

נספח ח' למכרז
מפרט ההסעדה

הסעדה תיכון פנימייתי אודם

ראשי פרקים

- כללי
 - זמני הארוחות
 - ימי ההסעדה
 - ארוחות ביניים
 - דגשי היקפים ותמחור
 - מספרי הסועדים בחדר האוכל
 - תפריט ותכולתם
 - רכישת מזון והכנת הארוחות
 - מוצרי מזון
 - הכנת ארוחות
 - מתכונת הגשה בחדר האוכל
 - אספקת פרודוקטים למטבחונים ולמועדוניות
 - כשרות
 - ביקורת איכות
 - בדיקות רפואיות של צוות העובדים
 - ציוד המטבח וחדר האוכל
 - ניקיון והדברה
 - לבוש
 - השתלמויות
 - תשלום הוצאות
 - פעולות נוספות
 - טיולים פעילות מחוץ לפנימייה/ ביה"ס
 - דרישות כלליות מצוות עובדי המטבח, חדר האוכל
 - צוות עובדים מינימלי
 - הרכב מזון ותפריטים
 - תפריטים :
 - ארוחת בוקר
 - ארוחת ביניים
 - ארוחת צהריים
 - ארוחת ערב
 - מסיבות יום הולדת
 - מפרט הזמנות מיוחדות
 - ערכת כלים לארוחה בשרית ולארוחה חלבית
 - הערות כלליות
 - טבלאות לבסיס התזונתי לקביעת הרכב התפריטים וגודל המנות
 - טבלה 1 - סטנדרטים תזונתיים לתפריט ארוחת הצהריים
 - טבלה 2 - סטנדרטים של רכיבי תזונה לתפריטי ארוחת הצהריים
 - טבלה 3 - סטנדרטים הנדרשים להגדרת מנות עשירות חלבון
 - טבלה 4 - כמות השמן בארוחה לפי גיל
 - תזונת תלמידים הסובלים מבעיות בריאות או מרגישות למזון
 - הנחיות המחלקה לבריאות הסביבה במשרד הבריאות להזנה במוסדות חינוך (קישור בנספח ד')
 - אספקת מזון
 - הובלת המזון
 - קבלת המזון
- טופס דיווח חודשי

הפעלת מטבח מחמם, חדר אוכל ופרודוקטים במתחם הלימודים ובמתחם המגורים

תיאור הצרכים והיקפם -

1. כללי

1. תיכון פנימייתי אודם מונה כ-135 תלמידים ומורים השוהים במתחם המגורים בתנאי פנימייה בכל ימות השבוע, מיום ראשון ועד יום חמישי. כמו כן, יישארו גם תלמידים בסופי שבוע בין אם בבודדים ובין אם בתוכנית מובנת של 12 שבתות (הערכה בלבד, תיתכן כמות שבתות גדולה יותר).
2. הקבלן מתחייב לקיים, לנהל ולהפעיל את השירותים הכלולים במכרז במיומנות ובמקצועיות, עפ"י הנדרש בתקנות רישוי עסקים התשמ"ג ועפ"י הנחיות משרד הבריאות והפיקוח על התזונה במשרד החינוך בפנימיות המינהל לחינוך התיישבותי פנימייתי ועליית הנוער.
3. הקבלן מתחייב לתת שירות באיכות הנדרשת תוך הקפדה על שרות יעיל ואדיב, לשמור על ניקיון המטבח, חדר האוכל וסביבתם ועל ניקיון הציוד ולהחזיק בהם כמות של כל הכלים הנדרשים לביצוע השירותים בהתאם לדרישות מנהל הפנימייה.
4. כל הארוחות חייבות לעמוד בדרישות מינימום של הרכב תזונתי, הרכב קלורי וגיוון בהתאם להנחיית המפקחת הארצית על המטבחים והתזונה ועל פי חוזר מנכ"ל הזנה וחינוך לתזונה נכונה למוסדות החינוך אפריל 2016, נספח ב'- "הזנת תלמידים במסגרות הפנימיות".
5. הקבלן מתחייב לשמור על הוראות הכשרות ולהציג תעודות הכשר בנות תוקף מטעם הרבנות הראשית למטבח, וחדר האוכל.
6. הקבלן יאפשר לנציג משרד החינוך, נציג הקבלן ונציג משרד הביטחון והגורם המתפעל לבצע בקרה בדבר קיומן של תעודות כשרות בתוקף בכל עת.
7. הקבלן יאפשר בכל עת ביצוע בקרה תברואה במטבח, בחדר האוכל ובכלל זה ביקורת כשרות ע"י מנהלי "תיכון פנימייתי אודם" ונציגיו או כל גורם חיצוני מוסמך.
8. הקבלן יעביר מיד עם תחילת ההתקשרות ובתחילת כל שנת לימודים את כל הרישיונות וההתרים הנדרשים על פי כל דין. חל איסור על הקבלן ו/או מי מטעמו לספק את השירותים עפ"י מכרז זה, בהיעדר ו/או בסטייה מהרישיונות או מההיתרים, כולם או מקצתם הנחוצים לכך על פי כל דין, לרבות תעודת כשרות כאמור לעיל.

2. זמני הארוחות

משעה עד שעה	סוג הארוחה
07:00-08:00	ארוחת בוקר
12:00-14:30	ארוחת צהרים
18:00-20:00	ארוחת ערב
בתאום עם הנהלת תיכון פנימייתי אודם	ארוחות ביניים

(*) זמני הארוחות ניתנים לשינוי בהודעה מראש בתיאום עם מנהל הפנימייה.

3. ימי ההסעדה

ארוחה	יום בשבוע						
	א'	ב'	ג'	ד'	ה'	ו'	ש'
בוקר	+	+	+	+	+	+	+
ביניים בוקר	+	+	+	+	+	+	+
צהרים	+	+	+	+	+	+	+
ביניים צהרים	+	+	+	+	+	+	+
ערב	+	+	+	+	+	+	+
ארוחת ביניים לילה	+	+	+	+	+	+	+

(*) ארוחות אלו יוכנו רק לגבי סועדים הנשארים בימי שבת ו/או חג ו/או אלו שחזרו מחופשתם מוקדם יותר (תוספת של כ- 20 סועדים על אילו שנשארו לשבת מלאה).

4. ארוחות ביניים
1. במסגרת ארוחת הבוקר רשאי התלמיד להכין לעצמו כריך/כריכים מתוך המצרכים המוגשים בארוחה זו.
 2. ארוחות הביניים של אחר הצהריים ושל הלילה יסופקו באופן מרוכז לאב הבית, אשר ידאג לחלוקתן.
5. דגשים לקבלן ו/או מי מטעמו
1. על הקבלן ו/או מי מטעמו לקחת בחשבון כי המטבח וחדר האוכל פעילים בכל ימות השבוע, אם כי בהיקפים משתנים עפ"י מספר התלמידים הנוכחים.
 2. על הקבלן ו/או מי מטעמו לקחת בחשבון בהצעתו את העלויות עבור כל הארוחות לרבות ארוחות המוגשות ביום שישי בערב וביום שבת בהתאם להרכב המזון והתפריטים המפורטים בנספח בהמשך ועלות הפעלת כ"א בימים אילו, מדובר ב-12 שבתות מלאות בשנה והיתר בהתאם לצרכים בתאום מראש דרך אב הבית.
 3. מצרכים הקשורים למטבחונים ומועדוניות במתחם המגורים יחולקו על ידי עי הקבלן ולא אחר.
6. מספרי הסועדים בחדר האוכל
1. מספר הסועדים בממוצע ליום במהלך השבוע עומד על:
 - i. ארוחת בוקר בממוצע כולל אנשי צוות – 130 מנות
 - ii. ארוחת צהריים בממוצע כולל אנשי צוות – 145 מנות
 - iii. ארוחת ערב בממוצע כולל אנשי צוות – 130 מנות
 2. מספר הסועדים שצוין לעיל אינו קבוע, הקבלן נדרש לתת שירותים לכל מספר סועדים שיהיו מדי יום במשך תקופת ההתקשרות.
 3. המספר המתוכנן של הסועדים בימי השבוע יימסר לקבלן בסופו של כל שבוע לגבי השבוע הבא, אב הבית רשאי לשנות את היקף הסועדים בהתראה של עד 24 שעות.
 4. שבתות:
 - i. עפ"י תוכנית הלימודים ותוכנית החופשות נשארים התלמידים וחלק מהצוות בסופי שבוע כ-50 סועדים בכ-12 שבתות בשנה.
 - ii. בשאר השבתות אין תוכנית להישארות של תלמידים במתחם המגורים, אך יכולה להיווצר סיטואציה של מספר חניכים בודדים.
 5. חופשות:
 - i. בחופשות מרוכזות לא תתבצע הסעדה בבית החינוך: חגי תשרי (מערב ראש השנה עד שמחת תורה), חול המועד פסח, שבועיים ראשונים של חודש אוגוסט. בגין ימי חופשה אלו לא תשולם כל תמורה לקבלן.
 - ii. מידי יום ה' או יום לפני ערב החג יימסר לקבלן ההיקף המדויק של הסועדים בסופי שבוע (יום ו' ושבט).
 - iii. במהלך חופשות החגים וחופשת קיץ ייתכן ויהיו תלמידים במסגרת פעילות לימודית ו/או חינוכית. תלמידים השוהים בפנימייה/בית הספר בחופשות חגים ו/או בחופשת הקיץ זכאים לכלכלה מלאה בתנאים זהים להצעת המחיר ליום כלכלה ולארוחות בודדות.
 - iv. הקבלן לא יבצע כל שינוי בהרכב הארוחה ובכלל זה במגוון או הכמות בימים בהם יש ירידה במספר הסועדים.
7. תפריט ותכולתם
1. מדי שבוע יוכן תפריט שבועי על ידי מנהל המטבח, הטבח ומנהל קהיליית תיכון פנימייתי אודם. התפריט חייב לעמוד בהרכב תזונתי, הרכב קלורי ומגוון בהתאם להנחיית המפקחת הארצית על המטבחים והתזונה. התפריט יכלול פורמט של 4 תפריטים שונים לארבעה שבועות (תפריט חודשי) שישתנה בהתאם לעונות השנה.

2. התפריט יכלול את כל הארוחות המוגשות במהלך היום כולל ארוחות ביניים, כל המנות המוגשות בכל ארוחה, כולל התוספות הקבועות, מנות צמחוניות, מנות טבעוניות ולחולי צליאק וסוגי סלטים ירקות ופירות.
3. התפריט יכלול תאריך שבועי וחתימה של מנהל המטבח הראשי של חברת ההסעדה ואם/אב הבית שאישר את התכנון השבועי.
4. על הקבלן להכין תפריט לדוגמא לאישור המפקחת הארצית על התזונה בפנימיות, לפחות חודש לפני תחילת עבודת בפנימייה, ולא יאוחר מ 01 לאוגי 2024.
5. על הקבלן להציב בחדרי האוכל תפריט יומי, על גבי לוח מודעות.
6. מצורף מטה טבלת הרכב תפריט ודרישות המינימום לעבודה בהגשה עצמית, שינויים בתפריט ייתכנו רק בהסכמה משותפת של שני הצדדים.
7. על הקבלן לקחת בחשבון כי ייתכנו שינויים בתפריט (שווי ערך בעלות המנה) ובמועד הגשת הארוחות ויהיה עליו לבצע שינויים אלו בשלמותם וללא כל תוספת מחיר.
8. על הקבלן לקחת בחשבון שהנתונים בנספח 3 מבוססים על ממוצע (בין בנים לבנות), והינם ערכים מינימליים.
9. אין להגביל בשום מקרה את כמות האוכל הנדרש ע"י הסועד, ולכן על הקבלן לדאוג לכמות מתאימה מכל פריט מדי יום ביומו.
10. על הקבלן לקחת בחשבון כי כ-15% (בכל מקרה סוגיית האחוזים תיבחן לאחר מסי חודשי ניסיון בהסעדת התלמידים) מהסועדים שיקבעו על ידי אס/אב הבית, יקבלו מנה עיקרית נוספת במסגרת ארוחת הצהריים. במקרה כזה ישולם לקבלן תוספת בשיעור של 50% ממחיר ארוחת הצהרים.

8. רכישת מזון והכנת הארוחות

1. מוצרי מזון

- i. הקבלן ירכוש על חשבונו מוצרי מזון ממקורות מבוקרים שיאושרו ע"י המינהל באמצעות אב/אם הבית ושהינם בעלי אישורים, כגון: אישור וטרינרי, רישיון יצרן מטעם משרד הבריאות רישיון ייבוא, רישיון עסק ותעודת כשרות.
- ii. מוצרי המזון יובלו למטבח המחמם של מתחם המגורים בטמפרטורה תקינה לאוכל חם 70 מעלות צלזיוס ולאוכל קר 4 מעלות צלזיוס המתאימה למוצרי המזון.
- iii. על הקבלן לאחסן את מוצרי המזון הנ"ל לפי כללי אחסון מקובלים.
- iv. הנהלת תיכון פנימייתי אודם והמפקחת מטעם משרד החינוך, רשאים לערוך בדיקות של טיב המזון ושל מקורות הקניה בכל עת וללא הודעה מוקדמת. פסל הפיקוח מצד הלקוח את מצרכי מזון, מתחייב הקבלן לסלקם לאלתר ולהחליפם במצרכי מזון שיאושרו ע"י מנהל הפנימייה או אס/אב הבית.
- v. הנהלת תוכנית תיכון פנימייתי אודם והמפקחת מטעם משרד החינוך רשאים לבדוק את טיב מצרכי המזון או הארוחות המוכנות וכן את הסידורים הכרוכים בהכנת האוכל ובהגשתו ולדרוש שיפורים או שינויים, שלדעתו עשויים להביא לשירות טוב יותר במסגרת ההסכם, והקבלן מתחייב לבצע לאלתר את שיפורים או השינויים שידרשו ע"י תיכון פנימייתי אודם.
- vi. כל מזון שאינו ראוי לאכילה לתלמידים לפי קביעת הנהלת תיכון פנימייתי אודם והמפקחת הארצית, ייחשב כאילו לא הוגש, והקבלן יגיש לאותה ארוחה מזון אחר בהתאם לתפריט אחר חד פעמי, כפי שיידרש ע"י הנהלת תיכון פנימייתי אודם. כל מצרכי מזון יישאו תאריך תפוגה שנקבע ע"י היצרן ומצרכי מזון שתוקפם פג, יוצאו מיד מהמלאי.

2. הכנת ארוחות

- i. כל הארוחות יחוממו, יוכנו ויוגשו דרך המטבח המחמם המרכזי של תיכון פנימייתי אודם במתחם המגורים. הארוחות המיועדות למתחם הלימודים ישונעו ע"י הקבלן בהתאם להנחיות משרד הבריאות המפורטות במסמך זה.
- ii. הקבלן עכין ויחמם את הארוחות ברמה מקצועית גבוהה, אשר תתאים לטעמים ולצרכים התזונתיים של הסועדים.

- iii. הנהלת תיכון פנימייתי אודם רשאית גם תוך כדי תהליך או גמר הבישול והכנת המזון לפסול מרכיבי ארוחה שלא הוכנו בצורה מקצועית מתאימה, והקבלן מתחייב לא לעשות כל שימוש במרכיבים חלופיים לשביעות רצון הנהלת תיכון פנימייתי אודם.
- iv. אם ייקבע על פי הנחיות רופא המקום והפיקוח על התזונה כי יש צורך במתן מזון תחליפי למזון שנקבע בתפריט, יספק הקבלן מזון תחליפי ללא תוספת תשלום, ללא קשר להפרשי העלות בין סוגי המזון.
- v. הקבלן מתחייב להכין כל מרכיב של ארוחה והכנתו במקום בהנחיית מנהל הפנימייה או אב/ אם הבית מ תיכון פנימייתי אודם ללא תוספת תשלום ללא קשר לכמות העבודה שתידרש לכך.
- vi. הקבלן יספק לתלמידים חולים או בעלי צרכים מיוחדים מזון מתאים (על פי התעריף למנה), על פי הנחיות רפואיות של אחות תיכון פנימייתי אודם וזאת בכפוף לחוזר מנכ"ל מספר תשעה/7(א), י' באדר התשע"ה, 01 במרץ 2015 וכן עפ"י הנחיות הפיקוח על התזונה במשרד החינוך המתפרסמות מזמן לזמן.
<https://apps.education.gov.il/mankal/5ora.aspx?siduri=70>
- vii. עפ"י הנחיית משרד הבריאות חל איסור מוחלט בבישול והעברת תוצרת לגורמים חיצוניים.

3. מתכונת הגשה בחדר האוכל

- i. חדרי האוכל ערוכים למתכונת של הגשה עצמית, למעט המנה העיקרית.
- ii. הקבלן מתחייב להגיש אך ורק אוכל טרי וכשר.
- iii. חל איסור להגיש מזון אולטרה- מעובד.
- iv. הקבלן מתחייב להגיש ארוחות עפ"י לוח זמנים שפורט לעיל ובכפוף לשינויים של הנהלת תיכון פנימייתי אודם.
- v. הקבלן מתחייב להכין ולהגיש את האוכל בכלים נקיים בהתאם לכללי ההיגיינה וחוקי התברואה.
- vi. הקבלן מתחייב להגיש את כל הארוחות בכלים שסופקו לו ע"י תיכון פנימייתי אודם (בהתאם לתכולת הציוד המפורט מטה).
- vii. כל המנות הנשארות על פס ההגשה ו/או בארון החימום תחולקנה בין תלמידים המבקשים תוספת. אין להחזיר למטבח לשימוש ביום הבא או למחזור.

4. אספקת פרודוקטים למטבחונים ולמועדוניות

- i. הקבלן יציג במקום בולט במטבחון את תכולת המוצרים הנמצאים והנדרשים במטבחון שאושרו על פי המפרט מטה לכל מטבחון בכל קומה הן במתחם המגורים והן במתחם הלימודים.

מועדונית	מטבחון א.ביניים	מטבחון רגיל	פרודוקטים
X	X	X	קפה שחור
X	X	X	קפה מגורען/ נס
X	X	X	תה
X	X	X	סוכר
X	X	X	סוכרזית
X	X	X	חלב 3%
X	X	X	חלב סויה
X	X	X	כוסות חד פעמי קר
X	X	X	כוסות חד פעמי חם
X	X	X	קערות חד פעמי
X	X	X	כפיות חד פעמי
X	X	X	כפות חד פעמית

X	X	X	סכינים חד פעמי
	X		מלפפונים
	X		עגבניות
	X		טונה
	X		תירס שימורים
	X		מלח
	X		פלפל
	X		טונה
	3 סוגים		קורנפלקס
	X		לחם פרוס
	X		ממרח שוקולד
	X		חלבה
	X		ריבת תות שדה

.ii

5. כשרות

- i. הקבלן יציב משגיח כשרות. כל ההוצאות הכרוכות בכך תהיינה של הקבלן לרבות שכר משגיח.
- ii. המטבח וחדרי האוכל ינוהלו עפ"י דיני הכשרות הנדרשים ע"י הרבנות הראשית, הקבלן יבטיח סידורים לאחזקת אוכל חס ללא חילול שבת וחג.
- iii. על הקבלן לדאוג לתעודת הכשר מהרבנות המקומית, תעודת הכשרות צריכה להיות תקפה בכל תקופת הפעילות של המטבח.
- iv. מצרכי המזון הטעונים הכשר יירכשו ע"י הקבלן ממקורות מבוקרים ובעלי הכשר ובהשגחת רבנות מוסמכת עפ"י חוק איסור הונאה בכשרות 1983- תשמ"ג. פירוט נוסף נמצא בחוברת של המינהל לחינוך התיישבותי, שתימסר לזוכה במכרז.

6. ביקורת איכות

- i. בדיקת איכות מזון ע"י הקבלן
 - בתחילת כל חודש תבוצע בדיקת איכות המזון ע"י מעבדה חיצונית שתאושר ע"י המינהל.
 - הבדיקה תבוצע בנוכחות נציג מטעם תיכון פנימייתי אודם ונציג הקבלן.
 - בדיקת האיכות תבוצע בעיקר לארוחות הצהריים ועפ"י דרישת המינהל לארוחות אחרות.
 - הבדיקה תכלול איסוף דגימות מזון מפסי ההגשה של הארוחות ומכל הפריטים שהיו באותה ארוחה.
 - על הקבלן לצרף את עותק המקור של דוח הבדיקה לחשבון החודשי. אי צירוף דו"ח תוצאות הבדיקה, לא ישולם לקבלן כל תשלום בגין ביצוע הפעילות במסגרת מכרז זה.
 - על הקבלן לקחת בחשבון בהצעת המחיר את עלות ביצוע בדיקת האיכות.
- ii. שמירת דגימות מזון
 - על הקבלן לשמור מדי יום דגימה במשקל אלא שלא יפחת מ-250 גרם מכל תבשיל/סלט/מוצר שהוכן על ידו והוגש באותו יום.
 - הדגימה תישמר בקופסאות פלסטיק ייעודיות מסומנות לפי תאריך, בקירור למשך 48 שעות, כאשר על כל קופסא יסומן תאריך הכנת הפריט.
 - דגימות אלו ישמשו בסיס לבדיקה, בכל מקרה של אירוע המחייב בחינת המזון שהוכן ביום מסוים.
 - הכלים לביצוע הדגימות יסופקו ע"י הקבלן.

7. בדיקות רפואיות של צוות העובדים

- i. על הקבלן לוודא כי עובדי צוות המטבח מציגים אישור בריאות מרופא המשפחה, לאח/ אחות של תיכון פנימייתי אודם ושהאישורים מעידים על מצב בריאותם התקין על כל המשתמע מכך.
- ii. על הקבלן להמציא תעודה רפואית חתומה ע"י רופא לאחר כל היעדרות של עובד בשל מחלה.
- iii. בתעודה יש להתייחס לגבי כשירותו הרפואית של העובד לעסוק במזון, תוך התייחסות ספציפית לאפשרות של נשיאת מחלות מדבקות המועברות באמצעות מזון.
- iv. על הקבלן להציג את התעודה הרפואית בפני אח/ אחות כפר תיכון פנימייתי אודם, אחות "אודם" הינה הגורם היחיד המאשר חזרת עובד לאחר היעדרות בשל מחלה.

8. ציוד המטבח וחדר האוכל

- i. הציוד שיסופק ע"י תיכון פנימייתי "אודם"
 - לשם ביצוע השירות, יעמיד הלקוח לשימוש הקבלן מטבח מחמם מרכזי, חדר אוכל לתלמידים ולצוות העובדים.
 - תיכון פנימייתי אודם יעמיד לצורך הפעלת המטבח וחדר האוכל את כל הציוד, האביזרים והמתקנים הדרושים, מובאת רשימת מלאי של הציוד והמתקנים מטה, לפי הצורך יקבל הקבלן ערכות מתאימות לפסח.
 - הקבלן יקבל במעמד ההפעלה ערכה מלאה של כלי אוכל וכלי הגשה, הכוללות מערכת בשרית ומערכת חלבית להסעדה של עד 150 סועדים בשני חדרי אוכל האחד במתחם המגורים והשני במתחם הלימודים.
 - במהלך פעילותו במסגרת ההתקשרות החוזית, חייב הקבלן לשמור על כמות המערכות באותה רמת האיכות ולהשלים אובדנים ושבר בכל עת כל חודש.
 - במועד סיום ההתקשרות, חייב הקבלן להשלים את הערכה בשלמותה על כלל ציודה.
 - כל הציוד המפורט מטה יוחזר בשלמותו ובאותה רמת איכות ושמיות לתיכון פנימייתי אודם עם תום ההתקשרות. פריטים לא תקינים יוחלפו ע"י הקבלן ועל חשבונו לפריטים תקינים שווי ערך.
 - הקבלן רשאי להציב ציוד מטבח שאינו כלול ברשימת המלאי, וזאת לאחר אישור מראש של תיכון פנימייתי אודם. תיכון פנימייתי אודם יעמיד ציוד להגשה וחימום בחדר האוכל, כך שהקבלן לא יידרש להעמיד ציוד זה בחדר האוכל.
- ii. תחזוקת ציוד ומבני חדר האוכל והמטבח
 - הוצאות התחזוקה של הציוד אשר תיכון פנימייתי אודם יעמיד לרשות הקבלן, יחולו על הקבלן.
 - הקבלן יבדוק במעמד חתימת החוזה את הציוד מבחינה טכנית ויאשר תקינותו בכתב בפני הנהלת תיכון פנימייתי אודם.
 - הקבלן אינו רשאי להשתמש בציוד לכל מטרה אחרת, פרט לאלה המפורטות במכרז זה, מבלי לקבל רשות מהנהלת תיכון פנימייתי אודם.
 - כל תיקון/שירות תחזוקה הנדרש, כתוצאה מפעילות שוטפת ותקנית בציוד, יוזמנו ע"י הקבלן ושולמו על ידו. כל התיקונים יבוצעו אך ורק ע"י טכנאי מורשים מטעם היצרנים (הציוד הנו ציוד חדיש, על כן ניתן יהיה להשתמש בשנה הראשונה באחריות החלה על המוצר).
 - הקבלן יידרש להוסיף ציוד ואביזרים משלו על מנת לשפר את השירות הניתן על ידו. ציוד ואביזרים אלו יהיו רכושו של הקבלן ועם סיום ההתקשרות יפנו על ידו. הוצאות התחזוקה והביטוח של הציוד שבבעלות הקבלן ישולמו ע"י הקבלן.
 - הקבלן אחראי לשלמות כל הפריטים צמודי הקיר בתוך המבנה (כגון: שקעים, מזגני אוויר, ותקעי חשמל, מפסקים, נורות תאורה, ברזים וכו') ועליו להחליפם על חשבונו בעת הצורך תוך נקיטת כל כללי הבטיחות הנדרשים. תיקוני מבנה יהיו באחריות תיכון פנימייתי אודם.

- הקבלן מתחייב לשאת בכל נזק או אובדן שייגרמו מסיבת רשלנות כלפי רכושו של תיכון פנימייתי אודם, לרבות מכשירים וציוד השייכים לה והמופעלים על ידי הקבלן במטבח וחדרי אוכל, והוא מוותר בזאת על תביעה נגד תיכון פנימייתי אודם בגין נזק או אבדן לרכוש כאמור.
- חובתו של הקבלן על פי סעיף זה היא מוחלטת ותעמוד גם אם תיכון פנימייתי אודם יחויב בתשלום לניזוק בגין היותו מחזיק ו/או בעל מקרקעין. במקרה כזה יפצה הקבלן את תיכון פנימייתי אודם על כל תשלום מחייב בו כאמור.
- על הקבלן לבצע טיפול מונע בכל פרטי הציוד שנמסרו לו, בתדירות של אחת ל-6 חודשים, או עפ"י מפרט דרישות היצרן המוקדם מבניהם, וזאת ע"י ספקים וטכנאים מוסמכים לכך ע"י היצרנים.
- בחדר האוכל מצויה מכונה לשתייה קרה וסודה (תיתכן הוספת מכונות נוספות). הקבלן מתחייב לדאוג לאספקה שוטפת של בלוני פחמן דו חמצני, הקבלן מתחייב לתקן כל תקלה בתוך 24 שעות ובמקביל יספק לסועדים שתייה קרה ממקור חלופי עד לתיקון המכונה.

9. ניקיון והדברה

i. ניקיון

- הקבלן יבצע ניקיון בחדר האוכל לפחות 3 פעמים ביום, לפני כל ארוחה.
- הקבלן יספק על חשבונו חומרי ניקוי, מגבות מטבח מנייר ומפיות נייר. הנהלת ציכון פנימייתי אודם תבדוק ותאשר מראש את איכות החומרים והנייר.
- הקבלן יבצע רחיצה וניקיון של המטבח, חדר אוכל מרכזי, כלי חימום, כלי הגשה, כלי בישול, כלי אוכל, ציוד מחסנים, חדרי קירור, חדר אשפה וניקיון הסביבה, בהתאם לדרישות משרד הבריאות. פיקוח שוטף יעשה ע"י אח תיכון פנימייתי אודם ו/או אב הבית.
- הניקיון מתייחס לסילוק של: שאריות מזון, שומנים, אבק, לכלוך אחר ומים.
- על הקבלן לרוקן ולנקות את בור מפריד השומן ולפנות השמן שהצטבר למחזור.
- המקום יהיה נקי גם בזמן פעילות במטבח. הניקיון יכלול את המטבח, וחדר האוכל (רצפה, בורות לניקוז שומן, חלונות, דלתות, רשתות, מתקני חימום, ריהוט, מכשור וציוד המצויים במקום).
- הניקיון יבוצע בחומרים וכלים באיכות ובכמות המתאימה (עפ"י תקנים, אם קיימים בנדון) לסוג הכלוך אותו יש לנקות.
- פריטי ציוד בהם השתמשו לצורך פעילות כלשהי יעברו ניקיון יסודי מיד עם גמר השימוש בהם. ניקיון שוטף יתבצע בהתאם לצורך מידי יום. הניקיון היסודי יתבצע אחת לשבוע.
- הקבלן ידאג מדי יום, במהלך היום ובסיומו לניקוי שירותי חדר האוכל, כולל אסלות ומתקנים לרחיצת ידיים, ויספק נייר טואלט, סבון לניקוי הידיים וניירות לניגובם.
- הקבלן ידאג לפתוח את השירותים 10 דקות לפני הכניסה לחדר האוכל ובזמן הארוחות.
- על הקבלן לנקות את השטח המרוצף והמדורגות שמסביב לחדר האוכל ובסמוך לאזורי הפריקה של המזון ואזור האשפה.
- על הקבלן לבצע הפרדה של מטליות הניקוי בשירותים ובחדר האוכל בצבעים שונים אדום לניקוי שירותים, כחול לחללי החדר אוכל והמטבח.

ii. מקומות הניקוי ותדירותם תהיה כמפורט בטבלה הבאה :

שם הפריט	תדירות הניקוי
קירות חרסינה	פעם ביום
חלונות	פעם בחודש
אדן חלון	פעם ביום
רשתות	פעם בחודש
מסילות	פעם בחודש
תעלות	פעם ביום
מרצפות	פעם בחודש-השריית הרשתות במים וחומר חיטוי
	פעם ביום (בנוסף לניקוי במשך היום) בגמר העבודה לאחר כל הכנה ו/או ארוחה בתוספת חומר חיטוי
	באופן שוטף במהלך היום באופן יסודי
משטחי עבודה וכיורים	ניקוי במשך היום לאחר כל שימוש, תהליך בסיסי : ניקוי עם דטרגנט ומים, שטיפה במים ויבוש, איסוף הפסולת/ שאריות ע"י טאטוא או ניגוב
ציוד : כלי אוכל, כלי בישול, מכונות במטבח ועגלות	
אמצעי אוורור	פעמיים בשנה
מפרידי שומן	בהתאם
מנדף (קולט אדים)	בהתאם
דלתות	פעם ביום

iii. תדירות ניקיון כלי הבישול ואמצעים אחרים יהיו כדלקמן :

שם הפריט	תדירות הניקוי
כלי בישול וטיגון	לאחר כל שימוש
כריים	פעם ביום
תנורים	פעם ביום
קומביסטימרים	פעם ביום
קונבקטומטים	פעם ביום
מיקסר קבוע	לאחר כל שימוש
מקררים ומקפיאים	פעם ביום
מיכלי השרייה	בהחלפת חומר ההשרייה
מיכלי אשפה	בהחלפת שקית פסולת לאחר כל ריקון
סרט נע במרכז לחלוקת מזון מוכן	לאחר כל שימוש
מתקן להדחת כלים	לאחר כל שימוש
תבניות	לאחר כל שימוש
עגלות להובלת מזון	לאחר כל שימוש
טרמפורטים	לאחר כל שימוש
גסטרונומים	לאחר כל שימוש
מיקסרים ניידים	לאחר כל שימוש
עגלות שירות	לאחר כל שימוש
לוחות חיתוך	לאחר כל שימוש
כלים לרגיטרמיק	לאחר כל שימוש
כלים למיניהם	לאחר כל שימוש

iv. הדברה :

- הקבלן חייב לבצע הדברה וחיטוי מקצועיים בשטחים הקשורים לשירות ההזנה אחת לחודש.
- הדברה וחיטוי כולל ייעשו פעמיים בשנה לקראת פסח ולקראת ראש השנה על חשבוננו.

- ההדברה תבוצע על ידי מדביר בעל רישיון מטעם המשרד להגנת הסביבה.

10. לבוש

- הקבלן יצייד את עובדיו, על חשבוננו, בביגוד הולם את התעסוקה במטבח ובחדר האוכל, ולפחות את הביגוד כדלקמן:
 - חלוק לבן ארוך. על הקבלן לדאוג לניקיון בכל עת של החלוק ולמספר מספיק של חלוקים לצורך החלפה.
 - כובע לבן נקי לאיסוף וכיסוי השיער.
 - כפפות עבודה מלטקס.
 - נעלי עבודה סגורות מתאימות לעבודה במטבח (נעלי עור סגורות וגבוהות).
- ii. כל עובדי הקבלן אשר יועסקו על ידו במטבח בחדר האוכל בבית החינוך יחויבו ללבוש את הבגדים הנ"ל במשך כל שעות עבודתם.

11. השתלמויות

- על הקבלן לדאוג להשתתפות עובדיו בהשתלמויות שייערכו על ידי המינהל.
- ii. ההשתלמות כוללת: למנהל המטבח וחדר האוכל - 8 מפגשים במהלך יום מלא. לטבחים, לעובדי המטבח - 4 מפגשים במהלך יום מלא.
- iii. חובה על כל העובדים לאשר שעברו את ההשתלמות.
- iv. השתתפות עובדי הקבלן בהשתלמות הנ"ל תהיה על חשבון הקבלן.

12. תשלום הוצאות

- תיכון פנימייתי אודם יספק לקבלן חיבור למים, חשמל, שירותי ביוב.
 - ii. תשלום ההוצאות המפורטות משולם במסגרת חוזה התפעול עם חברת גדיש.
 - iii. רישוי :
- תיכון פנימייתי אודם יהיה אחראי לבצע פנייה לרשויות לקבלת האישורים הנדרשים להפעלת המטבח וחדר האוכל.
 - האחריות ועלות ההיטלים וכל רישיון אחר שיידרש לשם הפעלה תקינה וחוקית של המטבח וחדר האוכל ישולמו ע"י הקבלן.
 - במידה וידרשו במסגרת הוצאת רשיונות אלו הוצאות מחוייבות שמהותם דרישות שמחייבות את תיכון פנימייתי אודם בתכנונים ובביצועים – הוצאות אלו יחולו על תיכון פנימייתי אודם.

13. כשרות

- האחריות וההוצאות לגבי כשרות המטבח וחדר האוכל - לרבות, תעודת הכשר ועלות משגיח כשרות, על פי חוק איסור ההונאה בכשרות תשמ"ג (1983), ישולמו ע"י הקבלן.

14. בנוסף לפעילות השגרתית הנדרשות במכרז זה, יידרש לבצע הקבלן מדי פעם פעילויות נוספות או חליפיות כגון:

- הגשת כיבוד לאורחי ההנהלה, ישיבות או מסיבות בית ספריות, על פי דרישת ההנהלה.
- ii. הזמנה – תבוצע עפ"י תיאום בין הקבלן לאב הבית.
- iii. התשלום – יבוצע בהתאם לכמות הסועדים בהזמנה לפי תעריף שיסוכם עם משרד הביטחון.
- iv. דיווח על אירועים מסוג זה יוגשו בטופס דיווח נפרד.

15. פעולות נוספות:

- הכנת ארוחות חגיגיות, לתלמידים והוריהם, בתדירות של פעם בחודש סה"כ 10 ארוחות חגיגיות.
- ii. ארוחה זו תכלול מנות מיוחדות (במקום המנות הרגילות) ושיפורי מזון.

- .iii הארוחה תהיה במקום ארוחת הצהריים או ארוחת הערב על פי שיקול דעת מנהל הפנימייה.
- .iv ארוחות אלה תינתנה ללא תוספת למחיר הרגיל.

16. טיולים ופעילויות מחוץ לבית החינוך

- תיכון פנימייתי אודם מוציא כל שכבה לטיולים וימי עיון.
- i. על הקבלן חלה אחריות על אספקת המזון בכל ימי הטיול לתלמידי בית החינוך, הכוללת: ארוחת בוקר, ארוחת צהרים, ארוחת ערב וארוחות ביניים. כל הארוחות יסופקו כשהן ארוזות.
- ii. במסגרת הטיול, ביום הראשון, תוגש ארוחת בוקר חמה בחדר האוכל (למעט מקרים של יציאה מוקדמת בה ארוחת הבוקר תהיה ארוזה). ארוחת ביניים בוקר (כמקובל) וארוחת צהרים וערב יוכנו במנות ארוזות בצירוף כלים חד פעמיים.
- iii. המזון בטיול יהיה לזה לזה המוגש בחדר האוכל. התשלום בגין פעילות זו יהיה זהה לתשלום עבור כלכלה רגילה.
- iv. בנוסף, מקיים תיכון פנימייתי אודם טיולים וסיורים ופעילות חוץ אחרות בני יום אחד, בכל סיור בן יום אחד יסופקו ארוחות עשר וארוחות צהרים ארוזות.
- v. תיאום הטיולים השנתיים יתבצע שבוע ימי מראש והתיאום לסיור בן יום אחד יתבצע 48 שעות מראש (היקף שנתי מוערך כ 50 טיולים וסדנאות מחוץ למתחם הפנימייה ובית הספר).
- vi. על הקבלן להיערך לקבלת התלמידים המשתתפים בטיולים בשעות שונות מהמוגדר במכרז, ולספק להם ארוחות כנדרש, ללא תוספת מחיר.

17. דרישות כלליות מצוות עובדי המטבח, חדר האוכל

- i. כל עובדי הקבלן אשר יועסקו על ידו במטבח וחדר האוכל, יהיו בעלי תעודת זהות ישראלית ובעלי אישור העסקה מטעם קב"ט מוס"ח קצרין ואישור מראש ובכתב.
- ii. הדבר אמור גם לגבי כל עובד חדש במשך כל תקופת ההתקשרות.
- iii. כל העובדים הנ"ל יביאו אישורי בריאות מרופא המשפחה כנדרש ע"י משרד הבריאות ויהיו מצוידים בכל עת באישור רפואי לעבודה במזון. לא תתאפשר התחלת פעילות במסגרת מכרז זה ללא ביצוע בדיקות רפואיות מלאות לעובדים והגשת אישור על ביצוע בדיקות אלו.
- iv. חל איסור מוחלט על עובדי הקבלן לעשן במטבח, בחדר האוכל, בעמדות ההגשה ובמחסן.
- v. לא יועסקו תלמידים הלומדים בבית הספר, בכל תקופת ההתקשרות במכרז זה (מקרים חריגים יאושרו על ידי ראש תיכון פנימייתי אודם).

18. צוות עובדים מינימלי

- i. מנהל מטבח חדר האוכל
- על הקבלן להעסיק את מנהל מטבח וחדר האוכל שיהיה אחראי מטעם הקבלן על כל צוות העובדים וישמש כאיש קשר מול הנהלת תיכון פנימייתי אודם נשוא מכרז זה.
- מנהל המטבח וחדר האוכל יהיה נוכח בחדר האוכל או מי מטעמו, במשך כל זמני הארוחות (בוקר, צהריים, ערב) בשעות אלה לא יבצע פעילות אחרת.
- תפקיד המנהל לדאוג בין היתר לפעולות הבאות:
 - a. שולחנות נקיים גם בין קבוצות אוכלים
 - b. קנקני שתייה מלאים
 - c. מפיות מלאות
 - d. מלחיות ופלפליות מלאות
 - e. בקבוקי רטבים
 - f. ניקיון כללי של חדר אוכל
 - g. השלמת סלטים, תוספות, כלים.
 - h. אחריות לניקיון השירותים

- על המנהל המוצע להיות בעל ניסיון של 3 שנים אחרונות לפחות בניהול מטבח וחדר אוכל, בהיקף של 200 סועדים ליום לפחות.

ii. טבח ראשי

- על הקבלן להעסיק טבח ראשי שישימש כמנהל המטבח של בית החינוך נשוא מכרז זה.
- על הטבח הראשי להיות לפחות בעל הסמכה מוכרת סוג 4 מטעם משרד הכלכלה ובעל ניסיון של 3 שנים אחרונות לפחות כטבח ראשי במוסד/בארגון/במסעדה, בהיקף של 200 ארוחות צהריים ליום.

- אחריות הביצוע : הגורם המקצועי ובר הסמכה לטיפול באוכל המוגש לתלמידים הן ברמת נהלים והן ברמת בישולים אחרונים והפעלת הצוות העוזרים. אחראי על הגשת ארוחת הבוקר וארוחת הערב והכנת ארוחות הביניים.

iii. עובד ניקיון

- מסייע לטבח הראשי בהכנת הארוחות בוקר וערב.
- אחריות לביצוע : שטיפת כלים, הדחת כלים, ניקיון הגסטרונומים, ניקוי שרותי חדר האוכל, ניקוי חדר האוכל, ניקוי שולחנות והכנתם לקראת הארוחות.

iv. עובד כללי

- אחריות לביצוע : פריסת ארוחת צהריים בין השעות 11:00 ל 15:00 ואחראי על ניהול מלאי ושינועו בשני מתחמים (הפנימייה ובית הספר).

v. מנהל המטבח חדר אוכל והטבח הראשי יהיו בעלי הסמכה מטעם משרד הבריאות בנושא נאמן תברואה או יצרפו להצעה התחייבות לבצע השתלמות לקבלת הסמכה תוך 6 חודשים מהמועד האחרון להגשת ההצעות.

vi. על הקבלן להציב את כמות העובדים שלעיל בכל יום לימודים.

vii. בימי שבת ובחופשות מרוכזות כמות העובדים תקטן ותותאם באופן יחסי לכמות הסועדים המתוכננת.

viii. אין לרדת מכמות העובדים המינימאלית לעבודה במטבח ובחדר האוכל.

ix. למען הסר ספק מנהל המטבח או הטבח הראשי לא יוכלו לשמש בתפקיד אחר.

x. כל הוצאות הציוד, התפעול וכל הוצאה אחרת הקשורה במתן השרות יהיו ע"ח הקבלן.

9. הרכב מזון ותפריטים

1. הקבלן חייב לפעול עפ"י הוראות משרד הבריאות בכל הנוגע להכנת המזון, הטיפול בו, אחסונו, הובלתו, הגשתו וכל הכרוך בכך, וכן עפ"י הוראות המפקחת הארצית לתזונה במשרד החינוך, כפי שתהינה מעת לעת. כמו כן עליו לפעול בהתאם להוראות חוזר המנכ"ל העדכני ביותר אשר תלוי באתר האינטרנט של המשרד.

2. תפריטים :

- הקבלן מתחייב לספק לתלמידים שלוש ארוחות עיקריות ושלוש ארוחות ביניים ביום לפי תפריט שבועי.
- על התפריט להתאים לטעמים של ילדי בית החינוך.
- התפריט יהיה מאוזן ומגוון, ויבוסס על קשת המזון של משרד הבריאות בכפוף לחוזר מנכ"ל שיאושר ב 2022.
- בכל ארוחה יוגשו קטניות/טופו עבור תלמידים טבעוניים. הקבלן יעביר למפקחת על התזונה תפריט חודשי לבדיקה.
- כל הפריטים הבאים לידי ביטוי בהרכב התפריט צריכים להיות מוגשים מידי יום.

3. ארוחת בוקר :

הערות	ארוחת בוקר	
7 פעמים בשבוע 7 פעמים בשבוע 2 פעמים בשבוע 2 פעמים בשבוע פעם 1 בשבוע פעם 1 בשבוע פעם 1 בשבוע	<u>מנה חלבונית חמה מבושלת/מטוגנת בצורות שונות :</u> א. ביצה קשה ב. חביתה, מקושקשת, חביתה ירק ג. פרנץ' טוסט/פנקייק/קיש גבינה אישי ד. בלינצ'ס גבינה/עוגת שמרים עם גבינה (גביניות) ה. שטרודל תפוי/ע/עוגת שוקולד ו. <u>בשבת בבוקר</u> : מאפה שמרים/פילו / לביבות בטטה	1.
7פעמים בשבוע 7פעמים בשבוע 7פעמים בשבוע 7פעמים בשבוע 7פעמים בשבוע	<u>מוצרי חלב – גבינות :</u> א. גבינה לבנה ב. קוטג' ג. גבינה לבנה בטעמים שונים 5% שומן ד. גבינה מלוחה, צפתית, מותכת, צהובה (סוג גבינה קשה אחת בכל פעם)	2.
7פעמים בשבוע 7 פעמים בשבוע	מוצרי חלב – ניגרים לבן/יוגורט/אשל/שמנת	3.
7 פעמים בשבוע	<u>חלב מלא 3% לשתייה :</u> כוס חלב לסועד ניתן לגיוון בשוקו/בנס קפה/חלב לדגנים	4.
7פעמים בשבוע	<u>ירקות – כל סוגי הירקות :</u> לפחות 3 סוגים שונים, בכל ארוחה יהיו ירקות שלמים, חתוכים גס או סלט	5.
7 פעמים בשבוע 2 פעמים בשבוע פעם 1 בשבוע פעם 1 בשבוע פעם 1 בשבוע 2 פעמים בשבוע 7 פעמים בשבוע 7 פעמים בשבוע	<u>ממרחים – שני סוגי ממרחים(לא מתוקים) :</u> א. חומוס ב. טונה ג. חצילים ד. דג מלוח ה. ממרח אבוקדו בעונה וכשאינו בעונה יוחלף בטחינה ו. מטבוחה ז. חמאה	6.
7 פעמים בשבוע 7 פעמים בשבוע	ממרחים מתוקים – ממרח אחד לבחירה ממרח בוטנים/חלווה/ריבה/שוקולד ד	7.
7 פעמים בשבוע	זיתים או חמוצים	8.
6 פעמים בשבוע 6 פעמים בשבוע פעם 1 בשבוע פעם 1 בשבוע	א. לחם ב. לחמניות ג. פיתות ד. חלה	9.
7 פעמים בשבוע	דגני בוקר מסוגים שונים מחיטה מלאה/גרנולה/מוזולי (תלמה/ קלוגס/ נסטלה) עם חלב/יוגורט/ דייסה חמה (בחורף) על בסיס חלב מלא בלבד.	10.
7 פעמים בשבוע	תה/קפה נמס/שוקו	11.

(* בארוחה זו יוצב שולחן ובו כל הפריטים הדרושים להכנת כריך עבור ארוחת עשר כולל שקיות לכריך.

4. ארוחת ביניים (עשר 10:00 , ארבע 16:00 , לילה 22:00) :

- i. לחם/ לחמניה/ עוגה/ עוגיות
- ii. ממרחים מלוחים כמו: אבוקדו, טונה, חומוס, טחינה, ממרח שוקולד רק פעמיים בשבוע
- iii. גבינה צהובה או גבינה לבנה (רק בארוחת ביניים של עשר ושל לילה)
- iv. ירקות טריים
- v. פרי
- vi. שתיה חמה

5. ארוחת צהריים

הערות	ארוחת צהריים	
7 פעמים בשבוע	מרק (מירקות/קטניות/דגנים ומשולב)	1.
7 פעמים בשבוע 7 פעמים בשבוע 7 פעמים בשבוע	<u>ארבעה סוגי סלטים קרים מתוכם:</u> שניים מירקות טריים שהוכנו באותו יום (לא סלטים מוכנים משומרים). מגוון של לפחות 5 סוגי ירקות חתוכים ורטבים שונים. 2 סוגי סלטים מבושלים	2.
7 פעמים בשבוע	חמוצים	3.
7 פעמים בשבוע	שני סוגי פחמימות או פחמימות משולבות בקטניות לבחירה	4.
7 פעמים בשבוע	מנת ירקות מאודים או מבושלים	5.
7 פעמים בשבוע 5 פעמים בשבוע 1 בשבוע פעם 1 בשבוע פעם בשבוע 2 פעמים בשבוע בשבוע 4 פעמים בשבוע 2 פעמים בשבוע	<u>שני סוגי מנות עשירות חלבון לבחירה (**):</u> א. עוף/הודו (חזה, שיפודים, כרעיים, מוקפץ, צלי) ב. שניצל אמיתי שהוכן במטבח ג. שניצל מעובד מנתח שלם ד. בשר בקר, ה. בשר טחון (עוף/הודו/בקר) אין להגיש 2 סוגי מנות טחונות באותה ארוחה. ו. דגים	6.
7 פעמים בשבוע	מנה צמחונית עשירה בחלבון (דגים, קטניות).	7.
7 פעמים בשבוע	מנת פרי (***)	8.
5 פעמים בשבוע 2 פעמים בשבוע בהתאמה לתפריט 1 לשבועיים בנוסף ללחם	א. לחם ב. חלה ג. פיתה/לחמנייה	9.
7 פעמים בשבוע	שתייה	10.

(**) לכל תלמיד תהיה אפשרות לבחירה בזמן הארוחה בין שני סוגי הבשרים.

(***) כל תלמיד יקבל 2-3 פירות ביום. אם לא ניתן פרי בארוחת צהריים וניתן קינוח מסוג אחר (כגון: שומשום/בוטנים/שלושן וכד') (יתר הפירות יסופקו בארוחת הביניים) ארוחת עשר, ארוחת ארבע וארוחת לילה).

6. ארוחת ערב

הערות	ארוחת ערב	
6 פעמים בשבוע 6 פעמים בשבוע 3 פעמים בשבוע 2 פעמים בשבוע 1 פעם בשבוע	<u>שני סוגים של מנה חמה מורכבת (פחמימה בשילוב חלבון ו/או ירקות):</u> רצוי שמנה אחת תהיה מבושלת והשנייה אפויה. 1. <u>מנה שעיקרה פחמימה</u> : פסטה ברוטב/אורז משולב בקטניות/תפוח אדמה/בטטה. 2. <u>מנת פחמימה משולבת בחלבון</u> : פשטידה/בלינצ'ס/לזניה/כופתאות גבינה/פנקייק 3. פיצה/סמבוסק/פלאפל/שקשוקה/שניצל תירס/לביבות 4. מאפה שמרים / פילו / לביבות בטטה	1.

<p>6 פעמים בשבוע 6 פעמים בשבוע 6 פעמים בשבוע 6 פעמים בשבוע</p>	<p>2. מוצרי חלב – גבינות : 1. גבינה לבנה 2. קוטג' 3. גבינה לבנה בטעמים שונים עד 5% שומן, 4. גבינה מלוחה, צפתית, מותכת, צהובה (סוג גבינה קשה אחת בכל פעם).</p>	<p>.2</p>
<p>6 פעמים בשבוע 3 בשבוע 3 בשבוע</p>	<p>3. מוצרי חלב – ניגרים : 1. לבן/יוגורט/אשל/שמנת 2. מעדן חלב ממותק (וניל, שוקולד, פירות)</p>	<p>.3</p>
<p>6 פעמים בשבוע</p>	<p>4. חלב מלא 3% לשתייה : כוס חלב לסועד ניתן לגיוון בשוקו/בנס קפה/חלב לדגנים</p>	<p>.4</p>
<p>6 פעמים בשבוע</p>	<p>5. ירקות – כל סוגי הירקות : לפחות שלושה סוגים שונים, בכל ארוחה יהיו ירקות שלמים, חתוכים גס או לסלט</p>	<p>.5</p>
<p>6 פעמים בשבוע 2 פעמים בשבוע פעם 1 בשבוע פעם 1 בשבוע פעם 1 בשבוע 6 פעמים בשבוע 6 פעמים בשבוע 6 פעמים בשבוע</p>	<p>6. ממרחים – שני סוגי ממרחים (לא מתוקים) : א. חמוס ב. טונה 3. חצילים 4. ממרח אבוקדו בעונה וכשאינו בעונה יוחלף בטחינה, 5. מטבוחה חמאה/ מרגרינה אישית ממרחים מתוקים – ממרח אחד לבחירה : ממרח בוטנים/חלווה/ריבה/שוקולד</p>	<p>.6</p>
<p>6 פעמים בשבוע</p>	<p>7. זיתים או חמוצים</p>	<p>.7</p>
<p>5 בשבוע 1 בשבוע 1 בשבוע בנוסף ללחם</p>	<p>8. לחם 1. לחם 2. חלה 3. לחמניות/פיתות/בגט/ג'בטה</p>	<p>.8</p>
<p>1 פעמים בשבוע</p>	<p>9. דגני בוקר מסוגים שונים (תלמה/קלוגס/נסטלה)/ דייסה חמה (בחורף) על בסיס חלב מלא בלבד</p>	<p>.9</p>
<p>6 פעמים בשבוע</p>	<p>10. מרק/ דייסה בחורף</p>	<p>.10</p>
<p>6 פעמים בשבוע</p>	<p>11. תה/קפה נמס/שוקו</p>	<p>.11</p>

7. ארוחת ערב שבת
ארוחה זו מוגשת לשולחן מאורגן לשבת

מפרט לארוחת ליל שבת	
<u>מנה ראשונה לסלטים:</u>	
1.	2 סלטים טריים
2.	2 סלטים מבושלים
3.	חמוצים
4.	מרק עוף אמיתי עם אטריות/שקדים
5.	מנת דג מבושל/בורקס ברוטב
<u>מנה שנייה:</u>	
1.	מנה עשירת חלבון (בשר/עוף/צמחוני)
2.	2 סוגי פחמימה
3.	מנת ירקות מאודים או מבושלים.
<u>לחם:</u> חלה	
<u>מנה אחרונה:</u>	
1.	פרי
2.	קינוח מתוק: גלידה/ג'לי/פודינג/עוגה
<u>שתייה:</u> מים קרים ו/או מיץ ויין לקידוש	

8. שבתות וחגים

- i. יוכן תפריט מיוחד, שיכלול מצרכי מזון אופייניים לשבת, חג.
- ii. בחגים יש לתת את הדעת לאופי החג ולבצע התאמות בהתאם (כדוגמא: סופגניות בחנוכה, פירות יבשים בטו בשבט, אוזני המן בפורים, ארוחה חלבית מרכזית בשבועות וכו'..)

9. מסיבות יום הולדת

- i. עוגת יום הולדת.
- ii. כל חניך יקבל תוספת ממתקים את המוצרים להלן, או שווה ערך באיכותם:
50 גר' שוקולד, 25 גר' סוכריות, תוספת פרי, שתייה ממותקת, עוגיות, שקית חטיף בוטנים ושקית חטיף אחר.

10. מפרט הזמנות מיוחדות

- i. לציין כי ההזמנות יבוצעו אך ורק על ידי הנהלת תיכון פנימייתי אודם או באישור ההנהלה במסגרת אירועים מיוחדים.
- ii. דוגמא לאירוע מיוחד: הרמת כוסית לערב ראש השנה, הזמנת אורח מכובד לבית החינוך, אירוע כנס הורים וכדומה.
- iii. ההזמנות יבוצעו בסה"כ ל- 15 איש במינימום, עפ"י רשימה שתימסר לקבלן, להזמין פריטים נוספים לחדרים פריטים בודדים או רשימה במלואה כמפורט בהמשך.

הפריט	יחידת החישוב	אופן הגשה	כמות
1. כריכים עפ"י המפורט בסעיף	כריך	בצלחות גדולות או מגשים	עפ"י מספר המשתתפים הנכלל בהזמנה
2. כריך פתוח על 4 חצאי	כריך	בצלחות גדולות או מגשים	עפ"י מס' המשתתפים הנכלל בהזמנה

			פרוסות לחם פרוס	
3.	חמוצים	מנה במשקל 50 גרם לאדם	בצלחות גדולות עפ"י מספר מנות מוזמנות	
4.	ירקות חתוכים	מנה במשקל 150 גרם לאדם	בצלחות גדולות עפ"י מספר מנות מוזמנות	
5.	כריכונים	מנה - 4 כריכונים לאדם	פרוסות חתוכות של בגט עם ממרחים ומרכיבים אחרים של כריכים, בצלחות גדולות עפ"י מספר מנות מוזמנות	
6.	גבינות	משקל כל מנה 70 גרם לאדם	צלחת הכוללת 3 סוגי גבינות לבנות, רכות וקשות - מספר צלחות עפ"י ההזמנה.	
7.	פירות העונה	צלחת הכוללת 3 סוגי פירות העונה במשקל של 200 גרם לאדם	מבחר הפירות ייקבע ע"י המזמין	
8.	עוגיות מתוקות	מנה במשקל 100 גרם לאדם	הסוג ייקבע ע"י המזמין	
9.	רוג'לך	מנה במשקל 100 גרם לאדם	הסוג ייקבע ע"י המזמין	
10.	עוגת הבית	עוגה שלמה בת 400 גרם	הסוג ייקבע ע"י המזמין	
11.	עוגיות מזרחיות	מנה במשקל 100 גרם לאדם	הסוג ייקבע ע"י המזמין	
12.	בייגלה	מנה במשקל 100 גרם לאדם	הסוג ייקבע ע"י המזמין	

11. ציוד לסועד

i. ציוד לסועד כולל :

- ציוד הגשה וחימום עליו יונחו המגשים החמים וקערות הסלטים ,
 - ציוד לאחזקת מזון בחדר האוכל, סכו"ם, מגשים, מילחיות, לפליות, שמניות, מפות(לשבת ולחג),
 - צלחות לסוגיהן השונים, ספלים, כלי הגשה, קנקנים,
 - כל הכלים העשויים מזכוכית, חרסינה ופלסטיק לסוגיו.
- ii. במקומות בהם נדרש מענה ייחודי ההסעדה תבוצע על בסיס כלים חד פעמים (כדוגמא : הפסקת חשמל, מדיח כלים מקולקל וכו'..).

12. ערכת כלים לארוחה בשרית ולארוחה חלבית

- i. על הכלים בארוחה חלבית וארוחה בשרית, להיות מחרסינה לרבות צלחות, קערות וכוסות.
- ii. עבור כל סועד יש לספק את הערכת כלים הבאה :
- מנה ראשונה וסלטים, צלחת 15 ס"מ
 - מנה עיקרית, צלחת 23 ס"מ
 - קערות למרק
 - כוס שתייה
 - סכו"ם מפלדת אל חלד
 - מגשים
 - נייר סופג

13. הערות כלליות

- i. הלחמים שהוגדרו במכרז יהיו מלחם מקמח מלא/ לחמנייה/פיתה מחיטה מלאה.
- ii. יש להימנע לחלוטין משימוש במזון מעובד, למעט מוצרים שאושרו על ידי משרד הבריאות או על ידי הדיאטנית המפקחת הארצית על התזונה בפנימיות.
- iii. יש להימנע מטיגון המזון ולספק מזון מבושל אפוי בתנור או מוכן בגריל.
- iv. יש לצמצם את כמות המלח והסוכר המוספים במהלך הבישול או הכנת המנה. לגבי מלח הכוונה גם לתחליפי מלח – אבקות מרק ותערובות תיבול מוכנות – ולגבי סוכר הכוונה גם לתחליפים כמו דבש, סילאן וסירופ. כמו כן יש להשתמש בשמן רק לתיבול, מומלץ בשמן קנולה, וכך גם בתחליפים כמו רטבים על בסיס מיונז וחמאה.
- v. השתייה שתוגש בחדר האוכל ובמטבחונים בפנימייה תהיה מים בלבד. אין להגיש שתייה ממותקת (למעט אירועים מיוחדים כפי שפורט לעיל).
- vi. ניתן ומומלץ להגיש קנקני מים עם קרח גרוס, עם נענע, עם לימונית, עם לואיזה ועם פלחי לימון.
- vii. אסור להגיש ממתקים וחטיפים עתירי שומן, מלח וסוכר ומשקאות ממותקים, ואין להשתמש במוצרים המכילים צבעי מאכל מלאכותיים בחדר האוכל.

14. טבלאות לבסיס התזונתי לקביעת הרכב התפריטים וגודל המנות

- i. הטבלאות שלהלן הן הנחיות למסגרות החינוכיות המספקות מזון במהלך שהות התלמידים ואנשי הסגל (להלן-הסועדים) במסגרת.
- ii. הטבלאות מבוססות על ההוראות ועל ההמלצות של משרד הבריאות המתייחסות לגיוון התפריט ולאכילה מסודרת, ומדגישות את החשיבות של שתיית מים ושל אכילת ירקות, פרות, קטניות ודגנים מלאים.
- iii. דגש מיוחד ניתן להקפדה על תפריט עשיר בברזל בארוחת הצהריים.

iv. טבלה 1 - סטנדרטים תזונתיים לתפריט ארוחת הצהריים

אנרגיה	33% מס"כ האנרגיה המפורטת בטבלה 2
ברזל	10% מהכמות היומית לפי הגיל
שומן	25%-30% מהקלוריות במנה
שומן רווי	עד 10% מס"כ האנרגיה היומית
רמת הפחמימות	50%-55% מס"כ האנרגיה לפי הגיל
כמות המלח בארוחה	2 גר' (780 מ"ג נתרן)

v. טבלה 2 - סטנדרטים של רכיבי תזונה לתפריטי ארוחת הצהריים

הגיל	כמות האנרגיה היומית בקלוריות	כמות האנרגיה בארוחה	כמות הפחמימות המרבית (בגר')	כמות השומן המרבית (בגר')	כמות הברזל בארוחה (במ"ג)	כמות הנתרן בארוחה (במ"ג)
18-14	2900-2200	850	117	28	6.5	500

- vi. טבלה 3 - הסטנדרטים הנדרשים להגדרת מנות עשירות בחלבון
- כל מנה עשירה בחלבון תכיל לפחות את כמות החלבון והברזל ולא יותר מכמות השומן והנתרן הרשומות להלן ב-100 גרם מזון מוכן לאכילה.

מקור החלבון	חלבון (בגר')	שומן (בגר')	ברזל (במ"ג)	נתרן (במ"ג)
בשר בקר/הודו/עוף	29-24	13-6	3.5-2.5	400
בשר טחון : בקר/הודו/עוף	19-16	20-13	2.3-1.3	400
דג	20-18	10	1.4-1.1	200
מנה צמחונית	18-13	15-10	2.0-1.8	250

- vii. טבלה 4 - כמות השמן בארוחה לפי גיל
- חישוב כמות השמן כולל את השמן במזון המבושל ואת השמן המוסף לסלטים.

הגיל	כמות השמן בארוחת צהריים	החלוקה
18-9	20 גר'	5 גר' לסלט + 15 גר' לבישול

- viii. תזונת תלמידים הסובלים מבעיות בריאות או מרגישות למזון
- עקב החשש מתגובות אלרגיות לרכיבים ולמזונות מסוימים בקרב ילדים יש לברר עם הנהלת תיכון פנימייתי אודם לפני הפעלת תוכנית ההזנה מיהם התלמידים בעלי הצרכים המיוחדים ולהיערך בהתאם.
 - כל המנות המיוחדות המיועדות לתלמידים בעלי צרכים תזונתיים רפואיים מיוחדים צריכות להיות ארוזות בצבע שונה ומסומנות בסימון מיוחד ובולט.
 - על אחראי ההזנה (אב הבית) מטעם הגורם המתקשר עם הקבלן להקפיד על החלוקה של מנות מיוחדות אלה ולייעד אותן רק לתלמידים בעלי הצרכים התזונתיים הרפואיים המיוחדים.
 - לגבי כל מגבלה תזונתית יש לקבל אישור של דיאטנית להרכב התפריט.

15. הנחיות המחלקה לבריאות הסביבה במשרד הבריאות להזנה במוסדות חינוך
- i. בכל הקשור בהזנה במוסדות חינוך יש לפעול על פי הנחיות משרד הבריאות המתפרסמות בנספח זה ולעקוב אחר עדכונים ושינויים שמשרד הבריאות מפרסם מזמן לזמן.
 - ii. הגדרות
 - הזנה : ייצור המזון, הכנתו, אריזתו, הובלתו, אספקתו, מכירתו, אחזקתו וחלוקתו.
 - ספק מזון : מכין המזון או רוכש המזון המעביר אותו לצרכן.
 - המנהל : המנהל הכללי של משרד הבריאות או מי שהוא הסמיך לעניין ההנחיות.
 - iii. רישוי
 - דרושים רישיונות לכל שלב משלבי ההזנה על פי החוק. מכין המזון או ספק המזון יהיה חייב ברישיונות עסק ויישא באחריות לכל שלבי ההזנה.
 - אין להתקשר עם יצרן/ספק מזון אם הוא נמצא בהליך משפטי או אם הוא מפר את תנאי הרישוי בנושאים של טיפול במזון.

- כל מכין מזון וכל ספק מזון חייב להעביר אל לשכת הבריאות שבתחומה העסק נמצא ואל לשכת הבריאות שבתחומה הוא מספק את המזון את הפרטים האלה: מקור הכנת המזון, יעדי אספקת המזון ופירוט מספר המנות לכל יעד.

iv. אספקת מזון

- אספקת המזון תהיה אפשרית באחד מהאופנים האלה:
 - a. המזון יסופק באמצעות קייטרינג (הסעדה) בעל רישיון יצרן בתוקף ובעל רישיון עסק בתוקף.
 - b. המזון יסופק בבית אוכל בתחום המוסד.
 - c. המזון יוכן במטבח המוסד.
 - d. המזון יסופק על ידי עסק על פי פריט 4.2 ג' לצו רישוי עסקים, התשנ"ה-1995.
- המזון יסופק תוך עמידה בתנאים האלה:
 - a. הוא יסופק באריזות המתאימות לתקן הישראלי 5113 או לכל תקן אחר הנדרש על פי כל דין.
 - b. הוא יהיה מוכן לאכילה.
 - c. הוא יסופק במנות אישיות ארוזות או בחלוקה מצוברים.
 - d. לאספקת מזון בצובר (בתפזורת) יש צורך בקבלת אישור מיוחד ונפרד מהמנהל.
- מזון קפוא/מצונן הדורש חימום
 - a. לאספקת מזון כזה יש צורך באישור מיוחד ונפרד מהמנהל.
 - b. מזון קפוא יישמר בטמפרטורה של מינוס 12 מעלות צלסיוס לפחות עד לחימומו.
 - c. מזון מצונן יישמר בטמפרטורה מרבית של 5 מעלות צלסיוס עד לחימומו.
 - d. חימום המזון ייעשה אך ורק במתקן חימום מתאים (לא בארון לשמירת מזון בחום).
- מזון חם יוכנס לאריזה מבודדת בטמפרטורה של 80 מעלות צלסיוס לפחות.
- מכין המזון יכניס מדי-חום רושמים וממוחשבים למכלי/מארזי המזון ומדי-חום מינימום/מקסימום באופן מדגמי ומייצג, על פי תנאי הרישוי שייקבעו לכל ספק.
- על ספק המזון לשמור את המידע הנרשם ממד-החום הרושם הממוחשב למשך 30 יום לפחות. המידע יועמד לרשות נציג משרד הבריאות, משרד החינוך או מי שהוסמכו לכך.
- מכין המזון ישמור על כל התיעוד של רכישת חומרי הגלם או אספקת המזון (כולל תעודת משלוח בציון שעת המשלוח וטמפרטורת המזון) למשך 90 יום לפחות.

v. הובלת המזון

- על הובלת מזון יחולו הוראות אלו:
 - a. מזון חם יוחזק בטמפרטורה פנימית של 70 מעלות צלסיוס לפחות.
 - b. מזון קר יוחזק בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על 5 מעלות צלסיוס.
 - c. מזון קפוא יוחזק בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על מינוס 12 מעלות צלסיוס.
 - d. המזון יובל ברכב סגור ובציוד המבטיח שמירת טמפרטורה נאותה: במכלים שלמים, מבודדים, בעלי מכסה הנסגר היטב, המונעים כניסת זיהום מכל סוג שהוא ושינוי הטמפרטורה של המזון.
 - e. סימון הרכב להובלת המזון יהיה בהתאם לתקן הישראלי 1291.
 - f. הציוד או המכלים יהיו מבודדים ומדופנים בפלסטיק נשלף חד-פעמי, או שיהיו ניתנים לניקוי לח.
 - g. תהיה אפשרות לשטוף את המשטח שהמזון מובל עליו.

vi. קבלת המזון

- משך הזמן מאריזת המזון ועד לצריכתו לא יעלה על 4 שעות.
- המוסד חייב להיערך לקבלת המזון ולשינועו.

- יש לדאוג להימצאות אמצעי להובלת המזון מסוג מתאים ובמספר לפי הצורך.
- יוקצה מרחב מיוחד לקבלת המזון ולשמירתו.
- ניהול יומן שבו יירשמו התאריך והשעה של קבלת המזון, התפריט והטמפרטורה במד-חום מינימום/מקסימום.
- אחראי ההזנה מטעם הגורם המתקשר עם הקבלן ידאג לא לקבל מזון שלא במארז ובטמפרטורה לא מתאימה:
- a. מזון חם יהיה בטמפרטורה פנימית של 70 מעלות צלסיוס לפחות.
- b. מזון קר יהיה בטמפרטורה פנימית שלא תעלה על 5 מעלות צלסיוס.
- המארזים (הצידניות, התרמופוטריים) יישארו סגורים עד להגשה.
- 10רישום של חלוקת המזון לילדים בעלי צרכים תזונתיים מיוחדים (כגון חולי-סוכרת וצליאק, צמחוניים, טבעוניים וכדומה).
- מזון שאינו נצרך באותו יום יושמד.
- במקרה שלאוכל יש ריח מוזר או שיש שינוי בצבעו או במרקם שלו, יש להתייעץ עם מחלקת התברואה ברשות המקומית או עם הרופא הווטרינרי הרשותי ולפעול בהתאם להנחיותיהם.

אישור מפקח	ארוחת ערב		ארוחת צהריים		ארוחת בוקר		חודש		
	סה"כ	סועדים	סה"כ	סועדים	סה"כ	סועדים	יום	תאריך	
									1
									2
									3
									4
									5
									6
									7
									8
									9
									10
									11
									12
									13
									14
									15
									16
									17
									18
									19
									20
									21
									22
									23
									24
									25
									26
									27
									28
									29
									30
									31

חתימת המגיש _____ חתימת המפקח _____