

# מכרז מס' 02/24 להפעלת מערכי ההסעדה של מכון טכנולוגי חולון

## HIT



## פרק 1 – מנהלה

### 1.1 מבוא

1. **המכון הטכנולוגי חולון** (להלן: "המכון" ו/או המזמין") מבקש לקבל הצעות מחיר, עבור הפעלת מערכי ההסעדה שלו ואספקת פריטי מזון, משקאות וארוחות על כל הכרוך והמשתמע מכך.
2. ההתקשרות תעשה מול ספק הסעדה אחד שיפעיל את כלל מערכי ההסעדה במכון.
3. מערך ההסעדה של המכון משרת בכל יום סטודנטים, אנשי סגל, מנהלה ואורחים.
4. רקע כללי על המכון הטכנולוגי חולון:
  - א. המכון הטכנולוגי חולון הינו מוסד אקדמאי בו לומדים כ – 5,500 סטודנטים, במהלך השבוע קיימת נוכחות של כ – 2,500 סטודנטים ביום, כולל בימי שישי.
  - ב. המכון מקנה חשיבות רבה לנראות הקמפוס וליצירת חוויית למידה ועבודה ראויה, טובה ומכבדת לציבור הסטודנטים ולסגל העובדים בקמפוס.
  - ג. במכון עובדים כ – 200 עובדי מנהלה וכ – 700 מרצים.
  - ד. אגודת הסטודנטים של המכון מפעילה בבניין 5, 4 מכוונות אוטומטיות לרווחת הסטודנטים, במכוונות נמכרים:
    - (1) משקאות קלים.
    - (2) חטיפים מלוחים.
    - (3) חטיפים מתוקים.
    - (4) שוקולדים.
    - (5) מכוונת קפה אוטומטית מפולי קפה הנטחנים במקום.
    - (6) קפה "אמון" – מבחר סוגי קפה (שחור, קפה נמס ותה) לרווחת הסטודנטים.
    - (7) כמו כן מעת לעת מפעילה האגודה "הפסקה פעילה", הפעילות כוללת הופעות ודוכני מזון שלא מחויבים להיות מטעם ספק ההסעדה ולספק לא יהיו טענות בהתאם לכך. הספק רשאי להציע לאגודת הסטודנטים להפעיל דוכנים אלו אך אין האגודה חייבת לקבל את שירותיו.
5. תיאור מערכי ההסעדה:

במכון ישנם שני (2) מתחמי הסעדה הממוקמים ברחבי הקמפוס:

  - א. מערך הסעדה ששטחו כ – 260 מ"ר המכילה מערך חלבי ובשרי הממוקמת בבניין 5.
  - ב. בעמדה הבשרית הספק יידרש להפעיל ולהעניק את השירותים הבאים:
    - (1) ארוחת צהריים מלאה בצלחת/חמגשית.
    - (2) ארוחה בצלחת אחת.
    - (3) מנות בשריות בפיתה/בגט.
    - (4) כיבודים ואירועים בשריים/ פרווה.
  - ג. בעמדה החלבית הספק יידרש להפעיל ולהעניק את השירותים הבאים:
    - (1) מכירת פריטי בוקר.
    - (2) ארוחות ופריטי צהריים.
    - (3) חטיפים מתוקים ומלוחים.

4) גלידות וקרטיבים.

5) כיבודים ואירועים חלביים/ פרווה.

ד. בית קפה ששטחו כ – 35 מ"ר הממוקם בין בניין 1 לבניין 2, אשר יידרש להעניק את השירותים הבאים:

1) מכירת משקאות חמים וקרים.

2) מכירת פריטי בוקר.

3) כריכים בגדלים וסוגים שונים.

4) סלטים, טוסטים, פיצות.

5) חטיפים מתוקים ומלוחים.

6) גלידות וקרטיבים.

ה. אספקת חלב למטבחונים – החלב ילקח על ידי עובדי המכון המורשים מאחד ממערכי ההסעדה.

ו. הפעלת מכונות אוטומטיות, בהתאם לכמות ולתמהיל שיחליט המכון.

6. הספק הזוכה, יפעיל את מערך ההסעדה במלואו, באמצעות עובדיו ויעמוד בכל המשימות הקשורות לכך.

א. הספק יהיה אחראי להכנת המקומות הנ"ל לפני הארוחות ולניקיונם בין הארוחות, תוך כדי הארוחות ולאחר הארוחות.

ב. הספק יהיה אחראי להכנת כלי החלוקה, חימום האוכל, ההגשה, פינוי וניקוי השולחנות והכיסאות באזור הישיבה, ניקיון כללי, כולל ניקוי הרצפות, חלונות פנימיים וקירות עד גובה 2 מטר וכל מה שנמצא במערכי ההסעדה, כולל שטיפת הכלים, המטבח ואיסוף המגשים.

ג. מערכי ההסעדה יפעלו תמיד על פי חוק ויהיו עם רישיון עסק מתאים ותעודות כשרות בתוקף, שיוצאו ע"י ספק ההסעדה, על שמו ועל חשבונו.

7. השקעה במערכי ההסעדה:

המכון בשיתוף הספק הזוכה, ישקיעו ברכישת ציוד ובשיפור הנראות במערכי ההסעדה בהתאם לאמור בפרק 13.6 למפרט זה.

לצורך זה המכון יאות להשקיע סך של 400,000 ₪ בתנאי שהספק ישקיע לפחות עוד 300,000 ₪ + מע"מ כנגד הצגת חשבוניות למכון ובתמורה להשקעתו, יעניק המכון לספק הנחה של 5,000 ₪ בשכר הדירה לאורך כל תקופת ההתקשרות (עד 5 שנים).

יובהר כי ההשקעה הנ"ל של הספק הינה בנושא **תשתית, ציוד חשמלי ועיצוב בלבד** ואינה כוללת השקעה "רגילה" של הספק בדברים כגון: מדים, הדרכות, כלי הגשה ומטבח, חד"פ וכדומה אשר ירכשו על חשבונו בנפרד. המכון שומר לעצמו את הזכות להביא מעצב/ת או אדריכל מטעמו והזוכה יפעל על פי הנחיות המעצב ותוכניות שיוציא המעצב/ת מטעם המכון.

2. יובהר כי בסיום תקופת ההתקשרות, הציוד וההשקעה של הספק יישארו בבעלות המכון כנגד ההנחה שקיבל בשכ"ד בכול חודש.

8. הערות כלליות:

א. מסמך זה רשום בלשון זכר, אך מופנה לשני המינים.

ב. הגשת הצעה על ידי המציע תהווה הסכמה של המציע לכל עניין ודבר הרשומים במסמך זה ובהסכם.

- ג. מטרת המסמך היא לרכז את דרישות המכון בנושא הסעדת הסטודנטים, העובדים והאורחים שבאים בשערי המכון והמזון המוגש להם לצורך קבלת הצעות מחיר מספק ההסעדה.
- ד. המסמך מגדיר את הדרישות מהספק לגבי התפריט שיוגש, מפרט המנות, גודל המנות ותדירות הגשתן.
- ה. כמו כן מגדיר המסמך את הציוד וההשקעה הנדרשים מהספק לצורך הפעלת מערך ההסעדה.
- ו. מסמכי המפרט הינם מפורטים בצורה נאותה על מנת לאפשר לספקים לקבל תמונה ברורה של תפעול מערך ההסעדה והעלויות הכרוכות בכך.
- ז. המסמכים מציינים את תכולת ההסעדה, מה מגישים ומתי, שיטת ההפעלה, מפרט הסעדה מפורט ופירוט של כח האדם המינימאלי הנדרש להפעלה יומית של המערך.
- ח. כמו כן קיימים פרקים העוסקים בדרישות המכון בנושאי איכות, שירות, הופעה, ציוד, סניטציה, שינוע ובטיחות מזון. בכל אחד מהפרקים מפורטות דרישות מינימום להפעלת המערך.
- ט. מוסכם בזאת, כי אין בהוראות מסמך זה, כדי להטיל אחריות כלשהי על המכון ו/או כדי לפטור את ספק ההסעדה מאחריות ו/או לצמצם את אחריותו על פי הסכם זה ו/או לפי כל דין. כמו כן, מובהר בזאת, לטובת הגשמת הוראות מסמך זה, ספק ההסעדה מתחייב לשתף פעולה באופן מלא עם המכון.

## 2.1 תנאי סף להשתתפות בהליך

### תנאי סף להשתתפות בהליך להפעלת מערך ההסעדה של המכון

רשאים להשתתף בהליך זה ולהגיש הצעות מחיר, אך ורק מי שמתקיימים בהם, במועד האחרון להגשת הצעות להליך כל התנאים המצטברים המפורטים להלן:

#### 1. זהות המציע

- א. מציע שהינו יחיד אשר הינו תושב מדינת ישראל ועוסק מורשה, או תאגיד רשום כדין בישראל העומדים בכול הדרישות ובתנאי הסף במצטבר.
- ב. ההצעה תוגש ע"י ישות משפטית אחת. חל איסור מוחלט על הגשת הצעה אחת ע"י שתי ישויות משפטיות או יותר. הניסיון הנדרש של המציע יהיה של המציע בלבד וכל המסמכים הנדרשים במכרז, כולל הערבות, יהיו על שם המשתתף במכרז בלבד, ולא על שם נושאי משרה ו/או חברות הקשורות אליו.
- ג. המציע הינו מורשה לביצוע השירותים ומקיים דרישות רישום בכל מרשם המתנהל על פי דין – הכול לעניין נשוא ההתקשרות.

2. **מסמכים שעל המציע לצרף להצעתו כתנאי סף להגשת הצעה במכרז** בידי המציע קיימים הרישיונות, האישורים וההיתרים הנדרשים על פי דין. על המציע לצרף להצעתו את האישורים, כפי שמפורט להלן:
- א. המציע מנהל ספרים כחוק בהתאם להוראות מס הכנסה ומס ערך מוסף והמציא את כל האישורים הנדרשים לפי חוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות ותשלום חובות מס), התשל"ו – 1976.
- ב. אישור על ניכוי מס הכנסה במקור בתוקף.
- ג. אם המציע הינו תאגיד רשום כחוק בישראל - יש לצרף תעודת התאגדות/ רישום כדין. אם המציע הינו עוסק מורשה – עליו לצרף תעודה רישמית. כמו כן, באם שונה שם החברה יש לצרף את תעודת שינוי השם.
- ד. המציע הינו עוסק מורשה לפי חוק מס ערך מוסף, התשל"ו-1975.
- ה. המציע שילם את כל חובותיו לרשם המופקד על המרשם שבו הוא רשום על-פי דין, וכן אם הוא חברה, הוא אינו רשום ברשם החברות כחברה מפרת חוק או בהתראה לפני רישום כחברה מפרת חוק.
- ו. על המציע לצרף להצעתו ערבות מכרז ע"ס 10,000 ₪ בנוסח המצ"ב למסמכי המכרז.
- ז. אישור השתתפות בסיור ספקים

### 3. **הצהרות שעל המציע לצרף להצעתו**

- א. המציע מתחייב לעמוד בכל הדרישות המפורטות במסמכי המכרז ומתחייב כי כל האישורים, הרישיונות, ההיתרים הנ"ל יעמדו בתוקפם כל תקופת ההתקשרות - לשם הוכחת עמידה בתנאי זה, על המציע לחתום על כלל עמודי המכרז בחתימתו האישית ובחותמת החברה, לרבות נספחים, הצעת המחיר וכו'.
- ב. תצהיר לעניין חוק עסקאות גופים ציבוריים.
- ג. תצהיר והתחייבות לעניין שמירה על דיני העבודה - דהיינו, המצהיר עומד בדרישות ס' 2ב' לחוק לגבי קיום דיני העבודה. לצורך הוכחת תנאי זה יצרף המציע להצעתו תצהיר היעדר הרשעה לפי חוק עובדים זרים (איסור העסקה שלא כדין והבטחת תנאים הוגנים), התשנ"א-1991, וחוק שכר מינימום, התשמ"ז-1987. בתוך כך, המציע המציא תצהיר בכתב, שלו ושל בעלי השליטה בו, בדבר קיום חובותיו של המציע בעניין שמירת זכויות עובדים, לפי דיני העבודה, צווי ההרחבה וההסכמים הקיבוציים החלים עליו כמעסיק לצורך מתן השירותים.
- ד. תצהיר והתחייבות על היעדר ניגוד עניינים.
- ה. תצהיר המעיד כי נגד המציע לא תלויים ועומדים צו פירוק או צו כינוס נכסים.
- ו. אישור רו"ח או עו"ד לגבי הבעלות בתאגיד, זכויות החתימה בתאגיד וזהות החותמים בשם התאגיד על מסמכי ההצעה – בהתאם לנוסח הקבוע בנספח 1 למסמך זה.

- ז. התאגיד המציע ו/או בעלי מניותיו ו/או מנהליו (דירקטורים ומנכ"ל) ו/או השותפים בשותפות לא הורשעו בעבירות שיש עמן קלון במשך 5 שנים קודם המועד האחרון להגשת הצעות או בעבירות הקשורות לניהול והפעלת מזון ומשקאות.
- ח. הצהרה בדבר אי תיאום הצעות המכרז.
- ט. בוטל.
- י. על המציע לצרף תצהיר חתום על ידי עו"ד על עמידתו בתנאי הסף הקבועים במכרז זה.
- יא. מציע שהוא עסק בשליטת אישה, יצרף להצעתו אישור ותצהיר כמשמעותם בסעיף 2 לחוק חובת מכרזים, תשנ"ב-1992.
- תשומת לב המציעים מופנית לכך שבהעדר צירוף אחד מהמסמכים המפורטים לעיל יהיה המכון רשאי שלא לשקול את הצעתם.

#### **4. ניסיון מקצועי קודם של המציע**

- א. על המציע להיות בעל ניסיון מוכח של לפחות 3 שנים ברצף לפני הגשת הצעתו למכרז זה, דהיינו בשנים 2021-2023 בהפעלת שירותי הסעדה.
- ב. על המציע להיות בעל ניסיון מוכח של לפחות 24 חודשים ברצף לפני מועד הגשת הצעתו בהפעלת שני (2) מערכי הסעדה הדומים למערך ההסעדה של המכון על פי הפרמטרים הבאים באופן מצטבר:
- 1) מערך הסעדה אחד המספק לפחות 150 ארוחות צהריים חלבי ובושרי.
  - 2) מערך הסעדה נוסף חלבי/בושרי המשרת לפחות 100 לקוחות ביום.
  - 3) מתן השירות למוסדות להשכלה גבוהה, ו/או הסעדה בחברות וארגונים, ו/או בתי חולים, ו/או משרדי ממשלה, ו/או רשויות מקומיות, ו/או איצטדיונים ותיאטראות.
  - 4) יש לצרף את שם החברות/אתרים להן המציע מפעיל את שירותי ההסעדה, ע"פ הפירוט בסעיפים הנ"ל כולל איש קשר, תפקיד וטלפון לבירורים.
- חברות אלו יוכלו לשמש את המכון גם כממליצים וכאתרים שהמכון יוכל לבקר בהם במידת הצורך.

#### **5. חוסן כלכלי**

- א. כתנאי מוקדם להשתתפות במכרז, על המציע להיות בתקופה של שנתיים שקדמו למכרז, בעל מחזור כספי שנתי של 3,000,000 ₪ (שלושה מיליון שקלים חדשים) ללא מע"מ לפחות בכל אחת מהשנים (2022-2023), הנובע מפעילותו בתחום השירותים הנדרש במכרז זה.
- ב. להוכחת עמידתו של המציע בתנאי סף זה, על המציע לצרף להצעתו אישור של רואה חשבון בדבר התאמת המחזור הכספי שלו בשנים 2022-2023 לדרישה הנ"ל.
- ג. הבהרה: אם למציע פעילות בתחומים נוספים, שאינם בתחום השירותים, עליו להפריד תחומי עיסוק אלה ולא לצינם במסגרת הצעתו.
- ד. תצורף הצהרת ר"ח המציע אודות השתייכות לפי גודל עסק – קטן, בינוני, גדול לפי משרד הכלכלה
6. **המציע השתתף בסיוור הספקים** – הסיור יתקיים ביום שני תאריך **15/4/24** בשעה 10:00 התכנסות בלובי בניין 1 ברח' גולומב 52 ליד השומר, טל 5026600-03.
7. **השתתפות בכנס המציעים הינה חובה ומהווה חלק מתנאי הסף למכרז זה.**

## 2.2 הנחיות מנהליות

### 1. שאלות הבהרה

- א. מציעים המעוניינים בהבהרות להליך, יעבירו את שאלותיהם עד לתאריך והשעה המפורטים בפרק "לוחות הזמנים" להליך זה ובהתאם לפורמט הרשום מטה, לכתובת הדוא"ל של: יבגני רבינוביץ – מנהל רכש במכון [evgeny@hit.ac.il](mailto:evgeny@hit.ac.il).
- ב. לא יתקבלו שאלות/בקשות להבהרות לאחר מועד זה.
- ג. הפנייה תכלול כדלקמן: מספר העמוד; הסעיף בהליך אליו מתייחסת השאלה; פירוט השאלה; שם החברה, פרטי השואל; מס' טלפון וכתובת דואר אלקטרוני.
- ד. שאלות המציעים תוגשנה על גבי קובץ וורד בטבלה במבנה הבא (לא יתקבלו מסמכים סרוקים או מסמכים בפורמט PDF):

מס"ד	מספר העמוד	שם הפרק	סעיף	פירוט השאלה

- ה. נוסח התשובות של המכון הוא הנוסח המחייב ומהווה חלק בלתי נפרד ממסמכי ההליך, התשובות יפורסמו באמצעות מייל לכלל המשתתפים שנכחו בסיור הספקים, בין אם הם שאלו שאלות ובין אם לאו וכן יפורסמו באתר של המכון השאלות יופיעו ללא ציון שם השואל.
- ו. למען הסר ספק מובהר בזאת כי תינתנה תשובות רק לשאלות שיופנו בכתב, וכי כל תשובה והבהרה מנציג המכון לשאלות מציעים תינתן בכתב בלבד, ולא יהא כל תוקף שהוא לכל תשובה שלא תינתן על ידי נציג המכון בכתב. כמו כן יובהר כי רק תשובות שפורסמו בצורה רשמית יחייבו את המכון.
- ז. המכון יהיה רשאי שלא להתייחס לפנייות להבהרות ו/או השגות, או חלקן, וכן יהיה רשאי להעביר התייחסות לכלל המשתתפים (מבלי לנקוב בשם המשתתף אשר פנה אליו), והכל בהתאם לשיקול דעתו הבלעדי.
- ח. המכון שומר על זכותו להכניס שינויים ותיקונים במסמכי ההליך עד למועד פרסום תשובות, ביוזמתו או בתשובה לשאלות המשתתפים. השינויים והתיקונים כאמור מחייבים כל מציע ויהו חלק בלתי נפרד ממסמכי ההליך ויפורסמו במייל לכלל המשתתפים שנכחו בסיור הספקים ויפורסמו באתר של המכון.
- ט. למכון שמורה הזכות הבלעדית להודיע על דחיית מועד האחרון להגשת שאלות הבהרה וזאת בהודעה באמצעות מייל.

### 2. עיון במסמכי המכרז

- א. בהתאם לתקנות חובת המכרזים (התקשרויות של מוסד להשכלה גבוהה תש"ע 1616) להלן: "התקנות" ייתכן שתהיינה פניות של מציעים אחרים לראות את הצעת הזוכה.
- ב. במידה ולמציע פרטים בהצעה שהוא מבקש שיהיו חסויים בפני הצגה למציעים אחרים מטעמי סוד מקצועי או מסחרי, יפרט המציע בהצעתו, במפורש ובאופן בולט, אלו פרטים בהצעתו חסויים. מציע שלא יציין פרטים אלה, ייראה כמי שהסכים לחשיפת הצעתו כולה.

- ג. ההחלטה הסופית על חיסיון סעיפים תהא של ועדת המכרזים בלבד. ועדת המכרזים תהא רשאית, עפ"י שיקול דעתה, להציג כל מסמך שלהערכתה המקצועית אינו מהווה סוד מקצועי/מסחרי, והוא דרוש כדי לעמוד בדרישות חוק חובת המכרזים ותקנותיו. בהגשת הצעתו, מסכים ומאשר המציע מראש, כי אין ולא יהיו לו טענות, דרישות או תביעות כנגד המכון בגין כל החלטה בנדון.
- ד. במידה והמציע ציין כי הצעתו, או חלק ממנה, מהווה סוד מסחרי ומקצועי, ברור ומוסכם על המציע, כי חלק זה של ההצעה מהווה סוד גם בהצעות של המציעים האחרים, והמציע לא יטען טענה סותרת בקשר לכך.
- ה. זכות העיון נתונה למציע בהתאם לקבוע בתקנות. לבקשה לעיון כאמור יצורף שיק בנקאי לפקודת מכון טכנולוגי חולון בסך 500 ₪ (לא גובים מע"מ), לכיסוי העלות הכרוכה בכך.

### **3. הצעה מסויגת או מותנית**

- א. מציע לא יסייג את הצעתו או יתנה אותה באופן שאינו עולה בקנה אחד עם דרישות המכרז. המכון יהיה רשאי לפסול הצעה מסויגת או מותנית או להתעלם מהסייג או מהתנאי, מטעמים שיירשמו.
- ב. מציע הסבור כי דרישות המכרז ראויות להתניה או להסתייגות, רשאי להעלות את השגותיו או הערותיו במסגרת הליך ההבהרות.

### **4. הצעה תכסיסנית**

- א. הצעה תכסיסנית או שיש בה משום חוסר תום לב או הצעה שמניתוח שלה עולה כי היא הפסדית או שאין לה בסיס כלכלי ברור ומוצק שניתן להסבירו – תיפסל.

### **5. שינויים ותיקון הפגמים**

- א. עם הגשת הצעתו במכרז, מצהיר המציע כי הוא ראה ובדק את כל מסמכי המכרז וכל הנתונים הרלבנטיים מכל סוג שהוא והגיש הצעתו על בסיס זה. מציע שהגיש הצעה במכרז, יהיה מנוע מלטעון כי לא היה מודע לפרט כלשהו הקשור למכרז או לתנאיו.
- ב. מבלי לפגוע באמור לעיל, אם תימצא סתירה בין מסמכי המכרז השונים ו/או אי בהירות לגבי מסמכי המכרז, יבחר המכון לפי שיקול דעתו המוחלט את הניסוח הנכון ו/או הפירוש העדיף של מסמכי מכרז, ולמציע לא תהא כל טענה ו/או תביעה הנובעת מאי בהירות ו/או מהנוסח שבחר המכון.
- ג. לגבי כל שינוי, תוספת או הסתייגות (להלן יחד – "שינוי") שיעשו על ידי המציע ביחס למסמכי המכרז, בין בגוף המסמכים, בין במסמך לוואי ובין בדרך אחרת, יהיה המכון רשאי, אך לא חייב, להתעלם מכל שינוי כאמור ולראותו כאילו לא נעשה ויהיה רשאי לפסול את ההצעה.
- ד. בהגשת הצעתו מסכים המציע לכך שהמכון יהיה רשאי, אך לא חייב, לאפשר למציע שהצעתו חסרה או פגומה, לתקן או להשלים את הצעתו, הכל לפי שיקול דעתו המלא של המכון, בדרך ובתנאים שתקבע.
- ה. המכון רשאי בכל עת, קודם למועד האחרון להגשת הצעות, להכניס שינויים ותיקונים במסמכי המכרז. כל שינוי יהיה בכתב ויובא לידיעת כל המציעים על ידי העלאת מסמכי השינוי או התיקון לאתר המכון כאמור לעיל. שינוי או תיקון כנ"ל יחול וייתחס לכל אחד ממסמכי המכרז או נספחיו ויהווה חלק בלתי נפרד מהמכרז.

### **6. דיון עם המשתתפים ותיקון פרטי ההצעות**

- א. מבלי לגרוע מן האמור לעיל, רשאי המכון שלא לבחור באף אחת מן ההצעות וכן שלא לבחור בהצעה בה הוצע הסכום הנמוך ביותר או בהצעה אשר קיבלה את ציון האיכות הגבוה ביותר, או הצעה שקיבלה את הציון המשוקלל הגבוה ביותר ו/או כל הצעה אחרת שהיא, יהא מספר המשתתפים במכרז אשר יהא, והוא שומר לעצמו



את הזכות שלא לקבוע זוכה כלל, והכל לפי שיקול דעתו המוחלט והבלעדי. כן רשאי המכון להתנות את הזכייה בתנאים ללא חובת הנמקה. המכון רשאי גם שלא לבחור הצעה בשלמותה או לבחור חלקים מכל הצעה. בנוסף, מובהר בזה במפורש כי המכון רשאי להחליט בדבר פיצול נשוא מכרז זה בין מציעים שונים, וזאת אף במחירים שונים, הכל לפי שיקול דעתו. בנוסף לכך, המכון יהיה רשאי שלא להתחשב כלל בהצעה שהיא בלתי סבירה מבחינת המחיר לעומת מהות ההצעה, תנאיה, או חוסר התייחסות מפורטת לסעיף מסעיפי המכרז, שלדעת המכון מונעת מלהעריך את ההצעה כדבעי.

ב. המכון יקבע זוכה במכרז אשר עמו, בכפוף לקבוע בתנאי המכרז ולעמידתו בכל האמור במסמכי המכרז, ייחתם ההסכם המצורף למסמכי המכרז.

ג. כמו כן רשאי המכון להודיע על משתתף נוסף ככשיר לזכייה (להלן: "כשיר שני"). המכון יהא רשאי להתקשר בהסכם עם הכשיר השני, במקרה בו יתברר כי הזוכה איננו מסוגל ו/או איננו מתכוון לעמוד בתנאי המכרז ו/או ההסכם שייחתם על פיו, או במקרה שהמכון יפסיק את ההתקשרות עם הזוכה ב – ששת (6) החודשים ראשונים של תקופת ההתקשרות או בכל טעם אחר על פי שיקול דעתו המוחלט של המכון. אין באמור לעיל כדי לפגוע בזכותו של המכון לפעול בכל דרך חוקית אחרת במקרה זה, לרבות - מבלי לגרוע מכלליות האמור - לפרסם מכרז חדש.

ד. הופסקה ההתקשרות עם הזוכה ב – ששת (6) החודשים הראשונים של תקופת ההתקשרות, כאמור בס"ק ג' לעיל, המכון יהיה רשאי, על פי שיקול דעתו הבלעדי, להתקשר עם הכשיר השני. במידה ויחליט המכון לעשות כן, מתחייב הכשיר השני לחתום על ההסכם תוך 7 ימים ממועד ההודעה על כך.

ה. מבלי לגרוע מן האמור, לא יראו את הודעת הזכייה כקיבול הצעת הזוכה ככזו. המכון יודיע למציע אשר הצעתו זכתה במכרז על קבלת הצעתו, כפי שהוצעה ע"י המציע או כפי שתשתנה בעקבות דרישת המכון. מתן ההודעה כאמור תיצור יחסים חוזיים בין המכון למציע זה, על פי התנאים וההתחייבויות הכלולים בכל מסמכי המכרז והצעת המציע. תקפותם המשפטית של יחסים חוזיים אלו תהיה בלתי תלויה ובלתי מותנית בחתימת הסכם פורמלי בין הצדדים, למעט אם הודיע המכון אחרת בכתב.

ו. המכון שומר לעצמו את הזכות לבטל את המכרז ו/או לא לחתום על הסכם עם הזוכה במכרז. החליט המכון לבטל את המכרז ו/או לא לחתום על הסכם עם הזוכה ו/או לא לבצעו, לא תהיה למשתתפים במכרז כל תביעה ו/או דרישה ו/או טענה שהיא כלפי המכון ו/או אדם ו/או גוף אחר הפועל בשמה ו/או מטעמו.

ז. המכון רשאי, על פי שיקול דעתו, לדון עם מציע בפרטים המופיעים בהצעתו, לבקש הבהרות לגבי ההצעה, ולבקש מהמציעים, שהצעותיהם נמצאו מתאימות, בין אם מדובר במציע בודד ובין אם מדובר במספר מציעים (לרבות עם חלק מהמציעים בלבד), לתקן או לשפר את הצעותיהם, בין בעל פה ובין בכתב, בין בשלב אחד ובין במספר שלבים, לרבות בשיטת ההתמחרות (best and final). סדרי הדיון ורשימת המציעים עימם ינוהל הדיון ייקבעו על ידי המכון.

ח. המכון יודיע למציעים, או לחלקם, לפי העניין, על המועד האחרון להגשת הצעה מתוקנת או משופרת, אם וכאשר תמצא לנכון לקבוע הליך כאמור.

ט. מבלי לגרוע מהאמור לעיל, המכון רשאי גם לבחור בהצעת המציע על תנאי ולנהל עמו מו"מ.

י. למען הסר ספק, אין בסמכותו של המכון האמורה בסעיפים קטנים ז', ח' ו-ט' לעיל כדי לחייב את המכון לנהל מו"מ כאמור ו/או כדי לאפשר למציע להסתייג בכל דרך שהיא מהאמור במסמכי המכרז ו/או כדי לאפשר למציע לחזור בו ממה שכתב בהצעתו.

יא. על אף האמור בכל מקום אחר במסמך זה, אם תימצא סתירה בין מסמכי המכרז השונים (כגון בין המפרט לבין ההסכם) ו/או אי-בהירות לגבי מסמכי המכרז, יבחר המכון לפי שיקול דעתו המוחלט את הניסוח הנכון ו/או הפירוש העדיף של מסמכי מכרז, ולמציע לא תהא כל טענה ו/או תביעה הנובעת מאי בהירות ו/או מהנוסח שבחר המכון.

## 7. גילוי מידע

- א. המכון או מי שהוא יורה לו, רשאים, על פי שיקול דעתם, לדרוש ממציע לגלות פרטים מלאים ומדויקים בדבר זהותו, עסקיו, מבנה ההון שלו, מקורות המימון שלו, או של בעלי עניין בו, וכן כל מידע אחר שלדעתו יש עניין בגילוי.
- ב. מציע אשר נמנע מלמסור למכון את המידע הדרוש או מסר מידע לא נכון - רשאי המכון שלא לדון עוד בהצעתו או לפוסלה.
- ג. המכון שומר לעצמו את הזכות לוודא ממקורותיו ובכל דרך בה יבחר, אמיתות כל מידע שימסור המציע. בהגשת הצעתו יראו את המציע, ואת בעלי העניין בו כאילו הסכימו לכך שהמכון תקבל לגביהם מידע הקשור למכרז מרשויות מדינה אחרות ו/או מכל גורם אחר, ככל שהסכמה זו נחוצה.
- ד. בהגשת הצעתו מביע המציע הסכמתו מראש לגילוי הצעתו בפני משתתפים אחרים, אם המכון יידרש לעשות כן, פרט למידע שהינו בבחינת סוד מקצועי או מסחרי, שעליו הודיע המציע במפורש, בכתב ובאופן בולט בעת הגשת הצעתו. בכלל זה, במידה והמציע יזכה ותהיינה פניות של מציעים אחרים לראות את הצעתו הזוכה, הרי שהמציע מצהיר כי אין לו ולא תהיה לו כל התנגדות לכך שוועדת המכרזים של המכון יהא רשאי עפ"י שיקול דעתו להציג כל מסמך שלהערכתה המקצועית אינו מהווה סוד מסחרי. עם זאת, מסכים כל מציע במכרז, כי במקרה שהמכון יהא סבור, לפי שיקול דעתו, ולרבות בשל התנגדות מצד מציע אחר, כי קיים ספק כלשהו בשאלה האם יש לגלות מידע כאמור, יהיה המכון רשאי להימנע מגלות כל מידע כאמור, כל עוד לא ניתן צו בית משפט לפי פניית המעוניין בגילוי.
- ה. מבלי לגרוע ממחויבות המציע המפורטות בכתב הזמנה זה, חייב המציע לעדכן את המכון בכתב וללא דיחוי לגבי כל שינוי אשר יחול, אם יחול, במידע שמסר להמכון, בפרק הזמן שיחלוף מעת הגשת הצעתו למכרז ועד ההודעה בדבר הזוכה במכרז, ואם נקבע כזוכה - עד לחתימה על ההסכם.

## 8. מבנה ההצעה

- א. ההצעה תוגש בהתאם להוראות המכרז ותכלול את כל המסמכים הנדרשים בתנאי הסף, בתכולת ההצעה ובמפרט, כולל כל האסמכתאות האחרות להוכחת עמידתו בתנאי הסף לרבות התשובות לשאלות ההבהרה כפי שיפורט באתר המכון בצירוף חתימת המציע על מסמך ההבהרות. את ההצעה על כל נספחיה כולל הצעת המחיר יש להכניס לתוך מעטפה סגורה, שעליה יצוין מספר המכרז ושם המציע על גבי המעטפה.
- ב. יש לשלשל מעטפה זו לתיבת המכרזים הנמצאת במכון בבניין מס' 1 (לובי כניסה מרח' גולומב 52) המכון שומר לעצמו את הזכות לדחות את מועד הגשת ההצעות לפי שיקול דעתו המוחלט.
- ג. ועדת המכרזים תפסול על הסף הצעת מציע אשר לא הגיש את הצעתו במעטפה סגורה ונפרדת.
- ד. הגשת ההצעה חתומה היא ראייה חלוטה לכך שהמציע קרא את כל האמור במסמכי המכרז וההסכם המצורף לו על נספחיו, הבין את האמור במסמכים אלה ונתן לכך את הסכמתו הבלתי מסויגת ולמציע לא תהיה כל טענה ו/או תביעה ו/או דרישה בקשר להליכי מכרז זה.

ה. העדר נתון או בהעדר התייחסות לסעיף כלשהו בחוברת ההצעה, ו/או הסתייגות ו/או חריגות מנוסח חוברת ההצעה כפי שפורסמה עלול לגרום לפסילת ההצעה, לפי שיקול דעת המכון בשל פגיעה ביכולת של המכון להשוות את ההצעה ליתר ההצעות המתקבלות.

#### **9. אחריות**

- א. המכון אינו נושא בכל אחריות להוצאה או נזק שייגרמו למציע בקשר עם הצעתו במסגרת המכרז ו/או בקשר למכרז זה, לרבות, אך לא רק, כתוצאה מדחייתה או קבלתה של איזו מבין ההצעות.
- ב. כמו כן מובהר במפורש, כי בכל מקרה לא יהיה המציע זכאי לפיצוי כלשהו או להחזר הוצאות כלשהן בקשר עם השתתפותו במכרז זה.
- ג. המציע יישא באחריות לכל נזק שיגרם להמכון, אם ייגרם, כתוצאה מהכללת פרט שאינו נכון ו/או אינו מדויק ו/או מטעה בהצעתו.

#### **10. סודיות**

- א. המציע מתחייב בקבלת מסמכי המכרז לשמור על סודיות כל מידע שיימסר לו על ידי המכון, למעט מידע שהוא נחלת הכלל או מידע המחויב בגילוי לפי חוק.
- ב. לשם מילוי התחייבויותיו על פי סעיף זה, מתחייב המציע לדאוג לשמירת סודיות כאמור גם מצד עובדיו, קבלני המשנה שלו או כל מי מטעמו.
- ג. המציע מתחייב לציית לכל הוראות המכון בכל הנוגע לשמירת סודיות.

#### **11. הצעות מחיר, הגשת מסמכים המעידים על עמידה בתנאי סף ומדדי האיכות:**

- א. את מסמכי המכרז ניתן יהיה להוריד מאתר המכון.
- ב. כל מציע שירצה להגיש את הצעתו יעשה זאת בצירוף כלל מסמכי ההליך, שהם חתומים כנדרש.
- ג. את הצעת המחיר ושאר מסמכי המכרז כולל דפי תשובות לשאלות הבהרה חתומים, יש להעביר במעטפה סגורה לתיבת המכרזים הנמצאת ב: בניין ע"ש גולומב (בניין 1) בכניסה ליד השומר בכתובת גולומב 52 חולון.
- ד. הצעה שתשלח לאחר המועד הקבוע בלוחות הזמנים לא תתקבל.
- ה. הצעת המחיר על כל פרטיה תהא תקפה ל 90 יום מהתאריך האחרון להגשה.

## 2.3 שקלול מדדי איכות ומחיר

המכון יבחר ספק על ידי שקלול הצעת המחיר של המציע (50 נקודות) ואיכות המציע (50 נקודות).  
ספק שיקבל את הניקוד הגבוהה ביותר בשקלול מחיר ואיכות, הצעתו תבחר כזוכה.

1. הצעת המחיר:

תיאור	פרמטר	משקל %	ניקוד מקסימלי	הסבר
גובה שכר דירה	A	10%	5	המשתתף שהציע את שכר הדירה הכי גבוה מקבל ניקוד 5, אחרים באופן יחסי אליו
אחוז ממחזור	B	10%	5	המשתתף שהציע אחוז ממחזור כספי הכי גבוה מקבל ניקוד 5, אחרים באופן יחסי אליו
מחירי ארוחות פריטי מזון לקהל הרחב	C	30%	15	המשתתף שהציע סה"כ מחירי ארוחות הכי נמוך מקבל ניקוד 15, אחרים באופן יחסי אליו
פריטים עם מחירי מקסימום	D	30%	15	המשתתף שהציע סה"כ של מחירים לפריטים עם מחירי מקסימום הכי נמוך מקבל ניקוד 15, אחרים באופן יחסי אליו
אחוז הנחה על פריטי מכוונות	E	10%	5	המשתתף שהציע אחוז הנחה על פריטי מכוונות הכי גבוה מקבל ניקוד 5, אחרים באופן יחסי אליו
כיבודים	F	10%	5	המשתתף שהציע סה"כ של מחירים לכיבודים הכי נמוך מקבל ניקוד 5, אחרים באופן יחסי אליו
<b>סה"כ</b>			<b>50</b>	

2. ניקוד איכות:

איכות	H	H	סה"כ נקודות עבור איכות
			50

סוג המדד	הערות	משקל בנקודות	דירוג הניקוד והערות
סיקור אתר דומה וטעימות	טעימות באתר הסעדה שמפעיל המציע והתרשמות כללית מחווית ההסעדה במקום	15	יידק נושא הטעם, הניקיון, הופעת הצוות, נראות המזון, סדר במערכת ההסעדה, שילוט, בריאות, כלים וכיו"ב
			בסיום הביקור ימלאו אנשי הצוות של המכון טופס ניקוד אחיד שעל פיו יקבע הציון בהתאמה

הניקוד יהיה לפי הרצון והמוטיבציה של המציע לזכות במכרז זה, התרשמות מאנשי המפתח שיוקצו לפרויקט על ידי המציע, מטה החברה, ערכים נוספים שהמציע יפרט, יכולות לוגיסטיות של החברה המציעה, שימוש קיים של המציע/חברה באפליקציות ומערכות שונות, חדשנות שהספק יכניס למכון, נושא בריאות, האם קיים מטבח יצרן, האם קיימות מחלקות קולינאריות ואבטחת איכות.		13	<b>התרשמות אישית מהמציע בשלב ההיכרות בעת סיקור הספק</b>	
4 שנות ניסיון = 1 נקודות		4	המציע יפרט את שנות הניסיון שיש לו בהפעלת מערכי הסעדה ועסקי מזון	שנות ניסיון
5-7 שנות ניסיון = 2 נקודות				
8-9 שנות ניסיון = 3 נקודות				
10 שנות ניסיון ומעלה = 4 נקודות				
1 נקודה = 3,000,001-4,999,999 ₪ בשנה (לא מע"מ)		3	המציע יפרט את מחזור המכירות שלו	חוסן כלכלי
2 נקודות = 5,000,000-8,000,000 ₪ בשנה (לא מע"מ)				
3 נקודות = 8,000,001 ₪ ומעלה בשנה (לא מע"מ)				
1-3 מוסדות להשכלה גבוהה = 1-3 נקודות		10	האם הספק מפעיל הסעדה במוסדות להשכלה גבוהה	הסעדה במקומות דומים
4-6 מוסדות להשכלה גבוהה = 4-6 נקודות				
7-8 מוסדות להשכלה גבוהה ומעלה = 7-8 נקודות				
9 מוסדות להשכלה גבוהה ומעלה = 10 נקודות				
המציע יעביר רשימה של 3 לקוחות להם מספק שירות מעל 24 חודשים	המלצה לא טובה: (עד 9 נקודות) = 1	5	נציג המכון ישוחח טלפונית עם הממליצים שהעביר המציע או ממליצים אחרים לשיקול דעתו של המכון וע"פ טופס הניקוד יעניקו ציון	המלצות
	המלצה בינונית: (10-12 נקודות) = 2			
	המלצה טובה: (13-18 נקודות) = 3			
	המלצה טובה מאוד: (19-20 נקודות) = 4			
	המלצה חמה ומעולה (21-24 נקודות) = 5			
<b>50</b>		<b>ציון מקסימלי לאיכות</b>		

3. נוסחת שקלול

<b>A+B+C+D+E+F+H = סה"כ ניקוד</b>	נוסחת שקלול
-----------------------------------	-------------

4. המכון שומר לעצמו את הזכות לגרוע נקודות ממציע אשר הוא או מי מטעמו עבד בעבר עם המכון ולא עמד בסטנדרטים של השירות הנדרש, או שקיימת לגביו חוות דעת שלילית על טיב העבודה שסיפק.

## 2.4 לו"ז ההליך

תאריך לביצוע	משימה
15.4.2024 בשעה 10:00	כנס מציעים במכון להיכנס דרך רחוב גולומב 52, חולון ולהגיע לבניין 3 (קומה 2)
עד 5.5.2024 עד לשעה 16:00	העברת שאלות של ספקים
26.5.2024 משעה 10:00 ועד השעה 15:00	מועד להגשת הצעות
במהלך יוני 2024	ביצוע סיקורי ספק וטעימות של המציעים
יולי/אוגוסט 2024	מסירת הקפיטריה הגדולה לספק הזוכה לצורך שיפוץ והתארגנות לפתיחה
ספטמבר 2024	מסירת בית הקפה לספק הזוכה לצורך שיפוץ והתארגנות לפתיחה
10/11/24	הפעלת מלאה של מערכי ההסעדה

1. ייתכנו שינויים בלוחות הזמנים על פי צורך ולשיקול דעתו הבלעדי של המכון.
2. הצעה שתוגש לאחר תום המועד החוקי, תיפסל לאלתר ולא תבחן כלל.
3. כל שינוי יפורסם במייל לכלל המשתתפים.
4. שינוי מועד כזה או אחר אינו מוביל בהכרח לשינוי בשאר המועדים שפורסמו.

## 2.5 סיקור המציעים וטעימות

כחלק מההשתתפות בהליך ובמסגרת בחינת איכות ההצעה, יבצע המכון סיקורי ספק באתרים דומים אשר מפעיל המציע.

1. מיקום הסיקור והטעימות יתואם מול המציעים ויקיים באחד מהאתרים שהמציע מפעיל כיום וזהה ככל הניתן למערכי ההסעדה של המכון.
2. המציע יציג את הצעתו להפעלת מערך ההסעדה של המכון באמצעות מצגת בחדר שישוריין לטובת ביקור נציגי המכון.
3. חלק מהותי מהפגישה נועד כדי שהמציע יוכל להציג בפני המכון את יכולותיו. להסרת ספק מובהר כי המצגת מהווה חלק בלתי נפרד מהצעת המציע וכי היא מחייבת את המציע לכל דבר ועניין.
4. במידה ויתבקש, יעביר המציע את המצגת שהציג למכון באמצעות דוא"ל, לצורך המשך בחינה וכחלק ממסמכי המכרז.
5. על המציע להציג בהצעתו תוכניות ישימות שהן בהלימה מלאה למציאות התכנונית של מערך ההסעדה, יכולות המטבח במערך ההסעדה ויכולות המציע. במהלך הסיקור לא יהיה רשאי המציע לסתור ו/או לתקן את הצעתו הכתובה ו/או להוסיף עליה.
6. הסיקור יחולק לשני (2) חלקים :

### חלק א':

- א. היכרות עם המציע – במפגש יציג המציע את התאגיד שמגיש את ההצעה, יפרט את הניסיון הקולינארי שלו, מקומות שאותם הוא מפעיל בימים אלו ומקומות שהפעיל בעבר, כמות סועדים שנתית בכל אחד מהמקומות שהפעיל ו/או מפעיל, אנשי מפתח במציע והשתלבותם בהפעלת מערכי ההסעדה במכון.
- ב. בפגישת ההיכרות יהיו נוכחים כלל בעלי התפקידים מטעם החברה המציעה הרלוונטיים להפעלת מערך ההסעדה במכון.
- ג. בשלב זה נציגי המכון ישאלו את נציגי המציע שאלות.
- ד. שקפי חובה במצגת :

- 1) פירוט כל בעלי התפקידים בחברה ורקע על כל אחד מהם.
  - 2) מעורבות המנהלים בתפעול השוטף, ומהמנהל שיהיה אחראי על ההקמה וההפעלה של מערכי ההסעדה במכון.
  - 3) דברים שמייחדים ומבדילים את המציע וכן יתרונות של המציע בהפעלת מערכי הסעדה.
  - 4) דגש על מקומות דומים שמפעיל המציע, כגון : מוסדות להשכלה גבוהה, מוזיאונים, מקומות בילוי ופנאי.
- ה. תפיסת ההפעלה של מערך ההסעדה במכון :
- 1) חידוד קונספט מערך הסעדה ותפריטים לדוגמא, שיטת ההפעלה, חדשנות וכו'.
  - א) שיטת הסעדה – הכנה פרונטלית, צורות הגשה, מנות בשירות עצמי וכיו"ב.
  - 2) הצגת תפריט ארוחת צהריים לדוגמא.

- (3) האם קיימים פתרונות לטבעונים ולסועדים הסובלים מאלרגיה ו/או ממגבלה רפואית אחרת בקשר לתזונה, כדוגמת חולי צליאק, פירוט הפתרונות המוצעים.
- (4) דוגמאות לפרזנטציה של מנות שיוגשו במכון.
- (5) דוגמאות של כלי סועד חד פעמיים (מתכלים) וכלי הגשה.
- (6) דוגמאות לחדשנות שתשולב במערך ההסעדה של המכון .
- (7) דוגמאות למערכות מידע שתשולב במכון – מערכות תקשורת, ניהול הזמנות, שמירה על איכות הסביבה וכ'.
- (8) שילוב של בריאות ותזונה נכונה בתפריטים ובמערך ההסעדה.
- (9) תיאור הפעלת בית הקפה לרבות מוצרים שימכרו.
- (10) קונספט לאירועים וכיבודים הכולל:
- (א) הצגת מארזי הכיבודים (כפי שמוגשים היום אצל ספקי מגשי אירוח מובילים) שבהם יוגשו כלל הכיבודים היומיים.

### חלק ב' :

- א. חלק זה **יכלול טעימות** של מנות ארוחת הצהריים אשר יוצגו על ידי המציע ומשקפות את הקונספט והמפרט כפי שהן מופיעות במפרט זה.
- (1) המנות יכללו גם מנות צמחוניות וטבעוניות.
- ב. הטעימות הן חלק מהליך הגשת הצעת המחיר ויהיו ע"ח הספק.

**יובהר כי, כל מה שיוצג על ידי הספקים, הינו מחייב במידה ויזכו במכרז להפעלת מערכי ההסעדה במכון .**



## 2.6 פעולות לכניסת ספק חדש

הערות	מועד ביצוע	פעילות
	עד 30 יום לפני תחילת הפעילות	גאנט פעילות חודשי – המתאר את הפעולות של הספק מרגע הזכייה עד ההפעלה של המערך
יש לקבל אישור המכון לאחר פגישת היכרות עם מס' מועמדים	עד 21 ימים לפני תחילת ההפעלה.	הצגת מנהל מערך ההסעדה לנציג המכון
יש לקבל אישור נציג המכון על התפריט ולהעביר תיקונים במידה ויהיו תוך 3 ימים.	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה.	העברת תפריט דו שבועי (2 שבועות) ע"פ המפרט.
		רשימת ספקים מורשים + רישיונות עסק, יצרן וכשרות בתוקף
סט אחד מעוצב	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה.	הצגת מדי עבודה
	החל מהיום הראשון לפעילות	תעודת כשרות למערכי ההסעדה (בשרי וחלבי)
	יש לפעול מיידית מרגע הודעת הזכייה מול משרד הבריאות והרשות המקומית	הוצאת רישיון עסק
יש לספק רשימה מפורטת של הנוכחים בהדרכה ומהות ההדרכה + חתימה המאשרת קבלת ההדרכה ע"י כל עובד.	עד שבוע לפני תחילת ההפעלה.	הדרכת בטיחות מזון ראשונית לעובדי ספק ההסעדה הזוכה.

## 2.7 שעות פתיחה וימי פעילות מערך הסעדה

שם מערך ההסעדה	ימים	פריטי בוקר וערב	ארוחת צהריים
עמדה בשרית	ראשון עד חמישי	*****	12:00-14:30
עמדה חלבית	יום שישי		7:30-20:00
	יום שישי		7:30-13:00
בית קפה/דוכן מזון	א'ה'		8:00-19:00
	יום שישי		7:30-13:00
כיבודים	א'ה'		7:00-18:00

1. מערך ההסעדה לא יפעל בשבתות, ערבי חג ובמועדי ישראל.
2. המכון שומר לעצמו להפסיק את פעילותו לפרקי זמן מוגדרים כל עת שיחפוץ, לספק תימסר הודעה מראש ולא תהיה לו שום טענה או דרישה לפיצוי.
3. במהלך חופשת הקיץ ותקופת המבחנים, יאפשר המכון לספק להפעיל את המערך הבשרי באופן מצומצם.
4. בתחילת כל שנת התקשרות יקבל הספק לוח שנתי של השנה האקדמית בקמפוס ויוכל להיערך בהתאם.
5. מובהר כי המכון יכול לשנות את שעות הפתיחה של כל אחת מהארוחות על פי שיקול דעתו הבלעדי וע"פ צרכיו:
  - א. המכון רשאי לשנות את שעות הפעילות, כשינוי קבע, השינוי של השעות יעשה בהודעה בכתב ומראש של 7 ימים.
  - ב. למכון שמורה הזכות, מעת לעת, לדרוש פתיחה של מערך כזה או אחר כזה או אחר בהתראה קצרת מועד של עד 12 שעות.

## פרק 2 – מסחרי

### 2.1 שיטת התשלום והפעלה

#### 1. ביצוע תשלומים:

- א. תשלומים עבור ארוחות, פריטי מזון ו/או משקאות ישולמו לספק ע"פ צריכה ישירות מהסועדים.
- ב. מחירי הארוחות ושאר פריטי המזון והמשקאות הנרכשים על ידי הלקוחות השונים יהיו עם מחירים הכוללים מע"מ.
- ג. התקבול העיקרי מהסועדים יהיה באמצעות מזומן ואשראי.
- ד. על הספק לוודא הימצאות עודף מספיק בכל שעות הפעילות.
- ה. הספק ירכוש קופות חכמות, בעלות צג דו צדדי.
- ו. תוכנת הפעלה ועמלות סליקה של כרטיסי אשראי יהיו ע"ח הספק.
- ז. לחלק המפריטים נקבע מחיר מקסימום, הספק לא יכול לתמחר פרטים אלו מעבר למחיר הנקוב בקובץ הצעת המחיר.

#### 2. תשלום עבור כיבודים וחלב למטבחונים:

- א. תשלום בעבור הזמנת כיבודים ואספקת חלב כפי שנקבעו במפרט זה ואותם תמחר ספק ההסעדה הספק יבוצע על ידי העברת חשבוניות נפרדות אחת עבור כיבודים ואחת עבור החלב שסופק בפועל.
- ב. הספק יעביר עד ליום 5 לחודש בגין החודש הקודם לו חשבונות מרכזים עבור כלל הכיבודים והחלב שסופקו בגין החודש הקודם בצירוף העתקי הזמנות חתומים.
- ג. מס ערך מוסף יחול כחוק.
- ד. תנאי תשלום: שוטף + 45.

#### 3. חומרי גלם ומוצרים נוספים בשיטת עלות + רווח

- א. מעת לעת עולה הצורך לאספקת חומרי גלם ומוצרים נוספים שאינם מפורטים במפרט זה ושעליהם לא נתן ספק ההסעדה הצעת מחיר.
- ב. בכל דרישה לאספקת חומרי גלם או מוצרים שכאלה, יספקם ספק ההסעדה ושיטת התשלום תעשה כנגד חשבונית בתוספת רווח נדרש של ספק ההסעדה, דהיינו בשיטת עלות+ אחוז (%) רווח שיציע ספק ההסעדה כחלק מהצעת המחיר שלו.
- ג. אחוז הרווח המקסימלי שנקבע הינו 20% מעל הסכום החשבונית שיציג הספק.

#### 4. דגשים כללים:

- א. למכון תינתן גישה לקופות חכמות, המחזור החודשי ולדוחות המכירה, פילוח כמות שנמכרה מכול מוצר, בכל זמן שיידרש.
- 1) בכל סוף חודש יעביר הספק לנציג המכון, דו"ח כספי של המחזור הכספי שלו, בחלוקה של מכירה במערכי ההסעדה, כיבודים וחלב.
- ב. הספק מתחייב למכור את מוצריו ללקוחות על פי המחירוים עליהם התחייב במעמד הגשת ההצעות.
- ג. הספק מתחייב לפרסם את המחירון ליד כל מוצר, תפריט עם מחירון בקופות וכן תפריט גדול בכניסה לאתר כדי שהלקוחות ידעו מראש את העלויות.
- ד. תשלום מלקוחות במערך ההסעדה יתבצע במזומן ו/או בכרטיס אשראי מכל הסוגים וללא חיוב מינימום, לצורך כך על הספק להיערך לעודף בכל קופות מערך ההסעדה ולסליקת כרטיסי אשראי בכל העמדות לרבות: הבשרית, בית הקפה ובכל עמדת מכירה נוספת.

## 2.2 הצמדות

המחירים שיוצעו יוצמדו למדדים הבאים:

1. 33% מדד המחירים לצרכן, כולל פירות וירקות (110050).
2. 33% מדד ארוחות בעבודה (120420).
3. 34% מהמחיר צמוד לשכר מינימום ו/ או שינוי חקיקתי לענף ההסעדה, כפי שמתפרסם מעת לעת ע"י הגופים הרלוונטיים.
4. מדד הבסיס להצעה זו הינו המדד הידוע במועד הגשת תחילת העבודה.
5. עדכון המחיר יעשה אחת ל 6 חודשים והחל מהחודש ה 7 להתקשרות.
6. מובהר בזאת כי ב 6 החודשים הראשונים לא תהיה הצמדה.
7. ההצמדה תהיה תמיד עבור החודשים קדימה ולא אחורה.
8. לא תהיה ירידת מחיר מתחת למדד הבסיס.

## 2.3 תקופת התקשרות והפסקת התקשרות

1. ההתקשרות בין הספק למכון תהא ל - 36 חודשים (3 שנים) שיחלו ממועד הנקוב בהסכם המצ"ב.

2. מובהר בזאת כי ככל שמועד תום תקופת ההתקשרות יהא בסמיכות או במהלך חג ו/או תקופה חריגה, תהא בידי המכון הזכות הבלעדית להאריך את תקופת ההתקשרות עם הזוכה לפרק הזמן הנדרש כדי שסיום ההתקשרות עימו יהא במהלך הפגרה הסמוכה ו/או לפרק זמן הנדרש להערכות ליציאה למכרז חדש.
  3. המכון שומר לעצמו את האפשרות להרחבת היקף ההתקשרות לתקופה נוספת או לתקופות נוספות בנות שנה אחת או פחות (להלן: "האופציה"), ובכל מקרה לא יותר ארבע (4) הארכות.
  4. מובהר בזאת, כי סך זמן ההתקשרות, בין הזוכה למכון, הכולל בתוכו את פרק הזמן המקורי והאופציה, אינו יעלה על תקופה של שבע (7) שנים.
  5. מודגש בזאת כי אופציית ההארכה היא לשיקול דעתו הבלעדי של המכון והיא תמומש במקרה של הפעלה איכותית ומשביעת רצון בכל תקופת ההתקשרות וע"פ שיקול דעתו הבלעדי.
  6. המכון שומר לעצמה את הזכות לא לממש אופציה מכל סיבה שהיא וללא צורך בהנמקה.
  7. במקרה של הארכת חוזה לתקופה נוספת, יחולו כל תנאי חוזה זה, למעט אם הוסכם במפורש אחרת.
  8. עם סיום ההתקשרות יהיה הספק רשאי לקבל לידי חזרה את כל הציוד השייך לו בלבד, בעת נטילת הציוד יהיה נוכח נציג מטעם המכון. **מובהר בזאת**, שלמכון זכות עיכוב על ציודו של הספק עד להסדרת כל התשלומים החלים על הספק לטובת המכון.
  9. במקרה של סיום חוזה בכל עת, על המכון לא תחול כל חבות לתשלום ו/או פיצוי מכל סוג ומין כולל אובדן רווחים ואובדן הזדמנויות להתקשרויות אחרות ו/או תשלומי פיצויים לעובדים ו/או אחרים כתוצאה מהבאת חוזה זה לידי סיום.
10. הפסקת ההתקשרות :
- א. הפסקת ההתקשרות תעשה בכתב ותשלח לנמען במסירה אישית או בדואר אלקטרוני. לעניין הדואר האלקטרוני, מוסכם כי יראו את המייל כהגיע ליעדו תוך שני (2) ימי עסקים.
  - ב. מובהר בזאת כי הכתובת למען המייל הינה בהתאם לכתובת המופיעה בחוזה ההתקשרות.
  - ג. מובהר כי במקרה של הפסקת התקשרות לא תהא כל טענה לצדדים וזאת בהנחה שהפסקת ההתקשרות נעשתה בהתאם לתנאים הקבועים.
  - ד. המכון רשאי בכל עת, מכל סיבה שהיא וללא כל חובה לנמק לקצר את תקופת התקשרות או כל תקופת הסכם מוארכת ע"י מתן הודעה בכתב לספק של 60 יום לפחות מראש. למרות האמור לעיל יובהר כי ששת החודשים הראשונים לתקופת ההתקשרות ייחשבו כתקופת ניסיון, במהלכה תיבדק יכולת המפעיל לעמוד בכל תנאי ההסכם לשביעות רצון המכון. המכון יהיה רשאי במשך תקופה זו לבטל את ההתקשרות עם המפעיל בהודעה מוקדמת של 14 ימים מראש, מכל סיבה שהיא ומבלי שתצטרך לנמק את הודעת הביטול, ולמפעיל לא תהיינה כל טענות ו/או תביעות בקשר לכך. למען הסר ספק מובהר בזה, כי במקרה של הפרה יסודית של הסכם זה יהיה המכון רשאי לבטל את החוזה לאלתר, או בהודעה מוקדמת של 7 ימים לתיקון ההפרה, לפי החלטתה, והחוזה ייחשב כמבוטל מהיום הנקוב בהודעה.

## 2.4 הערכת הכנסות שנתית

הכנסה <u>שנתית</u> משוערת בש"ח <b>לא כולל מע"מ</b>	סוג הארוחה / השירות
על פי צריכה בפועל	ארוחת צהריים בשרית
	ארוחת צהריים חלבית
	מכירה חופשית
2,400 ליטר	חלב
כ – 150,000 ₪	אירועים וכיבודים – <u>בש"ח</u> לשנה

1. המזמין אינו מתחייב לסכומים אלו או למינימום ארוחות ו/או רכישה כלשהם והנתונים הם הערכה בלבד על פי נתוני עבר.
2. התשלום יהיה על פי צריכה בפועל בלבד.
3. ייתכנו חודשים של ירידה בכמות הסועדים, הכיבודים והאירועים עקב חגי ישראל, חופשות סמסטר ו/או כתוצאה מהחלטות פנימיות של המזמין לפני שיקול דעתו הבלעדי.

## 2.5 תשלומים שוטפים שישולמו ע"י הספק

1. הספק ישלם למזמין, תשלום חודשי (להלן: "דמי שכירות") בגין הפעלת מערך ההסעדה בהתאם להצעתו בהצעת המחיר.
2. יובהר כי תשלום דמי השכירות לא יפחתו מ-7,500 ₪ (שבעת אלפים וחמש מאות ₪) לחודש צמוד למדד המחירים לצרכן או 7% (שיבעה אחוזים) ממחזור המכירות השנתי של כל הנקודות השונות במערך ההסעדה, **לפי הגבוה מבניהם**.
- א. ההתחשבוניות תעשה אחת לחודש, הספק יציג למכון דו"ח הכנסות חודשי הכולל את כלל ההכנסות לרבות אירועים, כיבודים וכל שאר הפעילות הקשורה להסעדה במכון.
- ב. תמורת השקעתו יקבל הספק הנחה של 5,000 ₪ על דמי השכירות שיציע.
3. **בנוסף** הספק יישא בכל התשלומים הבאים לצורך הפעלת השירותים ע"פ הסכם זה, כחלק מהצעת המחיר שיגיש לרבות, ומבלי לגרוע מהוראות נוספות ו/או אחרות בהסכם:
  - א. עלות המזון והמשקאות.
  - ב. עלות כלים חד פעמיים מתכלים וחומרי ניקוי.
  - ג. עלות כ"א על כל מרכיביו ע"פ חוק לכלל העובדים.
  - ד. עלות כלי סועד, הגשה וציוד מטבח קל, לרבות ציוד טבחים מקצועי אישי (סכינים וכפפות סיכוך), כולל ציוד מגן אישי.
  - ה. חשמל.
    - 1) ע"פ צריכה בפועל (כיום עומד על כ- 5,500 ₪ לחודש).
    - 2) אין חיוב חשמל לבית הקפה (בבניין 1).
  - ו. ארנונה
    - 1) מערך הסעדה ראשי (כ- 260 מ"ר) כ- 11,770 ₪ לחודשיים. המכון ישתתף בסך של 4,000 ₪ לא צמוד, בעלות הארנונה הדו חודשית.
    - 2) בית קפה (כ- 35 מ"ר) כ- 1,580 ₪ לחודשיים.
    - 3) תעריפי הארנונה אינם תלויים במכון אלא ברשות המקומית עימה יתקשר הספק הזוכה ועלולים להשתנות.
      - ז. מים ואגרות ביוב למערך ההסעדה הגדול.
        - 1) ע"פ צריכה בפועל.
        - 2) אין חיוב מים לבית הקפה (בבניין 1).
      - ח. עלות גז בישול.
      - ט. ציוד כמפורט בפרק "השקעה וציוד הנדרשים מספק ההסעדה".
      - י. עלות רכישת קופות חכמות, התקשרויות עם חברות אשראי ודמי סליקה ותוכנת הפעלה.
      - יא. אספקה ותחזוקה של מתקן מים מסוננים.
      - יב. עלות היסעים וארוחות לעובדיו.

- יג. עלות ניקיון של כלל מערך ההסעדה.
- יד. עלות דוגמאות המזון.
- טו. עלות ביגוד, כביסה והנעלה.
- טז. הוצאות ביטוחים, טלפונים סלולריים, הנהלה.
- יז. עלות השגחה, אגרות ותעודת כשרות.
- יח. עלות מלח למרככי המים.
- יט. עלות בדיקות מעבדה כפי שהוגדרו במפרט ועל פי תוכנית דגימה שנתית.
- כ. עלות הדברה.
- כא. אגרות רישוי שנתיות וכן ככל שיידרשו בעתיד ע"י גופים רגולטוריים ואחרים.
- כב. עלות תחזוקה לכלל הציוד ולסביבת העבודה לרבות טכנאים.
- כג. ניקוי ארובות מנדפים פנימי (פעמיים בשנה) וחיצוני.
- כד. שאיבת בורות שומן.
- כה. תקורות של הספק וכל הוצאה אחרת שתידרש לצורך הפעלת מערך ההסעדה.

#### 4. הספק לא ישלם עבור :

- א. שירותי פינוי אשפה.



## פרק 3 – פירוט מערכי ההסעדה וסוגי ארוחות

1. במסגרת התקשרות זאת מתחייב הספק, כי יספק את כל השירותים בתעריפים הנקובים בהצעתו, או במחירים עליהם יוסכם במו"מ כפי שהדברים יירשמו ע"י המכון בכתב, לכל מתקני ההסעדה המפורטים להלן.
  2. מבלי לגרוע מכלליות האמור לעיל, נכון למועד חתימת הסכם זה מערך ההסעדה כולל:
    - א. מערך הסעדה ראשי:
      - (1) עמדה בשרית הכוללת מטבח מבשל.
      - (2) עמדה חלבית.
      - (3) ספק ההסעדה ידאג למתקן מים מסוננים ולטיפול בו (פילטרים ונורות UV) לרווחת הסועדים וללא עלות.
    - ב. בית קפה.
    - ג. 3 מכוונות אוטומטיות הפזורות ברחבי המכון ובהן ומספקות:
      - (1) לפחות 2 של שתייה קרה.
      - (2) קרטיבים וגלידות/חטיפים מתוקים ומלוחים.
      - (3) המכוונות ותפעולן יהיו באחריות ספק ההסעדה.
      - (4) פריטים זהים שימכרו במכוונות האוטומטיות ובמערך ההסעדה יהיו בהנחה של לפחות 10% במכוונות האוטומטיות.
- 3. תיאור קצר של ההסעדה הבשרית:**
- א. המטבח הבשרי אמור לבשל את כלל המזון במקום, למעט בקר ודגים, ספק ההסעדה ידאג לרישיון עסק מתאים לכך.
- (1) מוצרי הבקר והדגים יגיעו מספקים יצרנים קפואים ומוכנים לאכילה או מטבח מרכזי של הספק כגון:
    - א) בקר - גושי בקר מבושלים, ממולאים וכו'.
    - ב) דגים – קציצות דגים, שניצל דג וכו'.
  - (2) ניתן להשתמש גם במוצרי בקר שאינם דורשים עיבוד והפשרה כגון: המבורגר, קבבים וכו'.
- ב. המטבח עובד בשיטת "בשל הגש".
- ג. פירוט סוגי הארוחות בעמדה הבשרית לארוחת הצהריים:
- (1) ארוחה מלאה רגילה.
  - (2) ארוחה מלאה פלוס.
  - (3) ארוחה רגילה בצלחת אחת 25 ס"מ.
  - (4) ארוחה פלוס בצלחת אחת 25 ס"מ.

- (5) מנה עיקרית לבחירה בפיתה או ב  $1/3$  בגט או בלחמניית חלה.
- (א) מנה עיקרית לבחירה, כגון:
- (1) שניצל.
  - (2) שווארמה.
  - (3) מנה בשרית מהמבחר היומי.
  - (4) מנה צמחונית יומית מתחלפת – פלאפל / שקשוקה / פריקסה / חביתת ירק וכו'.
- (ב) סלטים, ממרחים וציפס בתוך הפיתה/בגט.
- ד. מכירה של מגוון פריטי מזון ומשקאות:
- (1) מרק היום.
  - (2) סלט אישי מהמגוון.
  - (3) מנת ציפס 170 גרם.
  - (4) תוספת פיתה / לחמניית ביס /  $1/3$  בגט.
  - (5) שתייה קרה.

#### 4. תיאור קצר של העמדה החלבית:

- א. הרעיון ליצור הסעדה חלבית איכותית המספקת מגוון פריטי מזון ומשקאות לאורך כל היום וארוחות לשעות הצהריים.
- ב. מגוון הפריטים שימכרו:
- (1) מאפי בוקר, עוגות ועוגיות.
  - (2) שתייה קרה וחמה.
  - (3) מגוון מוצרים אשר ימכרו במקררים פתוחים:
- (א) מוזלי.
  - (ב) פירות וירקות חתוכים וארוזים.
  - (ג) מגוון משקאות חלב.
  - (ד) יוגורטים וגבינות אישיות.
- (4) פיצות אישיות.
  - (5) מגוון סוגי פסטות.
  - (6) טוסטים בהרכבה עצמית.
  - (7) מגוון של סלטים וכריכים מוכנים אשר יוצגו במקררים פתוחים.

**5. תאור של בית הקפה :**

- א. בית הקפה ממוקם בין בניין 1 לבניין 2.
- ב. מגוון הפריטים שימכרו :
  - (1) מאפי בוקר, עוגות ועוגיות.
  - (2) שתייה קרה וחמה.
  - (3) מגוון מוצרים אשר ימכרו במקררים פתוחים :
    - (א) מוזלי.
    - (ב) פירות וירקות חתוכים וארוזים.
    - (ג) מגוון משקאות חלב.
    - (ד) יוגורטים וגבינות אישיות.
  - (4) פיצות אישיות.
  - (5) טוסטים בהרכבה עצמית.
  - (6) מגוון של סלטים וכריכים מוכנים אשר יוצגו במקררים פתוחים.

## פרק 4 – עמדה בשרית

### 4.1 פירוט שיטת ההסעדה בארוחת הצהריים הבשרית

מטרת מפרט זה היא לרכז את דרישות ההסעדה של המכון לארוחת הצהריים הבשרית. לצורך בהירות ופשטות המסמך, המנות שובצו בטבלה עם משקלים לאחר בישול וכן מס' פעמים שעל הפריט להופיע בכל שבוע/חודש.

מפרט הסעדה זה בא לתת בידי ספק ההסעדה של המכון קווים מנחים לתכנון והכנת תפריטים, ולא להכתיב תפריט כלשהוא, להיפך - הצעות, יצירתיות ושיפורים לתפריט יתקבלו בברכה.

#### 1. כללי

- א. הספק יציג בפני נציג המכון, ב 20 בכל חודש, את תפריטי ההסעדה לחודש הבא לאישור.
- ב. התפריט החודשי יכלול לפחות שני שבועות שונים זה מזה ויתאים למפרט ויכתב על פיו.
- ג. אין לבצע שום שינוי בתפריט ללא קבלת אישור מנציג המכון.
- ד. בהרכבת התפריט יש להתחשב בשיקולי תזונה נכונה, עונתיות, צבעוניות, גיוון בשיטות הבישול, מגוון מתאים בתוך יום ההגשה ובין ימי ההגשה. בעת כתיבת התפריט יש לפרט את מרכיבי המנה בצורה מושכת. כך למשל אין לרשום "בקר" או "צלי בקר" אלא "צלי בקר ברוטב פטריות וייץ".
- ה. לאחר אישור התפריט, יגיש הספק את התפריט המאושר ויצג את תוכנו מדי יום ללקוחות, על גבי שילוט מתאים.

#### 2. חשוב

- א. יש להקפיד על מזון מאיכות מעולה, יצירתי וטעים.
- ב. מאכלים עדינים יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה ולא מראש.
  - (1) כל מוצרי הגריל.
  - (2) כל המוצרים המטוגנים.
  - (3) כל המנות הירוקות, לדוגמא: שעועית ירוקה תוקפץ מס' פעמים במהלך הארוחה.
  - (4) מוקפצים – יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה.

**3. מילוי פסי המזון**

- א. מילוי פסי המזון החמים והקרים יעשה במקצועיות ובשקט.
- ב. מילוי המזון יעשה ע"י הבאת תבנית/סיר מלאים ונקיים מהמטבח והחלפה של אלו הריקים.
- ג. לא יתבצע מילוי של מזון לעיני הסועדים, הצמצום יעשה במטבח.
- ד. יש להחליף תבנית/סיר כאשר המזון מגיע ל 1/3 גובה ולא לחכות עד שיתרוקן לגמרי.
- ה. בעת מילוי מזון יש תמיד לנגב מסביב ולנקות את האזור כולו.
- ו. יש לשמור על פסי המזון נקיים ואסטטיים לכל אורך הארוחה.
- ז. לקראת אמצע הארוחה (ולקראת חלקה האחרון) יש להחליף את כל התבניות והסירים, למלא מחדש, לקשט ולהכין שוב את חדר האוכל ל"פתיחה מחודשת".
- ח. יש לוודא המצאות תבניות עם סינון נוזלים למזונות שמפרישים נוזלים.
- ט. סועדים שמגיעים בחלקה השני של הארוחה צריכים לקבל מראה רענן ונקי של המזון.
- י. חשוב כי לפחות פעמיים במהלך הארוחה ירוענו כול פסי ההגשה והמזון יוחלף או ירוענן לפני הגעת סועדים בשעות מאוחרות.

**4. דגשים**

- א. מילוי עמדת שטיפת הידיים ומילוי תוכנה יהיו באחריות עובדי ספק ההסעדה.
- ב. כל המנות יוגשו בכלים חד פעמיים מתכלים ואיכותיים.
- ג. המנות העיקריות והתוספות החמות יוצגו במתקני חימום.
- ד. מרק יוגש מתוך קדירת מרק חשמלית שומר חום.
- ה. שתיה קרה ניתן יהיה לקחת ממקררים פתוחים בשירות עצמי ולשלם בקופה.

## 4.2 מפרט ההסעדה לארוחת הצהריים הברית

### מבנה הארוחה הברית – פירוט:

1. מבחר של 4-5 סוגי מנות עיקריות (בצלחת/חמגשית/פיתה/בגט):
    - א. מוצרי פלנציה/גריל - חזה עוף בגריל, המבורגר בלחמנייה, קבב, מרגוז/צ'וריסוס ומוקפץ עוף.
    - ב. תבשילים ואוכל ביתי - צלי בקר ברוטב, אסאדו מפורק, ממולאים, קציצות ברוטב, פרגיות ממולאות, עוף צלוי בגריל עם תפוא"א, שניצל דג ועוד.
    - 1) במידה ורישיון העסק יאפשר להכין מוצרי בעלי כנף בלבד, יגיעו מוצרי הבקר והדגים ממטבח יצרן או קפואים מספקים.
    - ג. מנת אוכל רחוב – שווארמה, שניצל בצלחת או בחלה, עראיס, טורטייה מקסיקנית במגוון מילויים כולל צמחוני, פיש&צ'יפס וכו'.
    - ד. מנה צמחונית יומית מתחלפת – פלאפל / שקשוקה / פריקסה / חביתת ירק וכו'.
  2. תוספות חמות, כולל קטניות ופחמימות מלאות:
    - א. שלושה (3) סוגים של פחמימות.
    - ב. שני (2) סוגים של ירקות מבושלים/קטניות.
  3. שישה (6) סוגי סלטים בכלים אישיים.
  4. סוג אחד של מרק – משתנה בכל יום עם תוספות של קרוטונים/שקדי מרק (30 גרם למנה).
- 5. פירוט סוגי ארוחות הצהריים:**
- א. ארוחה מלאה רגילה כוללת:
    - 1) מנה עיקרית אחת (1) לבחירה + תוספות חמות (יוגשו בצלחת 25 ס"מ/ חמגשית פלסטיק שחור בנפח 1 ליטר).
      - א) ארוחה זו לא כוללת שווארמה, פרגית, המבורגר בלחמנייה ואסאדו.
      - 2) מרק או שלושה סלטים לבחירה בצלחת 19 ס"מ.
      - 3) פיתה אחת (1) או לחמניית ביס אחת (1).
    - ב. ארוחה מלאה פלוס כוללת את כל הפריטים של ארוחה מלאה רגילה ומנה עיקרית לבחירה מהסוגים הבאים:
      - 1) שווארמה, פרגית, המבורגר בלחמנייה, פילה סלמון ואסאדו.
      - ג. ארוחה רגילה בצלחת 25 ס"מ אחת כוללת:
        - 1) מנה עיקרית אחת לבחירה + תוספות חמות וקרות יוגשו בצלחת/חמגשית.
        - 2) מנה זו אינה כוללת, פיתה/לחמנייה.
      - ד. ארוחה פלוס בצלחת אחת 25 ס"מ הכוללת את המנות העיקריות:
        - 1) שווארמה, פרגית, המבורגר בלחמנייה, פילה סלמון ואסאדו.

ה. **לפריטים הבאים, נקבע מחיר מקסימום של 35 ₪ כולל מע"מ.**

- (1) ארוחה בצלחת 25 ס"מ אחת או חמגשית מחולקת.
- (2) באגט עם מנה עיקרית לבחירה בתוספת סלטים, ממרחים וצי'פס (בתוך הבאגט).
- (3) הארוחה ב 35 ₪ לא כוללת: שווארמה, פרגית, המבורגר ואסאדו.

ו. **לפריטים הבאים, נקבע מחיר מקסימום של 33 ₪ כולל מע"מ.**

- (1) פיתה עם מנה עיקרית לבחירה בתוספת סלטים, ממרחים וצי'פס (בתוך הפיתה).
- (2) פיתה ב 33 ₪ לא כוללת: שווארמה, פרגית, המבורגר ואסאדו.

### 4.3 מרק

- בכל יום יוגש מרק אחד, המרק יוגש על ידי עובד הספק, בקערת מרק חד"פ בנפח של 400 מ"ל עם מכסה תואם.
1. המרק יוגש בחודשים אוקטובר עד מרץ כולל.
    - א. ניתן להוסיף בתוספת תשלום קרוטונים (30 גרם).
    - ב. הקרוטונים יהיו של ספקים מחברות מובילות כגון: אוסם ויוניליבר (לבחירת המכון).
    - ג. הקרוטונים יהיו ארוזים באריזות אישיות.
  2. כמות התוכן במרק תהא לפחות 35% מנפחו.
  3. המרק יוכן עם מעט מאוד אבקות מרק ודלות בנתרן יושם דגש על הרבה ירקות, עשבי תבלין טריים וקיטניות.
  4. ספק ההסעדה יסמן בכל יום בשלטים את סוג המרק.
  5. דוגמאות למרקים שעל הספק לשלב:

<u>שם המרק:</u>	<u>תדירות מינימלית</u>	<u>הערות</u>
ירקות/ מינסטרונה	פעם בשבוע	
מרק קטניות: שעועית/ אפונה/ עדשים/ חרירה וכו'	לפחות פעם בשבוע	
בטטה/דלעת/ירקות כתומים	פעם בשבוע	לפחות פעם בחודש בטטה
פטריות	פעם בשבועיים	
מרקים נוספים	ביתרת הימים	



## 4.4 סלטים

1. בכל יום יוגשו מבחר של שישה (6) סוגי סלטים.
  - א. כל הסלטים מירקות טריים יוכנו במקום.
  - ב. הסלטים יוגשו בקירור וישתנו מדי יום.
  - ג. בארוחה מלאה מקבל הסועד שלושה (3) סלטים לבחירתו, ניתן לרכוש סלטים בתוספת תשלום.
  - ד. לפחות שלושה (3) סוגי סלט יהיו מירקות טריים שלא עברו בישול, טיגון או צליה.
    - (1) בכל יום יכללו הסלטים:
    - (2) סלט ירקות ישראלי קצוץ דק.
    - (3) סלט חומס.
    - (4) סלט טחינה – מטחינה גולמית.
    - (5) שלושה (3) סוגי סלטים נוספים.
2. סועד אשר לוקח ארוחה מלאה ב TAKE AWAY יקבל את הסלט ירקות בקופסא של 250 מ"ל ושני הסלטים הנוספים, בקופסאות של 150 מ"ל.
3. דגשים נוספים:
  - א. מובהר בזאת שכל העגבניות, הפלפלים ועשבי התיבול שיחתכו לשימוש בסלטים יחתכו ביד (למעט אם אושר ע"י נציג המכון אחרת).
  - ב. עגבניות יחתכו ללא עוקץ.
  - ג. עשבי תיבול טריים יחתכו ללא הגבעול וללא עלים צהובים ו/או נבולים.
  - ד. סלט ירקות יוכן ממלפפון, עגבנייה, כרוב אדום וכרוב לבן.
  - ה. הכנה של טחינה מגולמית:
    - (6) טחינה גולמית מספק מורשה/יצרן, תוקף ארוך, לסיים דלי שפותחים.
    - (7) יש לעבוד עם מים והרבה קרח ולהקפיד לעבוד עם כלים וסביבה נקיה מאוד.
    - (8) הטחינה תעשה ביחס של 1 ק"ג טחינה גולמית על 1.25 ליטר מים בתוספת לימון ותבלינים.
    - (9) יש לשמור את הטחינה בקירור, על מכלי הטחינה ירשם תאריך יצור. כמו כן, יש להגיש את הטחינה ביום ההכנה בלבד.

4. תדירות הגשת סלטים מיוחדים:

שם הסלט:	תדירות מינימלית:	הערות:
סלט טבולה בורגול	פעם בשבוע	יש להכין מבורגול גס עם הרבה פטרוזיליה ונענע טריים לפחות 15% ממשקלו
פיצוחים וירוקים	פעם בשבועיים	פטרוזיליה, נענע, שמיר, כוסברה (70%) + חמוציות (10%) + שומשום קלוי, גרעיני חמנייה, גרעיני דלעת, אגוזים ושקדים (20%)
סלט קינואה	פעם בשבועיים	קינואה (50%), עשבי תיבול טריים (15%), חמוציות (10%), פיצוחים מיקס (10%), תיבול של שמן זית, מיץ לימון, סילאן ומעט מלח גס
סלט עדשים שחורים ובטטה	פעם בשבועיים	עדשים שחורים, קוביות בטטה צלויה, ועישבי תיבול עם סילאן ושמן זית
סלט עגבניות איטלקי	פעם בשבועיים	עם בזיליקום טרי, פטרוזיליה, שום, שמן זית ובצל סגול
סלט עגבניות חריף	פעם בשבוע	עם פלפל חריף טרי, שום והרבה ירק (פטרוזיליה וכוסברה)
סלט עגבניות שרי	פעם בשבועיים	עגבניות שרי חצויות עם כוסברה מתובלות בשמן זית ומלח גס

## 4.5 רטבים קרים

במערך הבשרי והחלבי יוגשו רטבים לשיפור והתאמת המאכלים לטעם הסועדים. כל הרטבים ירכשו מספקים ולא יוכנו במקום - מובהר כי אין לדלל את רטבי הספקים בשום צורה.

### 1. דגשים:

- א. הרטבים יהיו זמינים לסועדים במהלך כלל הארוחות ולכל המנות.
- ב. כל הרטבים יהיו באריזות אישיות מספקים מובילים לבחירת המכון.
- ג. לכל מנה יצורפו עד שלושה (3) לבחירת הסועד.
- ד. הרטבים יוגשו על ידי עובדי הספק.

### 2. הרטבים שיוגשו בעמדה הבשרית והחלבית:

- א. מיונז אישי מנות (אוסס/יונליבר/הלמנס/היינץ/תמרה/אחים כהן) או ברמה דומה כפי שיאושר ע"י נציג המכון.
- ב. חמישה (5) רטבים קרים אישיים (9-10 גרם ליחידה) מתוכם שני (2) רטבי לייט (מופחתי קלוריות) וירכשו מחברות מובילות (אוסס/יונליבר/אוליביה/תמרה/האחים כהן) או ברמה דומה כפי שיאושר ע"י נציג המכון.

(1) אלף האיים לייט.

(2) רוטב שום לייט.

(3) רוטב לימון עם שמן זית.

(4) וינגרט עשבי תיבול.

(5) טחינה גולמית.

(6) ובנוסף שמן זית כתית מעולה - עד 0.8% חומציות.

(א) שמן הזית יעמוד בת"י 191 ויאושר ע"י מועצת הזיתים בחותמת.

### 3. רטבים שיוגשו רק בעמדה הבשרית:

- א. חרדל אישי מנות (אוסס/יונליבר/הלמנס/היינץ) או ברמה דומה כפי שיאושר ע"י נציג המכון.
- ב. קטשופ (אוסס/יונליבר/הלמנס/היינץ) או ברמה דומה כפי שיאושר ע"י המכון.
- ג. סחוג.
- ד. עמבה.

## 4.6 דגשים למנות עיקריות

1. בכל יום יוגשו מבחר של 4-5 סוגי מנות עיקריות לבחירת הסועדים.
2. המכון מאמין ביצירתיות הספק ומצפה כי מגוון המנות ואופני ההכנה ישתנו בכל יום.
3. התפריט יכלול:
  - א. מוצרי פלנצ'ה/גריל.
  - ב. תבשילים ואוכל ביתי.
  - ג. מנת אוכל רחוב.
  - ד. מנה צמחונית יומית מתחלפת – פלאפל / שקשוקה / פריקסה / חביתת ירק וכו'.
  - ה. יש לוודא כי עד סוף הארוחה מוגשות לפחות שלושה (3) סוגי מנות עיקריות שאחת מהן חזה עוף.
4. דגשים כללים למנות עיקריות:
  - א. מנות הגריל והמנות המטוגנות יוכנו בכמויות קטנות וע"פ צריכה בפועל, תוך שמירה על כללי בטיחות המזון, ותוך כדי זמן ההגשה, על מנת לאפשר הגשת מנות קרוב ככל האפשר למועד ההכנה.
  - ב. יש לוודא שבכל יום תוגש מנת בקר אחת ומנה טבעונית אחת.
5. תדירות הופעת המנות כמומלץ בטבלאות המצורפות:  
משקל המנות העיקריות הינו נטו לאחר בישול ללא רוטב או ירקות.

סוג המנה	שם המנה	משקל נטו לאחר בישול	תדירות מינימלית	הערות
עופות	כרעיים עוף במגוון תיבולים	220 גרם	פעמיים בשבוע	סוג א', לא שבורים, ללא כתמי דם, ללא נוצות ושערות
	שניצל בהכנה מקומית, מחזה עוף במגוון טעמים וציפויים	160 גרם	ארבע פעמים בשבוע	
	שניצלוני עוף מפילה עוף במגוון טעמים וציפויים בהכנה מקומית	175 גרם	פעם בשבוע	
	חזה עוף בגריל	160 גרם	כל יום	

100 גרם רצועות חזה עוף/פרגית 100 גרם ירקות	פעם בשבוע	250 גרם	מוקפץ עוף במגוון אופני הכנה	
--------------------------------------------	-----------	---------	-----------------------------	--

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
יוגש במרק מתאים לצד אורז לבן	פעם בשבועיים	250 גרם	קובה במגוון טעמים (סלק/חמוסטה/דלעת)	תבשילים ואוכל ביתי
יגיע ממתבח יצרן או מספק חיצוני	פעם בשבועיים	250 גרם	מפרום/מוסקה במילוי בשר	
	פעם בשבועיים	160 גרם	צלי בקר במגוון רטבים	
	יוגש פעם בשבועיים עם "מפורק" עם רוטב מתאים בתוך פרנה חמה או ג'בטה	160 גרם	"אסאדו" צלוי באיטיות לפחות 3.5 שעות בתנור ברוטב ברביקיו	
	פעם בשבועיים	180 גרם	קציצות בקר ברוטב	

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
יוגש בצלחת או בפיתה או שליש בגט שנאפה במקום	פעם בשבוע	180 גרם	שווארמה הודו (מירך הודו נקבה בלבד) + לפחות 10% שומן כבש	מנות גריל פלנצ'ה ואוכל רחוב
			שווארמה פרגית עם שומן כבש לפחות 10% שומן כבש.	
עד סוף הארוחה	יוגש פעם בשבוע	160 גרם	שיפודי פרגית (ירך עוף ללא עור ועצמות על המוצר להגיע מקוצב - 2 יחידות למנה על שיפודי ברזל/ במבוק	
	יוגש פעם בשבוע	160 גרם	סטייק פרגית (ירך עוף ללא עור ועצמות כל המוצר להגיע מקוצב)	
מוגש עם ירקות טריים ורטבים מתאימים	פעם בשבוע	160 גרם	המבורגר בלחמנייה	
	פעם בשבועיים	170 גרם + בצל מטוגן	מעורב ירושלמי	
	פעם בשבוע	180 גרם 3 קציצות למנה	קבב ביתי	

הערות	תדירות מינימלית	משקל נטו לאחר בישול	שם המנה	סוג המנה
	תוגש פעם בשבועיים	170 גרם	נסיכת הנילוס	דגים
אין להגיש סלמון מארץ ייצור שאינה נורווגיה. גודל L לפחות	יוגש פעם בשבוע	170 גרם	פילה סלמון נורווגי	
	יוגש פעם בשבועיים	170 גרם	פילה אמנון	
	פעם בשבועיים	170 גרם	חריימה עשוי מפילה דג אמנון או נסיכת הנילוס	
לפחות 70% דג כאשר 35% לפחות יהיה מנסיכת נילוס	יוגשו פעם בשבוע – פעם אפוי ופעם ברוטב, לסרוגין	180 גרם פילה דג 170 גרם	קציצות דגים מטוגנות או ברוטב דגים שונים	
	פעם בשבועיים	180 גרם	פיש&צ'יפס	

#### דגשים למנות העיקריות:

1. כל המנות העיקריות מבעלי כנף שיוכנו במקום יהיו מבשרים לא מעובדים.
2. הכנת מנות גריל תעשה אל מול עיני הסועדים ובכמויות קטנות בכל פעם על מנת להגיש את המוצר הטוב והעסיסי ביותר.
3. שניצל – יוכן טרי לאורך כל שעות הפעילות.
4. פרגית – שווארמה עוף (ירך עוף ללא עצמות, ללא עור, ללא סחוסים, ללא כתמי דם וללא שומן).
5. אין להגיש יותר משתי (2) מנות ביום העשויות מבשר/עוף טחונים.

## 4.7 כריך כמנה עיקרית

בכל יום יוכלו הסועדים לרכוש כריך כמנה עיקרית בפיתה או בבגט. המטרה לתת מענה לסועדים שמעוניינים בארוחה קלה וזולה יותר או שמעוניינים לקחת עימם את המנה.

### 1. עמדת הכריכים תכיל:

- א. 1/3 בגט - אפייה במקום במשקל 120 גרם לפחות.
- ב. פיתה – במשקל 100 גרם.
- ג. העמדה תכיל בכל יום מגוון רחב של רטבים וממרחים, ירקות טריים וקלויים, בשרים ומנות צמחוניות.
- ד. רטבים וממרחים קבועים (ללא הגבלה):

(1) חומוס.

(2) טחינה.

(3) סחוג.

(4) מטבוחה.

(5) חציל מיונז.

### ה. סלטים ועוד (ללא הגבלה):

(1) סלט ירקות.

(2) סלט כרוב בתחמיץ.

(3) סלט עגבניות חריף.

(4) מלפפון חמוץ טבעות.

(5) טבעות חציל מטוגן.

(6) בצל מטוגן.

(7) ציפס.

### ו. מנות עיקריות לבחירה (1 לבחירה):

(1) שניצל עוף/שניצלונים.

(2) חזה עוף בגריל.

(3) שווארמה.

(4) קבב/מרגוז/צ'וריסוס.

(5) פלאפל.

(6) סביח.

(7) בנוסף ניתן לקבל מנות בשריות מהתפריט היומי.



2. הסועד יבחר את סוג הלחם (פיתה או בגט), הממרחים, את הסלטים, ציפס ואת סוג המנה העיקרית המגיש יכין לו את הכריך, יעטוף בנייר פרגמנט.

## 4.8 תוספות פחמימה

1. בכל יום יוגשו שלוש (3) תוספות פחמימה:
  - א. ציפס - יוגש כל יום.
  - ב. שתי (2) פחמימות רגילות/מלאות, שיותאמו לתפריט המוגש באותו היום.
2. **דגשים ותדירות:**
  - א. הספק יכין פחמימות יצירתיות שמתאימות קולינארית למנות המוגשות כמצע למנה העיקרית.
  - ב. את הפחמימות הבאות יש לשלב בתדירות הבאה:
    - (1) ציפס – יוגש כל יום.
    - (2) אורז במגוון אופני הכנה – יוכן לפחות ארבע (4) פעמים בשבוע.
    - (3) קוסקוס – פעם בשבוע בליווי מרק קוסקוס עם ירקות וחומוס (לא מלקט ירקות).
    - (4) פירה תפוז/א/ בטטה – לא יוכן מאבקה, לפחות פעם אחת (1) בשבוע.
    - (5) תפוז/א אפויים במגוון תיבולים – פעם בשבוע.
    - (6) פסטות/פתיתים במגוון רטבים – פעם בשבוע.
    - (7) קינואה/פריקי/בורגול – תוגש במגוון אופני הכנה פעם בשבוע.
  - ג. על הספק לדאוג כי התוספות החמות יספיקו לכל הארוחה.
  - ד. רצוי לשלב גם בתוספות הרגילות גם עדשים וקטניות על מנת להגביר את תכולת הסיבים והשלמת החלבון המסופק על ידי התוספות.

## 4.9 ירק חם

1. בכל יום יוגשו שני (2) סוגים של ירק מבושל או אפוי/קטניות.

א. תוספות ירק מבושל רגיל.

ב. ירקות צלויים (אנטיפסטי) – מיקס של לפחות שלושה (3) סוגים.

ג. אין להגיש יום אחרי יום את אותם סוגי ירקות.

ד. יש לוודא כי לפחות פעם בשבוע מופיע כל אחד מסוגי הירקות הנייל:

סוג הירק המבושל	שם המנה	תדירות	הערות
שעועית ירוקה שלמה	שעועית ירוקה שלמה ברוטב	תוגש פעם בשבוע	תוכן מס' פעמים במהלך הארוחה
	שעועית ירוקה שלמה מוקפצת		
קישואים	מוקפצים בשום שמיר   ברוטב עגבניות   עם שומר בכורכום	יוגש פעם בשבוע	
אפונה קפואה	אפונה בנוזל טבעי   ברוטב עגבניות   ברוטב צהוב מזרחי   ביין לבן ובצלצלי פנינה   עם שומר וסלרי (בעונה)	תוגש פעם בשבועיים	תוכן מס' פעמים במהלך הארוחה
במיה קפואה	ברוטב עגבניות פיקנטי   בלימון ופפריקה חריפה	תוגש פעם בשבועיים	
דלעת	בסוכר חום וקינמון   צלויה בתבלינים מתוקים   עגבניות חלק עם לימון ונענע	תוגש פעם בשבועיים	

ה. את הירקות הקלויים יש להכין בתנור ו/או בגריל עם מעט שמן זית ועשבי תיבול טריים.

ו. יש לשים דגש על תיבול עדין ומעט מאוד שמן.

ז. יש להקפיד שהירקות המבושלים יבושלו במידה וישמרו על צבעם ומרקמם.

3. קטניות לשילוב בכל יום (מבושלות ללא הסמכה) ניתן לשלב עם ירקות ועשבי תבלין טריים:

א. שעועית לבנה ברוטב אדום – תוגש פעם בשבועיים ביום של אורז לבן.

- ב. גרגירי חומוס.
- ג. עדשים חומים/שחורים.
- ד. גרעיני תירס.
- ה. אפונת גינה.

## 4.10 לחמים

- מדי יום יוגש לחמים מגוון הכולל ארבעה (4) סוגים שונים.
1. סוגי הלחמים יהיו :
    - א. לחם קל מחיטה מלאה, עד 400 מ"ג נתרן ב 100 גרם.
    - ב. לחמניית ביס.
    - ג. פיתות.
    - ד. 1/3 בגט.
  2. יש להקפיד כי מגוון הלחמים יהיה לאורך הארוחה כולה.
  3. לחם קל פרוס יהיה עם תוקף מינימום של שלושה (3) ימים.
  4. 1/3 בגט יאפה במקום לפני הארוחה.
  5. הארוחות הבאות יכללו את מגוון הלחמים הבאים :
    - א. בארוחה מלאה יוגשו – פיתה או לחמניית ביס.
  6. הלחם יוגש בשקיות נייר, לשמירה על הטרייות והאסתטיות.
  7. ניתן לרכוש בנפרד את מגוון סוגי הלחמים.

## 4.11 שתיה קרה

1. ספק ההסעדה ימכור את כל סוגי השתיה הממותגת במקררים פתוחים.
  - א. כל המשקאות המוגזים של החברה המרכזית.
    - (1) פחית 330 מ"ל.
    - (2) בקבוק חצי ליטר (500 מ"ל).
  - ב. כל המשקאות המוגזים של חברת טמפו.
    - (1) פחית 330 מ"ל.
    - (2) בקבוק חצי ליטר (500 מ"ל).
  - ג. מים מינרליים (תוצרת הארץ בלבד) - בקבוקי 500 מ"ל.
  - ד. סודה – 250 מ"ל.
  - ה. כל סוגי המיצים ונקטרים – בבקבוקים/פחית 330 מ"ל ו 500 מ"ל (מנגו, תות בננה, תפוחים, ענבים וכו').
    - ו. בירה שחורה – פחיות ובקבוקים 330 מ"ל.
    - ז. תה קר – בקבוקי 500 מ"ל.
2. השתיה תוגש לסועד שמעוניין בכך עם קש וכוס חדי"פ 250 מ"ל ללא תוספת תשלום.
3. **אין למכור משקאות אלכוהוליים.**
4. למכון עומדת הזכות לדרוש מספק ההסעדה למכור סוגים נוספים של משקאות.
5. לספק עומדת הזכות להוסיף סוגי משקאות נוספים לאחר אישור בכתב ומפורש של המכון.

## פרק 5 – עמדה חלבית

### 5.1 מפרט הסעדה בעמדה החלבית

1. העמדה החלבית תמכור מזון ומשקאות לאורך כל שעות הפעילות המפורטות בטבלת זמני הפעילות.
2. הספק יוכל להוסיף מנות ו/או מוצרים ו/או משקאות לעמדה ממקומות אחרים שאותם הוא מפעיל ובלבד שיקבל אישור מנציג המכון על איכות המנה ומחירה מראש לרבות התאמה לתשתית, ציוד, ולרישיון הקיים.
3. ההפעלה תיעשה תחת העקרונות הבאים:
  - א. ההפעלה נעשית באמצעות עובדי הספק.
  - ב. כל המיתוג של העמדה החלבית יעשה ע"י הספק הזוכה ועל חשבונו לאחר אישור העיצוב על ידי המכון ובתוך כך: עיצוב, שלטים, כוסות, פליסמנטים, אריזות וכו'.
  - ג. אחד העובדים בכל זמן נתון יהיה בריסטה שמומחה בהכנת קפה.

#### 4. קונספט העמדה החלבית:

עמדה חלבית שמטרתה להציע לסועדים מנות מגוונות, טריות ובריאות. הספק יגיש:

- א. מאפי בוקר מתוקים ומלוחים.
- ב. כריכים בגדלים שונים (50/120/160 גרם).
- ג. שתייה חמה וקרה.
- ד. סלטים בהרכבה עצמית עם/בלי תוספת חלבון.
- ה. פיצות אישיות עם ובלי תוספות.
- ו. טוסטים בהרכבה עצמית.
- ז. לזניה וקישים.
- ח. פסטות/רביולי במגוון רטבים.
- ט. מגוון מוצרים שימכרו מתוך מקררים פתוחים:
  - 1) מגוון סלטים מוכנים בכלים של 500 מ"ל ו 1 ליטר.
  - 2) פירות וירקות ארוזים.
  - 3) קינוחים חלביים איכותיים.

- 4) עוגות ועוגיות.  
 5) משקאות חלב.  
 6) יוגורטים ומעדנים.  
 י. מגוון חטיפים מתוקים ומלוחים.  
 יא. ממתקים.  
 יב. גלידות וקרטיבים.

#### 5. דגשים:

- א. המזון החלבי יוכן ככל שניתן במטבח החלבי.  
 ב. מוצרים שיוכנו במקום יהיו טובים ליום היצור בלבד, כך גם יסומנו (כריכים, ירקות, סלטים).  
 ג. כל המוצרים שיגיעו מספקים חיצוניים יהיו עם תאריך יצור ותוקף על גבי המוצר, כולל מדבקה מעוצבת הכוללת את שם הפריט ומרכיביו - לספקים יהיו רישיונות מתאימים ע"פ חוק – עסק, יצרן, הובלת מזון וכשרות.  
 ד. קיימת חשיבות גדולה לנראות האריזות כפי שמקובל במקומות מובילים בארץ ובעולם.  
 ה. מנות קרות שיוצגו במקררים (סלטים, כריכים, משקאות, מעדנים, מוזלי, פירות, ירקות חתוכים ועוד) – הכל ממותג ומודפס עם מחירים לרבות תאריכי יצור ותוקף על כל פריט.  
 ו. על הספק להציב קופות חכמות, הכוללות צג דיגיטלי דו כיווני ויקודד את כל המוצרים הנמכרים בעמדה החלבית.

## 5.2 סלטים מוכנים

הסלטים המוכנים ימכרו בכול שעות הפעילות של בית הקפה בשני גדלים, 500 מ"ל ו 1 ליטר ויוגשו עם לחמניית מיני (50 גרם) ע"פ הפירוט מטה.

לכל הסלטים שיוצגו ויוגשו ממקור פתוח ותהיה עליהם מדבקה מעוצבת הכוללת את שם המוצר, תאריך ההכנה, מרכיבי הסלט וערכים תזונתיים.

הסלטים מגיעים עם רטבים אישיים קרים לבחירה כפי שמפורט בפרק "רטבים קרים".

פירוט הסלטים המוכנים שיוגשו בכל יום וימכרו לאורך כל שעות הפעילות:

**התאמות יעשו מול ספק ההסעדה הזוכה ובהתאם לתפריט ספק ההסעדה, המשקלים ישמשו כבסיס לקנה מידה נדרש, הכמויות באריזות של 500 מ"ל יהיו כמחצית מהכמות המפורטת בטבלאות מטה, למעט ביצה קשה שתישאר יחידה אחת גם בסלטי 500 מ"ל.**

### 1. סלט טונה וביצה:

סלט טונה וביצה	כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר
נתחי טונה בשמן מסוננים	100
ביצה קשה	1 יחידה
תערובת ג'אלה פריכה	20
חסה חתוכה ועלי בייבי	50
מלפפון חתוך רצועות (ג'וליון)	75
בצל אדום קצוץ דק	20
עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות	75
גזר מגורד	60
תירס גרעינים	50
פלפלים קוביות קטנות	50
כרוב לבן חתוך דק	30

### 2. סלט ים תיכוני:

סלט ים תיכוני	כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר
קוביות בולגרית 5%	100
זיתים מגולענים שחורים	30
פלפל וחצילים קלויים	50
עלי גפן	2 יחידות
חסה חתוכה ועלי בייבי	40
מלפפון חתוך רצועות (ג'וליון)	50

20	בצל אדום קצוץ דק
60	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
50	גזר מגורד
30	פלפלים קוביות קטנות
30	כרוב לבן חתוך דק

### 3. סלט טבעוני כפרי:

כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר	סלט טבעוני כפרי
150	קינואה אדומה ולבנה
60	עדשים שחורים
20	תערובת ג'אלה פריכה
40	חסה חתוכה ועלי בייבי
50	מלפפון חתוך רצועות (ג'ולין)
20	בצל אדום קצוץ דק
70	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
40	גזר מגורד
30	חמוציות ללא סוכר
50	רוטב סילאן, חרדל ושמן זית
30	פיצוחים קלויים

### 4. סלט שוק:

כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר	סלט שוק
100	מיקס גבינות – בולגרית וצהובה
1 יחידה	ביצה קשה
50	גרגירי חמוס רכים
30	קרוטונים ספק
40	חסה חתוכה ועלי בייבי
50	מלפפון חתוך רצועות (ג'ולין)
20	בצל אדום קצוץ דק
60	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
50	גזר מגורד
30	פלפלים קוביות קטנות
30	כרוב לבן חתוך דק

### 5. סלט אטריות תאילנדי:

כמות בגרמים - אריזת 1 ליטר	סלט תאילנדי
200	אטריות אורז רחבות
75	קוביות טופו במרינדה אסייתית
40	פטריות שמפיניון (סוג א' לבנות) טריות ופרוסות



70	רצועות (גיוליין) גזר
60	כרוב לבן חתוך דק
50	רצועות (גיוליין) פלפלים 2 צבעים
15	בוטנים קלויים ומסוכרים
15	עלי נענע טרייה + כוסברה + בזיליקום
5	בצל ירוק שערות דקות
5	שומשום קלוי (שחור ולבן)
לפי צורך	רוטב תאילנדי מתקתק

#### 6. סלט אישי:

כמות בגרמים - אריזת 0.35 ליטר	סלט אישי
20	חסה חתוכה ועלי בייבי
30	מלפפון חתוך רצועות (גיוליין)
40	עגבניות שרי ב 2 צבעים לפחות
40	גזר מגורד
25	פלפלים קוביות קטנות
30	תירס גרעינים
20	כרוב לבן חתוך דק

## 5.3 סלט בר בהרכבה

הספק יציע בעמדה החלבית אפשרות להרכבת סלט לעיני הסועדים.

### 1. עמדת הסלט בר כמנה עיקרית תכיל:

- א. קערות סלט רב פעמיות בנפח של 1 ליטר כמנה עיקרית.
- ב. הסועד בוחר לעצמו את מרכיבי הסלט ללא הגבלה, והמגיש שם את הפריטים בתוך הקערה בתוספת חלבון.
- ג. חובה כי כול סוג יהיה בקערה נפרדת ולכול פריט יהיה כף או מלקחיים נפרדים (אין לגעת עם אותם כלים ביותר מפריט אחד), יש להפריד במקרר בין מנות מהחי (גבינות, ביצים וטונה) לירקות וקיטניות.

### 2. ירקות טריים בכל יום:

- א. חסה חתוכה.
- ב. עלי ביבי.
- ג. עגבניות שרי.
- ד. עגבניה קוביות.
- ה. מלפפון טרי קוביות.
- ו. בצל טרי קצוץ דק.
- ז. גזר מגורד.
- ח. פלפלים 3 צבעים.
- ט. כרוב לבן/אדום.
- י. פטריות טריות סוג א'.
- יא. פטרוזיליה קצוצה.
- יב. ירק עונה משתנה - שומר/קולרבי/צנוניות.
- יג. שישיות לימון.

### 3. פחמימות, קיטניות, ירקות קלויים ופיצוחים:

- א. פחמימות מלאות (שתיים (2 ביום):
  - (1) בורגול גס.
  - (2) קינואה.
- ב. גרעיני תירס – בכל יום.
- ג. עדשים שחורים.

### 4. תוספת חלבון לסלטים בהרכבה – 100 גרם למנה (בכל יום):

- א. נתחי טונה בשמן מסונן - על פי דרישה יוסיף הספק גם נתחי טונה במים.
- ב. גבינה בולגרית 5%.
- ג. גבינה בולגרית 16%.

- ד. קוביות טופו במרינדה – רק באם תהיה דרישה.  
ה. ביצים קשות – פריסה לפני ההוספה לסלט בפורס ביצים (1 למנה ללא חיוב).

5. מתפצחים שיוגשו בכל יום:

- א. אגוזים.  
ב. גרעיני דלעת.  
ג. גרעיני חמניה.  
ד. חמוציות ללא סוכר.

6. רטבים קבועים לסלט

- א. אלף האיים לייט.  
ב. רוטב שום.  
ג. רוטב לימון ושמן זית.  
ד. רוטב טחינה מגולמית (יחס של 1 ק"ג טחינה ל 1.25 ליטר מים).  
ה. רוטב חרדל והדרים.  
ו. רוטב ווינגרט עשבי תיבול.  
ז. שמן זית עד 1% חמיצות.

## 5.4 פסטות

בכל יום יוגשו פסטות לסועדים לארוחת הצהריים.  
 הפסטות יוכנו בהקפצה על אינדוקציות, ע"פ הזמנה בתוספת רוטב חם ותוספות שונות.  
 בנוסף למפורט בפרק זה, ספק ההסעדה ישלב פסטות שונות מהמגוון שאותו הוא מגיש במקומות אחרים שאותם הוא מפעיל, השילוב יעשה בשיתוף פעולה עם נציגי המכון .

### 1. פסטות לבחירה בכל יום (שלושה (3) סוגים לפחות בכל יום) – 230 גרם למנה לאחר בישול.

א. פסטה קצרה - פנה / פסטה פוזילי.

ב. פסטה ארוכה - פטוצ'יני/ספגטי.

ג. פסטה מיוחדת:

(1) רביולי בטטה חלבי יוגש לפחות פעם בשבוע.

(2) רביולי גבינות חלבי יוגש לפחות פעם בשבוע.

(3) רביולי חצילים/תרד/גבינות חלבי יוגש לפחות פעם בחודש.

(4) טורטליני במגוון מילויים חלביים יוגש לפחות פעם בשבועיים.

(5) ניוקי תפוז"א או ניוקי בטטה יוגש לפחות פעם בשבועיים.

### 2. רטבים יומיים לבחירה (225 גרם למנה) שלושה (3) רטבים קבועים ואחד משתנה כל יום:

א. רטבים קבועים:

(1) רוטב שמנת.

(2) רוטב עגבניות.

(3) רוטב רוזה (עגבניות ושמנת).

ב. רטבים משתנים:

(1) רוטב פסטו.

(2) אליו אליו - שמן זית, פטרוזיליה קצוצה ושום.

(3) בטטה שמנת.

### 3. הסועדים יוכלו להוסיף ירקות למנת הפסטה (ללא הגבלת סוגים וכמות):

א. בצל מטוגן, שום.

ב. ירקות קלויים – פלפלים, בטטות, חצילים, קישואים.

ג. עשבי תיבול טריים – בזיליקום, פטרוזיליה.

ד. זיתים, פטריות טריות, שרי.

ה. גבינת פטה.

### 4. דגש:

א. הפסטה תוגש בחמגשית עגולה עם מכסה, החמגשית תתאים לחימום במיקרוגל.

ב. כל מנת פסטה תוגש למעוניינים עם גבינת פרמזן מגורדת דק בכלי אישי 20 גרם.

## 5.5 מנות חמות וספיישל יומי

בכל יום יגיש ספק ההסעדה שתי (2) מנות עיקריות:

1. מנה אחת (1) צמחונית/ חלביות.

2. מנה אחת (1) טבעונית.

מנות חמות חלבי/צמחונית (300 גרם):

1. קישים אישיים:

א. פטריות וגבינות.

ב. בצל.

ג. תרד.

ד. כרישה.

ה. ארבע גבינות.

2. טורטיית גבינות.

3. לזניה ברוטב עגבניות.

4. לביבות ממגוון סוגים.

5. בנוסף למפורט בפרק זה, הספק ישלב מגוון של מנות עיקריות נוספות מהמגוון שאותו הוא מגיש במקומות אחרים שאותם הוא מפעיל, השילוב יעשה בשיתוף פעולה עם נציגי המכון.

## 5.6 פיצות

בכל יום יוכנו פיצות עם מגוון סוגי תוספות החל מהשעה 10:00.

1. הספק ידאג לפיצות איכותיות בקוטר של מינימום 22 ס"מ או 200 גרם (לבחירת המכון) שיגיעו קפואות והאפייה תעשה לעיניי הסועדים.
2. הפיצה תאפה מרגע ההזמנה בתנור ותוגש על צלחת או במגש קרטון ממותג לקחת.
  - א. מרגריטה - רוטב עגבניות (80 גרם), גבינת מוצרלה מגודרת (100 גרם) ואורגנו.
  - ב. פיצה ספיישל – המלצה יומית של השף.
  - ג. הפיצה שלי - מרגריטה עם 2 תוספות (100 גרם) לבחירה:
    - (1) בצל.
    - (2) פטריות טריות.
    - (3) טבעות זיתים שחורים או ירוקים.
    - (4) תירס.
    - (5) גבינה בולגרית.
    - (6) עגבניות.
3. בנוסף למפורט בפרק זה, הספק יכול לשלב פיצות וסוגים של קלצונה נוספים מהמגוון שאותו הוא מגיש במקומות אותם הוא מפעיל, השילוב יעשה בשיתוף פעולה עם נציגי המכון.

## 5.7 כריכים

- בכל יום יוכנו לפחות חמישה (5) סוגים שונים של כריכים (בלחמניות - 50 גרם, 120 גרם ו 160 גרם), שמתוכם, סוג אחד (1) של כריך מקמח מלא ולפחות כריך אחד (1) שיהיה טבעוני.
1. המגוון בכל הגדלים יכלול לפחות את הסוגים הבאים:
- א. סוג אחד של כריך המכיל ביצים - ביצה קשה / חביתה (חמה) / עיגיה (חמה) / שקשוקה (חמה) / סלט ביצים.
  - ב. סוג אחד של כריך גבינות קשות / חצי קשות – מוצרלה / גבינת שמנת 5% / גאודה / קשקבל / פטה / בולגרית / אמנטל וכדומה.
  - ג. סוג אחד של כריך המכיל טונה – טונה במיונז / טונה עם עריסה ולימון וכדומה.
  - ד. סוג אחד של כריך ספיישל - סביח / גבינות שמנת / סלמון / אבוקדו / חלומי וכדומה.
  - ה. סוג אחד של כריך טבעוני.
2. יש להקפיד כי הכריכים ימכרו בכל שעות הפעילות ויוכנו מס' פעמים ביום על מנת לתת את המוצר הטוב ביותר לסועדים.
3. הכריכים יהיו מפרוסות עבות של לחמי מחמצת, מפרעצל, לחמניות 50 גרם, 120 גרם (שמינייה/ארוכה) ולחמניות 160 גרם ויוגשו בכל שעות היום.
4. הכריכים יעטפו בשקית צלופן שקופה ותודבק עליהם מדבקה מעוצבת וממותגת הכוללת את שם הכריך, יום ייצור, מרכיבים וערכים תזונתיים.
5. מגוון הכריכים יותאם למגוון הכריכים המוגשים בבתי הקפה שמפעיל הספק (לאחר אישור נציג המכון).
6. הכריכים יישמרו במקררי וויטרינה או במקררים הפתוחים וטמפי' האחסון שלהם לא תעלה על 5 מע"צ.
7. הכריכים יוגשו לסועדים שמעוניינים, לאחר חימום במסוע חשמלי או בטוסטר.
8. מפרט הכריכים המפורט מטה מהווה בסיס לגודל משקל ותכולה, במידת הצורך יעשו התאמות לכריכים המוגשים אצל הספק באישור המכון.
9. תמהיל ומגוון הכריכים יתואמו מול המכון ויקבלו את אישורה, מובהר כי המכון יכול לבחור את הכריכים שימכרו.

**סוגי הכריכים שיוכנו בכל יום:****כריכי מיני (חמישה 5) סוגים ביום לבחירת המכון):****מרכיבים:**

- א. לחמנייה מקמח לבן או מלא 50 גרם.
- ב. מרכיב עיקרי (35 גרם) – גבינה, טונה, אבוקדו.
- ג. חביתה עם ירק/בצל – 35 גרם.
- ד. ממרח 15 גרם.
- ה. זיתים – 10 גרם.
- ו. ירקות טריים/קלויים – 30 גרם.
- ז. ביצה קשה – 1 יחידה M.

**סוגי כריכים:**

- א. מיני גבינה בולגרית בתוספת פסטו וירקות טריים.
- ב. מיני צהובה עם רוטב ביצה וזיתים ירוקים – ניתן לקבל כטוסט.
- 1) (בכל יום יהיה לפחות כריך מיני אחד שניתן להכין ממנו טוסט).
- ב. מיני מוצרלה לבנה עם עגבניות ופסטו.
- ג. מיני חביתה ירק עם טחינה וירקות טריים.
- ד. מיני אבוקדו בעונה – עם ביצה קשה (או בלי ביצה לטבעוניים) וירקות.
- ה. מיני סביח – טחינה, חציל קלוי וביצה קשה בתוספת פטרוזיליה ועגבנייה.
- ו. מיני טונה – סלט טונה וירקות טריים.
- ז. מיני צפתית עם ממרח עגבניות מיובשות, חסה וירקות.
- ח. מיני ירושלמי עם חומוס, גרגירים, ביצה קשה, אריסה, זעתר ושמן זית.
- ט. מיני לאבנה עם זעתר, פלפלים קלויים וזיתים שחורים.
- י. מיני טופו עם חציל קלוי, זיתים ופסטו.
- יא. מיני סלט ביצים.

**כריכים רגילים (לחמנייה 120 גרם) חמישה 5) סוגים ביום לבחירת המכון):****מרכיבים:**

- א. לחמנייה שמינייה/ארוכה, פרעצל, לחם מחמצת, ג'בטינה, פוקצ'ה וכו'.
- ב. מרכיב עיקרי (70 גרם) – גבינות, טונה, אבוקדו, חביתה.
- ג. ממרח 30 גרם.
- ד. זיתים – 25 גרם.
- ה. עגבניות מיובשות – 30 גרם.
- ו. ירקות טריים/קלויים – 60 גרם.



ז. ביצה קשה – 1.5 יחידה M.

**סוגי כריכים :**

- א. טונה פיקנטי : איולי אריסה, סלט טונה פיקנטי + ביצה קשה.
- ב. טונה מעודנת : מיונו, סלט טונה עדין, לימון, בצל ירוק וביצה קשה.
- ג. חביתה/חביתת ירק : חביתה/עם ירק ובצל, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון.
- ד. צפתית : איולי פסטו, פרוסות של גבינה צפתית, בטטה אנטיפסטי.
- ה. צהובה : ממרח עגבניות מיובשות, גבינה צהובה, וזיתים.
- ו. גבינת שמנת : גבינת שמנת 5%, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- ז. שמנת זיתים : ממרח שמנת זיתים 24%, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון.
- ח. סביח : חציל קלוי, טחינה, ביצה קשה, פטרוזיליה קצוצה.
- ט. חציל וצפתית : צפתית 5% עם חציל אפוי, שום ועגבניות מיובשות.
- י. ביצה קשה : ביצה קשה, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- יא. אבוקדו : ממרח אבוקדו, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- יב. בולגרית : פסטו, בולגרית 5%, רצועות פלפל קלוי ופרוסות מלפפון טרי.

**כריכי (לחמנייה 160 גרם) חמישה (5) סוגים ביום לבחירת המכון :**

**מרכיבים :**

- א. כריך 160 גרם – לחמנייה, פוקצ'ה, פרנה, לחמי שיפון, כוסמין, פרצל וכו'.
- ב. מרכיב עיקרי (100 גרם) – גבינות, טונה, אבוקדו, חביתה.
- ג. ממרח 35 גרם.
- ד. זיתים – 30 גרם.
- ה. עגבניות מיובשות – 30 גרם.
- ו. ירקות טריים/קלויים – 75 גרם.

**סוגי כריכים :**

- א. טונה פיקנטי : איולי אריסה, סלט טונה פיקנטי + ביצה קשה.
- ב. טונה מעודנת : מיונו, סלט טונה עדין, לימון, בצל ירוק וביצה קשה.
- ג. חביתה/חביתת ירק : חביתה/עם ירק ובצל, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון.
- ד. צפתית : איולי פסטו, פרוסות של גבינה צפתית, בטטה אנטיפסטי.
- ה. צהובה : ממרח עגבניות מיובשות, גבינה צהובה, וזיתים.
- ו. גבינת שמנת/שמנת זיתים : גבינת שמנת 5%, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- ז. סביח : חציל קלוי, טחינה, ביצה קשה, פטרוזיליה קצוצה.
- ח. חציל וצפתית : צפתית 5% עם חציל אפוי, שום ועגבניות מיובשות.
- ט. אבוקדו : ממרח אבוקדו, רצועות גמבה ופרוסות מלפפון טרי.
- י. בולגרית : פסטו, בולגרית 5%, רצועות פלפל קלוי ופרוסות מלפפון טרי.

## 5.8 טוסטים

בכל יום יוגשו טוסטים (רגיל + עם תוספות) מבייגל שומשום.

1. הטוסטים יוכנו במקום ויוכנסו לטוסטר מרגע ההזמנה עם או בלי תוספות לבחירת הסועד.
2. יודגש כי המילוי לטוסטים יהיה מגבינה צהובה אמיתית 28% שומן ולא מתחליפי גבינה או מגבינה שמכילה גם חלבון מהצומח.

### סוגי טוסטים:

1. טוסט בסיס: גבינה צהובה, חמאה או רוטב פיצה.
2. טוסט תוספות: טוסט בסיס + תוספות לבחירה (משקל כולל של 100 גרם).
3. התוספות שיוגשו לבחירה בכל יום יהיו התוספות שיש בעמדת הסלט, כגון:
  - א. טבעות זיתים ירוקים.
  - ב. גבינה בולגרית 5%.
  - ג. גבינה צהובה.
  - ד. גרעיני תירס.
  - ה. ממרח עגבניות מיובשות, ממרח פסטו.
  - ו. עגבניות.
  - ז. בצל.
  - ח. פטריות טריות.
  - ט. ביצה קשה.
  - י. פרוסות חציל קלוי.

## 5.9 מוצרי בוקר, מאפים ודיל בוקר

בעמדה החלבית ימכרו בכל יום החל משעות הפתיחה ועד לסגירה מוצרים שיוכלו הסועדים לרכוש.

מאפי בוקר מלוחים ומתוקים - אפייה במקום (בשלבים) מבצק קפוא (יוגשו כול היום)

**מאפים מבצק חמאה (גדולים 140 גרם, קטנים 60-40 גרם):**

1. מגוון של מאפים מתוקים:

א. חמאה, שוקולד, שקדים.

ב. שנייק קינמון, וניל עם שוקולד צ'יפס.

ג. מאפה גבינה מתוק.

2. **מגוון של בורקסים ומאפים מלוחים (גדולים 140 גרם, קטנים 60-40 גרם):**

א. גבינה, תפוז"א, שבלול תרד, פיצה, חצילים.

ב. אצבעות גבינה.

**דגש - המאפים ימכרו ביום אפיייתם בלבד ויעברו חימום בתנור לפני הגשתם לסועדים.**

3. **מגוון קינוחים בכוסות:**

א. מוזלי קטן וגדול (יוגש בכול היום) - יוגורט טבעי מוגש עם סלט פירות העונה/פירות יער/תותים וקצפת, גרנולה וסילאן.

ב. מוזלי טרופי – יוגורט טבעי, עם בננות, שוקולד מקופלת, גרנולה ושקדים.

ג. סלט פירות העונה (יוגש בכול היום) - מבחר פירות טריים (לפחות ארבעה (4) סוגים) בכוס 330 מ"ל + מכסה כיפה.

ד. קוביות אבטיח (בעונה יולי ועד ספטמבר) - קוביות אבטיח בכוס 330 מ"ל + מכסה כיפה.

ה. קוביות בולגרית לאבטיח 50 גרם (במכסה "רוכב").

4. **דיל בוקר (עד 11:00) מחיר דיל בוקר יהיה זול יותר מקניית שני הפריטים בנפרד:**

א. קפה/שוקו/תה בגודל רגיל (oz8) לבחירה + מאפה שמרים/עלים קטן.

ב. קפה/שוקו/תה בגודל רגיל (oz8) לבחירה + מאפה שמרים/עלים גדול.

ג. קפה/שוקו/תה בגודל רגיל (oz8) לבחירה + כריך מיני (בלחמנייה 50 גרם).

## 5.10 שתייה קרה וחמה

בנוסף לשתייה המפורטת בפרק "בפרק שתייה קרה" ימכור הספק בעמדה החלבית :

### 1. מיצי פירות סחוסים ושייקים במקום :

- א. מיץ תפוזים סחוט טבעי 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
  - ב. מיץ גזר סחוט - רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
  - ג. מיץ תפוחים סחוט - רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
  - ד. מיץ גזר עם סלק/גיינג'ר - רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
  - ה. שייק פירות על בסיס, חלב/מים/תפוזים.
2. אייס קפה רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
  3. אייס קפה קל/דיאט רגיל 330 מ"ל/גדול 500 מ"ל.
  4. סוגי הקפה והשתייה החמה שתימכר :

- א. אספרסו - קצר/ארוך/כפול.
- ב. קפוצ'ינו (הפוך) – קטן/רגיל/גדול.
- ג. מקיאטו- קצר/ארוך/כפול.
- ד. אמריקנו - רגיל/גדול.
- ה. קפה שחור.
- ו. תה במבחר טעמים/עם נענע.
- ז. סיידר חם – רגיל/גדול.
- ח. שוקו חם/קר - קטן/גדול.

### 5. דגשים :

- א. ניתן להזמין את כל משקאות הקפה נטולי קפאין.
- ב. ניתן לקבל את כל המשקאות עם חלב סויה, חלב 3% ו 1%, חלב שקדים ודל לקטוז (ללא תוספת תשלום).
- ג. סטודנט או עובד של המכללה שיגיע עם כוס רב פעמית בגודל של עד 8oz (240 מ"ל) ויבקש את השתיה שלו בכוס הרב פעמית, יקבל הנחה של 1 ש"ח כולל מע"מ על השתייה החמה שיזמין.
6. עמדת סוכרים - הספק יתחזק, ימלא וינקח את עמדת הסוכרים הצמודה, העמדה תכיל :
  - א. סוכר לבן וחום בשקית אישי.
  - ב. סוכרלייט בשקית אישית.
  - ג. בוחשנים.
  - ד. קשים עטופים.
  - ה. קיסמים עטופים.
  - ו. מלח ופלפל אישיים.
  - ז. קינמון וקקאו במלחיות נירוסטה עם ידית – מסומן במכונת תוויות.

- ח. מפיות נייר טישו.
- ט. מכסים לכוסות בכל הגדלים.
- י. מנשא לשתי (2) כוסות.

## 5.11 פרישייקים

בעמדה החלבית ובבית הקפה ימכרו פרישייקים על בסיס חלב או מים או תפוזים או חלב סויה (לבחירת הלקוח) בתוספת קרח וסוכר חום.

1. הפרישייקים יוכנו על המקום מפירות טריים וקפואים עם תוספות פריכות לבחירת הלקוח באמצעות בלנדריס מקצועיים ושקטים שיובאו ע"י הספק.
2. הפרישייקים יוכנו בכל שעות היום, החל מהשעה 10:00.
3. הפרישייקים ימכרו בשני (2) גדלים לבחירת הלקוח:
  - א. רגיל - כוס 330 מ"ל שקופה עם מכסה כיפה וקש רחב.
  - ב. גדול - כוס 500 מ"ל שקופה עם מכסה כיפה וקש רחב.
  - ג. הלקוח יוכל לבחור כמה פירות שירצה וכמה תוספות שירצה עד לכמות תכולת הכוס.
4. פירות העונה / קפואים – כל השנה:

- א. בננות.
- ב. תפוחים.
- ג. תותים.
- ד. מלון.
- ה. אננס משומר.
- ו. תמר.
- ז. מנגו.
- ח. פרי עונתי נוסף.

## 5. תוספות פריכות

- א. גרנולה.
- ב. פירורי oreo.
- ג. חלבה.

## פרק 6 – מפרט בית הקפה

בית הקפה ממוקם בחצר הפנימית שבנין בניין 1 לבניין 2.

בית הקפה ימכר מוצרים לאורך כל שעות הפעילות המפורטות בטבלת זמני הפעילות.

1. הספק יוכל להוסיף מנות ו/או מוצרים ו/או משקאות לבתי הקפה ממקומות אחרים שאותם הוא מפעיל ובלבד שיקבל אישור מנציג המכון על איכות המנה ומחירה מראש לרבות התאמה לתשתית, ציוד, ולרישיון הקיים.

### 2. תפריט בית הקפה:

א. כריכים.

ב. טוסטים.

ג. סלטים מוכנים.

ד. מוזלי, פירות חתוכים, ירקות מיני וכדומה.

ה. כל סוגי הקפה ממכונה ופולים – כל היום, כולל בארוחת הצהריים.

ו. מאפי בוקר מתוקים ומלוחים – חלביים, בצק חמאה ועלים בלבד

ז. שתיה קרה.

ח. מיץ שחוט טבעי ושייקים מפירות טריים וקפואים.

ט. שתייה חמה.

### 3. דגשים:

א. כל המוצרים יוכנו במקום ויתבססו על המטבח החלבי בהתאם לרישיון הקיים.

ב. מוצרים שלא ניתן להכין במקום יגיעו מספקים חיצוניים ויהיו עם תאריך יצור ותוקף על גבי המוצר, לרבות מדבקה מעוצבת הכוללת את שם הפריט ומרכיביו.

ג. לספקים יהיו רישיונות מתאימים ע"פ חוק – עסק, יצרן, הובלת מזון וכשרות.

ד. כל המנות הארוזות מראש יארזו בצורה ממותגת ומסודרת הכוללת עיצוב על כל פריט, תאריך יצור ותפוגה.

ה. אריזות המוצרים בבית הקפה יהיו זהות למוצרים הנמכרים בעמדה החלבית.

ו. מנות קרות שיוצגו במקררים (סלטים, כריכים, משקאות, מעדנים, מוזלי, פירות, ירקות חתוכים ועוד) – הכל ממותג ומודפס עם מחירים לרבות תאריכי יצור ותוקף על כל פריט.

ז. למכון אין ולא תהיה כל התחייבות כלפי הספק ו/או ספק משנה ו/או כל גורם אחר אשר קשור לספק בקשר עם היקף רכישת המוצרים שנמכרים בבית הקפה, ולספק לא תהיה כל דרישה ו/או טענה ו/או תביעה בקשר עם האמור.

ח. הספק ישים בבית הקפה קופות רושמות חכמות, הכוללות צג דיגיטלי דו כיווני לצורך רכישה עצמית במזומן או באשראי.

ט. הספק יקודד את כול המוצרים.

## פרק 7 – סדנאות קיץ לילדי עובדים

במהלך חודש אוגוסט (כשבועיים), מפעיל המזמין סדנאות קיץ לילדי עובדיו (70-80 ילדים). הארוחות לילדי הקייטנה יסופקו על ידי ספק ההסעדה שיערך לימים אלה ויכין ארוחות ילדים (ארוחות או בתפוזות לבחירתו של המזמין), שיסופקו לילדי העובדים ע"פ המפורט בפרק זה. למזמין שמורה הזכות לבקש שארוחות אלו יוגשו במועדים נוספים וזאת בהתאם לצריכה ודרישת העובדים או לקיימה כלל.

הארוחות יוגשו בכלים חד פעמיים מתכלים וקשיחים. באחריות הספק לשנע את המזון למקום שנקבע בכלים שומרי חום וקור, ולהגישם במתקנים שומרי חום/קור (שפינגדיש, פלטות שניתן להקפיא לשמירה על קור) ולפנות את הכלים הריקים ושטיפתם בתום הארוחה.

ארוחת בוקר של הילדים תכלול:

1. לחמנייה אצבע 75 גרם.

2. שוקו בשקית 200 מ"ל (יוטבתה, טרה או תנובה).

ארוחות הצהריים של הילדים תכלול את הפריטים הבאים:

1. מנה עיקרית אחת (1) מתוך מבחר של שני (2) סוגים ביום של מנות עיקריות במשקל של 150 גרם לילד, מתוך המגוון הבא:

א. שניצלונים/ שניצל.

ב. שיפודי פרגית.

ג. המבורגר בלחמנייה.

ד. קציצות בקר מיני ברוטב עגבניות עדין.

ה. מנה צמחונית וטבעונית תתווסף על פי דרישה.

2. למנות העיקריות יתלוו תוספות חמות, שלושה (3) סוגים של תוספות (במשקל של 350 גרם) בכל יום לבחירת המזמין.

א. ציפס.

ב. טבעות בצל.

ג. פוטטו.

ד. אורז לבן.

ה. ספגטי.

ו. פתיתים.

ז. גרעיני תירס/ קלחוני תירס.

ח. אפונה/שעועית ירוקה/גזר גמדי.

3. מבחר של שלושה (3) סוגי ירקות טריים חתוכים ולא מתובלים (70-80 גרם לסועד) – עגבניות שרי, מלפפון ופלפל אדום.

4. שלושה (3) סוגים של רטבים באריזות אישיות – קטשופ, מיונז ואלף האיים/ רוטב שום.

5. פיתה אחת (1) לסועד או לחמניה 75 גרם.

6. בסוף היום יוגשו פירות טריים שלמים.

7. **עקרונות להפעלה:**

א. את מנות הילדים יוכל לרכוש המזמין רק בעבור ילדים, לא תתאפשר רכישה של מנות ילדים עבור עובדי המזמין עצמם.

ב. במידה ויידרש, הספק ידאג למנות ללא אלרגנים (גלוטן, לקטוז וכו') מספקים חיצוניים.

ג. יש למלא בקובץ הצעת המחיר, מחיר ליום קייטנה הכולל את פריטי הבוקר וארוחת הצהריים.



## פרק 8 – מכונות אוטומטיות

הספק יציב ברחבי המכון 3 מכונות ממכר אוטומטיות שמטרתן לשרת את באי המכון. הספק יתמחר אחוז הנחה למוצרים הנמכרים במכונות האוטומטיות, אחוז ההנחה יעמוד לפחות על – 10% ממחירם במערכי ההסעדה.

הבאת המכונות תעשה על ידי ספק ההסעדה ועל חשבוננו כחלק ממחיר הפריט והוא אחראי לתפעולן השוטף ואחזקתן.

1. מפרט המכונות יכיל, לכל הפחות, את המוצרים המפורטים מטה והספק ידאג תמיד למכונות מלאות, fifo וסידור

המוצרים בכול עת, כל מכונה תכיל את כלל הפריטים כפי שמפורט ברשימה.

א. 2 - שתייה קלה בפחיות ובקבוקים.

ב. 1 - חטיפים מתוקים ומלוחים/קרטיבים וגלידות.

### 2. דגשים

א. התשלום עבור הפריטים יהיה באמצעות כרטיס אשראי או מזומן.

ב. על הספק לדאוג לעודף בכל שעות הפעילות.

ג. הספק יצמצם אחת לרבעון מוצרים "חלשים" ויוודא המצאות של מגוון וחידושו בהתאם לצרכי הלקוחות

ובאישור המכון. לבקשת המכון, יציג ספק ההסעדה דו"ח רבעוני של סוגי המוצרים "החלשים" המוצרים

שבהם הם הוחלפו והיקפים.

ד. כול המוצרים יהיו עם תאריך יצור ותוקף.

ה. תוקף המוצרים יהיה ארוך:

1) מוצרי מכולת ושתייה – לא יפחת מ 90 יום ברגע המילוי.

2) קרטיבים וגלידות – לא יפחת 90 יום מרגע המילוי.

ו. למכון שמורה הזכות ושיקול הדעת הבלעדי לשינוי תמהיל המכונות והמוצרים.

ז. למען הסר ספק, המכון רשאי להגדיל את כמות ותמהיל המכונות האוטומטיות והדבר יעשה על ידי הספק

ללא עלות נוספות.

ח. הספק יהיה אחראי בלעדית לנקות את המכונה פנימית וחיצונית.

ט. ספק ההסעדה ימנה עובדים/ים מטעמו שיהיה אחראי בכל עת למילוי המכונות באופן שוטף ומתן מענה

לתקלות במכונות.

י. כמו כן, יכשיר הספק עובד שיוסמך לטיפול במכונות בעת הצורך וכמענה אפשרי שהעובד האחראי לא יהיה

נוכח או לא יוכל לסייע.

יא. תיקון המכונה יעשה עד 6 שעות מרגע גילוי התקלה.

יב. על המכונה יהיה מספר טלפון נייד של איש קשר מצוות ספק ההסעדה למקרים של תקלות.

יג. הספק יבטח את המכונות על חשבוננו.

יד. מובהר כי האגודה מפעילה בנוסף 4 מכונות אוטומטיות.

## פרק 9 – פירוט הפעלה ע"פ פעילות

המכון הינו מוסד אקדמאי ומשכך ישנם חופשות סמסטר ותקופות מבחנים, בתקופות אלו מספר הסטודנטים ועובדי המכון נמוך משמעותית. פרק זה בא להסדיר את אופן פעילות מערכי ההסעדה, זמני פעילות מערך ההסעדה וכ"א הנדרש.

מספר עובדים	הפריטים והשירותים שינתנו	שעות פעילות	מערך הסעדה פעיל	תקופת לימודים	הגדרת הפעילות
8 משרות מלאות ועוד שני חצאי משרה	כל השירותים ניתנים כרגיל	בהתאם לקבוע במפרט	בשרי וחלבי בית קפה	סמסטר א' אוק'- פבר'	שגרה
				סמסטר ב' מרץ - יוני	
5	מפרט הסעדה חלבי רגיל למעט שלא יוגשו פסטות ומנות חמות	א'ה' 8:00-17:00	חלבי	יוני – אוק'	תקופת מבחנים
		שישי 7:30-13:00			
	2-3 מנות עיקרית	א'ה' 11:30-14:30	בשרי מצומצם		
	2 סוגי פחמימות				
	1 סוג ירק				
4 סוגי סלטים לבחירה					
2	מאפים מתוקים ומלוחים	8:00-12:30	חלבי מצומצם	מצב חירום ללא פעילות לימודית	מצומצם
	שתייה חמה				
	שתייה קרה				
	כריכים וסלטים מוכנים				
	חטיפים וממתקים				
	גלידות וארטיקים				

### 1. דגשים לכ"א:

א. המכון רשאי להודיע לספק כי עליו להגדיל את מספר העובדים בכל שלב ובהודעה של 24 שעות מראש.

## פרק 10 - כיבודים

### 10.1 מפרט כיבודים

1. במכון מקיימים מעת לעת, כיבודים ואירועים שונים.
2. המכון **אינו מתחייב** לרכוש ו/או להזמין בסכום או בכמות כלשהי ומובהר כי המכון רשאי להזמין כיבודים גם מספקים חיצוניים על פי שיקול דעתו.
3. בחלק מהכיבודים מוגש כיבוד חלבי/בשרי או פרווה, הכל בהתאם להזמנה שיקבל הספק.
4. ככלל הספק יכין את הכיבודים/מגשי האירוח באתר המכון, בהתאם להזמנה (חלבי/בשרי/פרווה).
5. ספק ההסעדה יהיה **רשאי** לעבוד עם ספקי משנה לצורך אספקת כיבודים, ספקי המשנה יאושרו על ידי המכון מראש.
6. המחירים שיגיש ספק ההסעדה יכללו גם את עלות כח האדם הדרושה להכנות וכלי ההגשה הנדרשים, הגשת הכיבוד ופינוי הכיבוד בסיום הישיבה, כולל ניקיון השולחן ואזור ההגשה בסיום הישיבה וכמובן כול שאר ההוצאות לרבות: שינוע הכיבוד, עלות מזון ומשקאות, כלים רב פעמיים.
7. חלק מהכיבודים מוגדרים לפי חבילות כיבוד וחלק בפריטים בודדים המסודרים בטבלה.
  - א. מטרת הטבלה היא לאפשר למכון להרכיב בעצמו את הכיבוד שיגישו, בנוסף לחבילות כיבוד שהוגדרו.
8. **שעות הגשת הכיבודים 07:00 ועד 18:00 לכל כמות שתוזמן.** הגשת הכיבוד תהיה גם בשעות ארוחת הצהריים ובערב ועל ספק ההסעדה להתארגן במידת הצורך בכ"א נוסף לעזרה על חשבונו בכדי לא לפגוע בהסעדה השוטפת.
9. מובהר כי על ספק ההסעדה להקפיד כי:
  - א. ככלל הכיבוד יוגש בכלים חד"פ יהיו איכותיים, קשיחים, מתכלים ומשודרגים או בכלים רב פעמיים.
    - 1) כל כלי ההגשה יהיו מאותו הסוג.
    - 2) בחלק מהכיבודים יש צורך במזנונים, בעריכת שולחנות עם מפות בד, על הספק להיערך בהתאם לאפשרות זו.
  - ב. הכיבוד יסודר בצורה אסטטית ומרשימה במקום שבו יוגדר.
    - 1) המכון מצפה להגשה ברמה גבוהה, בכלים דקורטיביים ויפים, כפי שנהוג אצל הספקים המובילים.
    - ג. חובה להקפיד לעמוד בזמנים ולהיות מוכן במקום שהוזמן (ולוודא שהמזגן מופעל מראש בחללים סגורים) לפחות 15 דקות לפני תחילת הישיבה/אירוע ובאירועים של מעל 100 משתתפים 20 דקות לפני.
    - ד. המכון יכול לבקש כי השתיה תימזג מראש בכוסות עד גובה 70% מנפח הכוס.
10. המכון יכול לבחור ולשנות את התמהיל של פריט הכיבוד ואת אחוזי השומן בגבינות.
11. פירות וירקות - רעננים יפים איכותיים וטריים, חתוכים ומוגשים במראה בוטיק. תתאפשר בחירה של פלדת פירות/ירקות רעננה איכותית ומפוארת על מגש גדול דקורטיבי או שיוגשו בכוסות אישית דקורטיביות לבחירת המזמין.
12. כל המוצרים שמוגשים סגורים (כגון שתיה קרה או פריטי שתיה חמה) חייבים להגיע עם תוקף ארוך של לפחות 60 יום.

13. הכיבודים יסופקו באריזות של חצי ק"ג, ק"ג או יותר לבחירת המכון.
14. כל הכיבודים כוללים סידור של המוצרים, הבאה לחדר שנקבע ופינוי בסוף ישיבה/דיון/אירוע.
15. הכיבודים כוללים את כלי ההגשה, מפיות, כלי סועד חד"פ או רב פעמיים לבחירת המכון.
16. כל כיבוד שיוגש על ידי ספק ההסעדה לחדרי ישיבות יפונה ע"י ספק ההסעדה וחדר הישיבות ינוקה על ידי עובדי הניקיון מטעם המכון.

מס"ד	סוג הכיבוד	הצעת מחיר לפי	הערות והגדרות
1	חבילת כיבוד מספר 1	1 סועד	מאפה שמרים ועלים מיני מתוקים ומלוחים (3 יחידות לאדם) או מארז עוגיות יבשות מתוקות ומלוחות (5 יחידות לאדם) + מים מינרליים/סודה בבקבוקים אישיים
2	חבילת כיבוד מספר 2	1 סועד	<b>חבילת כיבוד 1</b> + מבחר כריכונים מיני בשרי/פרווה/חלבי [לפחות 2 יחידות לאדם] + ירקות חתוכים (120 גרם לאדם) + פירות רגילים חתוכים (120 גרם לאדם)
3	חבילת כיבוד מספר 3	1 סועד	<b>חבילת כיבוד 2</b> + מוזלי מיני (1 לאדם) + פיצה אישית (1 לכל 4 משתתפים)
4	תפריט יום הולדת חלבי (מינימום הזמנה ל 10 סועדים)	10 סועדים	<b>תפריט ל 10 משתתפים יכלול:</b> 1. שתי (2) מנות פסטה (קצרה/מיוחדת) עם רוטב לבחירת המזמין (עגבניות, רוזה, שמנת פטריות). 2. שתי (2) פיצות נפוליטנה או שני (2) קישים אישיים (לבחירת המזמין). 3. פלטת אנטי פסטי (לפחות ארבעה (4) סוגי ירקות לא פחות מ 750 גרם). 4. סלט עגבניות שרי עם פסטו ומיני מוצרלה (בקערה של 1 ליטר). 5. סלט ירוק בוינגרט הדרים (בקערת 1 ליטר). 6. קינוח עוגת פס חלבית או קראנץ. 7. עוגיות חמאה, במשקל 400 גרם. 8. פלטת פירות העונה במשקל של 750 גרם, לפחות 4 סוגים (תפוח, אפרסמון, תותים, ענבים, מלון, נקטרינה – לפי העונה ולבחירת המזמין)
5	כיבוד לטי"ו בשבט	1 סועד	מיקס פירות יבשים: משמש, שזיף, תמר מגיוהל, שקדים ואגוזים למיניהם - טבעיים, ללא מלח. כל סוג בשיעור זהה במיקס - 100 גרם לסועד
6	כיבוד לפורים	1 סועד	מבחר מיני אוזני המן כ - 40 גרם ליחידה, 3 יחידות לסועד
7	כיבוד לראש השנה - ההרמת כוסית	1 סועד	רבעי תפוח עץ לפחות 100 גרם לסועד + קערת דבש לטבילה (15 גרם לסועד) ועוגת דבש, 100 גרם לסועד + כוס יין אדום פשוט, ישראלי (100 מ"ל לסועד בכוס חד"פ על רגל)
8	סופגניות מיני	1 סועד	מיני סופגניות במילויים שונים (לפחות 3 סוגים), סופגנייה במשקל של כ - 80 גרם

מיני סופגניות במילויים שונים במשקל של כ - 80 גרם + ספינג' + דונאטס (סופגנייה לסועד), לביבות מתוקות, לביבות מלוחות (2 לסועד)	1 סועד	כיבוד לחנוכה	9
מיקס של לפחות 5 סוגים	0.5 או 1 ק"ג	מארז עוגיות יבשות מתוקות בסיסי אריזה מוסדית	10
מיקס של לפחות 5 סוגים		מארז עוגיות יבשות מתוקות איכותיות מחמאה או פרווה ו/או מותג ו/או קונדיטוריה	11
מיקס של 3 סוגים לפחות		מארז עוגיות מלוחות בסיסי אריזה מוסדית	12
קנטוצ'יני, פלורנטיין, סבלה חמאה/ פרווה גרנולה, אוזני פיל, שוקולד ציפס, לוטוס – מיקס שווה מכל סוג		מארז עוגיות יבשות מלוחות איכותיות ו/או מותג ו/או קונדיטוריה	13
2 סוגים לפחות		מארז עוגות בחושות אפייה עצמית	14
בריוש חמאה / פרווה, קרואסון חמאה / פרווה, שנק וניל, מאפה תפוי, קרואסון שוקולד, מאפה פרג, שנק צימוקים וקינמון, שבלול אגוזים, מאפין גזר, מאפין אוכמניות, מאפין שוקולד - כמות שווה מכל סוג		מארז מאפי שמרים/ בחושות מיני פרווה או חלבי (3 סוגים לבחירת המכון)	15
עלים גבינה, עלים תפוי, פילאס תפוי ובצל, פילאס פטריות, פילאס חצילים פילאס תרד, עלים תפוי, עלים פיצה / פרווה, עלים חציל ביצה - כמות שווה מכל סוג		מארז מאפי עלים מלוחים (3 סוגים לבחירת המכון)	16
משמש, תאנים, שזיף, אגוזים, שקדים ותמרים - כמות שווה מכל סוג		פלטת פירות יבשים	17
לבחירה 3 סוגים שונים בכל מארז – לחמניות או פיתות בים או פרעצל מיני 40-50 גרם במגוון מילויים הכוללים בכל לחמניה: ממרח משתנה 10-15 גרם (מיונו/אילוח/טחינה/פסטו/ממרח עגבניות), מרכיב עיקרי 35 גרם (סלט) טונה/בולגרית/גבינת עיזים/גביני"צ/אבוקדו/סביח/חביתה/ביצה קשה או בשרי: חזה עוף/פסטרמה נתח שלם/כתף בקר/שווארמה) בתוספת 25 גרם פרוסות ירקות טריים או אנטיפסטי (פלפל/חציל/בטטה).	מארז כריכונים חלבי/פרווה/בשרי - סוגים למילוי לבחירת המכון - לפחות 10 יחידות ב 1 ק"ג	0.5 או 1 ק"ג	18
דוגמאות שהמכון תוכל לבחור מהן : <b>מיני פופאי</b> : חביתת ירק עם טחינה וירקות טריים <b>מיני סביח</b> : טחינה, חציל קלוי וביצה קשה, מלפפון כבוש, פטרוזיליה ועגבנייה <b>מיני פריקסה</b> : טונה, עריסה, תפוי"א מאודה, ביצה קשה וחסה <b>מיני סלט ביצים</b> : חסה, מיונו סליסים של עגבנייה. <b>מיני מוצרלה</b> : סליסים של עגבנייה, עלי ריחן שלמים, חמאה/מיונו, ממרח בטעם פיצה. <b>מיני צפתית</b> : ממרח עגבניות מיובשות, ממרח פסטו, סליסים של עגבנייה, סליסים של מלפפון, חסה ערבית שבבי שום. <b>מיני גאודה</b> : גבינת שמנת וזיתים ירוקים			

<p><b>מיני כריך סלט עוף:</b> מיונז, ציילי מתוק, לבבות דקל, חסה, סלייסים של עגבנייה.</p> <p><b>מיני כריך רוסטביף סינטה:</b> מיונז חזרת, מלפפון כבוש, חסה, סלייסים של עגבנייה</p>
<p>הכוונה לפרוסות באגט צליות עם ממרחים או ברקטים מעל בתוספת טונה/אבוקדו/נקניק/גבינות וירקות טריים או קלויים - קיימות חשיבות לנראו מעולה. 4 סוגים בכל פלטה (חלבי/פרווה/בשרי)</p>
<p>כנאפה בכלים אישיים בסבוסה שבאקיה בקלוואה</p>
<p>חסה פריכה, סלט עוף קר ספרינג רול מנייר אורז מלא בירקות ונתחוני עוף כריך מפורטובלו ענקית וירקות אנטיפסטי, פסטו סביח רול – טחינה, ביצה קשה, מלפפון כבוש עטופים בחציל מטוגן</p>
<p>מיני בייגלס ופרעצל בטעמים : גבינת שמנת סלט ביצים קורנביף ירקות קלויים סלמון מעושן</p>
<p>הכוונה למיני-טורטיות מקסיקניות, מגולגלות בשלושה טעמים וצבעים לפחות וחתוכות לטבעות במילוי גבינות/טונה/סביח בתוספת ממרח וירקות טריים וקלויים - משקל כל יחידה לאחר חיתוך לטבעות כ-30 גרם, מילוי מרוח על כל הטורטיה.</p>
<p>מלפפון כבוש, זיתי מנוזלינו, חציל כבוש, זיתי קלמטה, טורשי, קימצ'י, תאסוס, מרוקאי מתובל, לפת וסלק כבושים, לבבות דקל, תירס גמדי</p>
<p>מתאבנים, 2 סוגים לבחירה מראש כגון : מקלות פרמזין, לחמניות שום גריסיני, שברי פרצל סניידר במבחר טעמים, תפוז"א דרוס עם שמנת חמוצה / ממרח טופו, קנלוני מטוגן במילוי אבוקדו/ סביצ'ה/ קוביות טופו, שיפודי חלומי /שיפודי ירקות קלויים, מטיאס ובצל סגול על קלתית פריכה, מדליוני סושי – סלמון מעושן/ירקות, כריכי חסה במילוי ירקות קלויים/ סלט עוף, טאקוס מלאים באבוקדו ושמנת חמוצה, מיני עראייס בשר / פטריות, מיני בורקס טורקי "פרינוקים"</p>

מארז קנאפסים חלבי/פרווה/בשרי - לפחות 15 יחידות ב 1 ק"ג	19
מארז פטיסרי מזרח תיכון – מיקס שווה מכל סוג. מארז זה ניתן להזמין באריות ק"ג בלבד	20
מארז כריכים ללא לחם – מיקס שווה מכל סוג מארז זה ניתן להזמין באריות ק"ג בלבד	21
מארז מיני ניו יורק בייגלס ופרעצלס – מיקס שווה מכל סוג	22
סושי טורטיה - כ 30 יחידות ב 1 ק"ג	23
מארז חמוצי השוק - מיקס בכמות שווה 5 סוגים לבחירת המכון למארז	24
מארז מתאבנים וחטיפים קרים	25

תפוח, אגס, שזיף, אפרסק, אפרסמון/תפוז, אבטיח ומלון	מארז פירות טריים חתוכים ומפולטים - מיקס שווה מכל סוג (4 סוגים לפחות לבחירה)	26
ענבים, תותים, אננס, קיווי, דובדבנים	מארז פירות טריים מיוחדים חתוכים ומפולטים - מיקס שווה מכל סוג	27
תפוח, אגס, אפרסק, שזיף, קלמנטינה	מארז פירות טריים שלמים - מיקס שווה מכל סוג (4 סוגים לפחות לבחירה)	28
קלוף, ללא גרעינים, ניתן לבקש רק אבטיח	מארז אבטיח ומלון	29
אבטיח קלוף וללא גרעינים 850 גרם + 150 גרם בולגרית	מארז אבטיח ובולגרית	30
מלפפון, גזר, פלפלים 2 צבעים ועגבניות שרי - מוגש עם 100 גרם מטבל אלף האיים או טחינה	מארז ירקות חתוכים - מיקס שווה מכל סוג (בפלטה או בכוסות לבחירת המזמין)	31
צהובה 28%, בולגרית 5%, צפתית 5%, שמנת 5%	מארז גבינות רגילות - כמות שווה מכל סוג	32
רוקפור, עיזים, קשקבל ובולגרית 5%	מארז גבינות מיוחדות - כמות שווה מכל סוג	33
כוסות חד או רב פעמיות - יוגורט 1.5%-3% (70 גרם) + סלט פירות העונה טריים (4 סוגי פרי במשקל 40 גרם) + גרנולה (15 גרם) + 1 דבש אישי	מיני מוזלי	34
כוסות חד או רב פעמיות - יוגורט 1.5%-3% (70 גרם) + סלט פירות העונה טריים (4 סוגי פרי במשקל 40 גרם) + גרנולה (15 גרם) + 1 סילאן אישי + זרעי צייה (3 גרם) + גרעיני דלעת וחמנייה קלויים (מיקס שווה 5 גרם)	מוזלי כוח	35
רוטב עגבניות 80 גרם + גבינה צהובה מגורדת 28% אמיתית 100 גרם + תוספת לבחירה	מגש פיצה אישי 22 ס"מ	36

### 17. הגדרת לוחות זמנים להזמנה:

- א. ככלל יעשה מאמץ מצד המכון להודיע לספק על כיבודים מוקדם ככל שניתן.
- ב. הזמנת כיבוד תעשה 48 שעות טרם מועד האספקה הנדרש.
- ג. למכון שמורה הזכות לבקש, מעת לעת, מספק ההסעדה לספק כיבוד להזמנה בטווח זמן של 24 שעות.

### 18. שיטת ההזמנה:

- א. על ספק ההסעדה הזוכה ליצר טופס או אפליקציה (בהתאם להחלטת המכון) של הזמנה לכיבודים.
  - (1) טופס ההזמנה יאושר על ידי נציג המכון.
19. חלק מהאירועים והכיבוד יכול להיעשות בתוך המסעדה בתיאום מראש (לדוגמה בשטח דק קפיטריה בבנין 5) וחלק בבניינים ובחללים אחרים במכון.
  - א. מעת לעת קיימת אפשרות של סגירת המסעדה לטובת אירוע, במידת הצורך ובתיאום מראש.

## פרק 11 – ארוחות מיוחדות

מעת לעת נדרש ספק ההסעדה להגיש ארוחות מיוחדות, לרוב בשעות 00:15-00:12 לעיתים בשעות אחרות (כולל בערב) ע"פ בקשת המזמין.

המזמין אינו מתחייב לכמות הזמנה מינימלית כל שהיא והוא רשאי כי הארוחות יתבצעו על ידי ספק חיצוני. ספק ההסעדה יהיה אחראי להכין את המזון, לשנע אותו למקום האירוע, לסדר במקום האירוע, להגיש במידה ויתבקש, לפנות בסיום הארוחה ולנקות את מה שקשור לארוחה.

ספק ההסעדה ינהל את הארוחות ללא פגיעה בשוטף ובמידה וכמות הארוחות המיוחדות באותו היום תעלה על 2 ארוחות או יותר מ 25 סועדים בכללי יביא ספק ההסעדה כ"א לעזרה לצוות המקומי (טבח, מלצרים, ניקיון). מובהר כי המזמין יכול להשתמש בתפריטים אלו ובמחירים שיגיש ספק ההסעדה גם לאירועים אחרים שלו. המזמין רשאי לבקש עריכת שולחנות במתחם ההסעדה הבשרי, במקרה זה הספק יערוך שולחנות בהתאם לכמות הסועדים, הארוחה תתבסס על התפריט היומי והמנות ייוגשו לשולחנות על ידי איש צוות של הספק. רוב האירועים נעשים בסגנון מזנונים או למרכז השולחן וישיבה סביב שולחנות וחלק בישיבה עם הגשה לשולחן. הארוחות בישיבה, כוללות את כל "כללי הטקס" – מפות ומפיות בד, עריכת השולחן, כוסות שתיה קרה, שתיה חמה על השולחן ועוד.

חלק מהארוחות מוגשות בסגנון משפחתי "הגשה למרכז השולחן", ארוחות בסגנון בופה וחלקן מוגשות בסגנון מסעדה "צלחת מעוצבת" (American service) בהתאם לחלטת המזמין.

ספק ההסעדה יפעיל את הארוחות לכל מספר של אורחים שיידרש ויעמיד לטובת הארוחות מלצרים וצוות מטבח הכולל טבח לפחות בפיקוחו של השף ובאירועים מעל 25 איש או אירועים חשובים כפי שיגדיר המזמין, בניהולו של השף. אירוע בשיטת הגשה לשולחנות ע"י מלצר על פי המפתח הבא (בנוסף לשף/טבחים):

1. תקן של מלצר 1 לכל 15 סועדים או חלק מ 15 סועדים.

2. לדוגמא: ל 25 סועדים יהיו 2 מלצרים.

ספק ההסעדה יכין תפריטים מודפסים לפני כל ארוחה (לארוחות בהגשה) בשפה העברית (ובאנגלית במידה ויתבקש) שהאורחים יוכלו לעיין במנות ובתפריט.

התפריטים יודפסו על נייר עבה שאינו מתקפל ולפני תחילת הארוחה ויונחו במעמד שקוף במרכז השולחן שיביא ספק ההסעדה (או פתרון אחר שיאושר על ידי המזמין).

הארוחות המיוחדות מוגשות ב 3 רמות תפריטים ומחיר שונות, אותן יתמחר ספק ההסעדה בהצעתו.

במידה ולא צוין משקל ליד המנה העיקרית יהיה משקלה ע"פ מפרט ההסעדה הרגיל.

סלטים, ראשונות, תוספות, לחמים ושתיה ימולאו ללא הגבלה ע"פ הצורך.

כל תוספת של מנה עיקרית תובא לסועד במידה ויבקש.



## תפריט בהגשה

1. **שבעה (7) סוגי סלטים למרכז שולחן (הסלטים והלחמניות יסודור מראש 10 דקות לפני הגעת האורחים) :**
  - א. חומוס עם שמן זית, גרגירים רכים וטחינה .
  - ב. סלט ירקות.
  - ג. חמישה (5) סוגי סלטים משתנים לבחירה מהמגוון במערך ההסעדה.
2. **סלסלת לחמניות ביס ופיתות.**
3. **שתי (2) תוספות פחמימה** מהמגוון הרגיל או 1 רגיל.
4. **אחד (1) תוספת ירק חם** מהמבחר היומי.
5. **שני (2) סוגי בשרים** מהמבחר היומי לבחירת המזמין – (צמחוני/טבעוני יתווסף על פי בקשה)
  - א. מלצר מטעם הספק יעבור בין הסועדים ושאל איזו מנה הם מעדיפים.
6. **שתייה קרה** (במרכז שולחן) :
  - א. קנקני מים עם קרח ולימון.
7. **קינוחים (1 לבחירה) :**
  - א. סלט פירות העונה.
  - ב. אבטיחים ומלונים פרוסים (בעונה).
  - ג. עוגה.
  - ד. קינוח בכוס.

## תפריט ספיר

1. **שבעה (7) סוגי סלטים למרכז שולחן :**
  - א. חומוס ביתי עם שמן זית, גרגירים רכים וטחינה .
  - ב. סלט ירקות חתוך ידני קצוץ (במיוחד לארוחה).
  - ג. ארבעה (4) סוגי סלטים משתנים לבחירה ממגוון במערך ההסעדה.
  - ד. סלט מיוחד 1 לבחירה שאינו מהמגוון היומי – פטריות חמות, עשבים עם חמוציות ופיצוחים, ארטישוק וכדומה.
2. **סלסלת לחמניות ביס חמות לבנות ומלאות.**
3. **שתי (2) תוספות פחמימה** מהמגוון הרגיל או 1 רגיל + 1 תפוי"א פרוס.
4. **אחד (1) תוספת ירק חם** מהמבחר היומי או ירקות מוקפצים לבחירת המזמין.
5. **שני (2) סוגי בשרים לבחירה** – 120% מנות עיקריות (צמחוני/טבעוני יתווסף על פי בקשה)
  - א. עוף :
    - 1) פרגיות צלויות בגריל בתערובת תבלינים להשחמה.
    - 2) חזה עוף ממולא באורז ופטריות/פירות יבשים – מוגש אפוי עם רוטב עדין או מצופה ומטוגן לבחירת המזמין.
  - ב. בקר :
    - 1) צלי כתף מספר 5 ברוטב פלפלת/פטריות טריות/יין אדום.
    - 2) המבורגר ביתי בלחמנייה עם ירקות טריים, איולי חרדל וחלת בצל.
    - 3) קבב בייתי עם שומן כבש לצד ירקות מדורה וטחינות צבעוניות.
6. **שתייה קרה (במרכז שולחן) :**
  - א. מים מינרליים בקבוקים אישיים (תוצרת ישראל).
  - ב. קראף לימונדה/לימונענע + קראף תפוזים טבעי.
7. **קינוחים (1 לבחירה) :**
  - א. סלט פירות העונה.
  - ב. אבטיחים ומלונים פרוסים (בעונה).
8. **שתייה חמה** - קפה שחור + תה עם נענע (מוגש בפינג'ן אותנטי עם כוסות קטנות).

## תפריט טופז

1. **שמונה (8) סוגי סלטים למרכז שולחן :**
  - א. חומוס ביתי עם שמן זית, גרגירים רכים וטחינה .
  - ב. סלט ירקות חתוך ידני קצוץ (במיוחד לארוחה).
  - ג. חמישה (5) סוגי סלטים משתנים לבחירה ממגוון במערך ההסעדה.
  - ד. סלט מיוחד לבחירה שאינו מהמגוון היומי – פטריות חמות, עשבים עם חמוציות ופיצוחים, אבוקדו, ארטישוק וכדומה.
2. **סלסלת לחמניות ביס חמות לבנות ומלאות (לחמנייה אישית על הצלחת או פוקצ'ה חמה מרוחה בשמן זית (במרכז שולחן) לבחירת המזמין.**
3. **מנה ראשונה (אחת לבחירה לסועד מתוך 2 שיבחר המזמין) – במידה ויהיה זמן מוגבל לארוחה יונחו המנות הראשונות במרכז השולחן :**
  - א. חציל שלם קלוי (ומקולף) עם שמן זית, טחינה גולמית, גרגירי חומוס וירק טרי.
  - ב. פיש&צ'יפס בליווי איולי צ'יפוטלה ומיונו פיקנטי.
  - ג. פילו/בלינצ'יס ממולא בפטריות ותפו"א ברוטב פטריות חם ועשיר.
  - ד. פטריות ממולאות בקוביות פרגית או בעצמן (לטבעונים) בציפוי פריך ומעל רוטב חם.
  - ה. סיגר ביתי ממולא בפטריות טריות, טופו וירק ברוטב פטריות חם ועשיר.
  - ו. עראייס – בשר טלה בפיתות מיני עם צנוברים בליווי אריסה וטחינה ירוקה.
4. **שתי (2) תוספות פחמימה מהמגוון הרגיל או 1 רגיל + 1 תפו"א פרוס.**
5. **שתי (2) תוספות ירק חם מהמבחר היומי או 1 ירקות מוקפצים /שעועית ירוקה עדינה מוקפצת לבחירת המזמין.**
6. **שני (2) סוגי בשרים לבחירה – 120% מנות עיקריות (צמחוני/טבעוני יתווסף על פי בקשה)**
  - א. עוף:
    - 1) פרגיות צלויות בגריל בתערובת תבלינים להשחמה מוגשת עם תפו"א פריכים ואיולי פפריקה מעושנת.
    - 2) מנה מלאזית – פרגיות קצוצות, ירקות עדינים מוקפצים, אפונת גינה, רוטב קארי עדין וחלב קוקוס מוגשים על מצע אורז בסמטי, נבטים סיניים ובוטנים קלויים.
    - 3) שווארמה מנתחי הודו נקבה עם נגיעות שומן כבש בפריסה דקה מוגש על פוקצ'ה חמה עם עלים צעירים וטחינות בצבעים.
    - 4) כרע עוף ממולא ללא עצמות במילוי חיטה וירקות שורש או פטריות ופיסטוק.
  - ב. בקר וכבש:
    - 1) סטייק אנטרקוט / סינטה /נתח קצבים (200 גרם לפני בישול) מוגש עם פירה קטיפתי או עם תפודים על מלח ים וירקות עדינים בתוספת רוטב ציר בקר ויין.
    - 2) אסאדו מבושל 6 שעות מוגש עם תפו"א, גזרים ובצלצלים.
    - 3) המבורגר ביתי מבשר שפונדרה בלחמנייה עם ירקות טריים, איולי כמהין וחלת בצל עם צ'יפס ביתי .
    - 4) קבב טלה בייתי לצד ירקות מדורה וטחינות צבעוניות.

7. **שתייה קרה** (מרכז שולחן) :
- א. מים מינרליים בקבוקים אישיים (תוצרת ישראל).
  - ב. קראף לימונדה/לימונענע + קראף תפוזים טבעי.
8. **קינוחים (1 לבחירה)** :
- א. סלט פירות העונה.
  - ב. אבטיחים ומלונים פרוסים (בעונה).
  - ג. מלאבי ביתי ברוטב רימונים עם קוקוס ובוטנים גרוסים.
9. **שתייה חמה** - קפה שחור + תה עם נענע (מוגש בפינג'ן אותנטי עם כוסות קטנות).

## תפריט סילבר

### 1. שמונה (8) סלטים למרכז שולחן :

- א. חומוס ביתי עם שמן זית, גרגירים רכים ופטריות חמות.
- ב. קרם ארטישוק ביתי עם פלחי ארטישוק צרובים מעל.
- ג. סלט ירוק עם צ'יפס בטטה, בוטנים מסוכרים ורוטב עשבי תיבול.
- ד. פסטיבל עגבניות – עגבניות צלויות, שרי תמר אדומות ומנומרות, בצל אדום, וינגרט אגוזים, עלי בזיליקום, שמן זית ומיץ לימון.
- ה. חציל קלוי עם בזיליקום, שמן זית ועגבניות מיובשות.
- ו. סלט עדשים שחורים, קוביות בטטה צלויות ועלי רוקט בווינגרט תפוז.
- ז. סלט קינואה אדומה עם עשבי תיבול, פיצוחים ומשמש אוזבקי.

### 2. סלסלת לחמניות ביס חמות (לבנות ומלאות) או פוקצ'ה חמה מרוחה בשמן זית או בייגל ירושלמי + 3 ממרחים.

### 3. מנה ראשונה (אחת לבחירה לסועד מתוך 2 שיבחר המזמין) – במידה ויהיה זמן מוגבל לארוחה יונחו המנות

הראשונות במרכז השולחן :

- א. לחמניית באן מאודה במילוי אסאדו מפורק עם איולי קארי עדין ועלים טריים.
- ב. לחמניית באן מאודה במילוי קוביות פרגית מוקפצות עם איולי פלפלים ועלים טריים.
- ג. רול שווארמה הודו נקבה עם שומן כבש.
- ד. כנאפה בשר - קדאיף במילוי טלה, חציל קלוי, צנובר ובצל אדום אפוי במחבת אישית.
- ה. פטריות ממולאות בקוביות פרגית או בעצמן (לטבעונים) בציפוי פריך ומעל רוטב חם.
- ו. סיגר ביתי ממולא בפטריות טריות, טופו וירק ברוטב פטריות חם ועשיר.
- ז. פטה כבד עוף עם טוסטונים וריבת שרי.

### 4. שני (2) סוגי בשרים לבחירה – 120% מנות עיקריות (צמחוני/טבעוני יתווסף על פי בקשה)

א. עוף :

- 1) פרגיות צלויות בגריל בתערובת תבלינים להשחמה מוגשת עם תפוזי פריכים ואיולי פפריקה מעושנת.
- 2) חזה עוף ממולא בפיצוחים עטוף בפנקו ומוגש פריך עם קרם בטטה ושעועית ירוקה עדינה.
- 3) שווארמה מנתחי הודו נקבה עם שומן כבש בפריסה דקה מוגש בחצאי פיתות מאודות לצד חומוס, סלט כרוב, עמבה, טחינה, מיקס עשבים.
- 4) המבורגר פרגיות בלחמניית בריוש רכה עם ירקות, איולי כמהין וחלת בצל.

ב. בקר :

- 1) שורט ריבס צלויים בגליז של דמי גלאס וברביקו על מצע פירה בטטה שמן זית ומרווה
- 2) נתח סינטה/אנטרקוט (250 גרם לפני בישול) צלוי בשלמותו למידת M, פרוס דק ומונח על מצע פירה תפוזי בניחוח כמהין וציר בקר ויין אדום.
- 3) תבשיל אסאדו, צ'ילי, בצלי שאלוט, תימין טרי, רוזמרין טרי ושום שחור לצד תפוזי זעירים מעוכים עם מלח ים.
- 4) תבשיל שפונדרה, ציר בקר, בצלי שאלוט, גזר, שורש פטרוזיליה וענפי סלרי מצע פירה תפוזי, תימין וקונפי שום.

5. **שתייה קרה** (מרכז שולחן) :

- א. מים מינרליים בקבוקים אישיים.
- ב. סודה בקבוקים אישיים.
- ג. קראף לימונדה/לימונענע/תפוזים.
- ד. בקבוקים 1.5 ליטר ממשפחת קוקה-קולה (2 סוגים לבחירה).

6. **קינוחים (2 לבחירה):**

- א. סלט פירות העונה.
  - ב. אבטיחים ומלונים פרוסים (בעונה).
  - ג. מלבי - סירופ רימונים, שבבי קוקוס ובוטנים מקורמלים.
  - ד. קרפ אישי חם עם בננות מקורמלות ורוטב טופי.
  - ה. סיגר פירות יבשים ופיצוחים – מוגש חם.
  - ו. עטאייף (פנקייק סגור במילוי אגוזים ופיסטוקים) – מוגש חם.
  - ז. בקלאוות איכותיות וקדאוף במילוי אגוזים, פיסטוקים ומי ורדים – מוגש חם.
  - ח. פנקוטה ברוטב פירות יער.
7. **שתייה חמה** - קפה שחור + תה עם נענע (מוגש בפינג'ן אותנטי עם כוסות קטנות).

## ארוחת פלטינום

ארוחה מושקעת ומעוצב, חומרי גלם איכותיים בהגשה (צלחת מעוצבת)

### 1. מבחר של 8 סוגי סלטים וכוסות אישיות:

- א. כלל הסלטים מתפריט סילבר.
  - ב. כוס שוט עם קרם כבד עוף ופיסטוק קצוץ.
  - ג. קרפצ'יו בקר עם בלסמי ושמן זית.
  - ד. קרפצ'יו חציל משוטח על צלחת עגולה עם שמן זית, שום קונפי ונגיעות קרם פלפלים ופסטו ביתי.
  - ה. סלט ישראלי קצוץ דק ביד ומתובל.
  - ו. צלוחיות אישיות של חמוס ביתי עם שמן זית, גרגירים רכים וטחינה.
  - ז. ניתן לבקש חמוס עם פטריות חמות במרכזו או עם בשר כבש קצוץ.
  - ח. סלט עשבי תיבול טריים עם פיצוחים קלויים וחמוציות.
  - ט. סלט פטריות טריות במגוון נוסחים.
  - י. סלט קיסר עם חסות צעירות, ארטישוק, חזה עוף ורוטב עדין.
  - יא. פלפלים קלויים ממולאים בקרם טופו ופסטו מגולגלים על צלחת שטוחה.
  - יב. גלילות חציל במילוי עגבניות מיובשות, קלמטה וירק – מגולגל בצלחת מלבנית עם רוטב עדין.
  - יג. סושי ממגוון של 2 דגים (סלמון מעושן וטונה ספייסי) + אבוקדו + בטטה + חביתה יפנית וירקות – כולל סויה, וואסבי, ג'ינג'ר כבוש.
2. **מנה ראשונה** מעוצבת (אחת לבחירה לסועד מתוך 2 שיבחר המזמין) – במידה ויהיה זמן מוגבל לארוחה יונחו המנות הראשונות במרכז השולחן:
- א. פיש&צ'יפס בליווי איולי צ'יפוטלה ומיונז פיקנטי.
  - ב. סלמון מעושן מגולגל על אספרגוס בגריל עם קרם פלפלים אדומים וצהובים.
  - ג. פטריות טריות ממולאות בבקר/עוף/אגוזים – מוגשות חם על מצע קרם פטריות.
  - ד. מנה צמחונית/טבעונית לבחירת המזמין ע"פ דרישה.
3. **סלסלת לחמניות ביס** (רגיל וקמח מלא)
- א. מטבלים: פסטו, ממרח עגבניות מיובשות וטפנד זיתים.

4. **מנות עיקריות** (2 סוגים לבחירה - אחת לכל סועד בצלחת מעוצבת)
- א. **רול פרגית ממולא פטריות ואוז מעושן - ללא עצמות.**
  - 1) מוגש פרוס דק על קרם שורשים וירקות ירוקים מוקפצים.
  - ב. **חזה ברווז או מולארד צרוב במריחת רוטב פירות יער עדין.**
  - 1) מוגש עם ניוקי וערמונים בשמן זית.
  - ג. **סטייק אנטרקוט מיושן בגריל או סטייק סינטה צרוב (300 גרם לפני בישול).**
  - 1) מוגש עם תפוא"א מגולפים אפויים בתנור ירקות שורש קשורים בעירית.
  - ד. **כתף עגל בצלייה איטית.**
  - 1) מוגש עם פלחי תפוא"א, ירקות בגריל וציר עגל מצומצם.
  - ה. **שווארמה עגל עם מעט שומן טלה וצנוברים.**
  - 1) מוגשת על קרם חצילים, עגבניות צרובות ובצלצלים בסומק.
  - ו. כל המנות העיקריות מוגשות בתוספת סלט ירוק עם שרי, אגוזים ורוטב בלסמי אישי לסועד.
5. **שתייה קרה**
- א. מים וסודה בקבוקים אישיים.
  - ב. תפוזים ולימונדה/לימונענע בקנקנים.
  - ג. שלושה (3) בקבוקי זכוכית אישיים או פחיות לבחירת המזמין.
6. **קינוחים** (שני (2) סוגים לבחירה)
- א. סלט פירות העונה או אבטיח ומלון קוקטייל פריזאן בעונה.
  - ב. סופלה שוקולד חם עם גלידת ווניל איכותית ובננות מקורמלות.
  - ג. מלאבי / קרם קרמל / פנה קוטה.
  - ד. אגסים ביין / תפוחים אפויים עם אגוזים וצימוקים.
  - ה. שטרודל תפוח עץ ביתי מבצק פילו עם גלידה ווניל איכותית ורוטב טופי.
  - ו. סורבה – מבחר של 3 סוגי סורבה (קוקוס, לימון ופסיפלורה).
7. **שתייה חמה:**
- א. קפה שחור רתוח.
  - ב. תה עם נענע.
  - ג. אספרסו קצר/כפול ע"י מכונה עם קפסולות.
  - ד. סוכרים (חום ולבן) סטיבייה וסוכלייט יוגשו בכלי מעוצב במרכז שולחן במנות אישיות.

**בכל הארוחות ניתן יהיה לתאם עם השף מנות חלופיות.**



## יינות ובירות

בכל ארוחה יכול המזמין להוסיף יין ו/או בירה לבחירתו.  
מחירי היינות והבירות יהיו ע"פ עלות מול חשבונית בתוספת אחוז רווח וניתן יהיה למזמין להשתמש בהם בכל ארוחה/כיבוד/הרמת כוסית שיבחר.  
המזמין יכל להוסיף יין ע"פ כוס או בקבוק שלם (750 מ"ל) ע"פ בחירתו.

## פרק 12 - כ"א ספק ההסעדה

### 12.1 הנחיות כ"א

ספק ההסעדה ישא באחריות מלאה לבריאותם, בטיחותם וביטחונם של עובדיו ושל השוהים במכון לרבות הסטודנטים, העובדים, אורחים וכל הפוקדים את מערכי ההסעדה בכל הקשור ישירות לשירותים אותו הוא מספק, וכן גם יינקט בכל הצעדים הנדרשים לאבטחת באי המכון ואורחיה הנהנים משירותיו וסועדי מערכי ההסעדה לרבות העסקת עובדים מהימנים, פיקוח על ספקיו, ביקורות והתייעצות עם הרשויות השונות בכל הנדרש למילוי מחויבות זו.  
במידה ויתבקש, יגיש ספק ההסעדה דו"ח לנציג מטעם המכון המפרט את שמות העובדים בפועל במערך ההסעדה וכן את שמות העובדים החסרים או כאלו שעזבו.

1. כל עובדי הספק, אשר יועסקו על ידו, יהיו בעלי תעודת זהות ישראלית, ללא עבר פלילי ומעל גיל 18.
2. למכון זכות סירוב שהמזיע יעסיק מי מעובדיו בכל עת ולכל תקופת ההתקשרות ובכפוף לחוק האכיפה.
3. ככלל על הספק לדאוג למספר עובדים הרצוי בכדי למלא את כל הדרישות להפעלה נכונה, בטוחה ואיכותית של מערכי ההסעדה אך לא פחות מהתקן שנקבע ע"י המכון.
4. מנהל מערך ההסעדה יהיה נוכח במערכי ההסעדה בכל יום בשעות הארוחה וינהל את הסרוויס.

#### תקני כ"א נדרשים להפעלת מערך ההסעדה:

1. ספק ההסעדה ידאג לכמות מספקת של כ"א איכותי ומקצועי בכל עת.
2. כמות כח האדם במערך ההסעדה לא תפחת בכל מקרה מתקן המינימום שנקבע וכפי שיתואר בהמשך, במקרה של חוסרים ביום ספציפי באחריותו להשלים את כ"א לתקן הנדרש.
3. במידה והיקף המשרות המפורט מטה לא יענה על דרישות המכון, יוסיף ספק ההסעדה כ"א מתאים על חשבונו.
4. מנהל מערך ההסעדה והשף יעברו שיחת היכרות ויאושרו ע"י נציג המכון.

#### הדרכות עובדים:

הספק מתחייב להעביר לכל עובדיו במכון את ההדרכות הבאות, בתדירות המצוינת (במידה והחוק דורש תדירות גבוהה יותר ימלא ספק ההסעדה אחר דרישות החוק):

#### 1. הדרכת בטיחות מזון

- א. הדרכה מרוכזת לפחות כל 6 חודשים ובכניסת עובד חדש לעבודה.
- ב. את ההדרכה המרוכזת יעביר מהנדס/טכנולוג מזון או רופא וטרינר.
- ג. הדרכה לעובד חדש שנקלט יעביר מנהל מערך ההסעדה שיוכשר כנאמן בטיחות מזון.

ד. מנהל מערך ההסעדה או עובד אחר מוגדר יוסמך להיות נאמן בטיחות מזון ויהיה עם קורס ותעודה מטעם משרד הבריאות.

## 2. הדרכת בטיחות בעבודה

הדרכה מרוכזת לפחות כל 6 חודשים ובכניסת עובד חדש לעבודה בנושאים הבאים :

- א. כללי בטיחות לעובדים.
- ב. כללי גהות במטבח.
- ג. מצבי חירום : שריפה/פגיעה גופנית /החלקה /פציעה.
- ד. שימוש באמצעי מיגון.
- ה. סיכונים במטבח.
- ו. שימוש בסולמות.
- ז. שימוש בציוד כיבוי אש.
- ח. עזרה ראשונה.
- ט. שימוש בחומרי ניקוי.

**דגש -** את ההדרכה לעובד חדש שנקלט יעביר מנהל מערך ההסעדה שיוכשר כנאמן בטיחות בעבודה.

## 3. הדרכה קולינארית ושירות

- א. הדרכה מרוכזת לטבחים ולמגיישים לפחות כל 6 חודשים.
- ב. ההדרכה תועבר ע"י שף מקצועי מומחה ומרצה מומחה לתחום השירות.
- ג. כל ההדרכות יועברו לנציג המכון בעותק שיכלול את שם מעביר ההדרכה, נושאי ההדרכה, שמות המשתתפים וחתימתם.

## 4. טיפול בתלונות :

- א. כחלק מתפקידיו מנהל מערך ההסעדה יהיה אחראי על הקשר הישיר עם נציג מטעם המכון ו/או מי מטעמו ויהיה שותף קבוע בוועדת המזון אשר המכון עורך אחת לתקופה.
- ב. תלונות ובקשות מיוחדות של המכון יועברו באמצעות נציג למנהל מערך ההסעדה.
- ג. על מנהל המערך החובה להשיב לתלונות המכון באותו יום שנתקבלה אצלו התלונה באם התקבלה עד בשעה 16:00 או עד השעה 10:00 למחרת באם התקבלה התלונה לאחר השעה 16:00.
- ד. תלונות יבדקו ע"י מנהל המערך אישית, ותשובה בכתב על התלונה תועבר לנציג המכון ו/או מי מטעמו הנמצא בקשר עם מנהל מערך ההסעדה. התלונה תישמר ע"י הספק בקובץ מיוחד לצורך תיעוד.

## 12.2 תקן כ"א

תיאור המשרות להלן מופיע בלשון זכר מטעמי נוחות בלבד, ואין בכך כל משמעות להעדפה או הוראה שמעבירה המכון לספק ההסעדה באשר למינו של המועסק, ובכל מקרה תיאורי המשרות מתייחסות לנשים וגברים כאחד.

### 1. תקן מינימום שנדרש להפעלת מערך ההסעדה :

מערך הסעדה בשרי וחלבי			
מחלקה	תיאור התפקיד	מס' עובדים	הערות
הנהלה	מנהל מערך ההסעדה	1	בעל ניסיון של לפחות 5 שנים בשירותי הסעדה בתור מנהל מערך הסעדה או בית קפה או מסעדה שהסעידו לפחות 300 איש ביום לארוחת צהריים במטבח מבשל מנהל ההסעדה יהיה עם השכלה הקשורה למזון ותודעת שירות גבוהה ויהיה אחראי על כלל הפעילות של הספק במכון.
	שף	1	ניסיון של 3 שנים לפחות במטבחי הסעדה/קייטרינג, מלונות או מסעדות, יהיה אחראי על בניית התפריטים, בישול הארוחות, ניהול צוות המטבח והסרוויס
כשרות	משגיח כשרות	1 חצי משרה	יהיה אחראי על כל נושא הכשרות במערך ההסעדה הבשרי והחלבי – היקף משרתו יקבע על ידי הרבנות המקומית שמנפיקה את תעודת הכשרות
מטבח וכללי	טבחים	1	יהיה עם הכשרה מקצועית קולינרית/לימודי טבחות, או אחר באישור המכון. בשעת ארוחת הצהריים יעזור בהגשה
	שירות/הגשה	1	עד שעת הארוחה יעבוד במטלות שונות של המטבח כפי שיונחה על ידי מנהל המערך ובארוחת הצהריים יעזור בתפעול הארוחה ע"פ הצורך
	בריסטה	1	בעל ניסיון ברשתות בתי קפה, מומחה בהכנת קפה.
	קופאי/הגשה	1 חצי משרה	
	עובד כללי וניקיון	1	אחראי על ניקיון מערכי ההסעדה ושטיפת כלים
בית קפה	כללי/הגשה/בריסטה	2	יהיו נוכחים בכל שעות פעילות בית הקפה, 1 העובדים יהיה בעל ניסיון והכשרה בהכנת קפה
סה"כ כ"א נדרש		10	8 משרות מלאות ושתי חצאי משרות

2. תקן זה (9 משרות מלאות) יהיה בתקופות שגרה (סמסטר א' ו ב') ויותאם בתקופות חלשות כפי שמופיע בפרק "פירוט הפעלה ע"פ פעילות".

3. בנוסף, יקצה המכון שתי עובדים אשר יתמכו בניקיון אזורי הישיבה במערך ההסעדה.

- א. שכר העובדות ישולם על ידי המכון ולא ייתקיימו יחסי עובד מעסיק בין ספק ההסעדה לעובדים.  
 ב. המכון רשאי להפסיק את עבודתם במערך ההסעדה ע"פ שיקול דעתו, בכל עת.

### 12.3 הופעה ולבוש עובדי הספק

על ספק ההסעדה לצייד את עובדיו במדים נקיים, נעלי עבודה תקניות ובכובעים במסגרת עבודתם.  
**הנחיות כלליות להופעה ולבוש:**

1. יש להקפיד על הופעה נאה ומסודרת, שיער אסוף וגילוח.
2. בעבודה במטבח יהיו כל העובדים עם כובע רשת עם שיער אסוף בתוכו.
3. בעליות שיער ארוך שעובדים במזון, יאספו אותו לתוך כובע רשת סגור.
4. ספק ההסעדה יעבוד עם 2 סוגי סטים, סט אחד לשעות הבוקר וההכנות, הסט השני להגשה.
5. כל עובד יקבל סטים ע"פ הפירוט הבא:
  - א. קיץ – 5 חולצות + 4 מכנסיים + 2 כובעים.
  - ב. חורף – 5 חולצות + 3 מכנסיים + 2 כובעים.
- ג. ספק ההסעדה ידאג לכבס את המדים של כלל נותני השירותים מטעמו. פעם בשבוע, בימי חמישי יחלק ספק ההסעדה לכל עובד את סט המדים שלו לשבוע הבא.
6. כל העובדים חייבים לנעול נעליים בטיחות גבוהות סגורות ונגד החלקה.
  - א. אין לנעול כפכפים או נעלי קרוקס או כל נעל פתוחה אחרת.
7. על העובדים ללבוש בגדי עבודה הדוקים לגוף עם שרוולים מכופתרים ותגי שם.
  - א. בעבודה מול מקור חום (צ'יפסר, גריל, תנור וכו') חובה לעבוד עם שרוולים ארוכים.
8. כל העובדים חייבים לחבוש כיסוי ראש (כובע מגישה, כובע טבח/ית).
9. אין לענוד תכשיטים ושעון למעט טבעת נישואין.
10. ההופעה הכללית של כל העובדים חייבת להיות נקייה, נאה ומסודרת.
11. חובה על העובדים להחליף את חולצתם לפני תחילת הארוחה ולהגיש עם חולצה נקיה ומגוהצת עימה לא עבדו עד תחילת הארוחה.
12. אין להגיש ולעבוד מול הסועדים עם מדים מלוכלכים ועם סינר ניילון וכובע רשת.
13. היגיינה אישית - באחריות מנהל המערך לוודא בכל יום את הדברים הבאים:
  - א. גילוח, גזיזת ציפורניים וניקיון, ללא לק/בניית צפרניים
  - ב. פצעים פתוחים (עובד עם פצע פתוח לא יועסק בעבודה) – עובדים עם פצעים פשוטים ישימו עליהם פלסטר בצבע כחול ומעל כפפה בצבע כחול, למניעת מקרה של נפילת פלסטר למזון ללא תשומת לב.
  - ג. במידה ויש מגע ביד עם המנה העיקרית (לדוגמא בפינת שף) יעבוד הטבח/ המגיש עם כפפות חד"פ וידאג להחליפה מעת לעת או לאחר שנגע במשטח מזוהם.

## פרק 13 – הנחיות טכניות ותפעוליות

### 13.1 רענון תפריטים

פעם בשנה (פעם בשרי ו/או חלבי), בתאום עם המכון יקיים הספק ימי טעימות לעדכון ודיון בחידוש ורענון התפריטים במערך החלבי והבשרי. באחריות הספק להציג מנות חדשות, רעיונות וחידושים לתפריט המוצע תוך התחשבות בתלונות הסועדים, עונות השנה וטרנדים חדשים. הטעימות יתקיימו בזמן חופשת הסמסטר.

#### 1. הספק יציג למערך הבשרי לפחות את המנות החדשות הבאות:

- א. ארבע (4) מנות עיקריות, כולל מנה טבעונית אחת.
- ב. שתי מנות שף/אוכל רחוב.
- ג. ארבעה (4) סוגי סלטים.

#### 2. הספק יציג למערך החלבי לפחות את המנות החדשות הבאות:

- א. שני (2) כריכים.
- ב. שתי (2) סלטים.
- ג. שתי (2) מנות ארוזות למקרר הפתוח.

3. את יום הטעימות יעביר מנהל מערך ההסעדה מטעם הספק ביחד עם שף החברה.

4. יום הטעימות יתקיים בשעות 15:00 ואילך לאחר שעות הארוחה, ליד כול מנה יהיה שלט מודפס עם תיאור המנה.

5. הטעימות יכילו רק מנות שניתן להגיש ולא מנות "פינוק" לארוחת הטעימה.

6. עלות יום הטעימות תהא על חשבון הספק.

7. מנהל מערך ההסעדה מטעם הספק ירשום פרוטוקול ליום הטעימות וכן את המנות שאושרו להכנסה לתפריט חדש ע"י נציג המכון.

8. המשתתפים בטעימות יהיו נציגי רכש, משא"ן, נציג אגודת הסטודנטים ונוספים ע"פ בחירת המכון, סה"כ כ – 10 נציגי המכון.

9. דרוג המנות ע"י הטועמים ידרגו את המנה מחלש (1) ועד מצוין (5) לטעם ומרקם המנה + 5-1 למראה המנה וצורת הגשתה.

10. הספק יתאם עם הלקוח את התאריך ליום הטעימות (לפחות חודש מראש).

11. הספק יציג לנציג ההסעדה את המנות שיוגשו כאשר נציג ההסעדה יכול להוריד/להוסיף מנות ע"פ שיקול דעתו.

12. חישוב המנות יהיה כאשר כל מנה אשר קיבלה את הציון המשוקלל 8 (ציון טעם ומרקם המנה + ציון על נראות המנה וצורת הגשתה) תיכנס לתפריט אוטומטי כאשר מנות אשר יקבלו את הציון 7.5 יכנסו רק לאחר שעברו שדרוג ובאישור הלקוח.

## 13.2 קישוט המזון והצגתו

1. ספק ההסעדה ידאג להחליף תבניות/מחבתות/סירים יבשים, שרופים ועקומים לפני הנחתם בפסי החלוקה והצגתן לסועדים, יש להקפיד כי לא יוצגו תבניות עם כיתוב עליהם.
  2. אין להגיש בכלי אמייל.
  3. מנות עיקריות יוגשו במחבתות וסירים או בתבניות גסטרונום בעומק 6.5 בלבד.
  4. תוספות פחמימה, ירק מבושל וסלטים יוגשו במחבתות וסירים או בתבניות עד עומק 10 בלבד.
  5. חובה על ספק ההסעדה לקשט את המזון המוצג לסועדים:
    - א. הקישוט הינו חלק בלתי נפרד מהמנה וע"ח ספק ההסעדה.
    - ב. הקישוט חייב להיות אכיל ומתאים למנה המקושטת.
    - ג. הקישוט צריך להבליט את המוצר ולהוסיף צבעים לפס החלוקה.
    - ד. יש להתאים את הקישוט לסוג המנה המוגשת ובכל מקרה אין לקשט באותו קישוט יותר משלושה (3) פריטי מזון.
    - ה. יש להקפיד כי המזון יהיה מקושט מתחילת הארוחה ועד לסיומה.
    - ו. על ספק ההסעדה לוודא כי מצוי בידיו מלאי קישוט לאורך הארוחה כולה.
    - ז. קישוטים אפשריים:
      - 1) ירקות קלויים: פלפלים, עגבניות, בצל אפוי ומטוגן, חצילים, בטטות וכו'.
      - 2) עשבי תיבול, בצל ירוק, עירית.
      - 3) שומשום קלוי, קצח, אגוזים ושאר פיצוחים.
      - 4) רטבים חמים: ברביקיו, סיצ'ואן, ציילי מתוק, ציר בקר, פטריות וכו'.
      - 5) ירקות טריים ומוקפצים.
- 6. דגשים:**
- א. מזון שנראה טוב, צבעוני, צלוי כמו שצריך, מוצרים עם הרבה צבעים כמו מוקפץ טרי שהוכן זה עתה – לא צריכים קישוט.
  - ב. בדרך כלל גם מוצרים מטוגנים עם פירורי לחם לא צריכים קישוט (אולי לימונים אך לא חובה על המוצר).
  - ג. מוצרים כגון ממולאים שעשויים היטב, רוטב טרי ולא מיובש לא צריכים שום קישוט, אפילו לא פטרוזיילה.
- 7. חשוב:**
- א. תבניות מסודרות ונקיות.
  - ב. הקפדה על צבעים בין המאכלים – אדום/כתום/ירוק/סגול/לבן/טבעי.
  - ג. קישוט שונה ומותאם לכל מוצר.

ד. קישוט יכול להיות חלק מהמנה, לעיתים אף יותר טעים ממנה (כגון תפוזי א שנאפים יחד עם עופות או טבעות חצילים שמשמשות למצע לקבבונים או ירקות ירוקים שמונחים מעל ומתחת לחזה עוף).

### 13.3 הצגת התפריט ושילוט

את התפריט ירכיב השף של מערך ההסעדה ביחד עם שף החברה, בהתאם למפרט ההסעדה של המכון, תזונה נכונה, עונות השנה, צבעים, ציוד וכ"א. התפריט יאושר ע"י נציג המכון.

1. ספק ההסעדה ירכיב תפריט דו שבועי (2 שבועות שונים) ויעביר לאישור המכון עד ה – 20 לחודש עבור החודש הבא.

2. התפריט שיורכב יתאים למערך ההסעדה ולעמדות שנקבעו על ידי המכון, יש להקפיד על גיוון בכלל מרכיבי התפריט, לא לחזור על אותם פריטים במהלך אותו היום, הקפדה על צבעים שונים בכל אחת מהעמדות וכמובן יצירתיות קולינארית.

3. המכון יפעיל לפי שיקול דעתו הבלעדי, יועצים מטעמו אשר יסייעו לשף בהכנת התפריטים. מובהר בזאת, כי השף וצוות המטבח ישתפו פעולה באופן מלא עם היועצים ויפעלו בהתאם להנחיות הקולינאריות של נציג המכון ו/או יועציו בדבר הוספה ו/או גריעה ו/או שינוי ממנות מהתפריט השבועי ו/או החודשי.

4. למעט הפריטים שהוגדר להם במפרט תדירות הגשה, אין להגיש במהלך השבוע את אותו פריט/מנה יותר מפעם אחת אלא באישור נציג המכון.

5. ספק ההסעדה יעצב ויצג את התפריט היומי בכניסה ויעדכנו בכל יום בכול מדיה שתוחלט ע"י המכון מעת לעת, לרבות במדיה ממוחשבת, מסכים ו/או בכל שיטה אחרת שהמכון יבחר.

6. הספק ידאג למחירון קיר מעוצב לכל עמדה (בשרית וחלבית).

א. התפריט יהיה תפריט קיר/מערכת ממוחשבת מעוצב שיאושר על ידי נציג המכון.

#### 7. אי פרסום של ספק ההסעדה

הספק יהיה רשאי להשתמש בלוגו שלו ו/או של הרשת רק במקומות הבאים:

- ב. חולצות וכובעים לעובדי הספק.
- ג. מפיות.
- ד. שלטים לעמדות.
- ה. שלטונים למנות.
- ו. כל פרסום אחר לרבות לוגו על קירות או מחירונים ידרוש אישור מהמכון.

## 13.4 מחזור מזון

1. מחזור מזון, מזון ממוחזר יחשב מזון שהופרה שרשרת החום או הקור בו הוא אמור להימצא על-מנת לשמור על בטיחותו ושהוגש לסועדים. **הספק לא ימחזר מזון מכל סוג שהוא, וישמיד כל סוג של מזון ששוחזר או שהוגש.**
2. אין למחזר כל מזון מפסי ההגשה ומארונות החימום.
3. סלטי ירקות וסלטים מירקות טריים יושמדו בסוף היום.
4. מנות גריל ומטוגנות יושמדו בסוף ארוחת הצהריים ויוכנו טריים מחדש בסמוך להגשתם.
5. יש לסמן תוקף על כל מוצר שנפתח ולרשום תאריך פתיחה ותאריך תוקף.
  - א. רטבים קרים – תוקף עד 14 יום מהפתיחה.
  - ב. רטבי בישול – תוקף עד 30 יום מהפתיחה (כול עוד עובר רתיחה).
  - ג. תבלינים, דגנים וקטניות – עד 30 יום מרגע הפתיחה.
6. במידה ויוכן רוטב או ממרח במקום הוא יהיה עם תוקף מקסימלי של 60 שעות. ספק ההסעדה יציין על מיכל האחסון את תאריך ההכנה.
7. שמירת מזון מבושל תותר רק באם עבר צינון מהיר (בלסט צ'ילר) ועד שעתיים ירדה הטמפ' בו ל 4 מעלות – מובהר כי לא קיים בלסט צ'ילר באתר כיום (הספק רשאי להביא על חשבונו בלסט צ'ילר).
  - א. המזון שיעבור צינון מהיר יסומן בטופס ייעודי הכולל:
    - (1) שם המוצר וכמות.
    - (2) טמפ' כניסה (צ"ל מעל 70 מעלות צלזיוס).
    - (3) שעת כניסה.
    - (4) שעת יציאה.
    - (5) טמפ' יציאה (צ"ל 4 מעלות צלזיוס).
8. במידה ונציג המכון מצא פגם בתהליך/במוצרים הוא רשאי להורות לספק ההסעדה להשמיד את הסחורה, ספק ההסעדה רשאי לערער על ההחלטה תוך שעתיים כאשר הסחורה/המוצר יסומן במדבקה בולטת "מוצר פסול" ובמקום ששומר על תהליך הקירור/חימום.
9. במידה ותוך שעתיים ההחלטה של הלקוח לא משתנה הסחורה תיזרק במידי בפיקוח של הלקוח כי הסחורה הושמדה.



## 13.5 הגדרת חומרי גלם

1. כל חומרי הגלם שיסופקו למכון ע"י ספק ההסעדה יהיו מספקים מורשים שעומדים בכל הדרישות החוקיות של משרד הבריאות או מספקים שהוגדרו במפרט ההסעדה.
2. נציג המכון יפקח על חומרי הגלם שבהם משתמש הספק.
3. לצורך כך יעביר ספק ההסעדה (במידה וייתבקש) רשימה של כל הספקים המספקים מזון או מוצרים למערך ההסעדה של המכון לפני תחילת עבודתו ובכניסת ספק חדש.
4. לכל ספק יש לצרף את כל האישורים הדרושים לאבטחת איכות המוצרים המסופקים.
5. המכון שומר לעצמו את הזכות למנוע מספקי ההסעדה לעבוד עם ספק מסוים או חומר גלם / מוצר מסוים שלא עומד בתנאי המפרט מכל סיבה שהיא, והספק ימלא דרישה זו במיידיות.
6. כל המוצרים הארוזים מראש יעמדו בתקן 1145 ובכל חקיקה/תקן אחר כתלות במוצר. המוצרים יכילו לפחות את הסימונים הבאים:
  - א. המוצר.
  - ב. תכולה.
  - ג. רכיבים.
  - ד. סימון תזונתי.
  - ה. תאריך יצור ותאריך פג תוקף.
  - ו. הוראות אחסנה, הובלה ושימוש.
  - ז. כשרות.
  - ח. שם יצרן וכתובתו.
  - ט. אזהרות לנוכחות אפשרית של אלרגניים (במידת הצורך).
7. ספק ההסעדה ישמור אצלו את כל הרישיונות של ספקיו יעביר במידה ויידרש את רשימת ספקיו לנציג המכון, כולל תעודות מצורפות של:
  - א. רישיון עסק בתוקף.
  - ב. רישיון יצרן בתוקף מטעם משרד הבריאות.
  - ג. תעודת כשרות בתוקף.
8. עופות, בשר ודגים במידה ויאושר:
  - א. כל המוצרים שיסופקו למכון יהיו לא מעובדים.
  - ב. המוצרים יעמדו בכל התקנים הישראליים הרלוונטיים למוצר המסופק.
  - ג. המוצרים יעמדו בתקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה להובלת בשר, עופות ומוצריהם) ק"ת 2755.
  - ד. הספקים יעמדו בת"י 1291 (תקן להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת).
  - ה. מוצר קפוא יגיע באריזה שלמה, ללא פגיעות, מעיכות או חורים ועם מראה אחיד.
  - ו. תאריך קבלה יהיה עד 6 חודשים מיום הייצור.
  - ז. תאריך אחרון לשיווק יהיה לפחות 6 חודשים מיום הקבלה.

ח. במידה ויידרש תצורף תעודת בדיקת משנה חתומה של הווטרנר של הרשות המקומית.

ט. דגים יעמדו ב:

- 1) תקנות בריאת הציבור (מזון) – דגים טחונים, מוצריהם, עיבודם ושיווקם, התשמ"ו 1985 ק"ת 4880.
- 2) תקנות בריאות הציבור (מזון) – תכולת כספית בדגים, תשל"ט 1979 ק"ת 1004.
- 3) תקנות בריאות הציבור (מזון) – תכולת היסטמינים בדגים, התשמ"ג 1983 ק"ת 935.
- 4) טונה תגיע למזמין רק עם אנליזה שמוכיחה כי המשלוח נקי מהיסטמין.

#### 9. מוצרי מכולת

- א. כל המוצרים המסופקים למכון יעמדו בכל התקנים הישראליים הרלוונטיים למוצר המסופק.
- ב. מים מינרליים (בכל הגדלים, הסוגים והחברות) ושתייה מוגזת יהיו מתוצרת ישראל בלבד.

#### 10. תבלינים

- א. תבלינים יסופקו מעוקרים בלבד באריזות של 1 ק"ג ותבלינים עליים או שלא נצרכים הרבה יסופקו באריזות של 0.25 ק"ג (אורגנו, עלי דפנה, פלפל אנגלי, רוזמרין, נענע יבשה, פטרוזיליה יבשה וכיו"ב) לכל המערך, מטבחים וחדרי אוכל.
- ב. התבלינים יגיעו עם אישור מהמפעל/ספק שהם ללא גלוטן ו 100% תבלין.
- ג. חיי מדף באספקה יהיו לפחות 6 חודשים.
- ד. בפתחת התבלינים יש להעבירם לקופסא אטומה וחדשה, לסמן את שם המוצר ותאריך פתיחתו ותוקפו.
- ה. תבלינים פתוחים יוחזקו עד 3 חודשים מרגע פתיחתם (כאשר תאריך התבלין הסגור היה מעבר ל 3 חודשים מפתחתם).
- ו. תבלינים יעמדו בת"י 1359 - תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון אפריל 1991.

#### 11. רטבים וממרחים

- א. קטשופ יעמוד לת"י 542.
- ב. חרדל יעמוד בת"י 476.
- ג. מיונו יעמוד בת"י 431.
- ד. רטבים יסופקו רק מספקים שהוגדרו.
- 1) בפתחת הרטבים יש לסמן תאריך פתיחה על האריזה המקורית.
- 2) יש לשמור לאחר פתיחה ע"פ הוראות היצרן במקרר.

#### 12. שימורים ושונות

- א. שימורים יתקבלו ללא נפיחות, חלודה או קופסאות עקומות.
- 1) קופסאות שימורים שיגיעו לא תקינות או שקיבלו מכה לאחר קבלתן יוחזרו לספק. לא יהיו במחסן קופסאות פגומות.
- ב. תוקף המשומרים יהיה לפחות 12 חודשים בקבלה.
- ג. לאחר פתיחתם יש להעביר לקופסא חד"פ אטומה, לרשום את שם המוצר ותאריך הפתיחה.
- 1) לאחר הפתיחה יש לסיים את השימורים תוך 48 שעות (במידה ולא עבר שום תהליך נוסף של חיתוך).
- ד. ת"י 291 – שימורי דגים בשמן – מאי 1958.
- ה. טונה לא תעורבב עם סויה ותוגש רק מנתחים איכותיים, הספק של הטונה יאושר על ידי המכון.
- ו. אבקות מרק – שימוש רק במותגים מובילים בלבד (אוסס/יוניליוור/אחר באישור הלקוח), עדיפות לדל נתון.

ז. חומץ – שימוש בחומץ טבעי ולא בסינטטי בלבד (מטבח ובמתחמי ההסעדה) - חברות עסיס או יכין או אחר באישור המכון.

ח. מיץ לימון – המיץ יכיל לפחות 90% לימון, ללא צבע מאכל צהוב וציקלמט - חברות עסיס או יכין או אחר באישור המכון (לכול נקודות ההסעדה, כולל מטבח).

### 13. שמנים

השמנים שיתרו לשימוש במטבח, בכיבודים ובמערכי ההסעדה יהיו:

א. שמן זית כתית מעולה – כבישה קרה, עד 1% חומציות.

1) שמן הזית יעמוד בת"י 191 ויאושר ע"י מועצת הזיתים בחותמת על האריזה.

2) שמן הזית יהיה מיצרנים מובילים כגון: זייתא, יד מרדכי, עץ הזית, פרג וסבא חביב.

ב. שמן קנולה.

1) שמן הקנולה יעמוד בת"י 216.

ג. לא יותר שימוש בשמנים אחרים למעט שמן שומשום ושמן אגוזים.

### 14. ירקות ופירות

כל היר"פ, שיסופקו למכון ע"י הספק, יהיו מסוג א' מעולה בלבד ובמשקל הקבוע במפרט.

א. שאריות חומרי הדברה יהיו בגבולות המותר ע"פ תקנות משרד הבריאות.

ב. כל הירקות העלים, חסות, עלי ביבי להפריד את הכרוב) לסוגיו יהיו ללא חשש חרקים בלבד, השגחת בד"צ.

ג. אבוקדו יוגש בעונה מפרי טרי בלבד (נובמבר ועד מרץ).

ד. בכדי להבטיח אספקה טרייה ואיכותית של פירות וירקות מתחייב הספק לפתוח לפחות עוד ספק פירות וירקות בנוסף לספק הקבוע עימו הוא עובד בשוטף.

### 15. מוצרי חלב

מוצרי החלב והגבינות שבהם ישתמש הספק במנות ובתפריטים יהיה מגבינות אמיתיות ללא תוספת של תחליפי חלב ו/או שומן צמחי.

כל מוצרי החלב שיסופקו למכון ע"י הספק יעמדו בתקנים הבאים:

א. צו הפיקוח על המצרכים ושירותים (מוצרי חלב), תשכ"ב 1962.

ב. בדיקות מיקרוביולוגית של חלב ומוצריו – ת"י 526, 550, 627, 628, 719, 1242.

ג. ת"י 1361 גבינות מלוחות.

ד. ת"י 641 בדיקת חלב ומוצריו ביקורת עיקור.

ה. ת"י 115 – גבינות לבנות רכות.

ו. ת"י 1743 – גבינות קשות למחצה.

### 16. ביצים

א. על גבי כל ביצה יוטבעו לפחות שם המשווק ו/או סימנו המסחרי, תאריך אחרון לשיווק בקירור ולא בקירור ופרטים נוספים בהתאם להוראות כל דין.

ב. מבלי לגרוע מכלליות האמור לעיל, המוצרים ושיווק המוצרים לכללית יעמדו בכל התנאים הקבועים תקנות בריאות הציבור (מזון) (שיווק ביצי מאכל), התשנ"ה-1994, בתוקפה המחייב כפי שישתנה מעת לעת במסגרת תקופת ההסכם לרבות תנאי הובלת הביצים ושינוען.

## 13.6 השקעה וציוד הנדרשים מספק ההסעדה

- כל כלי הסועד החד פעמיים וכלי ההגשה, ירכשו ע"י ספק ההסעדה לאורך תקופת ההתקשרות. על ספק ההסעדה לנהל מלאים ולהזמין (על חשבונו) כלי הגשה ומטבח במהלך ההתקשרות.
1. כל כלי הסועד במערכי ההסעדה יהיו חד פעמיים מתכלים ואיכותיים, הכלים יוצגו לנציגי המכון טרם ההתקשרות ובמהלך הפרזנטציה.
  2. כלי מטבח ועבודה:
    - א. רכישה ראשונית על חשבון ספק ההסעדה.
    - ב. השלמה במהלך ההתקשרות ע"י ספק ההסעדה.
    - ג. הכוונה לכלי מטבח כדוגמת: סכיני עבודה, קרשי חיתוך, מעמד לקרשי חיתוך, גסטרונומים בכל הגדלים, סירים, עגלות גסטרונומים, עגלות צלחות, עגלות פינוי מגשים, פלסטיקים לאחסון, כלי ערבוב, כפות חלוקה ומלקחיים, מחבתות, ווקים, סירים, פותחנים, מסננות, מטרפות, כפפות תנור, סכיני עבודה, כפפות סיכוך/קצבים, סירים לרוטב, כלים לרטבים קרים, פחי אשפה וציוד לכיבודים ואירועים.
    - ד. בנוסף ירכוש הספק:
      - 1) 250 מגשי סועד למערך הבשרי - קשיח (שאינו מתקפל בהדחה) בגודל 46/36.
        - א) המגש יהיה בצורת מלבן קשיח או טרפז ע"פ החלטת המכון.
        - ב) המגש אינו מתעקם או מתעוות בחום המדיח.
        - ג) מידות 36 ס"מ רוחב ו 46 ס"מ אורך.
        - ד) צבע המגש יהיה אחיד ע"פ החלטת המכון.
        - ה) ברגע שיש חשיפה של מתכת או שבר ייזרק המגש.
      - 2) 150 מגשי סועד למערך החלבי – קשיח (שאינו מתקפל בהדחה) בגודל של 30/40.
3. הגדרת כלים חד פעמיים שנדרשים מהספק:
- א. כל הכלים החד פעמיים ירכשו ע"י הספק ועל חשבונו כחלק ממחיר המנה, במהלך כל תקופת ההתקשרות, מתחילתה.
  - ב. כלי הסועד החד פעמיים יהיו קשיחים ומאיכות מעולה ומתכלים לבחירת המכון.
  - ג. סכו"ם חד פעמי יהיה קשיח וישקול לפחות 7 גרם לפריט.
  - ד. הכלים יהיו מותרים לשימוש עם מזון והספק יציג אישור יצרן לצורך כך.
  - ה. לא תותר הגשת כלים חד פעמיים מקלקר.
  - ו. ספק ההסעדה יזמין גם את כל הנייר (מפיות, קיסמי שיניים וכל דבר חד"פ שקשור למזון).

## 4. כלים חד פעמיים מתכלים נדרשים:

- א. צלחת מנה עיקרית 25 ס"מ.
- ב. צלחת סלטים 19 ס"מ.
- ג. גביע סלט אישי 250 מ"ל עם מכסה שקוף.
- ד. גביע סלט אישי 150 מ"ל עם מכסה שקוף.
- ה. קערה למרק עם מכסה תואם בנפח 400 מ"ל.
- ו. כוסות שתיה חמה עם מכסה תואם בגודל 6oz.
- ז. כוסות שתיה חמה עם מכסה תואם בגודל 8oz.
- ח. כוסות שתיה חמה עם מכסה תואם בגודל 12oz.
- ט. כוסות שתיה קרה שקופות ובלתי שבירות (גמישות) בנפח של 250 מ"ל.
- י. חמגשיות מחולקות 1 ליטר מפלסטיק עם מכסה שקוף תואם.
- יא. חמגשית עגולה 1 ליטר עם מכסה שקוף תואם.
- יב. קערות סלט שקופות עגולות או מרובעות עם מכסה תואם בנפח 1 ליטר.
- יג. קערות סלט שקופות עגולות או מרובעות עם מכסה תואם בנפח 0.75 ליטר.
- יד. קערות סלט שקופות עגולות או מרובעות עם מכסה תואם בנפח 0.5 ליטר.
- טו. קערות סלט שקופות עגולות או מרובעות עם מכסה תואם בנפח 0.35 ליטר.
- טז. כלי שקוף לרוטב קר 30 מ"ל כולל מכסה תואם.
- יז. סכו"ם ארוז חד"פ הכולל: סכין, מזלג, כפית, קיסם שיניים עטוף, מלח אישי, פלפל אישי
- יח. מלח אישי 1.1 גרם + פלפל שחור אישי 0.15 גרם.
- יט. סכין.
- כ. מזלג.
- כא. כף מרק.
- כב. כפית לקינוח.
- כג. שקיות גופיה ושקיות נייר.
- כד. מפיות 1/8 מטישו.
- כה. פלייסמנטים המתאימים במדויק למגשי הסועד.
- כו. קשים מתקפלים.
- כז. נייר פרגמט, נייר כסף, מדבקות.
- כח. קיסמים עטופים.

**דגש** – מפיות, קיסמים, מלח פלפל אישי יוצבו בתחילת התור וכן בעמדת הקופה, בכלים דקורטיביים בשירות עצמי לסועדים.

## 5. השקעה נדרשת במערכי ההסעדה:

- א. ספק ההסעדה הזוכה, מתחייב בעיצוב מערכי ההסעדה וברכישת ציוד.
- ב. המכון ישקיע סכום של 400,000 ₪ בתנאי שהספק ישקיע לפחות עוד 300,000 ₪ + מע"מ כנגד הצגת חשבוניות למכון. בתמורה להשקעתו יעניק המכון לספק הנחה של 5,000 ₪ בשכר הדירה לאורך כל תקופת ההתקשרות (עד 5 שנים). למען הסר ספק ההנחה לעיל תוענק לספק עבור השקעה ע"ס 300,000 ₪ + מע"מ. כל סכום השקעה אחר יזוכה בסך הנחה פורפוציונלי למתווה לעיל. למען הסר ספק ישולם למכון לפחות סך של 2500 ₪ למשך כל תקופת ההתקשרות. יובהר כי בסיום תקופת ההתקשרות, הציוד וההשקעה של הספק יישארו בבעלות המכון כנגד ההנחה שקיבל בשכ"ד בכול חודש.
- ג. הספק והמכון יסכמו את שאר פרטי ההשקעה לרבות, תכנית אדריכלית, הדמיית עיצוב ורשימת ציוד וכו. המכון שומר לעצמו את הזכות להביא מעצב/ת או אדריכל מטעמו והזוכה יפעל על פי הנחיות המעצב ותוכניות שיוציא המעצב/ת מטעם המכון.
- ד. הספק ירכוש את הציוד הנדרש להפעלת מערכי ההסעדה.
- ה. השקעת המכון יכולה להיעשות גם בשיטת "גב אל גב" או ישירות לקבלנים, כנגד הצגת חשבוניות. למען הסר ספק כל התקשרות עם ספקים חיצוניים ע"י הזוכה תבוצע באישור בפקוח המכון תוך קבלת מס' הצעות מחיר מתחרות לכל התקשרות.
- ו. בסיום תקופת ההתקשרות הציוד והעיצוב לרבות מוצרי החשמל (שקע תקע) ישארו בבעלות המכון.

## 6. ציוד שנדרש:

- א. **אזור ישיבה:**
- 1) החלפת ריהוט.
  - 2) הוספת ארונות אחסון ושירות עצמי.
  - 3) עיצוב אזור הישיבה וההגשה ע"י מעצב פנים – יש להציג הדמיות ולקבל את אישור המכון לפני.
- ב. **מטבח:**
- 1) כיריים גז תעשייתי 4 ראשים.
  - 2) קומבי סטימר 10 תבניות.
  - 3) תנור אפייה עם תא התפחה (אפשר מספק).
  - 4) קוצץ ירקות (דיטו) + סט סכנים.
  - 5) ארון חימום.
  - 6) ציפסר תעשייתי כפול.
  - 7) שולחנות עבודה מנרוסטה עם כיור.
  - 8) מדיח דלת אחת.
  - 9) מקררים לאחסון חומרי גלם.
  - 10) משאבה לחומר חיטוי הירקות.
  - 11) מדפים.

- (12) עגלות שינוע.  
 (13) טרמומטר + משקל דיגיטלי דיוק 1 גרם, שקילה עד 5 ק"ג.

**ג. עמדה בשרית :**

- (1) הוצאת מנדף מהמטבח לחלק הקדמי של ההגשה.  
 (2) פלנצ'ה.  
 (3) מתקן שווארמה מסתובב.  
 (4) עמדת הגשה עילית חמה בגודל 6 גסטרונומים, עם מגן עיטוש ותאורה.  
 (5) עמדת הגשה עילית קרה בגודל 4 גסטרונומים, עם מגן עיטוש ותאורה.  
 (6) מקרר דלפק לממרחים.  
 (7) מדף לתצוגת בגאטים/פיתות.  
 (8) עגלת פינוי מגשים.  
 (9) עיצוב העמדה, לרבות מחירון ותפריטים מעוצבים ע"י מעצב גרפי.  
 (10) קופה חכמה.

**ד. עמדה חלבית :**

- (1) תנור פיצה (אפשר גם מהספק).  
 (2) שלושה (3) מקררי G&G פתוחים לשתייה, כריכים, מוצרי חלב, מוזלי, סלטים מוכנים וכו'.  
 (3) מקפיאים לגלידות (ניתן להביא מספק הגלידות).  
 (4) מכונת קפה 2-3 ראשים.  
 (5) מטחנת קפה.  
 (6) מיקרוגל מקצועי.  
 (7) טוסטר קרמי כפול.  
 (8) טוסטר מסוע לחימום.  
 (9) מסחטת הדרים.  
 (10) מסחטת מיצים לפירות קשים.  
 (11) 2 בלנדרים לשייקים (מושתקים).  
 (12) קופה חכמה.  
 (13) מכונת אייס קפה שני ראשים.  
 (14) עמדת סוכרים.  
 (15) עיצוב העמדה, לרבות מחירון ותפריטים מעוצבים ע"י מעצב גרפי.  
 (16) מדפי תצוגה לחטיפים ומאפים.  
 (17) קיוסקים הכוללים מערכת להזמנת פריטים מהעמדה החלבית, כולל חיבור לרשת אינטרנט וסליקה.

## ה. בית קפה :

- (1) תנור פיצות (אפשר מספק).
- (2) מכונת קפה 2 ראשים.
- (3) מטחנת קפה.
- (4) טוסטר קרמי כפול.
- (5) טוסטר מסוע לחימום.
- (6) בלנדר לשייקים.
- (7) מסחטת פירות (או סחיטה ומילוי במערך הראשי ואספקה של המיץ בבקבוקי זכוכית/פלסטיק שקופים וממותגים).
- (8) קופה חכמה.
- (9) מקרר חלבייה פתוח.
- (10) מכונת אייס קפה שני ראשים.
- (11) מקררים לאחסון חומרי גלם + מקפיאים.
- (12) עמדת סוכרים.
- (13) מדפי תצוגה לחטיפים.
- (14) עיצוב העמדה והפיכתה לאספרסו בר מודרני, לרבות מחירון ותפריטים מעוצבים ע"י מעצב גרפי.
- (15) שולחנות כסאות ושמשיות לשיבה.

□ הספק יכול להוסיף ציוד נוסף למערכי ההסעדה על חשבונו ובאישור המכון.



## 13.7 אמנת שירות לתחזוקת הציוד

1. אחריות ספק ההסעדה לתחזוקה שוטפת ותיקונים מעת לעת הינה לכל תקופת ההתקשרות.
2. ספק ההסעדה יעבוד רק עם ספק הציוד או עם טכנאים שאושרו ע"י המכון .
3. האחריות כוללת טיפול בכל התקלות, הגעת טכנאי, אספקת חלקי חילוף ע"פ הצורך, כולל חומרים מתכלים (גומיות, גלגלים, חלקי פלסטיק, זכוכית וכד').
4. כל תיקון ציוד יהיה עם אחריות ל 3 חודשים לפחות.
5. טבלת זמני תגובה תוגדר על פי טבלת הציוד המצורפת מטה.
6. אי עמידה בזמנים שהוגדרו תגרור קנסות על פי המפורט להלן :
7. עמידה באמנת השירות מוגדרת כפתרון התקלה הציוד או מתן מענה חלופי המאושר על ידי המכון.
8. ספק ההסעדה מחויב באמצעות איש השירות מטעמו, להחזיק חלקי חילוף לכל הציוד למשך כל תקופת ההתקשרות.
9. ספק ההסעדה מחויב לבצע טיפולי אחזקה מונעת לכלל הציודים, הטיפול המונע יהיה על פי הוראות יצרן, או על חוקים ותקנות או על בסיס ביקורת תלת חודשית התדירות תהיה על החלופה הקצרה מבניהם.
10. במסגרת מסירת הציוד, ספק ההסעדה יכין הוראות אחזקה מונעת לצוות המטבח לטיפולים אשר יבוצעו על ידי המכון.
11. במידה וספק ההסעדה איננו מסוגל לתקן את התקלה בזמן המוגדר, ספק ההסעדה יספק על חשבונו מכשיר חלופי, עלות האספקה והתקנה הינה על חשבון ספק ההסעדה.
12. בכל מקרה יחזיק ספק ההסעדה באתר שפינדשים או פלטות שבת למקרה של תקלה באחד ממתקני החימום (5) ומשטחי נירוסטה שניתן להקפיאם למקרה של תקלה באחד ממתקני הקירור (5).
13. חלוקת זמנים לפי זמני תגובה :
  - א. **דחוף** – עד 18 שעות מרגע ההודעה/קריאה :
    - (1) תנורים.
    - (2) חדרי קירור והקפאה.
    - (3) מנדפים.
    - (4) מתקני חימום/קירור.
  - ב. **חשוב** – עד 36 שעות מרגע ההודעה/קריאה :
    - (1) פלנציה וגריל.
    - (2) ארונות חימום.
    - (3) מקררים ומקפיאים.
    - (4) מטגנות (ציפסרים).
  - ג. **רגיל** – עד 48 שעות מרגע ההודעה/קריאה :
    - (1) אינדוקציות.
    - (2) מכשיר שווארמה.
    - (3) מיקסרים, מגיימיקס, dito.
    - (4) כל ציוד חשמלי נוסף.

14. הכנסת ציוד נוסף ע"י ספק ההסעדה:

- א. ציוד חשמלי שיסופק ע"י הספק יוכנס למערכי ההסעדה של המכון בליווי טופס בדיקה של בודק חשמל מוסמך מטעם הספק.
- ב. הדו"ח יהיה חתום ע"י הבודק בהתאם לתקנים ישראלים קיימים לנושא דרישות בטיחות מכשירי חשמל, דרישות כלליות, כפי שקיימים היום וכפי שיקבעו במהלך תקופת ההתקשרות.
- ג. למען הסר ספק, כל ציוד ו/או אמצעים לביצוע השירותים אשר יוכנסו ע"י הספק למכון חייבים בקבלת אישור מראש לגבי דגם, תכונות, תאריך הייצור ותקינות מנציג המכון.
- ד. כל ציוד אשר יוכנס למכון ילווה בהוראות הפעלה והוראות בטיחות בהפעלה אשר יאושרו ע"י נציג ההסעדה ו/או נציג המכון.

## 13.8 כשרות

1. ספק ההסעדה ינהל את מערך ההסעדה על טוהרת הכשרות, ובהשגחת הרבנות, על חשבונו כשבידיו אישור בר-תוקף על "כשרות" מערך ההסעדה בשרי וחלבי.
2. הספק יעסיק על חשבונו משגיח כשרות במשרה מלאה או חלקית (על פי החלטת הרבנות).
3. הכשרות הנדרשת הינה כשרות רגילה.
4. הספק ידאג להוציא תעודת כשרות מהיום הראשון להפעלה. כמו כן, הספק ידאג להציג תעודה זו (אשר תעמוד בתוקפה), בכל אחת מהעמדות.
5. הספק מתחייב שכל המוצרים וחומרי הגלם שירכוש יהיו רק בהכשר רבנות מוסמכת המאושרת ע"י הרבנות מקומית/ישראל ולמוצר יש תו כשרות המעיד על כשרותו ועל הרבנות נותנת הכשרות.
6. הספק מתחייב לרכוש את כל מוצרי הבשר והעוף כשהם מוכשרים, לא תתבצע הכשרת בשר ועוף במטבח.
7. הספק מתחייב לרכוש עופות וחלקי עופות, משחיטה המאושרת ע"י הרבנות ומוכשרים.
8. הספק יהיה חייב להשתמש בירקות עליים, חסות ובעשבי תבלין טריים ללא חשש חרקים ("גוש קטיף").
9. כרוב לבן, ירוק ואדום יוכשרו במטבח של הספק ע"י משגיח הכשרות או יקנו חתוך מכשרות מהודרת במידה והרבנות תדרוש זאת.
10. בכל תקופת ההתקשרות תהיה תעודת כשרות תקפה בידי הספק ובכל סיום תוקף חובה עליו לחדש את התעודות.
11. הספק יעבוד רק עם ספקים וחומרי גלם כשרים וידאג להמצאות בכל עת של תעודות כשרות של הרבנות הראשית לישראל מטעם הספק.
12. **דרישות כשרות יר"פ בשנת השמיטה.**
  - א. להסרת ספק, בשנת שמיטה הספק מתחייב לעמוד בדרישת כשרות יר"פ, ולשם כך יספק למטבח, ירקות לרבות ירקות עליים, כך שכל אספקת הפירות והירקות תהא באמצעות ייבוא מחו"ל ו/או מהערבה הדרומית, כאשר הספק מתחייב שלא לספק ירקות בהכשר "אוצר בית דין".
  - ב. עבור השירותים שיתנו בשנת השמיטה לא תינתן לספק כל תוספת תשלום.

## 13.9 מדיניות איכות ובטיחות המזון

המכון רואה בניהול מקצועי של איכות ובטיחות מערך ההסעדה תנאי הכרחי לקיום מערך הסעדה גדול ומודרני וכמענה מתאים לדרישות הסועדים. על ספק ההסעדה להראות במשך כל זמן קיום החוזה כי הם מפעילים מערכת ניהול איכות ובטיחות מזון מתאימה.

בפרק זה מפורטות הדרישות המינימליות להפעלת מערכת ניהול איכות ובטיחות מזון. הספק ישמעו להוראות משרד הבריאות והרשויות השונות בכל עת ויפעל ע"פ דרישתם.

במידה ויכנסו מהרשויות ומשרדי הממשלה השונים הוראות ו/או תקנות ו/או חוקים חדשים ו/או אחר הקשורים להסעדה/קייטרינג/מטבחים יצרניים או מבשלים, שינוע ו/או סימון מזון וכל דבר הקשור לתחום השירות של ספק ההסעדה במהלך תקופת ההתקשרות עם הספק ימלא ספק ההסעדה אחר הוראות/תקנות/חוקים אלו באופן מלא ומיידי ועל אחריותו המלאה כחלק מהשירות שהוא מעניק למכון.

### זכויות המכון לפיקוח

1. המציע יתחייב לאפשר לבא כוח המכון או מי שבא מטעמו בכל עת לבקר פעולותיו (לרבות כאשר מערכי ההסעדה סגורים), לפקח על ביצוע מכרז זה ועל הוראות ההסכם שיחתם בעקבותיו.
2. המחסן במערך ההסעדה הגדול, הינו מקלט בבניין ובעתות מלחמה על הספק להשאירו פתוח ופנוי לשימוש בעת אזעקות.
3. המציע יתחייב להישמע להוראות ב"כ המכון בכל העניינים הקשורים באספקת השירותים כמפורט במכרז זה ובהסכם שיחתם בעקבותיו.
4. המכון ו/או נציגו או מפקח מטעמו יהיו רשאים להיכנס בכל עת למערכי ההסעדה על מנת לבדוק את טיב המצרכים, המזון, את הסדרי ההגשה, המחירים וניהול החשבונות עם המכון והספק מתחייב לשתף פעולה עם המכון ולפעול במיידית לתיקון הליקויים שיובאו לתשומת ליבו.
5. הספק מצהיר ומסכים כי המפקח ו/או מטעם המכון רשאי לבקר בכל עת לבדוק בין היתר את טיבם, סוגם ואיכותם של השירות, הציוד, החומרים והמצרכים. הספק מתחייב להתיר למפקח לבצע בדיקותיו בכל עת, בכל מקום ללא תיאום מראש.
6. קבע המפקח מטעם המכון כי השירות ו/או הציוד ו/או החומרים ו/או המצרכים או כל חלק מהם אינם תקינים בעיניו תהא קביעתו סופית והספק יעשה לתיקון הליקויים לאלתר ובכלל לא ישתמש בציוד ו/או חומרים ו/או מצרכים שנפסלו כאמור.

### מדיניות איכות:

על הספק להגדיר את מדיניות האיכות ובטיחות המזון במערך ההסעדה. הגדרה זו תועבר לאישור נציג המכון. מדיניות זו תגדיר ותתעד את מדיניות האיכות ובטיחות המזון, תתאים לדרישות חוזה ההסעדה, חוקים צווים ותקנות וכן לאיכות הנתפסת של הסועדים.

תכנית עבודה :

הספק יעביר לנציג המכון ו/או מי מטעמו תכנית עבודה שנתית בנושא צמצום הסיכונים בטיחות המזון. תכנית עבודה ראשונית תועבר לפני התחלת עבודת הספק ותכלול את מערכת בטיחות המזון שבכוונתו לקיים במערך ההסעדה, שמות אנשי הקשר והאחראים ליישום התכנית וכן ניסיונם בניהול מערכות בטיחות מזון בהיקפים ניכרים. בכל שנה יעדכן הספק את תכנית העבודה ואת יעדיה ויעבירה לנציג המכון ו/או מי מטעמו לאישור. על הספק להיעזר בכח עזר מקצועי (טכנולוג מזון/תברואן/מהנדס מזון/ווטרינר) לצורך יישום תכנית העבודה בטיחות במזון.

עזרה זו תהיה לכל הפחות ביקור פעם בחודש של איש מקצוע מנוסה בתחום בטיחות המזון הכולל דוח והמלצות לשיפור. הספק יעביר דוחות המקצועיים הנ"ל לנציג המכון ו/או מי מטעמו. הספק יקיים ישיבות עיתיות, לכל הפחות אחת לחודש יחד עם נציג המכון ו/או מי מטעמו, במתכונת של צוות בטיחות מזון. צוות זה יכלול את אנשי המפתח במערך ההסעדה וכן את איש המקצוע בתחום בטיחות המזון. ישיבות הצוות יעסקו בבעיות שוטפות, תלונות סועדים ונקודות לשיפור כפי שעולה מדוחות ומהמלצות לשיפור. למערך ההסעדה יתמנה, לכל הפחות:

1. נאמן בטיחות מזון שעבר הכשרה וקיבל תעודה ממושרד הבריאות.
  2. נאמן בטיחות בעבודה שעבר הדרכה וקיבל תעודה מטעם המשרד לבריאות וגהות.
- א. נאמני בטיחות המזון ובריאות בעבודה, יקבלו הכשרה והדרכה בתחומי בטיחות המזון והעבודה ויוגדרו להם סמכויות ותפקידים במסגרת תכנית העבודה השנתית.
- ב. נאמני הבטיחות יכלו להיות עובד מתוך מצבת העובדים בעלי התפקידים האחרים שיבצעו מטלה זו בנוסף למטלותיו השוטפות.
- ג. הספק ישתף פעולה עם נציג המכון ו/או מי מטעמו ועם יועצים שיעסיק המכון בתחום האיכות, התזונה ובריאות המזון. על הספק לפעול לפי הנחיות רשויות החוק, נציג המכון ויועציה בתחום בטיחות המזון.

תכנית סניטציה (SSOP)

הספק יכין (ויגיש לאישור נציג המכון ו/או מי מטעמו במידה ויתבקש), תכנית סניטציה למתקני ההסעדה כחלק מתכנית לצמצום סיכונים במזון. דרישות המינימום של התכנית:

1. תכנית ניקיון של מתקני ההסעדה הכוללת תדירות הניקיון, שיטות וחומרי ניקוי המאושרים ע"י משרד הבריאות והמשרד לאיכות הסביבה וחיטוי.

א. חומרי הניקוי יהיו עם נתרן מאוד נמוך.

2. התכנית תתייחס ל:

א. הפעלת מדיחים ובקרת טמפ' בהם, כולל תיעוד (לפחות פעמיים ביום).

ב. ניקוי משטחים וחיטויים.

ג. ניקוי מכונות עיבוד מזון וחיטויין.

ד. ניקוי וחיטוי של מיכלי מזון.

ה. ניקוי חדרי קירור, קצביה, עיבוד ירקות וחיטויים.

ו. תיעוד פעולות הניקוי ופעולות מתקנות.

- ז. ניקוי תנורים וכלי בישול.
- ח. במערך ההסעדה ישמשו לפחות המחטאים הבאים :
  - 1) חומר חיטוי לירקות ופירות כגון היפו כלורדאו חומצה פראצטית בריכוז וזמני חשיפה לפי הנחיות משרד הבריאות.
  - 2) חומר חיטוי אלקאלי לחיטוי משטחים עמידים והקצפה, טבילת קרשי חיתוך, ניקוי של משקעים וכד'.
  - 3) חומר חיטוי מסוג אמוניום רבעוני לחיטוי מכונות עיבוד מזון, סכינים ומשטחים רגישים.
  - ט. על תכנית הסניטציה להגדיר שימושים, ריכוזים ואפליקציות לכל אחד מחומרים אלה.
3. בעמדות שטיפת הידיים ימלא הספק סבון אנטי בקטריאלי בעמדות שטיפת הידיים המשמשות עובדי מזון יהיה גם ג'ל אלכוהולי לחיטוי אחרי שטיפת הידיים.
4. חל איסור על שימוש בסחבות בד לניקוי. יש להשתמש בנייר חד-פעמי בלבד.
5. הספק יעבוד עם חומר חיטוי בהתזה למשטחי עבודה ומכשירים (כגון: משטחי עבודה, קרשי חיתוך, חיתוך ירקות, סכינים וכו') לפני תחילת העבודה ובסיומה.
6. תכנית לצמצום סיכונים הנובעים מבריאות עובדי מזון. התכנית תכלול הגדרה ברורה של מצבים בהם עובדים לא יעבדו במזון, הדרכה ופיקוח מתאים, חומרי חבישה וכד'.
7. תכנית לבדיקה יומית של מצב סניטציה של חדרי הלבשה, תקינות מתקני שטיפת ידיים, משטחים, קירות, חלונות, חוסר בגופים זרים וכד'.
8. קביעת כללי התנהגות עובדים כולל שטיפת ידיים, לבוש מתאים, דיווח על מחלות ופיקוח.
9. התכנית תכלול תיעוד של פעולות הסניטציה ותיעוד פעולות מתקנות במידה ונדרשו. מומלץ לרכז את התיעוד על גבי טופס סניטציה יומי ייעודי.

#### דווח ותקשורת:

- לאור החשיבות הגבוהה שמייחסת המכון לנושא ניהול איכות ובטיחות המזון קיימת חשיבות גבוהה לשקיפות, דווח ותקשורת מול נציג המכון ו/או מי מטעמו.
1. הספק כאמור יעביר את מדיניות האיכות, תכנית העבודה לנציג המכון ו/או מי מטעמו כולל יעדים מדידים בנושא בטיחות מזון ואיכות נתפשת של המזון.
  2. הספק ידווח במידי לנציג המכון ו/או מי מטעמו על כל מקרה חריג במערך ההסעדה.
  3. הספק ידווח במידי לנציג המכון ו/או מי מטעמו על כל חריגה מתקנים בבדיקות מיקרוביאליות ועל הפעולות המתקנות שבוצעו על ידו.
  4. הספק ישתף פעולה עם נציג המכון ועם יועצי המכון לצורך שיפור איכות בטיחות המזון.

דגש - כל דו"ח ו/או מבדק יעבור לנציג המכון ו/או מי מטעמו.

דרישות מינימום להפעלת מערכת ההסעדה:

1. עמידה בכל דרישות החוק, משרד הבריאות והרשות המקומית.
2. לא ימצאו מצרכי מזון אסורים:
  - א. מצרכים שאינם ראויים לצריכת אדם או אינם מיועדים לו.
  - ב. חלב ומוצריו שאינם עשויים מחלב מפוסטר או מעוקר.
  - ג. בשר או מוצריו שהופקו מבעלי חיים שלא עברו פיקוח וטרינרי ואושרו כראויים למאכל אדם.
  - ד. ביצים מכל סוג ושל כל בעל חיי שהינן סדוקות, שבורות או שפוכות ושאינן מפוסטרות.
  - ה. מצרכים מזוהמים בחיידקים פתוגניים.
  - ו. מצרכים הנגועים במזיקים, הפרשותיהם או חלקיהם.
  - ז. מוצרים שפג תוקפם.
  - ח. מוצרים שאינם בעלי ריח או מראה או טעם אופייניים למוצר.
3. יש להשתמש במתז עם חומר לחיטוי משטחי עבודה, סכינים ומכשירי לאחר כל עבודה, בתחילת ובסוף היום.
4. לא יוכנסו קרטונים של ירקות למטבח.
  - א. הקרטונים יועברו לפלסטיקים שטופים או למכלים אחרים נקיים, ברמפה.
5. קיום הוראות עבודה ספציפיות להדרכת עובדים, עובדים חדשים, מבקרים ואורחים. מניעת כניסת אנשים בלתי מורשים למטבחים, מניעת עבודת עובדים החשודים כחולים במחלות העשויות להיות מועברות במזון. הדרכות צוות ואורחים יתועדו.
6. הספק ישמור כל יום דגימות מזון ל- 72 שעות ממועד הגשתם. הדגימות ישמרו באופן מסודר ומסומן במתקן קירור ויכללו את כל המנות שהוגשו לסועדים, לרבות: מרקים, מנות עיקריות, התוספות, הסלטים המורכבים, הירקות החתוכים והמנות האחרונות שהוגשו בעמדה הבשרית והחלבית.
7. משקל כל דגימה לא יפחת מ-150 גרם או יותר ע"פ דרישת משרד הבריאות.
  - א. דגימות המזון שישמרו יסומנו באופן שיכליל את הפרטים הבאים: תאריך ושם המוצר – כל יום יישמר בנפרד.
8. בדיקת ותיעוד טמפי' מזון בבישול ובהכנה, בשחזור מזון מצונן ובהגשת המזון. קביעת גבולות קריטיים לטמפי' וקביעת פעולה מתקנת. בקרת הטמפי' תהיה מתועדת. יש לקבוע נוהל להבטחת קיומו של טרמומטר מכויל בכל נקודת מדידה ואמצעים לחיטוי.
  - א. הטמפי' לא ירדו מהני"ל בכל עת:
    - (1) בישול מזון חם – לפחות 75 מעלות במרכז המוצר למשך 2 דקות.
    - (2) שחזור מזון (חימום מחדש) – רק במידה ויהיה בלסט ציילר או בקבלת מזון מצונן/קפוא – לפחות 80 מעלות במרכז המוצר למשך 2 דקות.
    - (3) הגשת מזון חם – לפחות 65 מעלות במרכז המוצר.
    - (4) הגשת מזון קר – לא יותר מ 5 מעלות.
9. הספק יכין הוראות עבודה לחיטוי פירות וירקות, כולל מדידה יומית של ריכוז חומר החיטוי ותיעוד מתאים.

10. הוראות עבודה לקבלת סחורה, מדידת טמפ' בקבלה ותיעודה, גבולות קריטיים בקבלת הסחורה ופעולה מתקנת. חלה חובת תיעוד של טמפ' סחורה המסופקת בקירור או בהקפאה. סחורה בצינון לא תתקבל בטמפ' של מעל 5 מעלות צלזיוס. סחורה קפואה לא תתקבל בטמפ' של מעל מינוס 12 מעלות צלזיוס.
11. הוראות עבודה למעקב אחרי טמפ' מקררים (שאינם מחוברים לבקרה) ותיעוד מתאים.
12. הפרדה אפקטיבית בין חומרי ניקוי וחיטוי ובין מזון.
13. איסור על מחזור מזון.
14. הוראות בדבר הפשרת בשר בטוחה, גבולות טמפ' וזמנים להפשרה, עיבוד ובישול של בשר/עוף גולמי.
- א. יש להפשיר לאחר הפשטה מאריזת היצרן, על גבי רשתות מחוררות עם גסטרונום מתחת לכל רשת, לעטוף את הבשר ולסמן בתאריך את יום ההוצאה מהמקפיא במדבקות.
15. הוראות עבודה בדבר הפרדת מזון גולמי, מזון בתהליך ומזון מוכן לאכילה בכל שלבי העיבוד, כולל הפרדת מיקום.
16. הוראות עבודה בדבר סימון וזיהוי מוצרי מזון. נדרש סימון מוצר מזון במשך כל זמן עיבודו לסוג ולתאריך עיבוד / ייצור.
17. הספק ישתמש במקודד לתאריך שיקנה על חשבונו.
18. הוראות עבודה בדבר שימוש נכון בשמן טיגון, סינונו והחלפתו.
- א. יש לסנן את השמן מהצייפרים בכל סוף יום.
- ב. שימוש בשמן יותר ל 8 שעות לכל היותר או פחות במקרה של טיגון חצילים או דומה - החלפה מינימלית תתבצע פעמיים בשבוע.
- ג. טמפ' מקסימאלית לטיגון - 190 מעלות.
19. הספק יציג במידה וייתבקש תכנית הערכת ספקים לאישור נציג המכון ו/או מי מטעמו. לא יתקבל ספק ללא רשיון עסק ותעודת כשרות ברי תוקף. יצרנים יחויבו ברשיון יצרן בר-תוקף ואילו יבואנים יחויבו ברשיון יבוא. הספק יחזיק רשימת ספקים מורשים, אשר אושרו על ידי נציג המכון ו/או מי מטעמו, בכל עת כולל תיעוד מתאים. מוצרים המסופקים על ידי סיטונאים יחויבו גם הם בתיעוד כאמור. ספקים עיקריים ורגישים כגון ספק בשר – יבצע הספק מבדק ספקים או יספק הוכחות לביצוע מבדק שכזה על ידי גוף שלישי. הספק ייתן עדיפות לספקים בעלי מערכת ניהול איכות ו HACCP.
20. הספק ישתמש בכלים חד פעמיים וחומרי עזר בבישול רק לאחר קבלת אישור למגע עם מזון. הספק יעביר לנציג המכון ו/או מי מטעמו אישור מגע עם מזון פריטים הבאים: חמגשיות, ניילון נצמד, מיכלים לסלט, נייר כסף ומכלים חד פעמיים נוספים המשמשים לטיפול והגשת מזון.
21. יש לשמור ביצים במקרר נפרד.



פינוי שמנים ורטבים

1. ספק ההסעדה יאסוף את שאריות הרטבים, שמני בישול וטיגון והשומן מן החי למתקנים יעודיים ויפנה אותם על חשבונו.
2. חל איסור מוחלט לשפוך שמנים ורטבי לביוב וכן שאריות מזון או אשפה מכול סוג.

הדברה

1. באחריות ספק ההסעדה לבצע הדברה במתקני ההסעדה, כולל טיפול במעופפים ואספקת חרקנים ומדבקות למניעה.
2. ההדברה תבוצע אחת לחודש ו/או ע"פ צורך ע"י מדביר מוסמך ובתיאום עם המכון.
3. הספק יפעל למלא אחר דרישות המדביר כהכנה לקראת ההדברה בכל עת שידרש.
4. באחריות עובדי הספק להישמע להוראות המדביר ולכסות כל מזון ו/או ציוד שידרוש.
5. חל איסור מוחלט על עובדי הספק להדביר עצמאית את מערכי ההסעדה ו/או את המטבח ו/או את המחסנים.
6. עובדי הספק ידווחו לנציג המכון ו/או מי מטעמו מיד עם גילוי סימנים למכרסמים/ מזיקים/ מקקים ועל ביצוע ההדברה.
7. הדברה תתבצע גם בימי שישי, ערבי חג וחופשות. עובד הספק ילווה את המדביר בכל מתקני ההסעדה במהלך ביצוע ההדברה ויסייע לו.

## 13.10 שינוע המזון

שינוע המזון למערך ההסעדה במכון ובין מתחמי ההסעדה יעשה על פי כל דין וחוק. שינוע המזון וחומרי הגלם למטבח, למחסנים ולמערכי ההסעדה השונים מהספק ומהספקים של הספק, יתבצע בצורה מאובטחת תוך שימוש ברכבים ייעודים, בעגלות יעודיות וע"ח הספק. חל איסור על הכנסת עגלות משטח לתוך המבנים, השינוע בתוך הבניינים יתבצע ע"ג עגלות עם גלגלי גומי, במידה ויגרם נזק לריצוף, קירות ומתקני המכון, יתוקן ע"י הספק על חשבונות תוך 7 ימים עבודה.

### 1. הוראות כלליות לשינוע ע"י ספקים חיצוניים:

- א. הרכבים חייבים להיות עם כל הרישיונות והביטוחים הנדרשים ע"פ חוק בתוקף לרבות אישור להובלת מזון מהרשות המקומית ו/או ממכון התקנים.
- ב. כל המזון יגיע רק מספקים מורשים עם כל הרישיונות הנדרשים על פי כל דין ויהיה עטוף ועם ציון שם המוצר ותאריך.
- ג. רכב השינוע יהיה עם רישיון להובלת מזון וכל אישור או רישיון אחר שידרש ע"פ חוק.
- ד. כלי הרכב יהיו ניתנים לניקוי בנקל.
- ה. כלי הרכב יהיו נקיים פנימית וחיצונית בכל עת.
- ו. חומ"ג לרבות ירקות ופירות ישונעו ברכב נקי, המיועדת להובלת מזון בלבד.
- ז. חייבת להיות הפרדה מוחלטת בין מזון גולמי למזון מבושל.
- ח. לא יתבצע שינוע של חומרי ניקוי יחד עם מזון בשום מקרה.
- ט. הנהג חייב להיות עם רישיון נהיגה בתוקף ומתאים לרכב בו הוא נוהג.
- י. נהגי רכבי השינוע חייבים להיות עם מדי עבודה תקינים בכל עת.
- יא. אין לעשן ברכבי שינוע המזון.

### 2. הוראות כלליות לשינוע פנימי ע"י הספק:

- א. שינוע של מזון מצונן יבוצע בקירור בטמפ' של 4 מעלות בטרמופורטים או בקלקרים יעודיים עם קרח.
- ב. שינוע של מזון חם (במידה ויידרש מעת לעת) יתבצע בארונות חימום או בטרמופוטטים בטמפ' שמעל ל 65 מעלות בכל עת.
- ג. ספק ההסעדה יפריד בין מזון מצונן וחם.
- ד. חייבת להיות הפרדה מוחלטת בין מזון גולמי למזון מבושל.
- ה. לא יתבצע שינוע של חומרי ניקוי יחד עם מזון בשום מקרה.

## 13.11 ניקיון

למען הסר ספק, מובהר בזה שניקיון כלל מערך ההסעדה, המתקנים והאזורים שימסור המכון לספק, הנם באחריות הספק בלבד.

כל עבודות הניקיון ופינוי אשפה של מערכי ההסעדה, חצרות המזון, המטבחים והחצר האחורית, תבוצענה ע"י הספק ועל חשבונו, לרבות אספקת חומרי ניקיון וכלי ניקוי.

1. עובדי הספק יבצעו ניקיון יומי של הציוד, המכונות, המקררים, התנורים, הרצפות, החלונות והדלתות, כאשר אחת לשבוע יבצעו עובדי הספק ניקיון יסודי של כל הנ"ל וכן בכל עת שיידרש על ידי נציג המכון ו/או מי מטעמו.

2. ניקוי אזורי ישיבה.

3. עובדי הספק ידאגו לקפל את הקרטונים לפני זריקתם לקרטוניה על מנת לצמצם את נפחם.

4. עובדי ניקיון ושירותים בפרט לא יגעו במזון.

5. כול חומרי הניקוי יעמדו בת"י ויאושרו ע"י המכון ו/או מי מטעמו.

6. אחסנת חומרי הניקוי תעשה על פי חוק, עם הפרדה של חומצי ובסיסי.

7. **ספק ההסעדה ידאג לניקיון כל השטחים שהועמדו לרשותו ע"י המכון, בכלל זה:**

א. מטבחים על ציודם, כולל מנדפים ופילטרים.

ב. ניקוי ארובות המנדפים פנימית יעשה פעם בחצי שנה (או ע"פ תדירות שתיקבע ע"י כיבוי אש) באמצעות ספק ייעודי שהספק יתקשר איתו ועל חשבונו.

ג. מעברים, מסדרונות.

ד. מחסנים.

ה. מקפיאים, מקררים, חדרי קירור והקפאה.

ו. ניקיון מלא ושלם של כל ציוד הבישול וההגשה.

ז. העמדה הבריית והחלבית, איזורי הישיבה וההגשה.

ח. חצר אחורית.

ט. אזור פינוי אשפה – פינוי הפסולת יעשה על פי נהלי המכון ועל פי הנחיות, סדר, ניקיון והפרדה של הפסולת ומיון.

י. המכון או מי מטעמו, רשאי לדרוש מהספק לבצע ניקיון של משטח או אזור, והספק יענה לדרישה בהקדם.

**לא ניקה הספק מתקנים או שטחים הנמצאים באחריותו, רשאי המכון לנקות את אותם המקומות, ולחייב את הספק בהוצאה שנגרמה מכך ולקנוס את הספק.**

כל פעולות הניקיון יבוצעו ע"פ הנחיות הבטיחות המופיעות להלן, בתדירות המבוקשת, תוך שימוש בחומרים מתאימים או אלה המצויינים בהנחיות.

**בטיחות בניקיון כללי:**

1. למעט בזמן ניקיון, יש לשמור על רצפה נקייה ויבשה באופן קבוע.
2. כל לכלוך, מים ושמן יש לנקות באופן מידי.
3. לפני כל ניקיון יש להניח לפחות שני שלטי אזהרה: "אין מעבר" ליד המקום הרטוב/מלוכלך. אין להסירם אלא לאחר שהרצפה נקייה ויבשה.
4. אין להפסיק, בשום מקרה, עבודת ניקיון רצפה, לפני שהסתיימה. יש להקפיד שלא לצאת להפסקה אלא לאחר שהרצפה יבשה ונקייה.
5. אין להניח דבר לפני לוחות החשמל.
6. פחי אשפה מלאים יפונו באופן מידי.
7. אין לחסום מעברים.
8. יש להקפיד לסגור ברזי מים פתוחים.
9. יש לסגור דלתות חדרי קירור לאחר ווידוא כי המקררים ריקים מאדם.
10. **אין לזרוק שאריות מזון ושמן ורטבים לביוב בשום אופן.**
11. הספק יקפיד על ניקיון כל המתקנים, ציוד הקבע והציוד המתכלה.
12. **פעולות לניקיון וארגון אזורי ההגשה והישיבה:**
  - א. יכין את מערך ההסעדה והשולחנות לסועדים ולשם כך, בין היתר ועל פי הצורך, מערך ההסעדה יהיה מוכן לקבלת הסועדים לארוחת הצהריים עד 30 דקות לפני פתיחתו.
  - ב. ירוקן את סלי ופחי האשפה השייכים למתקנים כל עת שהם מתמלאים ובסוף כל יום לתוך מיכלים סגורים.
  - ג. ינקה את דלפקי המזון במהלך זמן הגשת הארוחות ויבצע ניקיון יסודי שלהן בתום הארוחה בכל יום.
  - ד. פעולות הניקיון המפורטות לעיל יבוצעו ע"י הספק לפני פתיחת מערכי ההסעדה, וכן תוך כדי הארוחות ככל שהדבר נדרש, כדי שהמתקנים, ציוד הקבע והציוד המתכלה יהיו תקינים ונקיים במשך כל זמני הארוחות.
  - ה. ינקה באופן יסודי את המתקנים בסוף כל שבוע עבודה.

הנחיות ניקיון	תדירות	אזור
ניגוב אדני החלונות במטלית רטובה.	אחת לשבוע	אדני חלון
סקוטש ומים, שפשוף של הקירות וניגוב.	פעם בשבוע	קירות וחרסינה
ניקוי החלונות, פנים באמצעות סבון, מוט טלסקופי, מגב ונייר ניגוב.	פעם בשבוע	חלונות
ניקוי המעקות והמגנים באמצעות סקוטש, מים וסבון.	אחת לשבוע	מעקות ומגני קירות.
<p>פינוי מדפים מצידוד ומזון. שטיפה במים וסבון. שטיפת הרצפה עם מסיר שומן. המחסן המזון יהיה נקי משך כל יום העבודה, ובאופן קבוע. <b>אין</b> להשאיר על הרצפה מוצרי מזון. <b>אין</b> לאחסן במחסן זה חומרי ניקוי. <b>אין</b> לחסום את פתח המחסן בצידוד או מוצרי מזון</p>	אחת לשבועיים	מחסן מזון
<p>פחי אשפה מלאים ירוקנו ויפוננו באופן מידי. יש להקפיד על כיבוי מכשירים שאין בהם שימוש. כל מתקן קירור או אחסון במטבח ינוקה בתדירות של אחת לשבוע לפחות. תעלות ניקוז ינוקו בתום כל יום, אחת לשבוע יבוצע בהן ניקיון יסודי הכולל קרצוף והסרת שומנים. פחים ישטפו ויקורצפו פעמיים בשבוע. בתום תהליך עבודה יש להשאיר עמדות עבודה נקיות לחלוטין. רצפת המטבח תישטף כל שעה. בתום יום עבודה יקורצפו כל מכשירי העבודה ועמדות העבודה שהיו בשימוש.</p>	פעם ביום.	מטבחים

## 13.12 ליווי ופיקוח

המכון רואה חשיבות עליונה בניהול איכותי של מערך הסעדה ובקרה קבועה ושוטפת. לצורך הבקרה יכול המכון להפעיל מפקח מטעמו, כמו כן, יכול המכון להעסיק חברה חיצונית המתמחה בהסעדה ויבצעו ביקורות בטיחות מזון, ביקורות קולינאריות ותאימות חוזית, על פי החלטת המכון ובהתאם לצורך. ספק ההסעדה ועובדיו ישתפו פעולה עם המפקחים והיועצים מטעם המכון ויפעלו על פי ההנחיות המקצועיות שיעברו להם.

בסיום כל ביקורת מוציאה החברה החיצונית דו"ח ממוחשב עד 48 שעות מסיום הביקורת.

ספק ההסעדה יענה על ההערות כפי שיופיע בתמצית הדו"ח ויועברו במייל.

המענה יהיה תוך 72 שעות מרגע קבלת הדו"ח.

כל פעולה מתקנת תירשם עם תאריך לביצוע ומי אחראי.

בנוסף יקיים ספק ההסעדה ישיבה חודשית עם נציג המכון ו/או מי מטעמו, יועץ המזון של המכון ועם מנהל תפעול של הספק, שף ראשי ונוספים על פי צורך.

בפגישה ידונו על הביקורות, ימי קונספט, נושאים לשימור או לשיפור, דרישות הסועדים, תזונה, תפריטים, בטיחות מזון, חומ"ג ועוד.

המכון יחזיק בידו מפתחות נוספים של כלל מערכי ההסעדה ונציגו יהיה רשאי להיכנס במקרה חרום בכל עת שיידרש, הן בשעות העבודה והן לאחר שעות העבודה כשהמקום סגור.

### 1. מטרות הליווי והפיקוח

- א. העלאת רמת בטיחות המזון בכלל שרשרת האספקה של מערך ההסעדה, שיקוף רמה זו למקבלי החלטות ויצירת מצב של שיפור מתמיד ברמת בטיחות המזון.
- ב. בדיקות קולינאריות.
- ג. בדיקת תאימות חוזית.
- ד. העלאת שביעות רצון העובדים מן השירות הניתן, יצירת מנגנון מובנה למדידת שביעות הרצון ושיפור מתמיד ברמת השירות.

### 2. תוצרי הפרויקט

- א. **שיפור בטיחות המזון** במערך ההסעדה של המכון.
- ב. מדד בטיחות מזון שקוף ועדכני לכל נקודות ההסעדה.
- ג. **שיפור שביעות רצון הסועדים** מן המזון המוגש להם ויצירת שיפור מתמיד.
- ד. דוחות עיתיים בנושא ההסעדה.

### 3. פירוט מרכיבי העבודה בכל ביקורת

- א. ביקורת במטבח, אזור ההגשה והישיבה, במחסנים ובכל שאר המקומות (1) ביקורת בטיחות מזון, תפעול ובקרה על חומרי גלם.

- (2) בדיקת ניקיון, היגיינה והופעת צוות העובדים.
- (3) עמידה בחוזה – משקלי מנות, תדירות בדיקת חומרי הגלם.
- (4) בחינת אסתטיקה וטעם.
- (5) שיחות עם עובדים, צוותי מטבח, איתור ליקויים לשיפור.
- (6) מעבר על ביצוע תכנית שיפורים מביקורים קודמים.
- (7) פגישת התקדמות חודשית עם ספק ההסעדה :
  - (א) מעבר על דוחות ביקורת.
  - (ב) מעבר על סקרי שביעות רצון ועזרה בתוכניות לשיפור.
  - (ג) עזרה בשדרוג המזון, פרזנטציה וחדשנות.
- (8) איתור ליקויים לשיפור עתידי.

#### 4. הביקורות יעשו בכל שעות העבודה :

- א. בבוקר מוקדם בשעת קבלת חומרי הגלם וההכנות – לפני תחילת הארוחה.
- ב. במהלך הארוחה ועד לסיומה.
- ג. המטרה היא לכסות את כל שעות הפעילות ולאתר ליקויים שקשורים בקבלת סחורה, הכנות, בישול, הגשה בכל שעות הארוחה ועוד.

## 13.13 בדיקות מיקרוביאליות ותכנית דגימה

- כחלק מתכנית העבודה לצמצום את הסכונים במזון יגיש הספק לאישור נציג המכון תכנית דגימה מיקרוביאלית שנתית ולאחר אישורה ידאג הספק לבצוע התכנית, לדגימות מתאימות על חשבונו והעברת התוצאות לנציג החברה.
1. בכל רבעון (כל שלושה (3) חודשים) הספק יבצע על חשבונו, באמצעות מעבדה, בדיקות מזון מיקרוביולוגיות, הספק ישא בכל הוצאה בגין בדיקות אלה.
    - א. מבלי לגרוע מן האמור בחוזה ההפעלה, ובזכויות המכון ע"פ כל דין, הרי שבכל מקרה שתוצאות הבדיקות לא יעמדו בתקני המעבדה המבצעת, יהיה רשאי המכון לבצע בדיקות חוזרות על חשבון הספק.
  2. המעבדה: הספק יעבוד עם מעבדה מוכרת על ידי משרד הבריאות לבצוע בדיקות מיקרוביולוגיות בתעשיית המזון. המעבדה תהיה מסודרת וערוכה לטיפול בכל סוגי הבדיקות המוזכרות בהמשך. המעבדה תהיה מוסמכת על ידי הרשות הלאומית להסמכת מעבדות.
  3. אופן הדגימה: הדגימה תעשה על ידי דוגם מטעם המעבדה. הדוגם יעבוד לפי קריטריונים הנדרשים על ידי משרד הבריאות וישתמש בציוד המתאים לאיסוף והובלת הדגימות.
  4. תדירות הדגימות: הבדיקות תתבצענה ע"פ התדירות שנקבעה – למעט מקרים של בדיקות חוזרות כמפורט בהמשך.
  5. שעת הדגימה: הדגימה תעשה בתאום מראש ובשעות העבודה וההכנות – לדוגמה: בין השעות 09:00 לשעה 13:00.
  6. תוצאות חריגות: במקרה של תוצאות חריגות יעדכן הספק את נציג המכון במידי, יפרט את הפעולות המתקנות שהוא מתכנן לבצע ויבצע בדיקות חוזרות למוצרים הבעייתיים על חשבונו.
    - א. במקרים של המצאות חיידקים פטוגניים בבדיקות המעבדה, ידווח הספק למשרד הבריאות.
  7. אופן דיווח התוצאות: על דו"ח התוצאה של כל דגימה יהיה רשום שם המוצר במפורט, מקום ספציפי ממנו נלקחה הדגימה ושעת הדגימה. בבדיקות ידיים יפורטו: שם העובד ובמה עסק ברגע הדגימה. בבדיקת משטחי עבודה יצוינו: מיקום מדויק והתהליך שהתבצע על משטח העבודה בעת הדגימה. התוצאות יצוינו ליד טווח התוצאות המותר או הרצוי לכל פרמטר בבדיקה.
  8. תפוצת התוצאות: תוצאות הבדיקה יופצו לרשומים מטה תוך לא יותר מ 7 ימים מיום ביצוע הבדיקות:
    - א. נציג המכון.
    - ב. הספק.
  9. אישור מעבדה על ידי המכון: המכון שומר לעצמה את הזכות לקבוע או להחליף או לבחור את המעבדה שתבצע את הבדיקות הנ"ל, ובלבד שהמעבדה תעמוד בכל התקנים הדרושים בישראל. היה והמכון ויתרה על זכותו זו, רשאי הוא לדרוש מהספק שימציא לאישורה מסמכים המעידים על הסמכת המעבדה על פי כל הסעיפים המוזכרים בסעיף זה.
  10. דרישות המינימום לכל סבב בדיקות (כל רבעון – בשרי או חלבי לבחירת המכון):
    - א. שתי (2) דגימות של מזון מוכן של מנה עיקרית/תוספות חמות מפסי ההגשה.
    - ב. שתי (2) דגימות של סלטים או כריכים מהמקרר הפתוח.



- ג. שתי (2) דגימות של ירק חתוך מבר הירקות.
- ד. שתי (2) בדיקת של סווב מידיי העובדים.
- ה. בדיקת סווב אחת (1) מקרש חיתוך או ממשטח עבודה.
- ו. בדיקת סווב אחת (1) מהאמבטיות/קערות המשמשות להכנת סלטים.
11. מובהר בזאת כי למכון עומדת הזכות לפצל את הבדיקות הרשומות לעיל בין שני מערכי ההסעדה (חלבי ובשרי) כראות עיניו. זאת כל עוד המכון אינו חורג מכמות הבדיקות הרשומות לעיל.
12. באם תחפוץ המכון בבדיקות נוספות, מעבר לאלו הרשומות לעיל ו/או ביצוע בדיקות בפרק זמן קצר יותר, עלות הבדיקות הנוספות יהיו על חשבון המכון.
13. תכולת בדיקות המעבדה:
- ב. במידה ולסוג המזון הנבדק קיים תקן ישראלי תיבדק הדגימה לפי תקן זה.
- ג. למזון מוכן שאינו בעל תקן ישראלי יבדקו הפרמטרים הבאים: ספירה כללית, שמרים, עובדים, קוליפורמים, חיידקים פטוגניים: אי-קולי, סלמונלה, ליסטריה, סטאפילוקוקס אאורוס וקלוסטרידיה.
- ד. בבדיקות סווב יבדקו ספירה כללית, שמרים, עובשים, קוליפורמים.

## 13.14 רשימת קנסות

1. ספק ההסעדה אשר ערך הסכם עם המכון באשר לניהול והפעלת מערך ההסעדה וכל שאר השירותים נשוא מפרט זה, מתחייב בזאת לציית להוראות ההסכם ולמפרט ההסעדה לרבות חוברת זאת, כמפורט בנספח זה.
2. בנוסף לכל הסעדים המוקנים למכון בהסכם, המכון יהיה רשאי, לחייב את ספק ההסעדה בתשלום קנס מוסכם ללא הוכחת נזק באם יגרום בעצמו או על ידי עובדיו ו/או קבלני משנה ו/או זכייין להפרה של אחד או יותר מהסעיפים להלן (להלן: "ההפרות"), כמפורט להלן.
3. הקנס המוסכם הינו הסכום הראשוני והמכון שומר לעצמו על הזכות לתביעה נוספת בהתאם לנזק שנגרם.

### הפרות הכלולות בקבוצה א' (להלן: "הפרות קבוצה א'")

1. אי עמידה ביעדי הנקיון המוגדרים לפי החוזה ניקיון באזור פעילות שירות המזון ע"פ החלטת מפקח המכון ו/או מי מטעמו.
  - א. הקנס יוטל בגין כל הערה בנפרד (לדוגמא: עמדות הגשה, אזורי ישיבה וכו') וכל 15 דקות עד לניקיון האזור.
  2. מחסור במחירונים ו/או פריטים ללא מדבקת מחיר כנדרש.
    - א. הקנס יוטל בגין כל פריט בנפרד.
    3. אי הקפדה של עובדי הספק על הוראות הלבוש.
      - א. הקנס יוטל בגין כל עובד בנפרד.
      4. אי עמידה באחד מהסעיפים ותתי הסעיפים של מפרט ההסעדה וחוברת המפרט עליה חתם.
        - א. הקנס יוטל בגין כל סעיף/תת סעיף בנפרד.

### הפרות הכלולות בקבוצה ב' (להלן: "הפרות קבוצה ב'")

1. הפרה חוזרת מבין הפרות קבוצה א'.
2. חוסר של עובד מול התקן שנקבע בכול מערך הסעדה – הקנס יוטל בגין כול עובד בנפרד.
3. חוסר משקל או נפח במנות מוגשות כשנקבע להן משקל או נפח מסוים בהסכם.
  - א. הקנס יוטל בגין כל פריט מזון בנפרד.
  4. חוסר במנות עיקריות במהלך הארוחה שלא ע"פ מה שהוגדר במפרט ההסעדה.
  5. אי עמידה בנהלים לתפעול מערך ההסעדה.
  6. נזק שנגרם כתוצאה מאחזקה לקויה או רשלנות או בזדון של עובדי הספק של הציוד והמתקנים. וזאת בנוסף לכל סעד או קנס אחר המגיע למכון ע"פ כל דין.
  7. אי שליחת דו"ח פעולות מתקנות לביקורת שתעשה ע"י חברה חיצונית תוך 72 שעות מרגע קבלת הביקורת במייל.
  8. אי עמידה בתפריט ללא הודעה מוקדמת.
    - א. הקנס יוטל בגין כל פריט בנפרד.
    9. הערה חוזרת שלא טופלה מהדו"ח קודם ו/או על זמן שהוקצה לתיקון.
    10. ציון נמוך מ 80% בביקורת בטיחות מזון ו/או במבדק כפי שיעשה בביקורת של חברה חיצונית מעת לעת.

### הפרות הכלולות בקבוצה ג' (להלן: "הפרות קבוצה ג'")

1. הפרה חוזרת מתוך הפרות קבוצה ב'.
2. אי הגשה ו/או חידוש של רישיונות או ביטוחים במועדם.
3. מחסור בכלים חד פעמיים, כפי שהוגדרו בחוזה.
4. הימצאות חומ"ג עם תאריך פג תוקף.
- א. הקנס יוטל בנפרד בגין כל סוג חומ"ג שימצא.
5. חוסר בדוגמאות מזון.
- א. הקנס יוטל בגין כל דוגמת מזון שתחסר בנפרד.
6. חוסר במשקל דוגמאות מזון.
- א. הקנס יוטל בגין כל דוגמת מזון שתהיה במשקל נמוך מהנדרש בנפרד.
7. אי עמידה בתדירות הגשת המנות כפי שנקבע במפרט ההסעדה.
- א. הקנס יוטל בגין כל פריט בנפרד.
8. הימצאות חידקים פוטגניים (אי-קולי, סלמונלה, ליסטריות, סטאפילוקוקוס אאורוס וקלוסטרדיה) ביותר מפריט אחד בבדיקות המעבדה.
9. הערה חמורה בנושא בטיחות מזון כפי שיצויין על ידי מבקר/מפקח מטעם המכון, כגון: טמפ' חריגות, ערבוב גולמי עם מוגמר, מחזור מזון וכיו"ב.
10. אי לקיחת או הגשת בדיקות מעבדה בזמן.

הפרות הכלולות בקבוצה ד' (להלן: "הפרות קבוצה ד'")

1. הפרה חוזרת מבין הפרות קבוצה ג'.
2. המצאות מזון מתפריט יום קודם שמוחזר מארונות החימום או מפסי ההגשה או מזון שלא עבר צינון כחוק ו/או תיעוד.
- א. הקנס יוטל בגין כל פריט שימצא בנפרד והפריט יושמד.
3. שימוש בחומרי גלם שלא אושרו כגון חומץ סינטטי, שמן סויה וכיו"ב.
4. החלפת פריט שהוגדר במפרט ההסעדה (לדוגמא: הגשת שמן זית מעורב במקום שמן זית טהור או קטשופ או רוטב של חברה שונה מהגדרת המפרט).
- א. יוטל בגין כל פריט בנפרד, ובכל יום עד להשלמת הפריט.
5. קבלת קנסות בגין בדיקות איכות הסביבה כתוצאה מבדיקה של בור השומן שקשור לעבודת ספק ההסעדה – הקנס יוטל בנוסף לעלות הקנס שיתקבל מהרשות שנתנה את הקנס שגם הוא ישולם ע"י הספק.
6. סתימות שיהיו בביוב כתוצאה שזריקה/שפיכה של מזון/ציוד/שומן של עובדי הספק לביוב – הקנס יוטל בנוסף לעלות פתיחת הסתימה שתשולם ע"י ספק ההסעדה.
7. עבירה בנושא כשרות ע"פ דיני הרבנות הראשית לישראל.
- א. הקנס יוטל בגין כל עבירת כשרות בנפרד.
8. העלאת מחירים ו/או מחירים גבוהים יותר ממה שהגיש הספק בהצעת המחיר ללא אישור מפורש ובכתב.
- א. הקנס יוטל בגין כל פריט/מוצר בנפרד.

גובה הקנס המוסכם :

1. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה א' – 500 ₪ + מע"מ.
  2. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה ב' – 1,000 ₪ + מע"מ.
  3. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה ג' – 1,500 ₪ + מע"מ.
  4. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה ד' – 2,000 ₪ + מע"מ.
- א. נציג המכון ו/או מי מטעמו יהיה מוסמך להטיל על הספק תשלום קנס מוסכם על כל אחד משיעורי הקנסות הקבועים, על ידי שליחת הודעה בכתב לנציג הספק ונציג הרכש עם סעיף הפרה הרלוונטי.
- ב. התשלום בעבור קנס מוסכם יבוצע על ידי הספק בתחילת כל חודש בגין החודש הקודם וכנגד חשבונית המציינת תשלום בגין קנס מוסכם.
- ג. הצבירה תהא על בסיס רבעוני ותאופס בתחילת כל רבעון.

## 13.15 הצעת המחיר

### לכבוד: HIT מכון הטכנולוגי חולון

#### הנדון: הצעת מחיר להפעלת מערכי ההסעדה של המכון:

1. אני הח"מ, מנכ"ל חברת \_\_\_\_\_, מתכבד להגיש בזאת את הצעת המחיר המצ"ב להפעלת מערכי ההסעדה ע"פ מפרט ההסעדה.
2. אני מצהיר בזאת כי:
  - א. קראתי בעיון את מסמכי הבקשה להצעת מחיר, הבנתי את האמור בהם, והגשת הצעתנו מהווה ראייה חלוטה להסכמתנו לכל התנאים וקבלת ההתחייבויות המוטלות עלינו על פי המסמכים האמורים.
  - ב. ביקרנו במערכי ההסעדה ואנו מודעים למצבם, ואין ולא יהיו לנו כל טענות אי התאמה כלפי המכון בשל כך, ואנו לוקחים על אחריותנו ועל חשבוננו את כל הטיפול בכך בהתאם למוסכם.
  - ג. קיבלנו כל הסבר והבהרה שנתבקשו על ידנו לעניין הליך הבקשה להצעות מחיר ומסמכיו.
  - ד. אנו ממלאים אחר כל דרישות הסף הדרושות להשתתפות בבקשה להצעת מחיר זו.
  - ה. אנו בעלי יכולת ארגונית, מקצועית, כלכלית, כוח אדם, ציוד, ורישיונות הדרושים לאספקת השירותים כאמור בבקשה זו ולאספקתם במועדים הקבועים בבקשה.
  - ו. נקטנו בכל האמצעים הנראים לנו נחוצים על מנת לחקור ולבדוק את התנאים לאספקת השירותים ואת הקשיים העלולים להתגלות במהלך אספקתם, וכן קיבלנו כל מידע הדרוש לצורך בדיקותינו לפני הגשת הצעתנו זאת.
  - ז. אי הבנת תנאי מתנאי הבקשה להצעות מחיר על ידנו, לא תקנה לנו זכות שינוי כלשהי מהחוזה ו/או מהמחיר ו/או מלוחות הזמנים, ואין ולא יהיו לנו כל טענות כלפי המכון בשל כך.
  - ח. ידוע לי כי המכון אינו חייב לבחור את ההצעה הזולה ביותר או כל הצעה על פי שיקול דעתו הבלעדית.
  - ט. הרינו לאשר כי כל הפרטים המופיעים בהצעתנו הינם אמת.

### 3. מילוי פרטי המציע:

נא למלא את הפרטים בטבלה:	פרטי המציע:
	שם החברה:
	מס' ח.פ.:
	כתובת החברה:
	שם החותם:
	פרטי בעלי מניות:
	פרטי דירקטורים:
	תפקיד:
	פרטי איש קשר לבירור פרטים:
	מס' טלפון משרד:
	מס' טלפון נייד:
	כתובת דוא"ל:

### 4. נא לצרף נסח פרטי תאגיד מרשם החברות או רשם השותפויות

### 5. הצעות מחיר:

- א. ספק ההסעדה ימלא את הצעת המחיר **בקובץ אקסל נפרד** שישלח יחד עם מפרט ההסעדה.
- ב. ספק ההסעדה יתמחר הצעת מחיר מושכלת, תחרותית וכמובן רווחית.
- ג. לחלק מהפריטים נקבע מחיר מקסימום.
- ד. הצעת המחיר **תכלול את כול העלויות** של ספק ההסעדה.
- ה. הצעת המחיר למכירת פריטי מזון ומשקאות תהיה **כוללת** מע"מ.
- ו. הצעת המחיר לשכר הדירה, הכיבודים והחלב תהיה **ללא** מע"מ.

רשימת מסמכים שעל המציע לצרף להצעתו			
<input type="checkbox"/>	נספח 1	תעודת עוסק מורשה	א
<input type="checkbox"/>	נספח 2	בוטל	ב
<input type="checkbox"/>	נספח 3	אישור עו"ד/רו"ח המאמת את חתימת מורשי החתימה של התאגיד על מסמכי המכרז, כי הם רשאים להתחייב בשם התאגיד וכי התאגיד קיים וכשר לאספקת השירותים הנדרשים במכרז	ג
<input type="checkbox"/>	נספח 4	אישור עדכני על רישום במרשם המתנהל עפ"י כל דין לגבי תאגידים מסוגו, המפרט את פרטי מנהלי התאגיד ובעלי המניות בו, כולל אישור על העדר חובות לרשם התאגידים	ד
<input type="checkbox"/>	נספח 5	ערבות מציע / הצעה	ה
<input type="checkbox"/>	נספח 6	האישורים הנדרשים עפ"י חוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות ותשלום חובות מס), התשל"ו – 1976	ו
<input type="checkbox"/>	נספח 7	תצהיר ובו התחייבות כי לצורך ביצוע העבודות נשוא ההסכם, לא יועסקו עובדים זרים	ז
<input type="checkbox"/>	נספח 8	תצהיר המציע בפני עו"ד ושל בעלי השליטה בו, בדבר קיום חובותיו בעניין שמירת זכויות עובדים על פי דיני עבודה, צווי ההרחבה וההסכמים הקיבוציים החלים על המציע כמעסיק לצורך אספקת השירותים.	ח
<input type="checkbox"/>	נספח 9	אישור מטעם מינהל ההסדרה והאכיפה במשרד התמי"ת להרשעות וקנסות או להיעדרם	ט
<input type="checkbox"/>	נספח 10	תצהיר בעניין שמירה על תנאים סוציאליים	י
	נספח 11	ניסיון המציע	יא
<input type="checkbox"/>	נספח 12	תצהיר עמידה בתנאי סף	י"ג

	נספח 13	תצהיר אי פשט"ר אישור רו"ח על מחזור כספי בכ"א מהשנים 2022-2023	יד
	נספח 14	תצהיר אי פשט"ר	טו
<input type="checkbox"/>	נספח 16	אישור השתתפות בסיור קבלנים	טז



**נספח 3****אישור רואה חשבון או עורך דין על פרטים אודות המציע**

לכבוד

מכון טכנולוגי חולון

, נ.ג.א.

**הנדון: מכרז פומבי מס' 2/2024 להפעלת מערכי ההסעדה של המכון**

אני \_\_\_\_\_ מאשר את הפרטים הבאים לגבי הגוף המציע למכרז זה.

עו"ד/רו"ח (שם מלא)

1. שם הגוף המציע כפי שהוא רשום במרשם רשמי: \_\_\_\_\_.

2. סוג התארגנות:

3. תאריך הרישום:

שמות בעלי המניות / שותפיםשמות הדירקטורים / מנהליםשמות מנכלים

4. מספר מזהה: \_\_\_\_\_ 5. שמות המוסמכים לחתום ולהתחייב בשם המציע ומספרי ת.ז. שלהם ודרישות נוספות

כמו תוספת חותמת, אם

יהיו: \_\_\_\_\_

6. מצ"ב אישור תקף על ניהול פנקסי חשבונות, מע"מ ורשימות על פי חוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול

חשבונות), התשל"ו – 1976 וכן אישור על ניכוי מס במקור כפי שניתן ע"י שלטונות מס הכנסה ומע"מ.

בכבוד רב,

שם מלא

רו"ח / עו"ד

חתימה וחותמת

\_\_\_\_\_

כתובת \_\_\_\_\_ טלפון \_\_\_\_\_

**נספח 5**

**נוסח ערבות מציע**

הבנק: \_\_\_\_\_

מס' הטלפון: \_\_\_\_\_

מס' הפקס: \_\_\_\_\_

לכבוד

מכון טכנולוגי חולון

הנדון: ערבות מס' \_\_\_\_\_

אנו ערבים בזה כלפיכם לסילוק כל סכום עד לסך **10,000 ₪ (במילים: עשר אלף שקלים חדשים)** אשר תדרשו מאת: \_\_\_\_\_ (להלן "החייב") בקשר עם מכרז להפעלת מערכי ההסעדה של

**מכון טכנולוגי חולון**

אנו נשלם לכם את הסכום הנ"ל תוך 7 יום מתאריך דרישתכם הראשונה שנשלחה אלינו בכתב, חתומה על ידיכם, וזאת ללא כל תנאי ומבלי שתהיו חייבים לנמק או לבסס את דרישתכם ומבלי לטעון כלפיכם טענת הגנה כל שהיא שיכולה לעמוד לחייב בקשר לחיוב כלפיכם, או לדרוש תחילה את סילוק הסכום האמור מאת החייב. אנו לא נהיה רשאים לבטל הערבות מכל סיבה ועילה שהיא, ואנו לא נהיה רשאים להמנע מתשלום על פי כתב ערבות זה מכל סיבה ועילה שהיא, והננו מוותרים בזה במפורש ומראש על כל טענה בקשר לכך.

ערבות זו תהיה בתוקף עד תאריך **31.12.2024**.

דרישה על פי ערבות זו יש להפנות לסניף הבנק שכתובתו \_\_\_\_\_

ערבות זו אינה ניתנת להעברה.

שם הבנק \_\_\_\_\_

מס' הבנק ומס' הסניף \_\_\_\_\_

כתובת סניף הבנק \_\_\_\_\_

**נספח 7****תצהיר על העסקת עובדים זרים כדין ותשלום שכר מינימום**

אני הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז. \_\_\_\_\_ לאחר שהוזהרתי כי עלי לומר את האמת וכי אהיה צפוי לעונשים הקבועים בחוק אם לא אעשה כן, מצהיר/ה בזה כדלקמן:

1. הנני נותן תצהיר זה בשם \_\_\_\_\_ שהוא הגוף המבקש להתקשר עם המכון להלן: "הגוף". אני מכחן כ- \_\_\_\_\_ והנני מוסמך/ת לתת תצהיר זה בשם הגוף.

□ הגוף ובעל זיקה אליו (כהגדרתו בסעיף 2ב(א) לחוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות, תשלום חובות מס, שכר מינימום והעסקת עובדים זרים כדין), התשל"ו-1976 (להלן: "בעל זיקה")) לא הורשעו בפסק דין חלוט בעבירה לפי חוק עובדים זרים (איסור העסקה שלא כדין והבטחת תנאים הוגנים), התשנ"א-1991 או חוק שכר מינימום, התשמ"ז - 1987.

2. למילוי ולסימון X במשבצת הנכונה במקרה שהגוף או בעל זיקה הורשעו בפסק דין חלוט ביותר משתי עבירות לפי חוק עובדים זרים (איסור העסקה שלא כדין והבטחת תנאים הוגנים), התשנ"א-1991 או חוק שכר מינימום, התשמ"ז - 1987:

□ ההרשעה האחרונה לא הייתה בשנה שקדמה למועד ההתקשרות כהגדרתו בחוק (להלן: "מועד ההתקשרות").

□ הרשעה האחרונה הייתה בשנה שקדמה למועד ההתקשרות.

3. ידוע לי כי לצורכי החוק, הוגדרה הרשעה כהרשעה בפסק דין חלוט בעבירה שנעברה אחרי יום כ"ה בחשוון התשס"ג (31 באוקטובר 2002).

4. זה שמי, להלן חתימתי ותוכן תצהירי דלעיל אמת.

המצהיר

**אישור**

אני הח"מ, \_\_\_\_\_, עו"ד, מאשר/ת כי ביום \_\_\_\_\_ הופיע/ה בפניי במשרדי ברחוב \_\_\_\_\_ בישוב/עיר \_\_\_\_\_ מר/גב' \_\_\_\_\_ שזיהה/תה עצמו/ה על ידי ת.ז. \_\_\_\_\_ /המוכר/ת לי באופן אישי, ואחרי שהזהרתי/וה כי עליו/ה להצהיר אמת וכי ת/יהיה צפוי/ה לעונשים הקבועים בחוק אם לא ת/יעשה כן, חתם/ה בפני על התצהיר דלעיל.

תאריך \_\_\_\_\_ חותמת ומספר רישיון עורך דין \_\_\_\_\_ חתימת עוה"ד \_\_\_\_\_

### נספח 8 א

#### **תצהיר מציע - קיום חובות בעניין שמירה על זכויות עובדים**

אני הח"מ \_\_\_\_\_ מרח' \_\_\_\_\_ ת.ז. \_\_\_\_\_, לאחר שהוזהרתי כי עלי לומר את האמת וכי אהיה צפוי לעונשים הקבועים בחוק אם לא אעשה כן, מצהיר כלהלן:

אני נציג חב' \_\_\_\_\_ (להלן: "המציע") המכהן כ \_\_\_\_\_ אצל המציע, ואני מוסמך להצהיר ולהתחייב מטעם המציע כי:

1. המציע מקיים ומתחייב להמשיך לקיים בכל תקופת החוזה את כל חובותיו בעניין שמירת זכויות עובדים לפי דיני העבודה, צווי ההרחבה וההסכמים הקיבוציים החלים על המציע כמעסיק לצורך אספקת השירותים לגביהם הוא מתקשר עם המכון.

2. המציע או בעלי שליטה\* בו לא הורשעו בשלוש השנים שלפני המועד להגשת הצעות במכרז ביותר משתי עבירות **בגין הפרת חוקי העבודה** המפורטים בתוספת השלישית בחוק להגברת האכיפה של דיני העבודה, תשע"ב-2011.

3. בשלוש שנים שקדמו למועד הגשת הצעות במכרז לא הוטלו על המציע או מי מבעלי השליטה עיצומים כספיים בשל יותר משש הפרות המהוות עבירה על חוקי העבודה.

**המציע יצרף אישור של מינהל ההסדרה והאכיפה במשרד התמ"ת בדבר ההרשעות והקנסות כאמור או העדרם.**

\* **"בעל שליטה"** – כמשמעותו בחוק הבנקאות (רישוי), התשמ"א-1981.

תעודת זהות	שם פרטי ומשפחה	תאריך
חתימה וחותמת	כתובת	תפקיד

#### **אישור**

אני הח"מ, \_\_\_\_\_, עו"ד מאשר/ת כי ביום \_\_\_\_\_ הופיעה בפני במשרדי ברחוב \_\_\_\_\_ בישוב/עיר \_\_\_\_\_ מר/גב' \_\_\_\_\_ שזיהה/תה עצמו/ה על ידי ת.ז. \_\_\_\_\_ / המוכר/ת לי באופן אישי, ואחרי שהזהרתי/וה כי עליו/ה להצהיר אמת וכי ת/יהיה צפויה לעונשים הקבועים בחוק אם לא ת/יעשה כן, אישר את נכונות הצהרתו וחתם/ה עליה בפני.

כן אני מאשר/ת כי החותם מוסמך לחייב בחתימתו את המציע.

תאריך	חותמת ומספר רישיון עורך דין	חתימת עורך הדין
-------	-----------------------------	-----------------

### נספח 8-ב- תצהיר בעל שליטה - קיום חובות בעניין שמירה על זכויות עובדים

אני הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז. \_\_\_\_\_ לאחר שהוזהרתי כי עלי לומר את האמת וכי אהיה צפוי לעונשים הקבועים בחוק אם לא אעשה כן, מצהיר/ה בזה כדלקמן:

1. הנני משמש כבעל שליטה (כהגדרתו בחוק הבנקאות (רישוי), התשמ"א – 1981) במציע \_\_\_\_\_.
2. המציע מקיים ומתחייב להמשיך לקיים בכל תקופת החוזה את כל חובותיו בעניין שמירת זכויות עובדים לפי דיני העבודה, צווי ההרחבה וההסכמים הקיבוציים החלים על המציע כמעסיק לצורך אספקת השירותים לגביהם הוא מתקשר עם המכון.
3. לא הורשעתי בשלוש השנים שלפני המועד להגשת הצעות במכרז ביותר משתי עבירות **בגין הפרת חוקי העבודה** המפורטים בתוספת השלישית בחוק להגברת האכיפה של דיני העבודה, תשע"ב-2011,
4. בשלוש שנים שקדמו למועד הגשת הצעות במכרז לא הוטלו עלי עיצומים כספיים בשל יותר משש הפרות המהוות עבירה על חוקי העבודה.

זה שמי, להלן חתימתי ותוכן תצהירי דלעיל אמת.

\_\_\_\_\_

**המצהיר**

#### אישור

אני הח"מ, \_\_\_\_\_, עו"ד, מאשר/ת כי ביום \_\_\_\_\_ הופיע/ה בפני במשרדי ברחוב \_\_\_\_\_ בישוב/עיר \_\_\_\_\_ מר/גב' \_\_\_\_\_ שזיהה/תה עצמו/ה על ידי \_\_\_\_\_/המוכר/ת לי באופן אישי, ואחרי שהזהרתיו/ה כי עליו/ה להצהיר אמת וכי ת/יהיה צפוי/ה לעונשים הקבועים בחוק אם לא ת/יעשה כן, חתם/ה בפני על התצהיר דלעיל.

\_\_\_\_\_

**חתימת עורך דין**

\_\_\_\_\_

**חותמת ומספר עורך דין**

\_\_\_\_\_

**תאריך**

### נספח 10

#### **תצהיר בעניין שמירה על תנאים סוציאליים והתחייבות לקיום חקיקה בתחום העסקת עובדים**

אני הח"מ מורשה חתימה מטעם המציע \_\_\_\_\_ (להלן: "המציע"), נושא ת.ז. \_\_\_\_\_ מצהיר בזאת כי המציע שילם בקביעות בשנה האחרונה, בשנת \_\_\_\_\_, לכל עובדיו כמתחייב מחוקי העבודה, צווי ההרחבה, ההסכמים הקיבוציים וההסכמים האישיים החלים עליו, במידה שחלים עליו, ובכל מקרה לא פחות משכר מינימום כחוק ותשלומים סוציאליים כנדרש ומתחייב לעמוד בדרישות לתשלומים הסוציאליים ושכר מינימום לעובדים וכן לקיים את חוקי העבודה לגבי העובדים שיועסקו על ידו במהלך כל תקופת ההתקשרות.

_____	_____	_____	_____
חותמת	חתימה	שם מורשה החתימה	תאריך

### אישור

אני הח"מ \_\_\_\_\_, עו"ד מאשר/ת בזאת כי המציע רשום בישראל על פי דין וכי ביום \_\_\_\_\_ הופיע/ה בפני במשרדי מר/גב' \_\_\_\_\_ שזוהה/תה עצמו/ה על ידי ת.ז. \_\_\_\_\_ המוכר/ת לי באופן אישי אשר חתם על הצהרה זו בפני, מוסמך לעשות כן בשם המציע, לאחר שהזהרתיו/ה כי עליו/ה להצהיר אמת וכי יהיה/תהיה צפויה לעונשים הקבועים בחוק אם לא יעשה/תעשה כן.

\_\_\_\_\_

חתימה וחותמת עורך דין

\_\_\_\_\_

תאריך

## נספח 11

### תצהיר בדבר אי ניגוד עניינים

אני, \_\_\_\_\_ מ.ז. \_\_\_\_\_, אשר חתימתי מחייבת את המציע, מצהיר כי המציע, בעלי מניות בו (אם הוא חברה), שותפיו (אם הוא שותפות), או כל אדם או תאגיד הקשור אליו, במישרין או בעקיפין, לרבות חברה בת, חברה אם, חברה אחות: **קשורים / אינם קשורים (נא למחוק את המיותר)** בקשר עסקי או בכל קשר אחר, במישרין או בעקיפין, עם מכון טכנולוגי חולון או עם מי שנותן שירותים למכון ו/או לאגודת הסטודנטים במכון ו/או לעובדי המכון, אשר יש בו משום ניגוד עניינים שעלול להפריע למציע לקיום איזו מהתחייבויותיו על פי החוזה או על פי דין.

הנני מצהיר כי המציע יודיע למכון על כל עניין העלול להעמיד אותו במצב של ניגוד עניינים כאמור. במידה וישנו חשש בדבר קיומו של ניגוד עניינים כאמור, יוכרע הדבר על ידי ועדת הביקורת של המכון והמציע יפעל בהתאם להחלטתה.

הצהרתי והתחייבותי זו תהיה תקפה ותחייב אותי בהליכי המכרז, וככל שאזכה בו, גם במהלך ההתקשרות החוזית.

פירוט החברות הנמצאות בקשרים עם המכון ו/או עובדי המכון (במידה וישנן):

שם החברה/עובד המכון	תיאור הפעילות המבוצעת

תאריך	שם מלא של החותם בשם המציע	חתימה וחותמת המציע
-------	---------------------------	--------------------

**אישור**

אני הח"מ \_\_\_\_\_, עו"ד מאשר/ת בזאת כי המציע רשום בישראל על פי דין וכי ביום \_\_\_\_\_ הופיע/ה בפני במשרדי מר/גב' \_\_\_\_\_ שזוהה/תה עצמו/ה על ידי ת.ז. \_\_\_\_\_ המוכר/ת לי באופן אישי אשר חתם על הצהרה זו בפני, מוסמך לעשות כן בשם המציע, לאחר שהזהרתיו/ה כי עליו/ה להצהיר אמת וכי יהיה/תהיה צפוי/ה לעונשים הקבועים בחוק אם לא יעשה/תעשה כן.

\_\_\_\_\_ חתימה וחותמת עורך דין

\_\_\_\_\_ תאריך



**ניסיון המציע**

נא למלא בטבלה לפחות שלושה לקוחות, עבורם ביצעתם שירותי הסעדה בשנתיים האחרונות 2022-2023, מתוכם מערך הסעדה אחד המספק לפחות 150 ארוחות צהריים חלבי/בשרי ומערך הסעדה נוסף חלבי/ בשרי המשרת לפחות 100 לקוחות ביום.  
 רשימת לקוחות זו תשמש לבדיקת תנאי סף ולציון איכות בשיחות עם לקוחות לכן מומלץ למלא את כל הטבלה (לא  
 נוכל לנקד התרשמות משיחות לקוחות אם לא נשיגם)

שם הלקוח :	לפחות 150 לקוחות ביום
שם איש קשר :	טלפון :
תיאור הפעילות :	
מועד שירות ההסעדה :	
שם הלקוח :	לפחות 100 לקוחות ביום
שם איש קשר :	טלפון :
תיאור הפעילות :	
מועד שירות ההסעדה :	
שם הלקוח :	
שם איש קשר :	טלפון :
תיאור הפעילות :	

	מועד שירות ההסעדה :
--	---------------------

	שם הלקוח :
טלפון :	שם איש קשר :
	תיאור הפעילות :
	מועד שירות ההסעדה :
שם הלקוח :	
טלפון :	שם איש קשר :
	תיאור הפעילות :
	מועד שירות ההסעדה :
שם הלקוח :	
טלפון :	שם איש קשר :
	תיאור הפעילות :
	מועד שירות ההסעדה :

תאריך:

.

חתימת המצהיר:

\_\_\_\_\_

אישור עו"ד

אני הח"מ, עו"ד/ רו"ח \_\_\_\_\_ מרח' \_\_\_\_\_,  
 מאשר בזה כיה \_\_\_\_\_ חתם בפני על כתב הצעה זה, לאחר שהצהירה בפני כי  
 הבין את האמור בהם במלואו וכי  
 חתימתו/ה מחייבת לכל דבר ועניין.

תאריך:

חתימה וחותמת:

שם:

---

**נספח 12**

לכבוד  
מכון טכנולוגי  
חולון

**הנדון: מכרז פומבי מס' 2/2024 להפעלת מערכי ההסעדה של המכון**

אני הח"מ, \_\_\_\_\_, חברה/שותפות/ מצהיר/ה ומתחייב/ת  
בזה כדלקמן:

**1. אנו מצהירים, מאשרים ומתחייבים בזה כלהלן:**

א. הצעתנו מוגשת לאחר שקראנו ועיינו היטב בכל מסמכי מכרז לרבות מסמכי ההסכם המוצע על נספחיו ותנאיו,

והבנו אותם היטב.

ב. סיירנו במכון, בחנו את כל הפרטים העשויים להיות רלבנטיים להגשת הצעתנו, קיבלנו את ההסברים הדרושים לביצוע ההתחייבויות, ולמדנו את התנאים הנדרשים לאספקת והתקנת הטובין ולביצוע השירותים ובהתאם לכך בססנו את הצעתנו.

ג. אנו מצהירים כי בשלוש השנים שקדמו למועד זה עסקנו בהפעלת שירותי הסעדה. (נא לפרט בנספח 12 - ניסיון המציע).

ד. אנו מצהירים כי אנו עומדים בתנאי הסף למכרז זה ובכלל זה, המחזור הכספי של חברתנו הנובע משירותי הסעדה עולה של 3,000,000 ₪ ללא מע"מ במשך השנתיים האחרונות 2022-2023.

ה. אנו מצהירים כי יש בשנתיים האחרונות 2022-2023 עסקנו בהפעלת שירותי הסעדה כדלקמן:

מערך הסעדה אחד המספק לפחות 150 ארוחות צהריים חלבי/בשרי. ו. בדקנו ושקלנו את כלל תנאי ההסכם. קראנו, מכירים ויש ברשותנו כל המסמכים המהווים חלק ממסמכי המכרז.

ז. יש לנו הידע המקצועי, הניסיון והיכולת לבצע את ההתחייבויות והדרישות עפ"י מסמכי המכרז, ויש ברשותנו כל הכלים, הציוד, האמצעים וכח האדם המקצועי הדרוש לאספקת הטובין והשירותים נשוא מכרז זה.

ח. אנו מאשרים כי אנו מודעים היטב לנושא הערבות הנדרשת.

ט. אנו מאשרים כי המחירים הכלולים בהצעתנו כוללים את כל ההוצאות, בין המיוחדות, בין הכלליות ובין האחרות, מכל מין וסוג, הכרוכות באספקת והתקנת הטובין והשירותים בהתאם לדרישות מסמכי המכרז המצורפים להצעתנו זו, ובביצוע כל התחייבויות הקבלן לפיהן, וכי לא נציג שום תביעה או טענה בשל אי הבנה או אי ידיעה שהיא של תנאי ההסכם או של כל אחד מהנספחים הקשורים להסכם או של מסמכי המכרז.

י. ידוע לנו, כי אין אתם מתחייבים לקבל את ההצעה הזולה ביותר ו/או כל הצעה שהיא וכי תהיו רשאים, לפי שיקול דעתכם, לבטל את הזמנתכם ולמסור את אספקת והתקנת הטובין וביצוע יתר ההתחייבויות כמפורט במסמכי המכרז בשלמות או באופן חלקי למי שתמצאו לנכון ובכל אופן שתמצאו לנכון, וכן לנהל מו"מ עם המציעים או עם כל חלק מהם ואנו מסכימים לכך. יא. הננו מצהירים שאין לנו כל הסתייגויות או אי הבנות ביחס לכל הכתוב לעיל ו/או במסמכי המכרז ואנו מסכימים לתוכם.

יב. אם הצעתנו תתקבל על ידכם אנו מתחייבים בזה לפעול כמפורט במסמכי המכרז, ולהמציא את הערבויות,

הביטחונות והאישורים ולערוך את הביטוחים כנדרש במסמכי המכרז.

יג. אנו מתחייבים להתחיל בביצוע ההתחייבויות כאמור במסמכי המכרז, בהתאם להוראותיכם.

יד. אנו מאשרים בזה את הסכמתנו לכך, שאם לא נעמוד או לא נקיים את התחייבויותינו עפ"י מסמכי המכרז, כולן או מקצתן, תהיו רשאים לממש את הערבות כפי שקבוע במסמכי המכרז, ולחלט את סכום הערבות ואנו מוותרים בזה על כל זכות להתנגד לכל צעד שתנקטו כדי לגבות את הערבות הנ"ל.

טו. עם הגשת הצעתנו במסגרת המכרז אנו נותנים הסכמתנו לכל האמור במסמכי המכרז ואנו מוותרים ויתור סופי, מוחלט ובלתי מסויג על כל טענה/דרישה הקשורה בהגשת הצעתנו במכרז ו/או בהתקשרות בהסכם ו/או בקיום התחייבויותינו על פי ההסכם ו/או במתן השירותים.

הצעתנו זו היא בלתי חוזרת, אינה ניתנת לביטול, שינוי או תיקון על ידנו.

אנו מצהירים כי לא תאמנו עם שום גוף ו/או ישות משפטית הצעות למכרז זה.

אנו מצהירים כי התאגיד ו/או בעלי המניות ו/או מנהלים כולל דירקטורים ומנכ"ל ו/או השותפים בשותפות לא הורשעו בעבירות שיש עמן קלון במשך 5 שנים קודם המועד האחרון להגשת הצעות או בעבירות הקשורות לניהול והפעלת עסק למזון ומשקעות.

כתובתנו למסירת הודעות לצורך הצעה זו היא :

**כתובת:**

—

טלפון (משרד): \_\_\_\_\_ לפנות למר/גב': \_\_\_\_\_

פקסימיליה: \_\_\_\_\_

דוא"ל

נציגינו המוסמך לצורך דיון/פניה בעניין הצעה זו הוא מר/גב' \_\_\_\_\_ כנ"ל.

\_\_\_\_\_

חתימת המציע

### אישור עו"ד

אני הח"מ, עו"ד/ רו"ח \_\_\_\_\_ מרח' \_\_\_\_\_, מאשר בזה כיה \_\_\_\_\_ חתם בפני על כתב הצעה זה, לאחר שהצהירה בפני כי הבין את האמור בהם במלואו וכי חתימתו/ה מחייבת לכל דבר ועניין.

תאריך: \_\_\_\_\_ חתימה וחותמת:

שם: \_\_\_\_\_



**הנדון : אישור על מחזור כספי**

אני הח"מ רואה חשבון \_\_\_\_\_ של \_\_\_\_\_ (להלן: "המציע") מאשר בזאת כדלקמן:

היקף המחזור הכספי המצטבר של המציע בתחום שירותי ההסעדה, בכל אחת מהשנים 2022-2023, לא פחת מ- 3,000,000 ש"ח ללא מעמ.

שם מלא

חתימה וחותמת \_\_\_\_\_

תאריך

כתובת \_\_\_\_\_

מס' טלפון \_\_\_\_\_

**תצהיר פשיטת רגל והעדר תביעות**

אני הח"מ \_\_\_\_\_ ת.ז. \_\_\_\_\_ לאחר שהוזהרתי כי עלי לומר את האמת וכי אהיה צפוי לעונשים הקבועים בחוק אם לא אעשה כן, מצהיר/ה בזה כדלקמן:

1. הנני נותן תצהיר זה בשם \_\_\_\_\_ שהוא הגוף המבקש להתקשר עם המכון במסגרת מכרז זה (להלן: "המציע"). הנני מוסמך/ת לתת תצהיר זה בשם המציע.

2. הריני להצהיר כי נכון ליום תצהירי זה \_\_\_\_\_ לא מתנהלות תביעות נגד המציע והוא אינו נמצא בהליכי פשיטת רגל ו/או פירוק ו/או כינוס נכסים.

3. זה שמי, להלן חתימתי ותוכן תצהירי דלעיל אמת.

\_\_\_\_\_

המצהיר

**אישור**

אני הח"מ, \_\_\_\_\_, עו"ד, מאשר/ת כי ביום \_\_\_\_\_ הופיע/ה בפני במשרדי ברחוב \_\_\_\_\_ מר/גב' \_\_\_\_\_ שזיהה/תה עצמו/ה על ידי ת.ז. \_\_\_\_\_ המוכר/ת לי באופן אישי, ואחרי שהוזהרתי/וה כי עליו/ה להצהיר אמת וכי ת/יהיה צפוי/ה לעונשים הקבועים בחוק אם לא ת/יעשה כן, חתם/ה בפני על התצהיר דלעיל.

\_\_\_\_\_

**הסכם**

שנחתם ביום \_\_\_\_\_ בשנת 2024

מכון טכנולוגי חולון (ע"ר) **בין:**

גולומב 52 חולון

(להלן: "המכון/העמותה")

**מצד אחד**\_\_\_\_\_ בע"מ, ח.פ. **לבין:**

מרר'

(להלן: "הספק/הזוכה")

**מצד שני****הואיל:** והעמותה יצאה במכרז פומבי מס' 2/2024 לקבלת הצעות מחיר להפעלת מערכי ההסעדה בעמותה (להלן: "המכרז"), והספק הגיש הצעה למכרז;**הואיל:** והעמותה בחרה בהצעת הספק כהצעה הזוכה במכרז, בהסתמך על נכונות הצהרותיו של הספק ועל הנתונים כפי שפורטו בהצעתו;**הואיל:** והספק מצהיר ומאשר בזאת כי ראה ובדק, וכי ניתנה בידו הזדמנות נאותה לבדוק את כל הנתונים העובדתיים והמשפטיים בקשר עם חתימת הסכם זה ובקשר עם כל התחייבויותיו על פיו, וכי הוא לא יטען או יתגונן נגד תביעה שתוגש כנגדו בטענה כי קיימת כל מניעה משפטית או עובדתית למילוי כל התחייבויותיו על פי הסכם זה במלואן ובמועדו;**הואיל:** והספק מצהיר בזאת כי הוא בעל מקצוע מיומן ומנוסה, בעל יכולת, ידע, ציוד מתאים, כח אדם מתאים ואמצעים כספיים, המתאימים מכל הבחינות לעמוד בכל תנאי הסכם זה, תוך מילוי הוראות העמותה, שמירת המועדים הנקובים בהסכם זה ושמירה על רמת ביצוע נאותה כמפורט בהסכם זה;**הואיל:** והספק מצהיר כי בידי האישורים הנדרשים עפ"י חוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות, תשלום חובות מס, שכר מינימום והעסקת עובדים זרים כדון), תשל"ו - 1976;**לפיכך הוצהר הוסכם והותנה בין הצדדים כדלקמן:**

**1. פללי**

1.1. המבוא להסכם זה מהווה חלק בלתי נפרד ממנו.

1.2. הנספחים המצורפים להסכם זה ונספחי המשנה להם, מהווים חלק בלתי נפרד מהסכם זה :

נספח א': מסמכי המכרז/ מפרט שירותים.

נספח ב': הצעת המחיר של הספק.

נספח ג': בוטל.

נספח ד': כתב ערבות בנקאית.

נספח ה': רשימת קנסות.

נספח ו': נספח ביטוח

1.3 מוסכם כי בין הצדדים, אם תימצא סתירה בין ההסכם דנן לבין נספחיו לרבות מסמכי המכרז, יבחר המכון לפי שקול דעתו המוחלט את הניסוח הנכון ו/או הפירוש העדיף של סעיפי ההסכם והנספחים ולספק לא תהיה כל טענה ו/או תביעה הנובעת מאי בהירויות ו/או סתירות ו/או מהנוסח שבחר המכון.

**2. פרשנות**

21. בהסכם זה יהיו למונחים המפורטים להלן הפירוש המופיע לצדן אלא אם נאמר אחרת :

מכון טכנולוגי חולון (ע"ר)	"העמותה"
המבנה ו/או השטח ו/או כל רכוש אחר אשר בו או לגביו מתבצע מתן השירותים. נקבעו בהסכם זה מספר נכסים, תחול ההגדרה על כללם כמפורט בנספח א להסכם.	"הנכס"
הסכם זה על נספחיו.	"ההסכם"
הספק, לרבות נציגיו של הספק, עובדיו, שלוחיו, יורשיו ומורשיו המוסמכים.	"הספק"
הפעולות ו/או כל חלק מהן אשר מתחייב הספק לבצע על פי הסכם זה, ומפרט השירותים נספח א'.	"השירותים"

<p>מדד המחירים לצרכן"   מדד המחירים לצרכן הכולל ירקות ופירות המתפרסם על ידי הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה ומחקר כלכלי, כולל אותו מדד אף אם יתפרסם על ידי כל מוסד ממשלתי אחר וכן כולל כל מדד רשמי שיבוא במקומו, בין אם יהיה בנוי על אותם נתונים שעליהם בנוי המדד הקיים ובין אם לאו.</p>	
<p>מדד ארוחות במסעדות ובבתי קפה המתפרסם על ידי הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה מעת לעת;</p>	<p><b>מדד המסעדות</b></p>
<p>מנהל התפעול של העמותה ו/או כל בעל תפקיד אחר מטעמו, אשר ישמש כנציג העמותה לכל דבר ועניין הקשור במתן השירותים נשוא הסכם זה ובקיום התחייבויות הספק על פיו.   בכל מקום בהסכם זה בו נדרשים אישור ו/או הסכמה ו/או תיאום עם העמותה, משמע אישור ו/או הסכמה ו/או תיאום עם הממונה.</p>	<p><b>"הממונה"</b></p>
<p>המדד של חודש _____ כפי שיתפרסם בחודש _____ (הן לגבי מדד המחירים לצרכן והן לגבי מדד המסעדות</p>	<p><b>מדד בסיסי</b></p>

### 3. תקופת ההסכם

3.1 תקופת הסכם זה היא ל- 36 חודשים, החל מיום \_\_\_\_\_ ועד ליום \_\_\_\_\_ (להלן: **"תקופת ההתקשרות"** או **"תקופת ההסכם"**).

3.2 מובהר בזאת כי ככל שמועד תום תקופת ההתקשרות יהא בסמיכות או במהלך חג ו/או תקופה חריגה, תהא בידי המכון הזכות הבלעדית להאריך את תקופת ההתקשרות עם הזוכה לפרק הזמן הנדרש כדי שסיום ההתקשרות עימו יהא במהלך הפגרה הסמוכה ו/או לפרק זמן הנדרש להערכות ליציאה למכרז חדש.

3.3 המכון שומר לעצמו את האפשרות להרחבת היקף ההתקשרות לתקופה נוספת או לתקופות נוספות בנות שנה אחת או פחות (להלן: **"האופציה"**), ובכל מקרה לא יותר ארבע (4) הארכות.

3.4 מובהר בזאת, כי סך זמן ההתקשרות, בין הזוכה למכון, הכולל בתוכו את פרק הזמן המקורי והאופציה, אינו

יעלה על תקופה של שבע (7) שנים.

3.5 מודגש בזאת כי אופציית ההארכה היא לשיקול דעתו הבלעדי של המכון והיא תמומש במקרה של הפעלה איכותית ומשביעת רצון בכל תקופת ההתקשרות וע"פ שיקול דעתו הבלעדי.

3.6 המכון שומר לעצמו את הזכות לא לממש אופציה מכל סיבה שהיא וללא צורך בהנמקה.

3.7 במקרה של הארכת חוזה לתקופה נוספת, יחולו כל תנאי חוזה זה, למעט אם הוסכם במפורש אחרת.

3.8 עם סיום ההתקשרות יהיה הספק רשאי לקבל לידיו חזרה את כל הציוד השייך לו בלבד, בעת נטילת הציוד יהיה

נוכח נציג מטעם המכון. **מובהר בזאת**, שלמכון זכות עיכוב על ציודו של הספק עד להסדרת כל התשלומים החלים על הספק לטובת המכון.

3.9 במקרה של סיום חוזה בכל עת, על המכון לא תחול כל חבות לתשלום ו/או פיצוי מכל סוג ומין כולל אובדן רווחים ואובד הזדמנויות להתקשרויות אחרות ו/או תשלומי פיצויים לעובדים ו/או אחרים כתוצאה מהבאת חוזה זה לידי סיום.

3.10 הפסקת ההתקשרות תעשה בכתב ותשלח לנמען במסירה אישית או בדואר אלקטרוני. לעניין הדואר האלקטרוני, מוסכם כי יראו את המייל כהגיע ליעדו תוך שני (2) ימי עסקים.

3.11 מובהר בזאת כי הכתובת למען המייל הינה בהתאם לכתובת המופיעה בחוזה ההתקשרות.

3.12 מובהר כי במקרה של הפסקת התקשרות לא תהא כל טענה לצדדים וזאת בהנחה שהפסקת ההתקשרות נעשתה בהתאם לתנאים הקבועים.

3.13 המכון רשאי בכל עת, מכל סיבה שהיא וללא כל חובה לנמק לקצר את תקופת התקשרות או כל תקופת הסכם מוארכת ע"י מתן ודעה בכתב לספק של 60 יום לפחות מראש. למרות האמור לעיל יובהר כי ששת החודשים הראשונים לתקופת ההתקשרות ייחשבו כתקופת ניסיון, במהלכה תיבדק יכולת המפעיל לעמוד בכל תנאי ההסכם לשיעור רצון המכון. המכון יהיה רשאי במשך תקופה זו לבטל את ההתקשרות עם המפעיל בהודעה מוקדמת של 14 ימים מראש, מכל סיבה שהיא ומבלי שתצטרך לנמק את הודעת הביטול, ולמפעיל לא תהיינה כל טענות ו/או תביעות בקשר לכך. למען הסר ספק מובהר בזה, כי במקרה של הפרה יסודית של הסכם זה יהיה המכון רשאי לבטל את החוזה לאלתר, או בהודעה מוקדמת של 7 ימים לתיקון ההפרה, לפי החלטתו, והחוזה ייחשב כמבוטל מהיום הנקוב בהודעה.

3.14 בוטל.

3.15 ניתנה הודעה כאמור בסעיף זה לעיל, תסתיים תקופת הסכם זה במועד הנקוב בהודעה האמורה לכל דבר ועניין.

#### 4. מתן ההרשאה

4.1 העמותה מעניקה לספק והספק מקבל מהעמותה רשות, שאין עמה זכות חזקה, להפעיל בתקופת ההסכם קפטריות בקמפוס האקדמי במכון טכנולוגי חולון, (להלן: "**ההרשאה**"). בתקופת ההסכם, הספק יספק לעמותה את השירותים כמפורט בהסכם זה, וימכור מוצרים במחירים כמפורט ב"מפרט המחירים"

בהצעת המחיר, המצ"ב **ב' נוספת** להסכם זה (להלן: "**מפרט המחירים המפוקח**").

- 4.2. אין במתן הרשות לפי הסכם זה כדי להקנות לספק זכות חזקה במתחם השירותים ו/או בכל חלק אחר בקמפוס, ולא יחולו לעניין הסכם זה הוראות דיני הגנת הדייר וכל דין אחר שיקנה לספק מעמד של דייר מוגן ו/או זכות כלשהי אחרת שלא לפנות את מתחם השירותים ו/או את שטח הקמפוס ו/או את הציוד השייך לו, ואשר לא אמור להישאר בבעלות העמותה משטח מתחם השירותים ו/או הקמפוס.
- 4.3. ביצוע נאות של השירותים לצורך הסכם זה פירושו ביצוע מדויק על פי המפרט (למעט שינויים שנעשו בהסכמת הממונה ו/או העמותה בכתב ומראש) לשביעות רצונה המלאה של העמותה.
- 4.4. ההרשאה הינה לצורך ניהול והפעלת קפטריה בשרית וקפטריה חלבית ודוכן מזון חלבי כמפורט בהסכם זה, ולצורך זה בלבד (להלן: "**הקפיטריה**"). ההרשאה הינה לתקופה מוגבלת וקצובה מראש כמפורט בהסכם זה. אין בהסכם זה כדי להקנות לספק כל זכויות כלשהן מעבר לקבוע בהסכם זה, לרבות ובמיוחד בעמותה ו/או באיזה מנכסיה. למען הסר ספק מובהר בזאת כי הספק אינו רשאי לקיים אירועים, כנסים וכיוצ"ב ו/או כל פעילות אחרת בשטח הקפטריה ללא אישור העמותה מראש ובכתב.
- 4.5. אין באמור בהסכם זה כדי למנוע מהעמותה להפעיל נקודות לממכר מזון ומשקה נוספות מכל סוג שהוא, ובכל כמות שהיא, בין בעצמה ובין באמצעות אחרים, ו/או להפעיל קפטריה נוספות ו/או להפעיל עגלות למכירת קפה ומוצרי מזון נלווים ו/או מכוונות אוטומטיות לממכר מזון או משקה, בין בעצמה ובין באמצעות אחרים, ולספק לא מוענקת בלעדיות כלשהי.
- 4.6. הסכם זה מותנה, מפורשות, בזכות העמותה לנצל את הנכס בכל זמן שהקפטריה אינן פעילות, לכל מטרה הנראית לה, לרבות מתן שירותי הסעדה באמצעות ספק אחר ובלבד שבמועד חידוש פעילות הקפטריה יהא הנכס נקי ומוכן להפעלה, בכפוף לבלאי סביר שנגרם לו. לספק לא תהיה כל טענה/תלונה/ דרישה כלפי העמותה בנוגע לאמור בסעיף זה.

## **5. הצהרות והתחייבויות הספק**

הספק מצהיר ומתחייב בזה כדלקמן:

### **5.1. אספקת השירותים**

- 5.1.1. לפעול בהתאם להוראות הפעלת מערך ההסעדה כמפורט במפרט השירותים המצ"ב **כנספח א'** להסכם זה.
- 5.1.2. לספק לעמותה את השירותים המפורטים בנספח א' ובהסכם זה, במומחיות, ביעילות ובמועדים הנדרשים.
- 5.1.3. כי הוא מבין היטב את צרכי העמותה ודרישותיה כמפורט במסמכי המכרז ובהסכם זה, וכי הוא בעל ניסיון ורקע מקצועי מתאימים המאפשרים לו לבצע את השירותים כמפורט בנספח א' ובמחירים של נספח ב' ברמה מקצועית, באיכות ובמיומנות גבוהים ביותר לשביעות רצונה המלאה של העמותה ועל פי דרישות העמותה.
- 5.1.4. לספק את השירותים בבטיחות, בנוחות, ביעילות, ביסודיות וברמה מקצועית טובה באמצעות מספר מספיק של עובדים כשירים, מקצועיים ומיומנים, עפ"י הסכם זה ו/או כל תקנה ו/או חוק ו/או דין.

5.1.5. לספק לעמותה במלואם את כל השירותים שיידרשו ממנו בהתאם להוראות הדין והסכם זה ונספחיו, לשביעות רצונו של הממונה, ולקיים את כל ההוראות שיינתנו על ידי הממונה בכל הקשור עם מתן השירותים, תוך שיתוף פעולה וקיום קפדני של כל התחייבויותיו. הספק מתחייב לאפשר לממונה לפקח על מתן השירותים, לרבות בנושאי איכות המזון והמשקה, רמת השירות, היגיינה, ניקיון וכיו"ב. הספק מתחייב לתקן ולשפר נושאים שהועלו כטעונום שיפור ע"י הממונה.

5.1.6. **בוטל**.

5.1.7. לספק מוצרי מזון ושתייה, טריים, שאינם פגי תוקף, באיכות, בכמות ומן היצרנים הספציפיים, בהתאם לדרישות המפרט, ובאין פירוט כאמור, יספק את מוצרי המזון והמשקה באיכות המעולה ביותר ובכמות סבירה ומספקת, לשם ביצוע התחייבויותיו ברמה המקצועית הגבוהה ביותר. על מוצרי המזון והמשקה הנמכרים יודבקו תוויות תאריך אחרון לשימוש (פג תוקף). הספק מתחייב לשמור על מוצרי המזון והמשקה בתנאים ובאופן שימנע קלקול, חדירת לכלוך או דבר אחר כלשהו שישנה את איכותם.

5.1.8. שלא למכור משקאות משכרים או משקאות שמכילים אלכוהול מכל סוג שהוא.

5.1.9. להחזיק בכל עת תעודת כשרות בתוקף, אשר תוצג בקפטריה, ולמכור מזון כשר בלבד, בהתאם לתעודת הכשרות ו/או הנחיות הגופים הרלוונטיים.

5.1.10. לתת שירות אדיב, יעיל ונעים לכל הקונים והסועדים בקפטריה.

5.1.11. למכור את המוצרים שפורטו בנספח ב' בהתאם למחירים כפי שפורטו בנספח ב' (להלן

"**סל מוצרים בפיקוח**" או "**מחירון מפוקח**"). כל שינוי של סל המוצרים בפיקוח או של מחיר מפוקח טעון אישור מראש ובכתב של העמותה. הספק יחזיק מלאי מספיק של כל מוצרים שבסל המוצרים בפיקוח. המחירים עבור המוצרים בסל המוצרים בפיקוח יחייבו את הספק כלפי כל הקונים בקפטריה, לרבות כאלה שאינם עובדים או סטודנטים.

5.1.12. הספק יהיה רשאי למכור מוצרים נוספים על אלה המפורטים בסל המוצרים בפיקוח, לאחר קבלת אישור בכתב ומראש של העמותה למכירתם של מוצרים אלו. מחיר מוצרים אלו לא יהיה כפוף לפיקוח מצד העמותה, אך במקרה בו הספק לא יחזיק את אחד המוצרים בפיקוח יהיה עליו למכור מוצר דומה שאינו בפיקוח, במחיר הקבוע בסל המוצרים בפיקוח. העמותה רשאית להורות לספק על הפסקת מכירתו של מוצר מסוים או סוג של מוצרים, והספק יפסיק מכירתו לאלתר. העמותה רשאית להודיע לספק כי פריט מסוים אשר נכלל במחירון שאינו מפוקח יוכנס לרשימת המוצרים המפוקחים ויימכר במחיר שהוצג בנספח ב'.

5.1.13. להציג בקפטריה מחירון של כלל המוצרים באופן בולט וקריא (תוך הפרדה בין סל המחירים בפיקוח למוצרים שאינם בפיקוח). המחירים הבסיסיים של המנות, פריטי המזון והמשקאות המפורטים ברשימת המחירים ושל אלה שהתווספו לרשימה יהיו צמודים למדדים הבאים:

33% מדד המחירים לצרכן, כולל פירות וירקות (110050).

33% מדד ארוחות מחוץ לבית (120410).

34% מהמחיר צמוד לשכר מינימום ו/ או שינוי חקיקתי לענף ההסעדה, כפי שמתפרסם מעת לעת ע"י הגופים הרלוונטיים.

עדכון המחיר יעשה אחת ל 6 חודשים והחל מהחודש ה 7 להתקשרות. מובהר בזאת כי ב 6 החודשים הראשונים לא תהיה הצמדה. ההצמדה תהיה תמיד עבור החודשים קדימה ולא אחורה. לא תהיה ירידת מחיר מתחת למדד הבסיס.



הספק מתחייב להציב במקום בולט במקומות השירות לוח מחירים מפורט מסודר ומכובד, בעברית ובאנגלית, בהתאם למחירים שאושרו מראש על ידי עמותה, ולעדכנם בהתאם להוראת הסכם זה.

הספק מתחייב לא לשנות את המחירים שבלוח המחירים ו/או בתפריט האמורים ללא אישור בכתב ומראש מעמותה.

לא לשנות את המחירים בלוח המחירים ו/או בתפריט האמורים מעבר למתחייב מעדכון המחירים כאמור בהסכם זה.

לא לדרוש מחירים גבוהים יותר מהמחירים שאושרו, כאמור, על ידי עמותה ולא לקבל תמורה העולה על המחירים שאושרו כאמור.

5.1.14. הספק מצהיר ומתחייב כי הוא יודע כי העמותה רשאית לרכוש ממנו ארוחות ומוצרים נוספים לאירועים, כנסים, ימי עיון או ישיבות המתקיימים מפעם לפעם בעמותה בהתאם למחירים שיוצגו ע"י הספק ועפ"י נוהלי הרכש של העמותה, וכי הוא יודע כי אין העמותה מתחייבת לרכוש את השירותים האמורים ממנו, וכי היא רשאית לרכוש מאחרים, הכול בהתאם לנוהלי הרכש המחייבים בעמותה.

5.1.15. כי הוא יודע כי העמותה רשאית לרכוש ממנו מוצרי מזון כגון: קפה, תה, חלב, וכו' כפי וכי הוא יודע כי עם זאת, אין העמותה מתחייבת לרכוש את המוצרים ו/או חלקם מהספק והיא רשאית לרכוש מאחרים, הכול בהתאם לנוהלי הרכש המחייבים בעמותה.

5.1.16. כי במידה והעמותה ביצעה הזמנה של כיבוד ממנו, הוא יהיה אחראי על הבאת הכיבוד למקום שייקבע בתיאום בין נציג העמותה שהזמין את הכיבוד לבין או בין מי מטעמו. לעניין סעיף זה – "נציג העמותה" הינו מי שאושר מראש ובכתב על ידי הממונה כמורשה להזמנת כיבוד.

5.1.17. למנות מנהל מתקן מומחה בעל ניסיון בהפעלת מטבח בשרי, אשר בתיאום עם הממונה, יפקח על מתן השירותים, ידאג כי יבוצעו בהתאם להסכם זה ולנספחים, ויהיה אחראי למתן שירותים איכותיים לבאי הקמפוס (להלן: "מנהל המתקן"). מנהל המתקן יהיה נוכח בקפטריה בימים א'-ה' בין השעות 08:00 עד 17:00 לפחות. במקרים חריגים או לאחר השעה 17:00 בהם מנהל המתקן אינו חייב להימצא בקפטריה, הוא חייב למנות אחראי מטעמו ולהיות זמין בכל עת במהלך מתן השירותים באמצעות טלפון סלולארי, לצורך פתרון בעיות בכל הקשור במתן השירותים. כל הודעה ו/או הוראה מטעם הממונה שתימסר למנהל המתקן תחשב כהודעה שנמסרה באותו מועד לספק עצמו.

5.1.18. כי ידוע לו, כי העמותה לא תשלם תשלום נוסף או נפרד בגין מתן השירות של מנהל המתקן מטעם הספק.

5.1.19. מבלי לגרוע מהמפורט להלן לעניין אחריות הספק, לתקן מיידית ועל חשבונו כל נזק או פגיעה שיגרמו בקשר עם מתן השירותים, רשתות מים, ביוב, גז, תיעול, חשמל, טלפון, מבנים או ציוד של העמותה וכיוצ"ב, וזאת בין אם נגרמו באקראי ובין אם היו נחוצים או בלתי נמנעים בקשר עם מתן השירותים. כל תיקון כאמור יעשה לשביעות רצון הממונה וכן לשביעות רצון כל גורם או כל גוף האחראים או מוסמכים בקשר למתקן שנפגע ובקשר לתיקונו. אם יתברר שתיקון אינו אפשרי, מתחייב הספק להשיב את המצב לקדמותו בכל דרך נדרשת, לרבות באופן של רכישת ציוד במקום הציוד שהתקלקל, תוך 10 ימים ממועד התקלה.

5.1.20. לבצע את התחייבויותיו עפ"י הסכם זה ולהעניק את השירותים על פיו בכפיפות מלאה לכל דין ולהוראות כל רשות מוסמכת, לרבות העירייה, משרד הבריאות ומשטרת ישראל, לרבות הוראות שהותקנו ו/או יותקנו בקשר לביצוע עבודות ובטיחות עובדים, וכי האחריות המלאה לתוצאת כל הפרה של התחייבותו זו תחול אך ורק על הספק.

## 5.2. אספקת ציוד, מתקנים וחומרים

5.2.1. לספק, על חשבונו, את כל הציוד, המתקנים, החומרים, האביזרים, וכל הדרוש לאספקת השירותים המפורטים במסמכי המכרז בדרך יעילה ובהתאם להוראות הסכם זה.

5.2.2. לספק על חשבונו את הציוד הקבוע והמתכלה, האביזרים והמתקנים העתידיים להיות חלק מן הקפטריית או עתידיים לשמש את הספק במתן השירותים, לשם השלמתן המלאה ועל הצד הטוב ביותר של התחייבויות הספק, וכל דבר אחר הדרוש לביצוע היעיל והמלא של התחייבויות הספק עפ"י ההסכם. מבלי לגרוע מכלליות האמור, יספק הספק על חשבונו את הריהוט בקפטריית (לרבות שולחנות וכסאות, עמדות לחלוקת המזון, מזנונים וכד'), הכל לפי המפורט במפרט). הספק יספק על חשבונו ציוד נוסף הנדרש לשם קיום התחייבויות הספק ולרבות אך מבלי לגרוע מכלליות האמור, כלי מטבח, כלי בישול, וכל ציוד נדרש אחר למטבח ולאולם הסעודה, את המזון, השתייה, מפיות, חומרי ניקוי, כלי ניקוי, כלי אוכל וכיוצ"ב.

5.2.3. כי הוא יודע כי הקפטרייה והציוד שבקפטרייה נמסרים לו במצבם As is ולא יימסר לו כל ציוד נוסף מעבר למצוי בקפטרייה בעת מסירתה לידי. מובהר כי העמותה לא תגדיל את הספקי החשמל ובמקרה של תקלה או צורך בתוספת לצריכת החשמל, לרבות בלוח ראשי או משני, חובת התיקון ו/או התוספת ועלותם יחולו על הספק.

5.2.4. בוטל.

5.2.5. ספק ההסעדה הזוכה, מתחייב להשקיע בעיצוב מערכי ההסעדה וברכישת ציוד.

הספק ישקיע לפחות סך של 300,000 ₪ + מע"מ כנגד הצגת חשבוניות למכון ובתמורה להשקעתו יעניק המכון לספק הנחה של 5,000 ₪ בדמי ההרשאה לאורך כל תקופת ההתקשרות (עד 5 שנים). למען הסר ספק ההנחה לעיל תוענק לספק עבור השקעה ע"ס 300,000 ₪. כל סכום השקעה אחר יזוכה בסך הנחה פרופורציונלי למתווה לעיל. למען הסר הספק ישולם למכון לפחות סך של 2500 ₪ למשך כל תקופת ההתקשרות בגין דמי הרשאה. יובהר כי תת סעיף זה הינו סעיף יסודי בהסכם וכי הפרתו תהווה הפרה יסודית להסכם.

5.2.6. עם סיום ההתקשרות הציוד האמור יישאר בבעלות המכון. במהלך ההקמה והשיפוץ ראשוני של הקפיטריית, הצדדים ינהלו פנקס בו ירשמו פרטי הציוד שיישארו בסוף ההתקשרות בבעלות המכון.

5.2.7. כי הוא יהיה אחראי לשמירתם הבטוחה של כל הציוד ומלאי המוצרים והמזון הנמצא בקפיטרייה, וכן של הציוד הנוסף כגון שולחנות וכסאות המצויים מחוץ לקפיטרייה, ואין העמותה אחראית לכל נזק או קלקול, גניבה או אובדן שיהיו לציוד או למלאי מוצרים של הספק. הספק אחראי לדאוג כי בכל יום עם סיום הפעלת הקפיטרייה, יסגרו וינעלו הדלתות, וכי המקום, לרבות השולחנות והכיסאות יושארו נקיים ומסודרים.

5.2.8. לצבוע, אחת לשנה, על חשבונו את קירות הקפיטרייה והכל בתיאום מראש עם עמותה.

5.2.9. כי הוא יודע כי העמותה לא תעמיד לרשות הספק ציוד כלשהו הנדרש לצורך מתן השירותים למעט האמור במפורש

בהסכם זה.

### **5.3 השימוש בנכס**

- 5.3.1 שלא להעמיד ו/או להתקין מחוץ ו/או בסמוך לקפטריות (לרבות ברחבה שמחוץ לקפטריות) מתקן כלשהו למכירת ו/או אחסון של מוצרי מזון או משקה, לרבות מקררים ו/או ארונות תצוגה, ללא קבלת אישור העמותה בכתב ומראש. הספק אינו רשאי לבצע בקפטריות שינויים, שיפוצים או תוספות כלשהן ללא קבלת אישור בכתב מהמכון.
- 5.3.2 להיות אחראי לניקיון הקפטריות, הריהוט, הציוד והכלים, לרבות המבנה, המטבח והאזור בו מוצבים שולחנות וכסאות ולשמרם כל העת במצב נקי, היגייני ואסטטי ולשמור על תנאי תברואה וניקיון נאותים בהתאם להוראות כל דין. על הספק לפנות את הפסולת ואת אשפת הקפטריות למקומות איסוף עפ"י הנחיית הממונה. אחריות זו כוללת את השטח המצוי מאחורי הקפיטריה. הספק אחראי להימנע מיצירת מטרדי ריח או רעש באזור הקפטריה. הספק מתחייב שלא להשמיע מוסיקה, רדיו או כל רעש אחר שעלול להפריע ללומדים בקמפוס. מבלי לגרוע מן האמור לעיל ולמען הסר ספק, מובהר כי הספק הוא שיהיה אחראי בלעדי לתשלום כל תשלום שיידרש על פי כל דין (לרבות תמלוגים) בגין השמעת מוסיקה על ידו בקפטריות ובסביבתן.
- 5.3.3 כי הוא יודע כי הוא רשאי לפרסם את שמו בחזית הקפטריות בלבד, בתיאום עם העמותה בכתב ומראש, והוא לא יהיה רשאי לפרסם ו/או לתלות שלטים ו/או מודעות בסמוך או מחוץ לקפטריות, אלא בהסכמת העמותה מראש ובכתב. הספק מסכים ומתחייב, כי במידה והוא יקבל את הסכמת העמותה לפרסום מחוץ לקפטריות, הדבר יבוצע תמורת תשלום.
- 5.3.4 כי הוא יהיה רשאי להשתמש בשטח שהוקצה לו לצורך הפעלת הקפטריות בלבד ולא לשום מטרה אחרת.

### **5.4 רישיונות**

- 5.4.1 להשיג בעצמו, על חשבונו ועל אחריותו הבלעדית, כל אישור ו/או היתר ו/או רישיון הנדרשים ממנו על פי כל דין ו/או על פי דרישת הרשויות המוסמכות (להלן: "הרישיונות"), לשם קיום והפעלת הקפטריות כאמור בהסכם זה, לרבות רישיון עסק והוא מתחייב לבצע אחר כל הוראות חוק, תקנה, צו או חוק עזר החלים על הפעלת הקפטריות.
- 5.4.2 לדאוג לכך שכל הרישיונות יישארו בתוקף במשך כל תקופת ההתקשרות, והוא מתחייב לקיים את כל תנאי והוראות הרישיונות.
- 5.4.3 הספק יודיע לעמותה מיידית על כל שינוי ברישיון ו/או בהיתר לביצוע השירותים.
- 5.4.4 מובהר כי כל תשלום ו/או הוצאה שיהיו כרוכים ו/או יהיו תנאי לקבלת הרישיונות הנדרשים להפעלת הקפטריות, יחולו על הספק וישולמו על ידו בלבד. כן מובהר ומוסכם בזאת, כי לא תחול על העמותה אחריות כלשהי במקרה בו לא יצליח הספק לקבל את הרישיונות.
- 5.4.5 מובהר כי אי השגת הרישיונות לא תהווה עילה לאי עמידה של הספק בתנאי ההסכם והעמותה תהיה זכאית - אך לא חייבת - במקרה של אי עמידה כזו לבטל את ההסכם ולדרוש מהספק, בנוסף לכל סעד אחר, תשלום כל הנזקים שנגרמו לה כתוצאה מההפרה.
- 5.4.6 לא תחול על העמותה אחריות כלשהי במקרה בו לא יצליח הספק לקבל את הרישיונות

או חלק מהם.

## **5.5 בדיקות רפואיות**

- 5.5.1. לדאוג כי עובדי הספק יהיו בריאים בהתאם להנחיות משרד הבריאות וכל תקנה ו/או חוק שפורסמו ו/או יפורסמו.
- 5.5.2. לעבור, ולגרום לכך שעובדיו יעברו, טרם תחילת עבודתם ובכל עת שיידרשו לכך ע"י העמותה ו/או עפ"י הנחיות משרד הבריאות ו/או גופים רלוונטיים אחרים, בדיקה רפואית אצל רופא או מוסד שיאושר לכך בכתב ומראש ע"י העמותה. בכפוף להוראות הדין, הספק ימסור ויגרום לכך שעובדיו ימסרו לעמותה את תוצאות הבדיקה האמורה לעיל.
- 5.5.3. לדווח לעמותה על כל מחלה שלו או של מי מעובדיו שתארך מעל שבועיים ימים ו/או על מחלה שארכה פחות מכך אך יש בה כדי לסכן את ציבור הסועדים. אם יחלה הספק ו/או אחד מעובדיו ו/או מי מטעמו במחלה שתחייב, לדעת העמותה, בדיקת התאמת החולה להמשך העבודה בקפטריות, מתחייב בזה הספק לעבור, או לגרום לכך שעובדיו ו/או מ מטעמו יעברו בדיקה רפואית חוזרת אצל רופא או מוסד כמפורט לעיל.
- 5.5.4. כי ידוע לו כי העמותה רשאית, לאור תוצאות הבדיקות האמורות בסעיפים לעיל, להחליט לפי שיקול דעתה המוחלט והבלעדי, על ביטול ההרשאה עפ"י הסכם זה, או לאסור על הספק להעסיק עובד כלשהו, והספק לא יהיה זכאי לפיצוי ו/או סעד כלשהו בשל כך.

## **5.6 בטיחות ומניעת הפרעה**

- 5.6.1. כי הספק ינהיג שיטות עבודה בטוחות בקשר עם עובדיו ויבצע את השירותים בהתאם לכללי הבטיחות החלים ושיחולו על פי הוראות הדין לרבות אך לא רק כללי הבטיחות המפורטים במסמכי המכרז.
- 5.6.2. כי על עובדי הספק יהיו תחת פיקוח, השגחה וביקורת מתמדת על ידי הספק ו/או מי מטעמו.
- 5.6.3. כי כל מי מטעם הספק לרבות עובדיו, המבצעים את השירותים על פי הסכם זה, ינקטו בכל אמצעי הבטיחות והזהירות, לרבות בהתאם להוראות פקודת הבטיחות בעבודה (נוסח חדש) התש"ל-1970 והתקנות על פיהן, תקנות הבטיחות בעבודה (ציוד מגן אישי), התשנ"ז - 1997 וכל הוראה חוקית רלוונטית אחרת, באופן שלא יגרם נזק לרכוש העמותה ו/או לסטודנטים ו/או לעובדים ו/או לצד ג' כלשהו עקב מתן השירותים.
- 5.6.4. לספק את השירותים באמצעות ציוד תקין ובטיחותי, העומד בכל התקנים הנדרשים ועפ"י הוראות כל דין, ולספק ציוד מגן אישי לעובדיו עפ"י תקנות הבטיחות בעבודה (ציוד מגן אישי), התשנ"ז - 1997.
- 5.6.5. להימנע מהפרעה לנוחיות העמותה ו/או עובדיה ו/או הציבור ו/או סטודנטים של העמותה בגין ביצוע שירותים על פי ההסכם, לרבות הפרעה לזכות השימוש והמעבר של כל אדם בקמפוס ובמבנים ובשטחים השכנים לקמפוס, בדרכים, כבישים וכיוצ"ב.

## **5.7 קיום הוראות הדין**

- הספק מתחייב כי הוא יקפיד ויקיים את כל הוראות הדין, לרבות ובמיוחד הוראות הדין החלות על ניהול מערך ההסעדה לרבות, ומבלי לגרוע מכלליות האמור, ההוראות המפורטות להלן:
- 5.7.1. הספק יפעל בהתאם לחוק הגבלת עישון במקומות ציבוריים, יאכוף ויקפיד כי סועדים לא יעשנו בקפטריות, בהתאם לחוק ולתקנות. כמו כן, הספק יאסור על עובדיו לעשן בתחום הקפטריות וישתף פעולה עם העמותה בכל הנוגע לאכיפת איסור העישון.
- 5.7.2. הספק יפעל בהתאם להוראות חוק איסוף ופינוי פסולת למיחזור, התשנ"ג-1993, ו/או

כל תקנות ו/או חוקי עזר ו/או הוראות מטעם הרשות המקומית בנושא זה ובהתאם להנחיות הממונה.

- 5.7.3. הספק יפעל בהתאם לחוק הפיקדון על מיכלי משקה, התשנ"ט - 1999, ויאסוף מיכלי משקה ריקים וישלם לכל מי שרכש, את דמי הפיקדון ששולמו בעדם, בהתאם להוראות החוק והתקנות.
- 5.7.4. הספק יפעל בהתאם להוראות הביטחון ויקיים את כל סידורי האבטחה עפ"י הנחיית העמותה, וכן את כל הוראות והנחיות ממונה בטיחות מטעם העמותה.
- 5.7.5. הספק יהיה האחראי הבלעדי ליישום הוראות החוק להסדרת הטיפול באריזות, התשע"א - 2011 (להלן: "חוק האריזות") והוראות ותקנות הרשויות המקומיות בכל הנוגע לחוק האריזות, ויפעל על פיהם.

## 5.8. הצהרות כלליות

- 5.8.1. הספק מצהיר ומאשר כי הוא חתם על הסכם זה על נספחיו ועל מסמכי המכרז, לאחר שבחן אותם לצורך הגשת הצעתו למכרז והבינם.
- 5.8.2. הספק מצהיר כי הוא עומד בכל התנאים והדרישות כמפורט במסמכי המכרז, וכי כל המידע אשר מסר בהצעתו הוא נכון ואמיתי.
- 5.8.3. הספק מצהיר בזאת כי הוא נושא באחריות המלאה והבלעדית כלפי העמותה בכל הנוגע לביצוע התחייבויותיו על פי המכרז.
- 5.8.4. הספק מתחייב לעמוד במלוא הדרישות המפורטות במסמכי המכרז ובהסכם זה באופן, בצורה, באיכות ובמועד הנדרשים, וכן למלא אחר כל ההנחיות שיינתנו לו על ידי העמותה ו/או מי מטעמה.
- 5.8.5. הספק מתחייב להמציא לעמותה במועד החתימה על הסכם זה, את כל האישורים הנדרשים על פי חוק עסקאות גופים ציבוריים (אכיפת ניהול חשבונות ותשלום חובות מס, שכר מינימום והעסקת עובדים זרים), התשל"ו-1976.
- 5.9. **התחייבויות הספק שבסעיף זה לעיל הינן מעיקרי ההסכם והפרת איזו מהן תהווה הפרה יסודית שלו**

## 6. ביקורת ופיקוח

- 6.1. הספק יבצע בדיקות מעבדה בקטרילוגיות למזון אחת לחודשיים, על חשבונו ויציג את תוצאותיהן לממונה מטעם העמותה. העמותה רשאית לערוך ביקורות פתע מטעמה אשר במסגרתן תשלח דגימה למעבדה בקטרילוגית שתבחר ע"י העמותה. עלות הבדיקות יחולו על הספק.
- 6.2. בוטל.
- 6.3. הממונה מטעם העמותה או אחר מטעמו מוסמך לבדוק את עבודת הספק, לפקח על המחירים שנקבעו, ולעקוב אחר ביצוע הוראות ההסכם, הוראות העמותה וביצוע הוראותיו שלו.
- 6.4. לצורך כך רשאי הממונה או נציג מטעמו להיכנס לאזור הפעלת הקפטריות, לבדוק אם מילא הספק את התחייבויותיו, לדרוש ולקבל הסברים בקשר להפעלת הקפטריות, לבדוק את טיבו של כל מצרך, טריותו וניקיונו וכן את ניקיון הקפטריות, כלי העבודה, הכלים, העובדים ולהתריע על כל ליקוי.
- 6.5. הספק מתחייב לתקן לאלתר כל ליקוי עליו תתריע העמותה ו/או בודק מטעמה.
- 6.6. בוטל.
- 6.7. הספק מתחייב להשתתף בישיבות אליהן יוזמן על ידי העמותה בקשר עם מערך ההסעדה.

- 6.8. הספק מתחייב בזה לסייע לעמותה, בכל דרך שהיא, בבירור ובבדיקה של כל תלונה שתוגש כנגד הספק ו/או עובדיו ו/או מי מטעמו, והספק מתחייב לתקן מיד כל ליקוי שיתגלה בעקבות תלונה כאמור, לשביעות רצון העמותה.
- 6.9. מובהר כי אמצעי הפיקוח שניתנו לממונה אינם אלא אמצעי להבטיח כי הספק ימלא את התחייבויותיו על פי הסכם זה, וכי אין בפיקוח כאמור כדי לשחרר את הספק מהתחייבויותיו ו/או מאחריות כלשהי המוטלת עליו על פי ההסכם ו/או על פי כל דין.
- 6.10. אין במתן הרשות לפי הסכם זה כדי להקנות לספק זכות חזקה בנכס ו/או בשטח הקמפוס ו/או באזור בו הוצבו הקפטריות, ולא יחולו לעניין הסכם זה הוראות דיני הגנת הדייר וכל דין אחר שיקנה לספק מעמד של דייר מוגן או זכות כלשהי אחרת שלא לפנות את הקפטריות ואת יתר הציוד השייך לו, ואשר לא אמור להישאר בבעלות העמותה, משטח הקמפוס.
- 6.11. הפרת הוראות סעיף זה, על כל תניותיו, מהווה הפרה יסודית של ההסכם.

## **7. מעמד הספק ועובדיו**

- 7.1. הספק מתחייב לספק, על חשבונו, את כוח האדם הנדרש לצורך אספקת השירותים, את ההשגחה על כוח האדם וכל דבר אחר הכרוך בכך.
- 7.2. בעבודה שלצורך ביצועה יש צורך ברישום, רישיון או היתר לפי כל דין, על הספק להעסיק עובדים אשר נרשמו במרשם המתנהל על פי דין, או עובדים בעלי רישיון או היתר כאמור, לפי העניין.
- 7.3. מוצהר ומוסכם בזה בין הצדדים כי היחסים ביניהם לפי הסכם זה יוצרים יחס בין מזמין שירות (העמותה) לבין ספק המספק שירותים בלבד, והם אינם יוצרים יחסי עובד ומעביד בין הספק ו/או המועסקים מטעמו ובין העמותה.
- 7.4. אין לראות בכל זכות הניתנת על פי הסכם זה לעמותה לפקח, להדריך או להורות לספק או למי מעובדיו או למי מטעמו אלא אמצעי להבטיח ביצוע הוראות הסכם זה במלואן.
- 7.5. הספק מצהיר כי בביצוע התחייבויותיו על פי הסכם זה הינו פועל כקבלן עצמאי, כי לא מתקיימים בינו ו/או בין מי מטעמו לבין העמותה יחסי עובד-מעביד, וכי הוא לבדו אחראי להעסקת עובדיו ו/או מי מטעמו, לרבות קבלני משנה, בביצוע התחייבויותיו על פי הסכם זה.
- 7.6. למען הסר ספק, מובהר, כי ההתקשרות בהסכם זה הינה על בסיס הסכמת הצדדים והבנתם את הוראות הדין, כי בין הספק לבין העמותה לא קיימים יחסי עובד מעביד, והספק ו/או עובדיו ו/או מי מטעמו לא יהיה זכאי לתשלום שכר ו/או זכויות סוציאליות ו/או כל זכות שהיא המוקנית ו/או יכולה להיות מוקנית לעובד כלפי מעבידו מכוח כל דין ו/או נוהג ו/או הסכם קיבוצי, וכי זכויות הצדדים וחובותיהם על פי הסכם זה נקבעו בהסתמך על הבנה זו.
- 7.7. הספק מצהיר בזה, כי הוא הודיע והבהיר וכי הוא מתחייב להודיע ולהבהיר לכל המועסקים על ידו לצורך ביצוע הסכם זה, כי בינם ובין העמותה לא יתקיימו יחסי עובד - מעביד.
- 7.8. העמותה לא תשלם כל תשלום לביטוח לאומי ויתר הזכויות הסוציאליות בקשר למועסקים על ידי הספק.

7.9. הספק מתחייב לשלם עבורו ועבור המועסקים מטעמו בביצוע הסכם זה את כל התשלומים שחובת תשלומם מוטלת עליו על פי כל דין או על פי הוראות ההסכמים הקיבוציים הכללים שבין לשכת התיאום של הארגונים הכללים לבין ההסתדרות או כל הסכם קיבוצי שהוא בר תוקף בענף המתאים או כפי שהסכמים אלה יתקנו לרבות צווי הרחבה שיוצאו על פי הסכמים אלה, לרבות ומבלי לפגוע בכלליות האמור לעיל, את תשלום מס הכנסה, ביטוח לאומי, מע"מ, תשלומים על פי חוק שעות עבודה ומנוחה, דמי מחלה, דמי חופשה שנתית, שכר מינימום, קרנות עובדים, תשלומי פנסיה וכיוצ"ב.

7.10. מובהר בזאת כי תנאי יסודי להסכמת העמותה להתקשר עם הספק בהסכם זה, הוא כי הספק ימלא אחר כל דרישות כל דין ו/או הסכם קיבוצי כלפי עובדיו וישלם להם את כל המגיע להם ממנו מכל מקור שהוא, בגין ביצוע עבודתם במסגרת ביצוע השירותים על פי הסכם זה. לכן, מבלי לגרוע מכל זכות אחרת הנתונה לעמותה ו/או הסכם זה ו/או על פי כל דין, בכל מקרה בו לא יסופקו אישורים לשביעות רצון העמותה כאמור ו/או הפרה של האמור לעיל מצד הספק, תהיה העמותה רשאית לבטל הסכם זה באופן מיידי וללא כל הודעה מוקדמת לספק, ולספק אין ולא תהיינה כל טענה ו/או תביעה בקשר עם כך.

7.11. במידה ומי מעובדי הספק לא יהא כשיר לעבודה מכל סיבה שהיא ו/או העמותה תסבור בתום לב כי

מי מעובדי הספק ביצע עבירה כלשהי ו/או התנהג בצורה בלתי הולמת כלפי העמותה ו/או מי מעובדיה ו/או מי ממוזמניה, תהיה העמותה רשאית לדרוש מהחברה, לפי שיקול דעתה הבלעדי, להפסיק את עבודתו של אותו עובד במתחם השירותים, והספק מתחייב לערוך לעובד שימוע, בהתאם לדרישות החוק, בקשר עם הפסקת עבודתו במתחם השירותים וככל שיוחלט על הפסקת עבודתו כאמור, ולהביא במקומו עובד אחר.

7.12. למען הזהירות מובהר כי אין בהוראות סעיף זה לעיל ו/או בהוראה אחרת מהוראות חוזה זה כדי

ליצור יחסי עובד ומעביד בין העובדים לבין העמותה ויש לראות בהן משום ביטוי למגמת העמותה לדאוג לתנאי העסקה נאותים לעובדים המועסקים בחצריתה.

7.13. הפרת הוראות סעיף זה, על כל תניותיו, מהווה הפרה יסודית של ההסכם.

8. אחריות

8.1. הספק יהיה האחראי הבלעדי כלפי העמותה ו/או עובדיה ו/או מי מטעמה ו/או מוזמניו ו/או לקוחותיו ו/או אורחיו ו/או הספק עצמו ו/או עובדי הספק וכלפי צד שלישי כלשהו, לכל נזק ו/או

הוצאה, מכל מין וסוג, במישרין ו/או בעקיפין, בגוף ו/או ברכוש, שייגרמו לגורמים הנ"ל, והנובע עקב מעשה ו/או מחדל ו/או זדון של הספק ו/או מי מטעמו ו/או במקומו, והספק ישפה את העמותה והגורמים הנ"ל בגין כל נזק ו/או הוצאה כאמור.

בככלל זה יהא הספק האחראי הבלעדי לכל נזק ו/או הוצאה כאמור עקב שימוש בציוד ו/או מזון ו/או כלי עבודה בלתי מתאימים לייעודם ו/או שימוש בהם שלא על פי הוראות היצרנים ו/או הוראות הבטיחות ו/או חוסר אזורר והיווצרות ריקבונות לאחר טיפול וכתוצאה ממנו.

מבלי לגמבלי לגרוע מזכויות העמותה על פי הסכם ו/או על פי כל דין לכל תרופה או סעד עפ"י הסכם זה ו/או עפ"י כל דין, הספק מתחייב בזאת לפצות ו/או לשפות את הגורמים הנ"ל, מייד עם דרישתם הראשונה, במלוא סכום האובדן, פגיעה, נזק או הפסד כאמור לעיל שייגרם להם, וכן בגין כל תביעה שתוגש כנגד הגורמים הנ"ל כתוצאה או בקשר עם הסכם זה, וכן בגין כל דרישת תשלום, הליכים משפטיים והוצאות כלשהן המתייחסות או הקשורות להסכם זה.

8.2. למען הסר ספק מובהר בזאת, כי אין בהוראות הסכם זה או בהנחיה בקשר עם ההסכם שינתנו על

ידי העמותה ו/או עובדיה ו/או מי מטעמה כדי להטיל אחריות ו/או חבות כלשהי על העמותה ו/או עובדיה ו/או מי מטעמה.

8.3. הספק מותר בזה על כל תביעות, טענות ומענות שהם כנגד העמותה ו/או עובדיה ו/או מי מטעמה, הנובעות מכל תאונה שהיא בקשר למילוי תפקידו וביצוע הפעולות הנזכרות בהסכם זה.

8.4. הספק מצהיר כי עליו תחול האחריות בכל מקרה של פגיעה ו/או פגיעה ו/או מוות ו/או נזק ו/או הפסד שיקרו או יגרמו לספק ו/או לעובדיו ו/או שליחיו ו/או נציגיו ו/או כל צד שלישי שהוא, תוך

כדי או עקב ביצוע התחייבויותיו על-פי הסכם זה.

8.5. מבלי לגרוע מכלליות האמור לעיל, הספק מתחייב לשלם במועד את כל הקנסות אשר יוטלו על

העמותה ו/או על הספק על ידי הרשויות השונות, לרבות עיריות ו/או רשויות מקומיות, בגין כל

מעשה ו/או מחדל שנעשה על ידי אי מי מעובדי הספק, במסגרת מתן השירותים על פי הסכם זה.

8.6. לא יהיה בסיומו של הסכם זה, כדי לגרוע מאחריות הספק ו/או מי מטעמו לגבי הנזקים אשר הם אחראים להם עפ"י דין ו/או עפ"י הסכם זה.

8.7. בשום מקרה, לא יהיו העמותה ו/או עובדיה ו/או מי מטעמה, אחראים לנזק שייגרם לרכוש ו/או בגוף, כתוצאה מביצוע השירותים.

8.8. אין במתן השיפוי כמפורט לעיל כדי לגרוע מזכותה של העמותה לתרופה על פי הסכם זה ו/או על פי כל דין.

8.9. הספק מצהיר כי ידוע לו שהעמותה אינה מתחייבת לקיים שמירה ו/או הגנה כלשהי על הקפיטריה

ו/או קמפוס העמותה (לרבות החניונים), וכי ידוע לו שאין לעמותה אחריות מכל מין וסוג שהוא כלפי הספק בכל הקשור

לשמירה ו/או להגנה של הקפיטריה ו/או קמפוס העמותה (לרבות החניונים), וכי

לא תחול על העמותה אחריות לפי חוק השומרים, התשכ"ז-1967.

8.10. הספק מתחייב להתייצב ולהורות למי מעובדיו ו/או מטעמו להתייצב בפני ממונה הבטיחות ו/או מנהל התפעול של העמותה, עם דרישתם, ולמסור לו כל מידע שיידרש.

8.11. הספק יאפשר לעמותה, או לכל נציג מטעמה, להיכנס בכל עת סבירה למקום בו מתבצע מתן

השירותים ולכל מקום אחר שבו נעשית עבודה כלשהי לביצוע הסכם זה, וכן לכל מקום שממנו מובאים חומרים כלשהם

לביצוע ההסכם לצורך פיקוח העמותה כי הוראות הסכם זה מקוימות כלשונן, ויעמיד לרשותה, על חשבונו, את כל אמצעים

הנדרשים לצורך פיקוח זה. אין באמור בסעיף זה כדי לגרוע מאחריות הספק ו/או להטיל אחריות כלשהי על העמותה.

8.12. הספק ימלא כל דרישה מטעם העמותה להפסיק את העסקתו של כל אדם המועסק על ידו בביצוע

השירותים מושא מכרז זה, אם לדעת העמותה, התנהג אותו אדם באופן בלתי הולם או שאותו אדם אינו מוכשר למלא

תפקידיו או שהוא נוהג ברשלנות בביצוע תפקידיו או שלא ניתן לגביו אישור קצין הביטחון של העמותה. אדם שהורחק לפי

דרישה כאמור - לא יחזור הספק להעסיקו, בין במישרין ובין בעקיפין, לשם אספקת השירותים לעמותה. לספק לא תהיה כל

טענה ו/או דרישה בעניין.



8.13. הפרת הוראות סעיף זה, על כל תניותיו, מהווה הפרה יסודית של ההסכם.

## 9. פינוי הקפטריות

- 9.1. עם סיומו של ההסכם מכל סיבה שהיא, מתחייב הספק ולהחזיר את הנכס כשהוא נקי מכל אדם וחפץ השייכים לספק, במצב נקי, טוב ותקין, כפי שקיבל אותו בתחילת ההסכם, למעט בלאי הנובע משימוש רגיל וסביר, תוך צביעת הקירות.
- 9.2. הפינוי יעשה בפיקוח הממונה, אשר יבדוק ביחד עם הספק, את מצב הנכס, המבנה והציוד, יערך רישום של נזקים וחוסרים והספק יאשר את הרשימה בחתימתו. אם הספק סירב לאשר או לא ישתתף מכל סיבה שהיא בבדיקה, תחשב הרשימה כאילו אושרה ע"י הספק והוא לא יוכל לטעון כנגד האמור בתוכן הרשימה.
- 9.3. למען הסר ספק מובהר, כי כל חפץ ו/או ציוד ו/או אביזרים אשר אינם בגדר רכוש הספק על-פי הסכם זה ואשר נותרו בנכס לאחר פינויו על-ידי הספק, יהפכו לרכוש העמותה עם הפינוי והספק מוותר על כל טענה ו/או דרישה ו/או תביעה בגינם, אלא אם כן סיכמו ביניהם הצדדים אחרת מראש ובכתב.
- 9.4. מבלי לגרוע מכל סעד המוקנה לעמותה, במקרה בו לא יפנה הספק את הקפטריות, תהיה רשאית העמותה לבצע את הפינוי בעצמה, על חשבון הספק ועל אחריותו, ולנתק את הקפטריות מחשמל, מים וביוב.
- 9.5. העמותה תהיה זכאית, על פי שיקול דעתה הבלעדי והמוחלט, לפנות את הרכוש והציוד אל מחוץ לנכס, ותהיה זכאית, אך לא חייבת, לאחסן את הרכוש והציוד במקום שתמצא לנכון, ובמקרה כזה יהיה הספק חייב בדמי שכירות ואחסון שיקבעו על ידי העמותה על פי שיקול דעתה הבלעדי והמוחלט, וכן בכל התשלומים האחרים שיגרמו לעמותה בגין פינוי זה.
- 9.6. העמותה תהיה זכאית, על פי שיקול דעתה הבלעדי והמוחלט, למכור את הציוד האמור על מנת לכסות כל נזק שנגרם לעמותה. לספק לא תעמוד טענה לפיה המכירה לא נעשתה כראוי או כי המחיר שהושג לא היה מחיר ראוי.
- 9.7. הספק מצהיר כי העמותה ו/או כל מי מטעמה לא יהיו אחראים בכל צורה שהיא לכל נזק מכל סוג שהוא אשר ייגרם לספק, אם ייגרם נזק כזה, בשל כל פעילות שהיא, הקשורה בפינוי הספק ו/או הציוד והרכוש מן הנכס ו/או אחסון הציוד והרכוש שנעשו עקב אי פינוי הנכס במועד, והוא פוטר את העמותה מכל אחריות לנזק ו/או הוצאה שיגרמו לו כתוצאה ממימוש זכות כאמור בסעיף זה, ומוותר על כל טענה ו/או תביעה כנגד העמותה בקשר למימוש הזכות האמורה.
- 9.8. הספק מצהיר ומתחייב, כי אם לא יפנה את הנכס כאמור בסעיף זה, הרי שהעמותה תהיה זכאית, בנוסף לסעדים המוקנים לה על-פי סעיף זה, על-פי הסכם זה ועל-פי כל דין, לתבוע מאת הספק את כל הסכומים, התשלומים, המסים, ההתחייבויות, דמי שימוש ראויים, הוצאות, הפסדים וכל תשלום אחר בשל התקופה שבין מועד פינוי הנכס לבין מועד פינויו בפועל, כאילו נמשכה תקופת ההפעלה, וכל זאת, מבלי לפגוע בחובת הספק לפנות את הנכס.

- 9.9. למען הסר ספק מצהיר הספק, כי תשלום ו/או קבלת דמי שימוש ראויים ו/או תשלומים על-פי סעיף 9.8 לעיל אין בהם כדי ליצור בין הצדדים יחסים חוזיים לגבי התקופה שלאחר המועד שנועד לפינוי הנכס.
- 9.10. במקרה של אי פינוי הקפטריה, בנוסף על כל סעד המוקנה לעמותה בהתאם להסכם ועל פי כל דין, ובנוסף לפיצוי המוסכם בגין הפרת ההסכם, ישלם הספק לעמותה פיצוי מוסכם בסך של 1000 ₪ לכל יום בו לא פונתה הקפטריה. מוסכם על הצדדים, כי הסכום הנ"ל הוערך על-ידיהם מראש והינו משקף את הנזק המינימלי שיגרם לעמותה. בחתימתו על הסכם זה מוותר הספק על כל טענה באשר לגובה הפיצוי ו/או סבירותו.
- 9.11. הספק מצהיר, כי שום דבר האמור בהסכם זה לא ימצה את כל זכויות ותרופות העמותה בגין הפרת הסכם זה על ידי הספק, ואין בו כדי לפגוע ו/או לגרוע מכל זכות ותרופה המוקנים לעמותה על-פי הסכם זה ו/או על-פי דין.
- 9.12. הספק מצהיר בזאת כי הוא מוותר באופן מוחלט ובלתי חוזר על זכות, ככל שהיא מוקנית לו על פי דין, לסעד של צו מניעה ו/או זמני ו/או קבוע, נגד העמותה בכל הקשור לפינוי מתחם השירותים ו/או שטח הקמפוס.
- 9.13. הפרת הוראות סעיף זה, על כל תניותיו, מהווה הפרה יסודית של ההסכם.

## **10. דמי הרשאה ותשלומים**

- 10.1. הספק מתחייב לשלם למכון כדמי הרשאה את הסכומים השווים ל\_\_\_\_\_ % מפדיון המכירות השנתי ברוטו בתוספת מע"מ לכל שנת חוזה, מכל הנקודות השונות במערך ההסעדה לרבות אך לא רק, פדיון בגין מכירות למכון, או את דמי ההרשאה המינימליים המפורטים בסעיף 10.2 להלן אותם נקב בהצעתו הגבוה מבין השניים.
- 10.2. על חשבון דמי ההרשאה מפדיון המכירות ברוטו, כמפורט בסעיף 10.1 לעיל, מתחייב הספק לשלם למכון מידי חודש, כדמי הרשאה מינימליים את הסכום בשקלים של \_\_\_\_\_ ₪ (ובמילים: \_\_\_\_\_ ₪) שהוא הסכום אותו נקב בהצעתו במכרז, בתוספת מע"מ.
- 10.3. דמי ההרשאה המינימליים יהיו צמודים למדד המחירים לצרכן ויעודכנו ב-1 לינואר של כל שנת חוזה בשיעור ההפרש שבין המדד הבסיסי לבין המדד האחרון שיהא ידוע בתאריך העדכון.
- 10.4. הספק יפקיד בידי המכון במועד חתימת ההסכם 12 המחאות דחיות לראשון לכל חודש לפקודת המכון בגין דמי ההרשאה החודשיים המינימליים. בתחילתה של כל תקופת הסכם מוארכת יפקיד הספק בידי המכון 12 המחאות דחיות לראשון לכל חודש לפקודת המכון בגין דמי ההרשאה החודשיים המינימליים.
- 10.5. כל תשלום חודשי של דמי ההרשאה המינימליים ייחשב כתשלום מקדמה בלבד, על חשבון דמי ההרשאה החודשיים לפי סעיף 10.1 לעיל.
- 10.6. דמי ההרשאה החודשיים המינימליים ששולמו על פי סעיף 10.4 לעיל, ינוכו מדי חודש מהסכום אותו יהיה חייב הספק ביחס לאותו חודש כמתחייב מהדוחות החודשיים שהוא חייב בהגשתם על פי סעיף 20 להלן, במתווה להלן: בתום כל חודש ולא יאוחר מתוך 15 ימים לאחריו ועל פי הדוח החודשי שהספק חייב בהגשתו למכון, ישלם הספק למכון את ההפרש אם קיים, בין דמי ההרשאה החודשיים לפי סעיף 10.1 לעיל לבין דמי ההרשאה המינימליים ששולמו בפועל כאמור לעיל (להלן: "הפרש דמי הרשאה"). על הספק לצרף לדוח החודשי אישור מהבנק בדבר ביצוע ההפקדה לחשבון המכון עבור הפרש דמי ההרשאה.
- 10.7. תמורת השימוש בחשמל, ישלם הספק למכון את עלות החשמל בהתאם לקריאת מונה שתבוצע ע"י המכון ממונה חשמל המותקן בקפיטריה בבניין 5.
- 10.8. הספק מתחייב לשלם תשלומי ארנונה דו חודשי בגין הקפיטריה בבניין 5 ישירות לעיריית חולון, על פי החשבון שמתקבל במכון מהעירייה בניכוי 4,000 ₪. למען הסר ספק מוסכם כי המכון ישתתף בסך של 4,000 ₪ לא צמוד, בעלות הארנונה הדו חודשית.
- 10.9. הספק ישלם עבור צריכת הגז ישירות לחברה המספקת גז וידאג להחלפת המכלים על חשבונו.

- 10.10 הספק לא יהיה זכאי לתשלום, או לכיסוי הוצאות בגין כל הוצאה הקשורה בביצוע מתן השירותים.
- 10.11 במקרה של פיגור בתשלום כלשהו שהספק חייב בהתאם להסכם זה, יישא הסכום שבפיגור, ריבית בשיעור ריבית הפיגורים שתהיה נהוגה באותה עת בבנק דיסקונט בגין אשראי מעבר למסגרת האשראי המאושרת בחשבונית חח"ד, מהיום שנועד לתשלום ועד תשלומו המלא בפועל. מובהר כי אין בתשלום הריבית כדי לגרוע מזכותה של העמותה, לכל סעד אחר כאמור בהסכם זה ו/או על פי כל דין.
- 10.12 הפרת הוראות סעיף זה, על כל תניותיו, מהווה הפרה יסודית של ההסכם.

## **11. ביטוח**

- 11.1 מבלי לפגוע בכלליות האמור לעיל, הספק מתחייב לבצע ולקיים באמצעות מבטח מורשה בישראל את הביטוחים המפורטים באישור עריכת הביטוח המצורף להסכם זה **כנספח ו'** ומהווה חלק בלתי נפרד הימנו, לטובתו ולטובת העמותה, ולהציגם לעמותה, כשהם כוללים את הכיסויים והתנאים הנדרשים, וכאשר גבולות האחריות לא יפחתו מהמצוין באישור הביטוחים האמור.
- 11.2 האישור בחתימת המבטח על ביצוע הביטוחים (בנוסח המצורף כנספח ו') יומצא על ידי הספק לעמותה עד למועד חתימת ההסכם.
- 11.3 הספק מתחייב בכל תקופת ההסכם לרבות תקופת הסכם מוארכת עם העמותה להחזיק בתוקף את פוליסות הביטוח.
- 11.4 הפרת הוראות סעיף זה, על כל תניותיו, מהווה הפרה יסודית של ההסכם.

## **12. ערבות בנקאית**

- 12.1 כבטחון למילוי מלוא התחייבויות הספק על פי הסכם זה, ימסור הספק לעמותה ערבות בנקאית, אוטונומית, בלתי מותנית, צמודה למדד המחירים לצרכן בנוסח המופיע **כנספח ד'** המצ"ב להסכם זה לפקודת העמותה, בסך של 100,000 ₪ (מאה אלף ₪) (להלן: "**הערבות**").
- 12.2 הפקדת הערבות כאמור הינה תנאי להתקשרות בהסכם זה עם הספק. על הערבות לשאת את שמו המלא של הספק באופן מדויק.
- 12.3 הערבות תהא בתוקף לפחות 90 יום לאחר תום תקופת ההתקשרות או תקופת ההסכם המוארכת לפי העניין.
- 12.4 הערבות תהיה ניתנת למימוש בבת אחת או לשיעורין. העמותה תהא רשאית לחלט את הערבות או חלקה, לפי שקול דעתה, בכל מקרה שלדעתה הפר הספק התחייבות מהתחייבויותיו עפ"י הסכם זה. היה והערבות תחולט על ידי העמותה וההסכם לא יבוטל, ימציא הספק לעמותה מין ערבות חדשה בתנאים זהים לערבות שחולטה. כל סכום שיחולט יהפוך להיות קניינו של המזמין.
- 12.5 אי מסירת הערבות על ידי הספק מהווה הפרה יסודית של הסכם זה, והעמותה תהיה רשאית לבטלו באופן מיידי.
- 12.6 למען הסר ספק, מוצהר ומוסכם בין הצדדים כי העמותה תהא רשאית לחלט את הערבות גם בכל מקרה בו תקום לה זכות לפיצויים מוסכמים בהתאם להוראות הסכם זה.
- 12.7 מתן הערבות דלעיל אינו פוטר את הספק ממילוי כל חובותיו והתחייבויותיו כלפי העמותה עפ"י הסכם זה, ואילו גבייתה ומימושה של הערבות כולה או חלקה ע"י העמותה לא תהווה מניעה מהעמותה לתבוע מהספק

כל נזקים והפסדים נוספים וכן כל סעדים נוספים ואחרים על פי הסכם זה או על פי דין.

12.8. מבלי לגרוע מהאמור לעיל ובנוסף, העמותה תהיה רשאית להציג את הערבות לפירעון מידי בכל

מקרה של הפסקת ההתקשרות בהתאם לסעיף 13 להסכם שלהלן.

12.9. הפרת הוראות סעיף זה, על כל תניותיו, מהווה הפרה יסודית של ההסכם.

### **13. הפרת ההסכם**

13.1. מבלי לפגוע בכלליות הסכם זה, הפרת האמור בסעיפים 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 20, 14 של הסכם זה, מהווה הפרה יסודית של ההסכם.

13.2. מבלי לגרוע מכל זכות אחרת על פי דין להביא את ההסכם לידי סיום, העמותה תהיה רשאית לבטל הסכם זה ללא צורך בהודעה מוקדמת לספק, בהתרחש כל אחד מהמקרים הבאים:

13.2.1. אם הפר הספק הסכם זה הפרה יסודית לפי הסכם זה או כהגדרתה בחוק החוזים (תרופות בשל הפרת הסכם), תשל"א – 1970,

13.2.2. אם ימונה כונס נכסים זמני או קבוע לעסקי ו/או רכוש הספק.

13.2.3. אם ימונה קדם מפרק או מפרק זמני או מפרק קבוע לספק.

13.2.4. אם ימונה מנהל מיוחד לספק.

13.2.5. אם הספק או מחברי תאגידו הורשעו במהלך תקופת החוזה בעבירה פלילית. אם יינתן צו עיקול נגד הספק ונכסיו.

אם ינטוש הספק את הנכס או יפנה את הנכס, שלא בהתאם לאמור בהסכם זה.

13.2.5. אם הספק הפסיק לנהל את עסקיו לתקופה רצופה העולה על 30 יום.

13.2.6. אם הספק הסב את ההסכם, כולו או מקצתו, לאחר או העסיק קבלן משנה בביצוע התחייבויותיו על פי הסכם זה, מבלי לקבל את הסכמת העמותה מראש ובכתב.

13.2.7. אם הספק הסתלק מביצוע התחייבויותיו על פי ההסכם.

13.2.8. כאשר יש בידי העמותה הוכחות להנחת דעתה שהספק או אדם אחר בשמו או מטעמו נתן ו/או הציע לאדם אחר שוחד, מענק או טובת הנאה כלשהי בקשר להסכם זה.

13.2.9. אם הספק הפך בלתי כשיר לפעולות משפטיות.

13.2.10. אם הפר הספק את זכויות מי מעובדיו ו/או לא עמד בדרישות דיני העבודה הישימים הנזכרים בחוק להגברת האכיפה של דיני העבודה, התשע"ב-2011, ו/או לא שיתף פעולה עם העמותה, נציגיה, באי כוחה או הפועלים מטעמה בקשר עם דרישות החוק להגברת האכיפה של דיני העבודה, התשע"ב-2011.

13.3. בכל אחד מן המקרים האמורים לעיל, או בכל מקרה אחר בו יובא הסכם זה לידי סיום בהודעה בכתב שנמסרה לספק בדואר ו/או באי מייל, יפנה הספק מידיית את הנכס. אם הספק לא יפנה את הנכס תוך 7 (שבעה) ימים ממועד מתן ההודעה כאמור לעיל, יחולו הוראות סעיפים 9.4-9.12 לעיל.

13.4. על אף האמור לעיל, העמותה תהא רשאית לבצע בעצמה ו/או באמצעות אחרים כל דבר אשר היה אמור להיעשות על ידי הספק וזאת על חשבון הספק, וזאת בנוסף על כל זכות שיש בידי העמותה על פי כל דין לאכוף על הספק לבצע התנאי ו/או ההתחייבויות על-פי ההסכם.

- 13.5. עם הפסקת ההתקשרות על פי סעיף זה, רשאית העמותה לשקול להמשיך ולבצע את העבודות מושא הסכם זה בין בעצמה ובין בהתקשרות עם צד ג'.
- 13.6. מבלי לגרוע מהוראות הסכם זה, בכל מקרה של הפרה יסודית של הסכם זה על ידי הספק, הספק יהיה חייב לשלם לעמותה פיצויים מוסכמים, בסך של 50,000 ₪ (חמישים אלף ₪) צמוד למדד המחירים לצרכן הידוע במועד החתימה על הסכם זה. מוסכם על הצדדים, כי הסכום הנ"ל הוערך על-ידיהם מראש והנו משקף את הנוק המינימאלי שיגרם לעמותה כתוצאה מהפרה יסודית של ההסכם. הספק מתחייב לשלם לעמותה את הסכום הנזכר בסעיף זה, כפיצוי מוסכם ומוערך מראש ללא כל שיהוי או ערעור.
- 13.7. הספק מצהיר, כי שום דבר האמור בהסכם זה, לרבות הפיצוי המוסכם, לא ימצה את כל זכויות ותרופות העמותה בגין הפרת הסכם זה על ידו, ואין בו כדי לפגוע בכל זכות ותרופה המוקנים לעמותה על-פי הסכם זה ועל-פי דין.
- 13.8. במקרה בו תפר העמותה את התחייבויותיה על פי הסכם זה, יחולו על הפרה זו הוראות חוק החוזים (תרופות בשל הפרת חוזה), תשל"א-1971, למעט הזכות לסעד של צו מניעה, זמני או קבוע, נגד העמותה בכל הקשור בפינוי הנכס. הספק מצהיר בזאת כי הוא מוותר באופן מוחלט ובלתי חוזר על זכות, ככל שהיא מוקנית לו על פי דין, לסעד של צו מניעה, זמני או קבוע, נגד העמותה בכל הקשור לפינוי הנכס.
- 13.9. אין באמור לעיל כדי לשלול או לגרוע מזכותה של העמותה לתבוע סעדים נוספים או אחרים.
- 13.10. התרופות האמורות בסעיף זה, הן בנוסף לכל תרופה אחרת הנתונה לעמותה על-פי הדין או על-פי מקור אחר כלשהו ובכלל זה לדרוש את רשימת הקנסות המצ"ב כנספח ה להסכם.

#### 14. אי הסבה

- 14.1. הספק לא יהיה רשאי להעביר ו/או להסב ו/או למסור ו/או למכור ו/או להשכיר ו/או להחכיר ו/או לשעבד את זכויותיו ו/או חובותיו ו/או התחייבויותיו לפי הסכם זה, כולן או מקצתן, ו/או להקנות בהן כל זכות ו/או טובת הנאה לכל צד שלישי, אלא בהסכמת העמותה מראש ובכתב.
- העסקת עובדים בין ששכרם משתלם לפי זמן עבודה ובין ששכרם משתלם לפי שיעור העבודה, אין בה כשלעצמה, משום מסירת אספקת השירותים או של כל חלק ממנה, לאחר.
- 14.2. הספק מתחייב שלא לשתף אחר או אחרים בהחזקת ו/או בהפעלת ו/או בניהול מערך ההסעדה, ושלא להעניק לכל אדם ו/או גוף אחר חזקה ו/או רשות שימוש בנכס או בכל חלק ממנו, בין כבר רשות, בין התמורה או ללא תמורה, ובין בכל אופן אחר שהוא.
- 14.3. הספק יפעיל את הקפטוריות בניהול ישיר שלו, ולא באמצעות זכיון ו/או ספק משנה ללא קבלת אישור מראש ובכתב ע"י המכון.
- 14.4. העמותה רשאית לסרב לבקשת הספק להעביר ו/או להסב ו/או לשעבד את זכויותיו ו/או חובותיו ו/או התחייבויותיו לפי הסכם זה על פי שיקול דעתה הבלעדי ואין היא חייבת לפרט את סיבותיה.
- 14.5. נתנה העמותה את הסכמתה בכתב ובמפורש לבקשת הספק, לא יהיה בכך כדי לפטור את הספק מאחריותו והתחייבויותיו לפי הסכם זה. העמותה רשאית לבטל את הסכמתה על פי שיקול דעתה הבלעדי במסירת הודעה בכתב לספק ואין היא חייבת לפרט את סיבותיה.

#### 15. קיזוז

- 15.1. העמותה תהיה רשאית לקזז מכל תשלום המגיע ממנה לספק, ככל שיגיע, כל סכום אשר חייב לה הספק בהתאם להוראות הסכם זה.
- 15.2. הספק לא יהיה רשאי לקזז כל סכום או תשלום שהוא חייב לעמותה והנובע מהסכם זה ושעליו לשלם על פי הסכם זה. הספק מותר בזאת על כל זכות שיכול ותהיה לו לקיזוז סכום כלשהו כאמור לעיל.

### **16. שינוי ההסכם וויתור**

הסכם זה מכיל, מגלם ומבטא את כל ההסכמות אליהן הגיעו הצדדים. כל ההבטחות, ההתחייבויות, המצגים, וההסכמים, בכתב או בעל פה, שניתנו או נעשו ע"י הצדדים טרם החתימה על הסכם זה ואשר לא באו לידי ביטוי מפורש בו, בטלים ומבוטלים ולא יהיו בהם כדי להוסיף על התחייבויות ו/או זכויות הצדדים עפ"י הסכם זה ו/או עפ"י דין, לגרוע מהם או לשנותם.

שום הסכם ו/או תיקון ההסכם שיעשו, ו/או שינוי ו/או ביטול ו/או ויתור על תנאי מתנאיו של הסכם זה, לא ישנו ו/או יחדשו ו/או יוסיפו ו/או יגרעו/או מתנאי כלשהו בהסכם זה, אלא אם כן אלו יהיו בכתב, ייחתמו בידי הצדדים ויאמר במפורש שהם מחדשים ו/או משנים ו/או מתקנים ו/או מוסיפים על הסכם זה.

אי עמידתה של העמותה על ביצוע מדויק של תנאי מתנאי הסכם זה, או אי דרישה לתרופות להן היא זכאית על-פי הסכם זה, לא תיחשב כוויתור בעתיד על תנאי הסכם זה או על תרופה זו.

קבלת דמי הפעלה על-ידי העמותה, בידיעה או בחוסר ידיעה על ההפרה של תנאי הסכם זה, לא תחשב כוויתור על ההפרה.

בכל מקום שנדרש אישור של העמותה לכל עניין שהוא הנובע מהסכם זה או הקשור בו, אישור כזה על מנת שיהיה תקף, יהיה בכתב וחתום על-ידי העמותה.

כל ויתור או אורכה או הנחה או הימנעות או שיהוי או עיכוב (להלן: "ויתור") מצדה של העמותה במימוש כל זכות מזכויותיה על פי הסכם זה, לא יראו אותם כוויתור ו/או כמניעה מצידה להשתמש בזכויותיה בעתיד והיא תהיה רשאית להשתמש בזכויותיה כולן או מקצתן בכל עת שתימצא לנכון, אלא אם כן נעשה במפורש ונחתם בכתב כדין על ידי מורשי החתימה מטעם העמותה.

שתיקה ו/או הסכמה של העמותה לסטייה מהוראות ההסכם במקרה מסוים ו/או בסדרת מקרים, לא יהיו תקדים, ולא ילמדו מהם גזירה שווה למקרה אחר.

למניעת ספק וויתור כאמור לא ייחשב גם כוויתור על כל הפרה לאחר מכן של אותה זכות או זכות אחרת.

### **17. פרשנות**

- 17.1. המבוא להסכם זה והנספחים המצורפים לו מהווים חלק בלתי נפרד הימנו.
- 17.2. כותרות הסעיפים בהסכם זה ובנספחיו נרשמו מטעמי נוחות בלבד, הן אינן מהוות חלק מההסכם ואין לעשות בהן שימוש לצרכי פרשנותו.

**18. שמירת סודיות**

- 18.1. "מידע" בסעיף זה, משמעו – כל מידע, נתונים, מסמכים המבוטאים באמצעים מכל סוג, והנוגע לעמותה, פעילותה, שיטות עבודתה, לקשורים עמה, לעובדיה, לסטודנטים בעמותה, וכן עצם קיומו של השירות, פרטים הקשורים בו, לרבות המידע והידע הטכניים, המקצועיים, הכספיים והמסחריים הקשורים או המתייחסים לעצם מתן השרות ולתנאיו, וכן כל מידע שהוא שנמסר לספק טרם החתימה על כתב זה.
- 18.2. ידוע לספק שהמידע כהגדרתו לעיל הינו מידע רגיש, וכי המידע יימסר לו בהסתמך על הצהרותיו והתחייבויותיו כמפורט בהסכם זה.
- 18.3. הספק ישמור בכל עת, בסודיות מוחלטת, לא יפרסם בכל צורה שהיא, לא יוציא מרשותו ולא יעביר במישרין ו/או בעקיפין, כל מידע וכל סוד מסחרי מכל סוג שהוא המגיע לידיעתו ולרשותו בכל אמצעי שהוא.
- 18.4. הספק מתחייב לנקוט בכל האמצעים הנדרשים כדי למנוע העברתו של המידע ו/או גילוי לאנשים ואו לגופים אחרים.
- 18.5. הספק מתחייב שלא להשתמש בזמן כלשהו, בכל אופן שהוא, במידע כאמור לעיל, אלא לצורכי מתן השירותים בלבד, לא להעתיקו ולא לשמרו בכל צורה ואופן.
- 18.6. הספק מתחייב לנקוט אמצעי זהירות קפדניים, ולבצע כל הדרוש מכל ההיבטים לצורכי שמירת אבטחת מידע.
- 18.7. הספק מתחייב לשמור על שלמות המצע/ המסמך נושא המידע אשר יימסר לו מעת לעת במסגרת השירותים.
- 18.8. לפי דרישת העמותה וכן בעת סיום הסכם זה, ימסור הספק את המידע / המסמך שהועבר לו ואת כל עיבודים שנעשו בהסתמך על המידע כאמור ויחזירו לעמותה האקדמית בשלמותו, ובכל מקרה לא יעתיקו ולא ישמור אותו בכל צורה ואופן לאחר קבלת דרישה ובסיום ההסכם, כאמור.
- 18.9. הספק מתחייב לגלות את המידע לאותם עובדים ו/או שלוחים ו/או נציגים מטעמו שיהיו זקוקים לו לצורך ביצוע השירותים ולא להעבירם. במקרה זה יהיה הספק אחראי כלפי העמותה שמקבלי המידע כאמור יקפידו על שמירת המידע כמתחייב מהוראות כתב זה.
- 18.10. ידוע לספק, כי קיים איסור מוחלט להוציא כל חומר מכל סוג שהוא מרשות העמותה, והוא מתחייב שלא לעשות כן ללא קבלת הסכמתה המפורשת של העמותה לכך, בכתב ומראש.
- 18.11. הספק יהא אחראי כלפי העמותה בניזיקין, בהפרת חוזה, ובכל דרך אחרת על פי כל דין, לכל נזק או פגיעה מכל סוג שהוא, אשר ייגרמו לעמותה או לצד שלישי כלשהו, כתוצאה מהפרת אחת ההתחייבויות על פי סעיף זה.
- 18.12. ההתחייבות לסודיות כאמור לעיל הינה לכל עת, אינה מוגבלת לזמן כלשהו, והיא חלה גם לאחר סיום תקופת הסכם זה בין העמותה לבין הספק.
- 18.13. הספק מתחייב להחתיים את עובדיו המועסקים על ידו ו/או כל מי מטעמו על הצהרת סודיות וזאת מבלי לגרוע מאחריות הספק לעובדיו ולכל מי מטעמו.

## 19. סמכות השיפוט

סמכות השיפוט בכל הקשור לנושאים והעניינים הנובעים או הקשורים בהסכם זה הא לבתי המשפט מוסמכים במחוז תל אביב בלבד.

## ניהול חשבונות ותשלומי הפרשים

20.א. הספק מסכים ומתחייב בזה :

(1) לנהל ולהחזיק במשרדיו חשבונות מלאים ומדויקים של מכירותיו בעמותה כנדרש על פי כל דין וכן בהתאם לאמור במפרט, לרבות בסעיף 2.1 למפרט בנוגע לקופות החכמות.

(2) לשמור ולהחזיק במשרדיו האמורים, את כל הקבלות, האישורים, החשבונות ומסמכים אחרים הנוגעים לרישומים הנ"ל, לרבות רשימות מלאי והעתקי דיווחים לשלטונות המס, וכל זאת במשך תקופת החוזה ושנתיים נוספות מתום תקופת החוזה. כפי שנדרש ע"פ כל דין

(3) להגיש לעמותה, תוך 15 יום מתום כל חודש, דו"ח כספי חודשי על התנועה והמכירות ברוטו בחודש שחלף עפ"י פירוט מתאים, מאושר על ידי רו"ח מוסמך, כפי שיידרש ע"י העמותה.

(4) לצרף לדו"ח הכספי החודשי, הנזכר בפסקת משנה (3) לעיל אישור מהבנק בדבר ביצוע הפקדה או העברה לחשבון הבנק של העמותה, של הסכום המגיע לעמותה, אם מגיע, לפי אותו דו"ח מפרדיון המכירות ברוטו החודשי של המפעיל בניכוי המקדמה ששולמה ע"י דמי ההרשאה המינימליים בגין אותו חודש על פי סעיף 10 לעיל בחוזה זה.

(1) מבוטל.

(2) מבוטל.

(7) לאפשר בכל עת למבקר שיתמנה על ידי העמותה לצורך זה לעיין, לבדוק ולבקר את ספרי החשבונות של המפעיל ואת כל המסמכים המתייחסים אליהם, המתייחסים לפעילות נשוא חוזה זה, הקשורים לדעת המבקר, על פי שיקוליו הוא, למתן השירותים ו/או לעניין פדיון המכירות ברוטו, לרבות את רשימות המלאי של הטובין נשוא חוזה זה, או פירוט של כל תשומה, אשר נצרכה ע"י המפעיל לצורך מתן השירות וכן העתקי הדיווחים של המפעיל לשלטונות המס ומאזני בוחן.

(8) להוציא לעמותה או למבקר מטעמה כל הסבר או מסמך שיידרשו במסגרת בדיקת הדו"חות שהגיש המפעיל ובדיקת רשימות המלאי של הטובין נשוא חוזה זה.



9) נתגלה חוסר במלאי אשר בגינו נדרש המפעיל לשלם לשלטונות המס תשלום מכל סוג שהוא, יראו את הטובין שבחסר כאילו נמכרו לצרכן ומחירם ייכלל במסגרת פדיון המכירות ברוטו. במקרה זה על המפעיל לשלם את דמי ההרשאה המגיעים לעמותה מתוך המחיר כאמור של הטובין שבחסר, תוך 7 ימים מתאריך דרישת העמותה.

ב. הפרת הוראה של כל אחת מהפסקאות בסעיף משנה (א) מהווה הפרה יסודית.

## 21. כתובת הצדדים והודעות

20.1. כל הודעה של צד בקשר עם הסכם זה, תשלח בדואר רשום למשרדו של הצד השני לפי הכתובות המצוינות במבוא להסכם זה או תימסר ביד במשרדו של הצד השניאו תשלח באי מייל [evgeny@hit.ac.il](mailto:evgeny@hit.ac.il) : אי מייל המכון

אי מייל הספק:

20.2. הודעה שנשלחה בדואר רשום תחשב כהודעה שנמסרה ביד כעבור 72 שעות ממועד מסירתה כדין בדואר.

ולראיה באו הצדדים על החתום:

\_\_\_\_\_

ספק

\_\_\_\_\_

המכון

**נספח ד' נוסח ערבות ביצוע**

תאריך: \_\_\_\_\_

לכבוד,  
מכון טכנולוגי חולון  
רח' גולומב 52, חולון

**הנדון: ערבות בנקאית מספר \_\_\_\_\_**

1. על פי בקשת \_\_\_\_\_ (להלן: "הקבלן"), אנו ערבים בזה כלפיכם, בערבות בלתי חוזרת, בלתי תלויה ולא ניתנת לביטול, לתשלום כל סכום, עד לסך כולל של **100,000** (מאה אלף) שקלים חדשים (להלן: "סכום הקרן"), בתוספת הפרשי הצמדה למדד (כהגדרתו להלן), על פי החישוב המפורט שלהלן (סכום הקרן, בתוספת הפרשי הצמדה למדד (כהגדרתו להלן), יכונה להלן: "סכום הערבות"), שתדרשו מאת הקבלן בקשר למכרז פומבי 002/2024 למתן שירותי הסעדה למתחם המכון הטכנולוגי חולון.

2. אופן חישוב הפרשי ההצמדה:

2.1. "המדד" - משמעו מדד המחירים לצרכן, המתפרסם על ידי הלשכה המרכזית לסטטיסטיקה, ובהעדר פרסום כאמור, כל מדד רשמי אחר שיבוא תחתיו.

2.2. "המדד החדש" - המדד שפורסם לאחרונה לפני התשלום בפועל על פי כתב ערבות זה.

2.3. "המדד הבסיסי" - המדד שפורסם ביום \_\_\_\_\_ בחודש \_\_\_\_\_ בגין חודש \_\_\_\_\_, שנת \_\_\_\_\_, העומד על \_\_\_\_\_ נקודות (בסיס \_\_\_\_\_).

אם במועד ביצוע תשלום כלשהו על פי כתב ערבות זה יתברר, כי המדד החדש גבוה מהמדד הבסיסי, יהיו הפרשי ההצמדה סכום השווה למכפלת ההפרש בין המדד החדש למדד הבסיסי בסכום הנדרש לתשלום על פי כתב ערבות זה, ומחולק במדד הבסיסי. אם במועד ביצוע תשלום כלשהו על פי כתב ערבות זה, יתברר כי המדד החדש נמוך מהמדד הבסיסי, אזי נשלם לכם את סכום הקרן.

3. אנו מתחייבים לשלם לכם כל סכום שיידרש על ידיכם, עד לסכום הערבות, תוך 7 (שבעה) ימים מיום דרישתכם הראשונה בכתב, שתתקבל במעננו כמצוין בתחתית מסמך זה, וזאת בלי שיהיה עליכם להציג לנו מסמך או ראיה נוספים על דרישתכם האמורה או לנמק את דרישתכם או להוכיחה באופן כלשהו, ובלי שיהיה עליכם לדרוש את הסכום, מראש או בדיעבד, מאת הקבלן, או לפתוח בהליך משפטי נגד הקבלן.

4. אתם זכאים ורשאים לממש ערבות זאת, מעת לעת, על כל סכום שיקבע על ידכם מתוך סכום הערבות, ובלבד שסך כל הסכומים שידרשו על ידכם וישולמו על ידינו בגין ערבות זאת לא יעלו על סכום הערבות. לפיכך, אם לא תממשו ערבות זאת במלואה בפעם אחת, תישאר הערבות בתוקפה לגבי יתרת סכום הערבות הבלתי ממומשת.

חתימה וחותמת החברה: \_\_\_\_\_

תאריך: \_\_\_\_\_

5. ערבות זו תישאר בתוקפה עד ליום \_\_\_\_\_ [להשלמה – 60 ימים לאחר תום ההתקשרות] ועד בכלל. לאחר מועד זה תהיה הערבות בטלה ומבוטלת.

בכבוד רב,

\_\_\_\_\_

[שם וכתובת הבנק הערב]

**נספח ה'**

4. ספק ההסעדה אשר ערך הסכם עם המכון באשר לניהול והפעלת מערך ההסעדה וכל שאר השירותים נשוא מפרט זה, מתחייב בזאת לציית להוראות ההסכם ולמפרט ההסעדה לרבות חוברת זאת, כמפורט בנספח זה.
5. בנוסף לכה סעדים המוקנים למכון בהסכם, המכון יהיה רשאי, לחייב את ספק ההסעדה בתשלום קנס מוסכם ללא הוכחת נזק באם יגרום בעצמו או על ידי עובדיו ו/או קבלני משנה ו/או זכיון להפרה של אחד או יותר מהסעיפים להלן (להלן: "ההפרות"), כמפורט להלן.
6. הקנס המוסכם הינו הסכום הראשוני והמכון שומר לעצמו על הזכות לתביעה נוספת בהתאם לנזק שנגרם.

**הפרות הכלולות בקבוצה א' (להלן: "הפרות קבוצה א'")**

5. אי עמידה ביעדי הנקיון המוגדרים לפי החוזה ניקיון באזור פעילות שירות המזון ע"פ החלטת מפקח המכון ו/או מי מטעמו.
  - ב. הקנס יוטל בגין כל הערה בנפרד (לדוגמא: עמדות הגשה, אזורי ישיבה וכו') וכל 15 דקות עד לניקיון האזור.
6. מחסור במחירונים ו/או פריטים ללא מדבקת מחיר כנדרש.
  - א. הקנס יוטל בגין כל פריט בנפרד.
7. אי הקפדה של עובדי הספק על הוראות הלבוש.
  - ב. הקנס יוטל בגין כל עובד בנפרד.
8. אי עמידה באחד מהסעיפים ותתי הסעיפים של מפרט ההסעדה וחוברת המפרט עליה חתם.
  - ב. הקנס יוטל בגין כל סעיף/תת סעיף בנפרד.

**הפרות הכלולות בקבוצה ב' (להלן: "הפרות קבוצה ב'")**

11. הפרה חוזרת מבין הפרות קבוצה א'.
12. חוסר של עובד מול התקן שנקבע בכול מערך הסעדה – הפיצוי יוטל בגין כול עובד בנפרד.
13. חוסר משקל או נפח במנות מוגשות כשנקבע להן משקל או נפח מסוים בהסכם.
  - ב. הקנס יוטל בגין כל פריט מזון בנפרד.
14. חוסר במנות עיקריות במהלך הארוחה שלא ע"פ מה שהוגדר במפרט ההסעדה.
15. אי עמידה בנהלים לתפעול מערך ההסעדה.
16. נזק שנגרם כתוצאה מאחזקה לקויה או רשלנות או בזדון של עובדי הספק של הציוד והמתקנים. וזאת בנוסף לכל סעד או פיצוי אחר המגיע למכון ע"פ כל דין.
17. אי שליחת דו"ח פעולות מתקנות לביקורת שתעשה ע"י חברה חיצונית תוך 72 שעות מרגע קבלת הביקורת במייל.
18. אי עמידה בתפריט ללא הודעה מוקדמת.
  - ב. הקנס יוטל בגין כל פריט בנפרד.
19. הערה חוזרת שלא טופלה מהדו"ח קודם ו/או על זמן שהוקצה לתיקון.
20. ציון נמוך מ 80% בביקורת בטיחות מזון ו/או במבדק כפי שיעשה בביקורת של חברה חיצונית מעת לעת.

**הפרות הכלולות בקבוצה ג' (להלן: "הפרות קבוצה ג'")**

11. הפרה חוזרת מתוך הפרות קבוצה ב'.
12. אי הגשה ו/או חידוש של רישיונות או ביטוחים במועדם.
13. מחסור בכלים חד פעמיים, כפי שהוגדרו בחוזה.
14. הימצאות חומ"ג עם תאריך פג תוקף.
  - ב. הקנס יוטל בנפרד בגין כל סוג חומ"ג שימצא.
15. חוסר בדוגמאות מזון.
  - ב. הקנס יוטל בגין כל דוגמת מזון שתחסר בנפרד.
16. חוסר במשקל דוגמאות מזון.
  - ב. הקנס יוטל בגין כל דוגמת מזון שתהיה במשקל נמוך מהנדרש בנפרד.
17. אי עמידה בתדירות הגשת המנות כפי שנקבע במפרט ההסעדה.
  - ב. הקנס יוטל בגין כל פריט בנפרד.
18. הימצאות חיידקים פוטגניים (אי-קולי, סלמונלה, ליסטריות, סטאפילוקוקוס אאורוס וקלוסטרדיה) ביותר מפריט אחד בבדיקות המעבדה.

19. הערה חמורה בנושא בטיחות מזון כפי שיצויין על ידי מבקר/מפקח מטעם המכון, כגון: טמפי' חריגות, ערבוב גולמי עם מוגמר, מחזור מזון וכיו"ב.
20. אי לקיחת או הגשת בדיקות מעבדה בזמן.

#### הפרות הכלולות בקבוצה ד' (להלן: "הפרות קבוצה ד'")

9. הפרה חוזרת מבין הפרות קבוצה ג'.
10. המצאות מזון מתפריט יום קודם שמוחזר מארונות החימום או מפסי ההגשה או מזון שלא עבר צינון כחוק ו/או תיעוד.
- א. הקנס יוטל בגין כל פריט שימצא בנפרד והפריט יושמד.
11. שימוש בחומרי גלם שלא אושרו כגון חומץ סינטטי, שמן סויה וכיו"ב.
12. החלפת פריט שהוגדר במפרט ההסעדה (לדוגמא: הגשת שמן זית מעורב במקום שמן זית טהור או קטשופ או רוטב של חברה שונה מהגדרת המפרט).
- א. יוטל בגין כל פריט בנפרד, ובכל יום עד להשלמת הפריט.
13. קבלת קנסות בגין בדיקות איכות הסביבה כתוצאה מבדיקה של בור השומן שקשור לעבודת ספק ההסעדה – הקנס יוטל בנוסף לעלות הקנס שיתקבל מהרשות שנתנה את הקנס שגם הוא ישולם ע"י הספק.
14. סתימות שיהיו בביוב כתוצאה שזריקה/שפיכה של מזון/ציוד/שומן של עובדי הספק לביוב – הקנס יוטל בנוסף לעלות פתיחת הסתימה שתשולם ע"י ספק ההסעדה.
15. עבירה בנושא כשרות ע"פ דיני הרבנות הראשית לישראל.
- א. הקנס יוטל בגין כל עבירת כשרות בנפרד.
16. העלאת מחירים ו/או מחירים גבוהים יותר ממה שהגיש הספק בהצעת המחיר ללא אישור מפורש ובכתב.
- א. הקנס יוטל בגין כל פריט/מוצר בנפרד.

#### גובה הקנס המוסכם:

5. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה א' – 500 ₪ + מע"מ.
6. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה ב' – 1,000 ₪ + מע"מ.
7. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה ג' – 1,500 ₪ + מע"מ.
8. בגין כל הפרה הכלולה בקבוצה ד' – 2,000 ₪ + מע"מ.
- ד. נציג המכון ו/או מי מטעמו יהיה מוסמך להטיל על הספק תשלום קנס מוסכם על כל אחד משיעורי הקנסות הקבועים, על ידי שליחת הודעה בכתב לנציג הספק ונציג הרכש עם סעיף הפרה הרלוונטי.
- ה. התשלום בעבור קנס מוסכם יבוצע על ידי הספק בתחילת כל חודש בגין החודש הקודם וכנגד חשבונית המציינת תשלום בגין קנס מוסכם.
- ו. הצבירה תהא על בסיס רבעוני ותאופס בתחילת כל רבעון.

## נספח ו' 1

### סעיף אחריות וביטוח:

- 1 מבלי לגרוע מאחריות הספק על פי הסכם זה ועל פי דין, הספק יהיה אחראי לכל אובדן, פגיעה, נזק או הפסד לגוף או לרכוש, מכל מין וסוג, ישיר ו/או תוצאתי, שייגרמו למכון ו/או לעובדיהם ו/או לכל הבאים מטעמו ו/או לכל צד שלישי, לרבות, אך מבלי לגרוע מכלליות האמור לעיל, לעובדי הספק ו/או כל הבאים מטעמו, עקב מעשה ו/או מחדל של הספק ו/או עובדיו ואשר מקורם במתן השירותים נשוא הסכם זה.
- למען הסר ספק, מצהיר הספק שידוע לו כי היא מקבל על עצמו אחריות מקצועית בגין כל פעולה שתיעשה על ידו וגם על ידי מי מעובדיו וגם על ידי מי מטעמו, בקשר עם ביצוע השירותים וגם או הוראות הסכם זה, וכן לכל פעולה וגם או מחדל שנעשו על ידו ו/או על ידי הבאים מטעמו, וכן על ידי עובדיו.
- 4 מבלי לגרוע מאחריות הספק על פי הסכם זה ו/או על פי כל דין, מתחייב הספק לפני מועד תחילת מתן השירותים נשואי הסכם זה, לערוך ולקיים על חשבונו במשך כל תקופת הסכם זה את הביטוחים המפורטים **בנספח ו'** להסכם (להלן: "אישור ביטוחי הספק"), המהווים חלק בלתי נפרד ממנו, בהתאם לתנאים המפורטים להלן (להלן: "ביטוחי הספק"), אצל חברת ביטוח מורשית כדין בישראל:
- ביטוחי "הספק":**
- |     |                          |
|-----|--------------------------|
| 4.1 | ביטוח אש מורחב לרכוש     |
| 4.2 | ביטוח אובדן תוצאתי       |
| 4.3 | ביטוח חבות כלפי צד שלישי |
| 4.4 | ביטוח חבות מעבידים       |
| 4.5 | ביטוח אחריות המוצר       |
5. היה והספק אינו מעוניין לערוך ביטוח לרכושו לרבות בגין נזק ישיר או תוצאתי, הרי הוא פטור מכך, אולם הוא משחרר את המכון ו/או הבאים מטעמו מכל חבות ו/או תביעה בגין נזק ישיר תוצאתי כלשהם לרכושו.
6. בכל הפוליסות על הספק לוודא כי חריג "רשלנות רבתי", ככל שקיים, בטל ומבוטל, אולם אין בביטול החריג כדי לגרוע מחובות המבוטח וזכויות המבטח על פי דין.
7. על הספק להחזיק בתוקף את כל הביטוחים הנדרשים, במשך כל התקופה בה יהיה הסכם זה בתוקף ולגבי ביטוח חבות המוצר, כל עוד חלה על הספק חבות חוקית.
8. הספק מצהיר, כי לא תהיה לו כל טענה ו/או דרישה ו/או תביעה כנגד המכון בגין נזק שהוא זכאי לשיפוי עבורו אלמלא ההשתתפות העצמית הנקובה בפוליסה, על פי הביטוחים שנערכו לפי נספח "אישור ביטוחי הספק", והוא פוטר בזאת את המכון מכל אחריות לנזק כאמור. אולם הפטור כאמור לא יחול לטובת אדם שגרם למקרה הביטוח בזדון.
9. למען הסר ספק מובהר בזאת כי גבולות האחריות המתחייבים מן האמור בהסכם זה ובאישור עריכת ביטוחי הספק, הינם בדבר דרישה מינימאלית המוטלת על הספק, ועל הספק לבחון את חשיפתו לחבויות ולקבוע את גבולות האחריות בהתאם. הספק מצהיר ומאשר כי הוא יהיה מנוע מלהעלות כל טענה ו/או דרישה כלפי המכון ו/או מי מטעמו בכל הקשור לגבולות האחריות המינימאליים כאמור.
10. למען הסר ספק מובהר בזאת, כי הספק הוא הנושא באחריות כלפי המכון ו/או מנהלי ו/או עובדיו ו/או הבאים מטעמו, בגין השירותים נשוא הסכם זה, לרבות שירותים אשר יינתנו על ידי קבלן משנה, והוא יהיה אחראי לשפות ו/או לפצות את המכון ו/או עובדיו ו/או מנהליו ו/או הבאים מטעמו בגין כל אובדן ו/או נזק שייגרם למי מהם, במישורין או בעקיפין, עקב השירותים שניתנו על ידי מי מקבלני המשנה, בין אם אובדן או נזק כאמור מכוסה באיזו מהפוליסות דלעיל ובין אם לאו.

- 11 הספק מתחייב למלא ולקיים את כל הוראות הפוליסות כלשונו, ומבלי לפגוע בכלליות האמור, לשמור על הוראות הבטיחות והזהירות הנכללות בפוליסות הביטוח במלואן ובמועדן ולדאוג ולוודא כי הפוליסות תהיינה בתוקף במשך כל תקופת מתן השירותים נשוא הסכם זה ולגבי ביטוח חבות המוצר, כל עוד חלה עליו חבות חוקית.
- 12 היה ולדעת הספק יש צורך בעריכת ביטוחים נוספים ו/או משלימים לביטוחים הנ"ל, רשאי הספק לערוך ולקיים את הביטוחים הנוספים ו/או המשלימים ולגרום לכך, שבכל ביטוח רכוש נוסף או משלים אשר יערוך מעבר למצויין לעיל, ייכלל סעיף בדבר ויתור על זכות התחלוף כלפי המכון ו/או הבאים מטעמו, ובלבד שהאמור בדבר הוויתור על חכות התחלוף לא יחול לטובת אדם שגרם לנזק בזדון, ובביטוח אחריות נוסף או משלים שיערוך הספק, לגרום לכך, כי הביטוח יורחב לשפות את המכון, בכפוף לסעיף אחריות צולבת, לפי העניין.
- 13 ביטוחי הספק יכללו תנאי מפורש על פיו המבטח אינו רשאי לבטל או לצמצם את היקפם במשך תקופת הביטוח, אלא אם מסר למכון הודעה בכתב בדואר רשום 60 יום מראש על כוונתו לעשות זאת. מבטחי הספק יתחייבו כי לא יהיה תוקף לצמצום ו/או ביטול שכאלה לגבי המכון אם לא נמסרה הודעה כאמור ובטרם חלוף 60 הימים ממסירת ההודעה.
- 14 ביטוחי הספק יכללו תנאי מפורש על פיו ייקבע כי הינם קודמים לכל ביטוח הנערך על ידי המכון וכי מבטחי הספק מוותרים על כל דרישה או טענה בדבר שיתוף ביטוחי המכון לרבות כל טענה או זכות המפורטים בסעיף 59 לחוק חוזה הביטוח התשמ"א – 1981.
- 15 ללא צורך בכל דרישה או פנייה מצד המכון, מתחייב הספק להמציא לידי המכון לפני מועד החתימה על הסכם זה וכתנאי לתחילת מתן השירותים נשוא הסכם זה, אישור בדבר עריכת הביטוחים כנ"ל בהתאם לנוסח "אישור ביטוח" המצורפים להסכם זה ומסומן כנספח 1, כשהוא חתום כדין על ידי המבטח.
- מוסכם בזה כי המצאת אישור בדבר עריכת ביטוח כאמור, לא תיגרע מהתחייבויות הספק על פי הסכם זה.
- 16 כל הוראה בסעיף זה בקשר לביטוח אינה באה לגרוע מכוחם של הוראות החוזה בדבר אחריותו הבלעדית של הספק לנזקים באם ייגרמו כאמור בסעיפים אחרים בהסכם זה או על פי דין.