

**מפרט אירועים
וכנסים
בשתיים וחלביים,
תאי צפיה
ומזנונים**

אצטדיון בלומפילד



מרץ 2019

תוכן העניינים

3.....	מבוא ופרשנה טכנית.....
5.....	תיאור מערכתי ההסעה של אולמות האירועים.....
7.....	תחזוקת מתחם התארגנות לאירועים
9.....	שינוע המזון
11.....	תפריטי קבוצות/כדorangel
18.....	מפורט תאץיפוי
19.....	תפריטים לתאציפוי
22.....	מפורט מזונונים ועגלות קפה
30.....	מפורט משאיות אוכל/פודטראקס
31.....	הגדרת חומרי גלם
34.....	ציד בבעלות החברה
34.....	רישימת ציד מטבח קצר מתוגבר ומטבח קצר להשלמה על ידי הספק
36.....	הגדרת אמנת שירות לתחזוקת הציד של בלומפילד
38.....	תקן צ"א – אולמות אירועים ומזונונים
42.....	הופעה ולבוש עובדי ספק האירועים והמזונונים
43.....	מדיניות איקות ובתייחות מזון
46.....	בדיקות מיקרוביאליות ותכנית דגימה
48.....	שירות
48.....	ניקיון
50.....	כנסות והיטלים
52.....	הצעת מחיר – תפריטי קבוצות/כדorangel ותאציפוי

מבוא ופרשה טכנית

בכנסיה (לאחר הזכיה) לאצטדיון יש לקבל מהזוכה תוכנית גאנט לניהול הפרויקט, כמו כן יקבע איש קשר אשר יהיה אחראי על שלב הכנסיה לאצטדיון ותקופת ההפעלה הראשונה (לא המנהל באתר) – יש להבהיר תוכנית זו, חדש לפני תחילת ההפעלה. התוכנית כוללת תיאומים ואישוריהם מול החברה, קבלנים שעובדים עם האצטדיון (ניסוי ציוד, קבלת מטבח וכיו), קבלנים שעובדים עם הספק (תקשות, ציודים, הדרכות וכיו)

1. הזוכה במכרז יצטרך לספק על חשבונו:

 - א. ציוד בישול (כולל כלי מטבח, תנורים, בלאסטצ'ילר, ארוןות חיים, ציוד סועד והגשה וכיו) והכל כמפורט בכתב הכספיות.
 2. באצטדיון יהיו קיימים מטבחים הכלולים: כיורים, מחסן, חדרי קירור והקפאה, ארוןות קיר, וכן תשתיות, מים ובוב, חשמל, תקשורת מנדפים ועוד
 3. על הזוכה לספק את עגלות הקפה וכן עליו לציד ולרחת את תכולת המזונונים.

שירותי הסעדה לאולמות יספקו לקהיל מטבח קצר מוגבר הממוקם באצטדיון ויכלו:

1. הפעולות מטבח קצר מוגבר:

 - i. אולמות האירועים והמטבחים ממוקמים בקומת 2 באגף המערבי של האצטדיון. בקומת הקרקע רחבה הפריקה בסמוך למעלית המזון הממוקמת בפנים הצפון מערבית. מעלית האשפה ממוקמת בפנים הדורות מערבית.
 - ii. במטבח יבוצעו פעולות הנוהגות במטבח חיים מוגבר: הכנתسلط חי, צלייה, טיגון בשר וציפס לפני הגשה.

 - א. לכל אירע ישונע המזון המבושל לאצטדיון ממטבח הזכיין במצב חם או קר.
 - ב. מזון הדורש שחזור חום או חיים יוכנס לתנורי הקומבייטימר וויחזק בארכנות חיים עד לחלוקתו ממטבחוני הקצה.
 - ג. צלייה וטיגון: בשר גומי ישונע במצב קופא לאצטדיון, יופשר ויתובל במקום לפני הצליה, יוכנס לארכנות חיים עד להגשתו לטיעדים.
 - ד. ציפס קופא ובשר מעובד קופא ומוקן לצלייה (כדוגמת המבורגר, קבב, נקניקיות) יוחזק במקפיא 18°C-, יסודר לצלייה במדור הכנה לצלייה לפני הנטהו במדור צלייה וטיגון.
 - ה. עופות יופשרו במרקם הפירה ייעודי, יחתכו ויתובלו לצלייה במדור הנטהו עופות לפני הטיפול הטרמי במדור צלייה וטיגון.

- ו. באזרה ההכנה להגשה מתוכנן מקרר משב לעגלה לצורך קירור מהיר לצורך בטיחות מזון בעיקר עבור סלטים שהוכנו במקום. באצדידון לא יתקיים בישול בשיטת "בשל קריי". עבור כל אирו יוכן מזון טרי. בסיום האירוא יושמדו עודפי המזון (או יתרמו לנזקקים עם חברה לאיסוף תרומות מזון העומדת בתנאי החוק) ולא ישמרו.
- ז. הערה: מזון מן החי שאינו עופות ובעלי כנף, יסופק מוקן או לאחר טיפול טרמי, כולל בקר ודגים אשר לא ניתן לעבד במקום.
- iii. סלטים, ירקות ופירות: סלטים מורכבים (חוموس, טחינה וכד') יגיעו מוכנים ואירועים ויוחזקו בחדר קירור 4°C + לסלטים מוכנים.
- א. ירקות טריים יגיעו באספקה יומית, יוכנסו למדור שטיפת הירקות. לאחר החיטוי יוכנסו הירקות השטופים לחדר הכנת סלטים לחיתוך, ערבות ותיבול במקום חדר קירור לירקות שטופים/בתהילין. סלטים מוכנים יועברו למקרר נפרד קדמי לאכטן עד למועד הגשותם. כמו כן, חלק מהסלטים יוכנו מירקות שטופים חצי מוכנים (עלים, גזר, קרוב) אשר יגיעו בשיקיות סגורות כשם מוכנים להגשה. יפתחו במדור הטיפול בירקות, יתובלו ויסודרו להגשה.
- ז. הדחת כלים: במטבח מדור הדחת כלים ואחסונם לאחר ייבוש. במהלך האירוא יוכזו הכלים בעמדות פינוי הכלים במטבחוני הקצה הצמודים לאולמות האירועים, בתוך עגלות כלים ייעודיות שיישונעו לאחר גמר האירוא למטבח, שם ישתפו הכלים ויאוחסנו עד לשימוש חוזר באירוא הבא.
- א. פינוי אשפה, במטבח המרכזי ובמטבחון הקצה המרוחק הסמוך למעלית האשפה ממוקמים חדרי אשפה לצורך ריכוז אשפה במהלך האירוא במהלך האירוא תפונה האשפה דרך מעלית ייעודית אל מרכז אשפה של האצדידון על פי תזמון زمنי פינוי אשפה וקבלת מזון למניעת זיהום צולב.

אופן הבנת המזון מהיר למזונונים:

1. המזון יוכן במטבח המרכזי ממוצריהם קופאים (המברגר, שניצל, נקניקיות, פיצה, בורקס) בתנור הקומבייטימר/פלנציה/צ'יפסר, יארזו ויוכנסו להגשה ישירות לאחר ההכנה (יחתכו ויוכנסו לתוך הפיתה/לחמנניה) ויעטפו בניר כסף/ קופסת קרטון, ויוכנסו ישירות לארון חימום נייד, לשמירה על רצף טמפרטורות תקני.
2. ארון החימום ישונע למזונונים (מוקצת מקום לארון בכל מזנון) ויימכרו במצב חם.
3. מזון במצב קר (כריכים, פיתה עם חומוס) ישונע למזונונים בעזרת טרמופורט מבודד ושומר במקרר למזון מוקן עד למכירה.

תיאור מערכיו ההסעדה של אולמות האירועים

אולמות האירועים והמטבחים ממוקמים בקומת 1 מעל קומת קרקע באגף המערבי של האצטדיון.

1. **לובי עיתונאים – קומת קרקע ערבית** - ישנו אזור עם שולחנות בר להגשת משקאות ומזון קל

2. **חדרי שחנים – קומת קרקע** - יוגדר אזור הגשה עם מזנון להגשת מזון ומשקאות

✓ מזון ישונו מהמטבח בתנאים נאותים ועל פי נחלי שינוע מזון במפורט להלן, במפרט

זה.

3. **אולמות VIP** בקומת 3 מתוכננים שלושה אולמות אירועים (מספר הסועדים המפורט להלן הינו מספר סועדים מקסימלי אפשרי במסגרת אירועי ספורט. מודגם כי בכל מקרה הספק יהיה רשאי להכניס מספר סועדים בהתאם לרישיון ו/או היתר שיקבל (לפי הנמוך) בין שמספר הסועדים ברישיון ו/או היתר כאמור גובה מהמספר המצוין להלן ובין שהוא נМОך):

א. **KVVIP** - (פלטינום) כ- 460 סועדים – באולם זה מוגש כבוד עשיר, שתיה קלה וחמה

ואלכוהול - לפני המשחק ובמהלך המחצית. שטח אולם זה כ- 680 מ"ר.

○ הוצאה המזון ממטבח קצר

ב. **VIP** - (זהב צפון) כ- 235 סועדים – בשירות עצמי בשיטת הבופה. שטח אולם זה כ- 290

מ"ר.

○ הוצאה המזון ממטבח הראשי

ג. **VIP** - (זהב דרום) כ- 235 סועדים – בשירות עצמי בשיטת הבופה. שטח אולם זה כ- 290

מ"ר.

○ הוצאה המזון ממטבח קצר

ד. **סה"כ 936** סועדים בתופעה מלאה.

ה. **אולם זהב צפון + דרום – אולמות זהים**

○ באולמות אלה מוגש מזנון שתיה קלה וחמה ועוגיות/עוגות – לפני המשחק

ובהפסקה של המחצית

ו. **מטבחוני הקצה** יכלול:

○ ארוןנות חימום

○ מקררים לאחסן המזון המוכן להגשת

○ משטחי עבודה להרכבת המזון והגשת

○ עמדת שתיה להכנות שתיה קרחה/חמה

○ עמדת פינוי ורכיב כלים מלוכלים.

4. **פינוי הכלים:** במטבח הקצה אין הדחת כלים. כל הכלים – כלי הגשה וכלי הסעוד –

יסופקו על ידי הזוכה ולאחרי האירוע ירוכזו הכלים בעמדות פינוי הכלים בתוך עגלו כלים

יעודיות שישונעו לאחר האירוע למטבח הקצה המתוגבר.

א. במטבח מדור להדחת תבניות והדחת ציוד הצלה והטיגון.

- ב. בתום האירוע יפונה המטבח מצלמים ומזון.
- ג. פינוי אשפה, במטבח ובסמוך למעלית האשפה. יהיו חדרים לריכוז האשפה במהלך האירוע.
- ד. בתום האירוע תפונה האשפה דרך מעלית שתוגדר על ידי האצטדיון אל מרכז האשפה של האצטדיון.
- ה. מעלית האשפה ממוקמת בפנים הדרום מערבית. (אחריות הספק לנקודות את המעליות)

↔ במשחקי מכבי ת"א/הפועל ת"א ובנוי יהודה פעילים כולל האולמות במקביל
↔ במשחקים קטנים על פי אישור החברה יפעל רק אולם אחד.

תאי צפיה - קומה 3

1. 10 תאים – עד 15 איש בתא
 - א. יש להתארגן במטבחון הקצה בקומת 3
 - ב. המזון ישונע מטבח הקצה מתוגבר
 - ג. על הספק לצידם התא עם כל הגשה, ציוד חיים וקיורו מזון, כלי סועך וככל ציוד אחר שיידרש על פי המזמן
2. **שליטה ובקרה - קומה 5** – מצלמה ראשית, תקשורת, משטרת ובטחה – לא מוגש מזון לקומת 2.

מטבח קצה מתוגבר ומטבחי קצה:

מטבח קצה מתוגבר (וכן חזרי קירור ומחסן לאחסנה יבשה) נמצאים בתחום השירות בקומת השישית וכן מטבחי קצה.
הספק יהיה אחראי לתקינות הציוד הקבוע שיוטכן על-ידי החברה במהלך עבודות אלה במטבח הקצה מתוגבר, כפי שיפורט בהසכם ההתקשרות.
במטבח הקצה מתוגבר יבוצעו כל תהליכי קבלת המזון מטבח מרכזי, הכנה, עיבוד ובישול המזון על פי הפרש הטענית.
מטבח זה יועבר המזון למטבחי הקצה ו/או להגשתו בתחום השירות. (תוכניות שטחי המטבח המבשל יוצגו למציעים בסיוור המציעים).

תחזוקת מתחם התארגנות לאירועים:

1. באולםות האירועים שבאצטדיון בו מטבחים רוב האירועים קיימים מטבח קטן מוגבר, מטבחי קטן ואזרוי התארגנות לטובת ספק ההסעה המבצע אירועים במקומות.
2. על ספק ההסעה לצידם את המטבחונים ואולםות האירועים בציודים אשר תחת אחריותו הבלתיידית באישור נציגי החברה. איזה ציוד?
3. בסיום כל אירוע ועד 12 שעות מתום האירוע יבוצעו כל עבודות הניקיון של איזור ההתארגנות, ההגשה וההתקנסות ע"י ספק ההסעה ועל חשבונו, לרבות אספקת חומרי ניקיון וכלי ניקוי.
 - א. כולל אזור החיצוניים – ריקון אשפה וניקיון ברדיוס של 5 מטר
 - ב. ספק ההסעה יחזיר לחברת את המקום בדיק שקיבל אותו.
 - ג. הניקיון יהיה יסודי ויקבל אישור מנציג החברה, תוך 48 שעות מתום האירוע או על פי דרישת החברה.
 - ד. הניקיון יוכל גם את הציוד שנשאר במקום (פנימי וחיצוני).
 - ה. ספק ההסעה יהיה אחראי לציוד שקיים במקום ובמידה ויגרם לציוד נזק כתוצאה שימוש לא נכון או בזדון יחויב ספק ההסעה בעלות התקיקון.
 - ו. עזב הספק לפניו אישור מנציג החברה והשאר את המקום לא נקי מספיק רשיין נציג החברה לנקודות ע"י צוות שלו את המקום, לחייב את ספק ההסעה בעלות הניקיון ואף לנקוט אותו.
4. עדות מכירת באולם – על פי דרישת והוא על פי צורך יעמיד הספק עדות מזון במכירה על פי תפריט ומחרים אשר יאשרו על ידי הנהלת החברה ובאישור הגורם המזמין.

אולמות אירועים זהב

- יוקם בר בתוך שטח כל אולם שמעבר להגדלה של קו האולם, הבר יהיה נידח בהתאם על פי סוג האירוע
1. שיטת מזנון – צלחת מזלג – בשיטה זו אין שלוחנות ישיבה, אלא יפוזרו שלוחנות בר ב – 2 גבהים לרבות כסאות תאומים (כסאות בר ב 2 גבהים) שלוחנות אלו ישמשו את האורחים לאכילה, שיחה, השארת כלים משומשים. דלקים נוספים יבנו בצדדים על שני העמודים המרכזיים במרכז האולם לצד הponeה לכיוון הכניסה.
 - א. התננות: באולם תוכבנה מספר תננות. התננות תאפשרה הגשה של מבחר מזון גדול, בצלחות הגשה וכל אורח לוקח את כל הנדרש לו לאכילה, מן התנהנה.
 - ב. התננות תהינה נידות כך שיתאפשר לפרק את האולם לטובת אירועים מסווג אחר. מכאן שהקיר הימני של האולם יוקדש כולה, לבר.
 - ג. נקודת המים והניקוז ישמשו גם את מכוונות הקפה שהותקנו בברים בשני אולמות הזוחב ובאולם הפלטינום.

ד. השירות במועדון הזהב הצפוני – יינתן מטבח המבשל שמשמעותו בקומת האולם כאשר באולם זהב דרום מילוי המזונונים ותגבור למשך הארוכה - יינתן מטבחון קצה הממוקם בצדו הדרומי.

אולם אירועים פלטינום

1. באולם האירועים יהיה קיים ציוד וריהוט קבועים אשר שייכים לאיצטדיון. האחוריות לשימוש תקין ואחזקת נאותה של הריהוט הינו באחריות הזכין. ככל שהלכה יבקש ריהוט נוסף או אחר מהקיים באיצטדיון הזכין יספק את הנדרש בכפוף לתשלומים שייקבע בינו לבין הלכה.
2. במועדון הפלטינום ניתן להשתמש ב프로그램ים (מחיצות) ויידות, כך שנitinן לקרב או להרחיק את המחיצות בכדי להקטין או להגדיל את האולם ע"פ מספר האורחים ועדין לא לפגוע באווירה, ביוקה ובסטנדרט העבודה שנקבע.
3. הארוכה תוגש טרם תחילת אירוע הספורט ואו אירועים אחרים ועובדיו הספק/ המלצרים מגישים ומפנים, לרבות שתייה – קללה, בירה, יין, קפה ותה.
4. במהלך המחיצית הראשונה של אירוע הספורט, יפנו התנחות ויוכנו לממחיצית/ להפסקה, להגשת מזון הכלול תרכובות של סלטי פירות, מבחר עוגות ומאפים, שתייה קרה ושתייה חמה. ובנוסך באחריות הזכין לנוקות את חללי הארוכה מכלול ושרירות.
5. במהלך המחיצית השנייה, יפנו שלוחנות וכיסאות בחלוקת מצרי היציאה של האורחים ממתחם מועדון הפלטינום.
6. המזון יוצא טרם הגיעו הלכוות – האורחים/ הצופים, מטבחון הקצה ובמהלך השירות, התגבור וה"AMILIO" למזונונים השונים יצא המזון מטבחון הקצה תוך הקפדה על כלים נאותים והגשה נקייה.
7. יש להציב באולם אזורים מוגדרים (אישור החברה) עם מחיצות לפינוי וריכוז מגשים/כליים ואשפה
11. **שילוט המנות:**
 - א. כל המנות יהיו במזונונים יהיו עם שלט קטן, מודפס ומעוצב עליו רשום שם המנה ותיאור קצר שלה.
 - ב. השלטים יודפסו בעברית ובאנגלית
 - ג. השלטים יוכנו ע"י מעצב גרפי של ספק ההסעה ויקבלו את אישור החברה מראש. והלכה המזמין.
 - ד. אין לרשום בכל מקרה שלטים בכתב יד.

שינוע המזון

1. שינוע מזון אל האצטדיון ולאירועים/תאים/מזונונים יהיה באחריות ספק ההסעה ועל חשבונו חלק ממחרר המנה שהציגו לכל תפריט/ אירוע/מזנון :
 - א. כל הרכבים שיובילו מזון יהיו מיועדים להובלת מזון בלבד, יהיו עם רישיון להובלת מזון ועם כל הרישיונות הדורשים בתוקף.
 - ב. שינוע של מזון מצוין יבוצע במשאית קירור טמפי של 4 מעלות, בעלת התקן רישום טמפי ובעלת רשיון הובלה בתוקף, כאשר המזון יהיה בכל עת בטמפי של מתחת ל 5 מעלות.
 - ג. לחילופין ניתן לשנע מזון שלא במשאית קירור אלא במתקנים מיוחדים שומרין קור/חום כגון טרמופטום.
 - ד. שינוע של מזון חם יבוצע במתקנים שומרין חום ובุงלוות לשינוע מזון כאשר המזון ישמר תמיד בטמפי של עד 65 מעלות.
 - ה. מקור המזון המשוען יהיה תלמיד בעל אישור יצורן, עסק ותעודת כשרות בתוקף.
 - ו. חומרי גלם לרבות ירקות ופירות ישונעו נקיים, ברכב נקי, המיעודת להובלת מזון בלבד.
 - ז. קבלת מזון בהחברה ובוצעו בצורה מבוקרת על ידי עובדי הספק: הספק יציג למקבל מטעם ספק ההסעה את מפרטיו הקבלה מפורטים לפייהם יתיר כניסה מזון לאתר.
 - ח. מפרטוי הקבלה יכולו לפחות – התאמת כמות וסוג לתעודת הממשלה, בקרה על נקיון וטמפי רכב ההובלה, בדיקת תאריך פג תוקף ובדיקה פיזית לשלמות המוצרים. מזון יהיה מכוסה תמיד, עם תאריך יצור/ פג תוקף לפי העניין.
2. שמירה על מזון במהלך האירוע ותבצע ע"פ הוראות משרד הבריאות:
 - א. מזון קר יוחזק בכל עת בטמפי של עד 5 מעלות.
 - ב. מזון חם יוחזק בכל עת בטמפי של עד 65 מעלות.
 - ג. מזון קפוא יוחזק בכל עת בטמפי של מינוס 18 -

מפרט לאיורע סיורט ותאי צפיה

1. על כל כמות מזומנים שתוזמן, לכל סוג שהוא של איורע, יחזק ספק ההסעה ברשותו מזון וצמוד נלווה לכמות נוספת של לפחות 10% מהכמות המזומנת, על מנת שיוכל לתת מענה למזומנים נוספים, חיוב לגבי כמות נוספת זאת יעשה על ידי הספק רק אם בסופו של דבר הוזמנה בפועל על ידי החברה או המזמין.
 2. בכל מקרה יdag הספק כי מגוון התפריט כולל (מזון ומשקאות) יספק למחלק האירע ועד לסומו.
- א. **המשקלים המוגדרים בהמשך הינם משקלים מינימום והספק יכול להוציא עלייהם.**
- ב. **הספק לא יעשה שום שינוי בתפריט או בהרכב המנות שנשגרו ללא אישור מראש.**
-

המפרט הניל מגדר את דרישות הבסיס וספק ההסעה יעבד על פיהם.
המפרט אינו מונע מספק ההסעה להיות יצירתי, חדשני ואיכותי בתפריטיו ובחומריו הגלם בהם הוא משתמש – נהפוך הוא!

יש להקפיד כי המזון לא יהיה חריף וללא עודף שמן.
המפרט כולל מס' סוגי אירועים ועוד מס' עדות/מנות לתמונה. תפריט אשר אינו במפרט ויורכב בהתאם על פי דרישת הל��וח יש לאשר את תימחוoro מול החברה או נציג מטעמה.
מחיר יהיה לאדם (אלא אם צוין אחרת) ויכלול בנוסף לעלות המזון ומשקאות, גם את עלות כי"א והציג הנדרש וכן כל הוצאה אחרת שתהיה לספק.
בכל איורע יביא ספק ההסעה (במידה ויתבקש מראש) מנה ללא גלוטן לחולי צלייך שתכלול מנה עיקרית + 2 תוספות מיצרך עם רישיון וההסכמה לספק מנות לחולי צלייך – המנה תתומחר כמו שאור המנות באירע.

תפריטי קבוצות/בדורגל

תפריטים לארוח במשחקי בדורגל (אולמות VIP)

ארוח מנוי זהב (כ - 400 איש בכל משחק)

תפריט בסיסי:

שתייה, חמה, שתייה קרה (МОГОЗЫ, מייצי פירות - תפוזים ולימונדה ולצדם מים בדיספנסרים
ש קופים ענקיים) מגוון עוגיות מתוקות ומלוחות/עוגות מתוקות/כריכים

תפריט מזון לבחירה: כריך צמחוני/בשרי מגוון שיוצג ויאושר על ידי הלקוח

ארוח מנוי פלאטינום (כ-200 - 300 איש בכל משחק)

תפריט אולט פלאטינום 1:

מנה עיקרית:

2 מזוני מנה בשנית לבחירה, תוספות, ודג/מנה צמחונית לבחירה, 4 סוגים שלטים וקינוח
במחצית, בנוסף עוגיות, ומיני מגנום חלוקת מסותובבים משתנים מיידי משחק.

שתייה:

מייצי פירות:

תפוזים ולימונדה ולצדם מים בדיספנסרים ש קופים ענקיים.

МОГОЗЫ: (КОЛЛЕ, זירוא, ספרייט, סודה, מינרליים)

אלכוהול - בירה ויין

שתייה חמה

מנות בשריות:

מזנון המבורגרת

מיני המבורגר ביתי על הגראיל

לצד תפוח אדמה "הום פרייז", צ'ילי ושות

מוגש עס:

סלט בריאות של מיקס עלים ירקים, עגבניות טריות, בצל סגול, מלפפון יrok ולחמניות ביס רגיל
ומקמח מלא.

בר רטבים: קטשופ, חרדל, אלף האיים

מזנון אקזוטי

נתחוני עופות עטופים בקארי יrok וחלב קווקוס עם קוביית אנטס וירקות מוקפצים, מוגשים על מצע
אורז לבן בשילוב קווקוס קלוי

מזנון אסייתי

נתחוני בקר בטראקי, סוויה שזיפים, ירקות מוקפצים, גינגר, שום ובצל יrok מוגש על מצע אורז
לבן מאודה עם שומשום קלוי.

מזנון מקסיקני

נתחי עוף מוקפצים בנוסח פיקנטי מוגשים על מצע סלט סלסה של עגבניות ובל סגול וגואקמולה קטיפתי או תבשיל צילוי קון קרנה מוגש על מצע אורז לבן.

מזנון ים תיכוני

פילה עוף אפי בתרור בתיבול פסטו לימון מוגש על מצע מג'דרה עם עדשים והמון בצל מקורמל

מזנון נקניקיות

מיקס נקניקיות עוף, ציריסטוס ומרגו בליויי קרוב כבוש ולחמניות טיפוסיות ולצדדים מגוון רטבים: חרDEL, קטשופ, אלף האיים.

מזנון ביסונים אסייתים

כיסוני וונטון עוף, בקר וירקות על מצע ורקות מוקפצים בתיבולן אוריינטלי

מזנון ניו אורלינס

כנפי עז בציפוי פריך בליויי מטבח צילוי מתוק ומיונז שום מוגש לצד חום פרייז פריצים

מזנון תבשילים דרום אפריקאי

תבשיל קדרה מהביל עם נתחי בשר בקר אסאדו, שמניות עוף על העצם, שעועית מנומרת וירקות שורש.

מזנון שווארמה הודי ובקר

שווארמה הודי מנתחי ירך הודי נקבה ושווארמה בקר מנתחי בקר עסיסיים, מוקפצים עם בצל מקורמל ומוגשים בליויי מג'דרה בורגול וסלט עגבניות עצבי וטחינה יロקה.

מזנון קבב

קציצות כבש עסיסיות עם המון עשבי תיבול ובל ניחוח בהרט, מוגשות עם סלט תאבולה עשיר וחציל בלאי בטהינה ושמן זית

מזנון טאג' מאהיל

נתחי עופות בתיבול קורמה היהודי של תבליני קראי, חלב קוקוס ושקדים על מצע אורז בסמטי בנייה ולחם נאן הודי

מזנון שניצלונים

שניצלונים מצופים בציפוי קנטאקי לצד רוטב צילוי מתוק מוגש בליויי צ'יפס עבה ופרק

מנות חמוניות/TeVוניות :

הմבורגר פטריות ועדשים

מיני המבורגר פטריות ועדשים מוגשים עם: מיקס חסות, עגבניה אדומה, בצל סגול, מלפפון חמוץ. ולחמניות שומשות טריות. ובליויי רטבים של קטשופ, חרDEL, אלף האיים

מזנון פסתה איטלקי

פסטות טריות מבושלות אל דנטה ומשוחחות בשמן זית כתנית מוגשות בם רוטב על פי בחירה – 2

סוגים לבחירה, מידי משחק

אליוולי - שמן זית, שום, שאטה גראס, פלפל שחור גראס, ופטרוזיליה

פסטו - שמן זית, בזיליקום טרי, שום, צנובר

נפוליטנה - רוטב עגבניות, שמן זית, שום, אורגנו ובזיליקום

פורטבלו אלפרדזו - פטריות שמפנינו ופורטבלו, בצל סגול, שום, שמן זית, אורגנו ובזיליקום

מזנון סביח

מינני לאפות מגולגולות מוגשות בפרישה המוגשים כתאפאסים: חציל בלADI קלוי, טחינה, עמבה, לימון כבוש, ביצה חומה, מלפפון חמוץ, פטרוזיליה, עגבניות ושמן זית

מזנון נודלס

אטריוט ביצים ואטריות אורז מוקפצות עם מגוון ירקות פריכים, רוטב אסייתי, בוטנים גרוסים קלויים ובצל יrok

מזנון חומוס

חומוס טרי בייצור بيתי מוגש חם
גרגירי חומוס מבושלים - מוגש חם
טחינה בלADI יrokeה ולבנה
פלפלים חריפים כתושים עם שמן זית ולימון
סלט עגבניות עצבני
מוגשים לצד פיתוחות טריות וחמות מקמה מלא ולבן

עמדת קינוחים – 1 משתנה מיידי משחק

- מבחר עוגות פאי
 - עוגות- בראוניז, שטרוייזל תפוייע, שטרודל,
 - מלבי/קרם ברולה/פנקוטה
 - קרטיבים
 - פירות העונה - פלטוות מגוון פירות העונה טריים (בעונה – אבטיחים ומלון)
 - צ'ירוס בר - צ'ירוס מגולגל בסוכר וקינמון, מוגש ברוטב שוקולד
 - עוגות קראנץ - מבחר עוגות שמריות בטעמיים : שוקולד, אגוזים, קינמון, חלבה.
- יש להציג תפריט עשיר יותר של הקינוחים**

תפריט אולט פלטינום 2:

מנות עיקריות :

4 לבחירה 1 מכל סוג – משתנה מיידי משחק

שתייה :

מייצי פירות :

תפוזים ולימונדה ולצדדים מים בדיספנסרים ענקיים.

שתייה מוגצת – קוקה קולה, ספריייט/זירן, פנטה, קולה דיאט/זירו (או שווה ערך)

אלכוהול - בירה ויין

שתייה חמה

גריל בשרים ארגנטינאי

- נתח אסדו במשרה גרגירי חרדל, שום, דבש ובטלים – בפרישה מול הלקוח – מוגש עם רוטב צ'ימיצ'ורי או רוטב ברביקיו מעושן ופלפלת.
- רוסטביף סינטה מיושנת בפרישה מול הלקוח, מוגש עם רוטב שום, שאלוט וגרגירי חרDEL.

- מיני המבורגר, מוגש עם טבעות בצל בטמפורה, צ'יפס, סלט מיקס עליים י록ים, עגבניות שרי, טבעות בצל סגול, מלפפון חמוץ, ולחמניות המבורגר טריות.
- בר רטבים: קטשופ, חרדל, אלף האיים, ברביקיו

עליל בנג'

- קרואינג הודי עסישי עטוף בגרגירי חרדל, שום ודבש
- קציצות עסיסיות עם המון עשי תיבול ובצל וניחוח בהרט, מוגשות עם סלט תאובלה עשיר וחציל בלדי בטעינה ושמן זית
- סטייק פרגיות בתבלון גREL וגרגירי חרדל.
- שיופדי פרגיות סאהה במשרה בוטנים אסייאתי על מצע אורז יסמין ארומתי.
- מיני טורטיות מגולגלת במגוון מילויים ובפריטה מול הלקוח:
- נתחוני פרגיות בנוסח מקסיקני עם תוספות: גוואקמולה קטיפתי, פריחולס – ממרא שעוות וסלסה פיקנטית עם עגבניות אדומות טריות ובצל סגול
- נתחי פרגיות בנוסח ויאתומי עם סוויה מתוקה, גיניגר, צילוי, שום והמון כוסברה מאפה פסתיה מקורית- מעטפת פריכה ודקה במילוי בפרגיות עם תיבול של קינמו, צימוקים, בצלים ובטנים ברוטב מתתקתק של סיילאו.
- שווארמה הודי מנתחי ירק הודי נקבה ושוארמה בקר מנתחי בקר עסיסיים, מוקפצים עם בצל מקורמל ומוגשים בלויי מג'ירה בורגול וסלט עגבניות עצבי וטעינה יrokeה.

מן הים

- פילה דג סלמוני אפו בתנור עם פלפל שחור גROS ומלח הימאליה, שום ולימון כבוש
- פילה דג לבך בתבלון מרוקאי פיקנטי עם פלפלים מתוקים, שום וכוסברה
- פילה אמנון ברוטב עשי תיבול, לימון ושום.
- קבב דגים על שייפוד עם רוטב עגבניות שרי ולימון כבוש על מצע פירה ירק של עשי תיבול ארומטיים.
- פיש אנד צ'יפס- אכבות דג בטמפורה בשילוב צ'יפס פריך. מוגש עם רוטב שום ולימון.
- דג חרימיה פיקנטי של גרגירי חומוס, פלפלים, ועגבניות.

צמחוני:

מנות צמחוניות/TeVועניות:

- המבורגר פטריות ועדשים.
- מיני המבורגר פטריות ועדשים מוגש עם: מיקס חסות, עגבניות אדומות, בצל סגול, מלפפון חמוץ.
- ולחמניות שומשות טריות. ובלויי רטבים של קטשופ, חרדל, אלף האיים.

מזנון פסתה איטלקי

פסטות טריות מבושלות אל דנטה ומשוחות בשמן זית כתית מוגשות בס רוטב על פי בחירה- 2 סוגים משתנה מידי משחק.

אלילוי - שמן זית, שום, שאטה גروس, פלפל שחור גROS, ופטרוזיליה.

פסטו - שמן זית, בזיליקום טרי, שום, צנובר.

נפוליטינה - רוטב עגבניות, שמן זית, שום, אורגנו ובזיליקום.

פורטבלו אלפרדו - פטריות שמנניון ופורטבלו, בצל סגול, שום, שמן זית, אורגנו ובזיליקום.

מזנון שבית

מינני לאפות מגולגלות מוגשות בפרישה המוגשים כתאפסים: חציל בלADI קלוי, טחינה, עמבה, לימון כבוש, ביצה חומה, מלפפון חמוץ, פטרוזיליה, עגבניה ושמן זית.

מזנון נודלס

אטריות ביצים ואטריות אורזו מוקפצות עם מגוון ירקות פריכים, רוטב אסייתי, בוטנים גROSים קלויים ובצל י록.

טאבון פוקאצ'ות פרונטלי

- טאבון אש באפייה פרונטאלית המפץ ניחוח מאפים ופוקאצ'ות המצופים בממרחים בשלל

טעמים ומרקמים :

- בזיליקום טרי, שמן זית, צנובר טרי
- פטריות שמנניון ופסטו
- עגבניות מיובשות, בצל, זיתים מתובלים ועשבי תיבול
- חציל בלADI חרוץ, בצל י록 קצוץ, וטחינה
- ממתק שום קונגפי
- טאפאנד זיתים, פטרוזיליה ופלפלים קלויים
- בצלים מקורמלים- בצל מקורמל, שמן זית וזיתים שחורים

תוספות חממות – 2 משתנים מיידי משחק

- תפוח אדמה בנוסח "הום פרייז"
- סיירות תפוחי אדמה בנוסח קיג'ינן.
- אורזו אושפלו עם גזרים, צימוקים וגרגרי חמומוס.
- אורזו לבן עם שקדים וחמציות.
- אורזו צהוב עם שום ובצלים מקורמלים.
- מגידרה עדשים עם בצל קלוי
- נודלס במשרה שומשום, הדרים, סוויה שחורה, ירקות צבעוניים ובוטניים.
- ירקות קלויים אנטוי פסטוי
- חצילים קלויים ועגבניות בקונגפי שום
- שעועית יrokeה מוקפצת בשמן שומשום, בצל סגול ועגבניות שררי.

سلطים ואנטיפסטוי – 4 משתנים מיידי משחק

- סלט טריו עגבניות – שרוי, מיוובשות וגד "תמר" בחיתוך גס בתחמיין טעים של אורגנו, סילאן, חמוץ בלסקי, שמן זית, שטה ומלח גס מעל.

- סלט חסה עם עשבים ופיצוחים (חסה ערבית, פטרוזיליה, נعنע, סלרי) בתוספת גרעינים קלויים, שימושם קלוי, אגוזים קלויים, שמן זית, מיץ לימון,מלח וסילאן
- סלט בורגול עם חומציות, ננען ופיצוחים קלויים בדבש
- סלט פטריות מזרחי / אסייתי
- סלט תפוא'יא כפרי – תפוא'יא קוביות, בצל מטווגן היטב, זיתים שחורים, הרבה ירק, בצל ירוזק, לימון/לימון כבוש, שמן זית, מלת, מוסקט והרבה פלפל שחור
- סלט מהית דלעת – טרשי
- סלט קוביות קטנות של דלעת פריכה עם חומציות וננען
- סלט עלי מגולד עם משמשים מיובשים וגרעיני דלעת קלויים
- סלט אבוקדו לסוגיו
- סלטי קטניות
- סלט שומר צרוב
- חציל שלם שרוף עם טחינה וגרגיר חומוס רכים מעל חמוץים סיניים – תעරובת של ירקות פריכים עם שימושם קלוי ביציאה
- סלט סביח – שכבות של פרוסות חציל אפו', טחינה מעורבת עם מעט עמבה, פרוסות תפוא'יא, ביצים קשות וירק מעל
- סלט פטוש – חתיכות גדולות של עגבניות שרי, מלפפון צנוניות, בצל ירוזק, עלי פטרוזיליה בתוספת קרוטוני שום ועתר מרפניות, בצל סגול וזיתים
- סלט של ירקות ירוזק (אפונה, פול ירוזק, שעועית ירוזקה, פלפלים ירוזקים, מלפפון, תרד עם איולי פסטו (מיונז מעורבב עם פסטו) ובוטנים מטוגנים ומומלחים מעל
- סלט סלק טרי מגורד עם תחמצץ אסייתי
- סלט מלפפון חתוכך רצועות דקות עם שימושם קלוי ופרג
- סלט משואוואה – עגבניות שרופות, פלפלים חריפים מטוגנים ובצל אנטיפסטי עם שמן זית, שום ולימון

מזנון לחמים עשיר

MBER לחמניות אישיות במגוון טעמים, ציפויים ומרקמים בשילוב פיתוח.

קינוחים – דואט משתנה מידי משחק

קרמלב פירות חם בציפוי שטרוייזל

סופלה שוקולד

מיני סופלה שוקולד מובהר עם ליבת נזילת לוחמת לצד גלידה וניל מובהרת

טראפס

טראפס בשילובי טעמים ושלל ציפויים עשוייה משוקולד בגליג' משובח

מגנום על מקל ארטיק

שלגון וניל על מקלות עץ בטעמים שונים ומגוונים: שוקולד, נוגט, חלבה, אפרסק, ציפוי טבעי, שוקולד לבן, סוכריות.

בר מקרוניים

עוגיות מקרון בטעמים: דובדבן, לימון, וניל, שוקולד, חלבה, נוגט וקפה.

גלידות איכויות וסורבטים במגנון טעמי**באסתה אבטיחים ומלוניים (בעונה)**

אבטיחים ומלוניים צוננים ומותקיים- נחטכים מול הסועדים

פירות העונה

שלל פירות העונה טריים.

մבחר עוגות פאי במגנון טעמי

פאי פיצוחים, פאי פירות יער, פאי שוקולד תפוז, שטרוייזל תפוחי עץ, פאי אגוזים, פאי פרג, פאי

פירות העונה, פאי שוקולד, פאי אגסים, פאי אפרסקים, פאי אוכמניות, פאי פסיפולרה, פאי לימון

מרנג, פאי קוקוס שוקולד

לא סוכר: קוקוס, פרג, תפוחי עץ.

פרלינינס בטעמי

פרלין אוכמניות, פרלין שוקולד לוטי, פרלין מעדן אוראו.

עוגות קראנץ וושאני שמריות

մבחר עוגות שמריות בנויות בפרישה לעיני האורחים, בטעמים: שוקולד, אגוזים, קינמון, חלבה.

סלט פירות

סלט פירות העונה בשילוב פירות טרופיים חתוכים לגודל מיני מוגשים בכוסות אישיות דקורטיביות

מיניאחזניות ואקלארים בטעמי ובציפויים שונים**מלבי סורי**

מלבי בנוסח סורי עם מי ורדים, קוקוס קלוי ושברי בוטנים.

פנקוטה

פנקוטה איטלקית עם קינמון בניחוח תפוז, ובזיגוג בטעמים: שוקולד, קפה, פירות, פסיפולרה

וקרמל

שטרודל בר

מאפה עלים במילויים שונים: תפוח עץ וצימוקים, אגסים, דובדניים, פירות יער ושוקולד.

משקלים מנוט:

1. מנוט ראשונות – 150 גרם מינימום לסועד.
2. מנוט עיקריות - 300 גרם מינימום לסועד מס'כ' המנות (משקל נתו לאחר בישול ולא רוטב או ירקות) הבשרים המוגשים יהיו ממוגן מוכר ומוביל ויעמדו בכל התקנים הנדרשים.
3. סלטים – 200 גרם מינימום לטעוד
4. ירק חם – 150 גרם מינימום לטעוד
5. פחמיימה חמה – 200 גרם מינימום לטעוד
6. קינוחים – 150 גרם מינימום לטעוד
7. לחם – ללא הגבלה

8. שתיה קרה וחמה – ללא הגבלה
9. אלכוהול - בירה ויין – ללא הגבלה
10. כריכים – 200 גרם מינימום לסועה

מפרט תא צפיה

- באצדדיון בלומפילד קיימים 10 תא צפיה הממוקמים בקומת השלישית ביציע המערבי. בהתאם אלה נדרש חווית הסעה יוקרטית וייחודית. בתאים ניתן לארח כ 10 עד 20 אורחים בתנאי P.I.V. בדומה למועדונים הגדולים באירופה. התאים כוללים מטבחון, בר משקאות, שירותים, פינת ישיבה, שולחן ערוך ומסך LED.
- התאים גם יישמשו בחלי עבודה במועדים שאינם מתנגשים עם ימי משחק
 - עיצוב ותשתיות התאים הכלולת מזוניות/ריהוט/תקשורות וכייה על חשבו החברה

שירותי ההסעה המוצעים ללקוחות בשכירת תא צפיה הינט:

1. לשוכרי התא תניתן האפשרות להזמין תפריט אחד לבחירה מגוון תפריטים.
2. יש להציג תפריטים ברמות שונות ומטען שמות לתפריטים השונים עם קישור לנושא הcadogel.
3. בכל ארוחה יביא ספק ההסעה (במידה ויתבקש מראש) מנה לא גלוון לחולי צליאק שתכלול מנה עיקרית + 2 תוספות מיצרך עם רישיון וההסכמה לספק מנות לחולי צליאק – המנה תומחר כמו שאור המנות באירוע אך המחיר הינו למינימום של 10 סועדים בתא.

תקון כ"א:

1. מנהל קומה.
2. ראנר אחד ל- 2 תאים מקסימום.

תמורת נוספים:

1. דילית/תתומחר בנפרד.
2. בחלק מהתפריטים האלכוהול או מנות מיוחדות יתומחוו בנפרד (מופרט בתפריטים לדוגמא).
3. עיצוב התא על פי דרישת יתומחר בנפרד.

תפעול ושירות:

1. במטבחון תא צפיה על הספק להתקין פלטות חימום (מומלץ פלטות הלוגן/קרמי) וקיורו.
2. בתאי הצפיה לא יוגש ארוחות חלביות עקב אילוצי כשרות.
3. חובה נוכחות דילית השירות בתא הצפיה בכלל עת לארוחה התא ותקשורת רצפה (חובה לעבוד עם מכשירי קשר) עם מנהל הקומה לתזמון הארוחה והשלמת חוסרים.
4. המזון יוגש במזנון ויצולחת על ידי הדילית לפי בחרית הסועד.
5. באירועים פרטיטים הארוחה תוגש ברצף ולא בשלבים.
6. אוכל חם יסופק 15 דקות לפני המשחק לכל המוקדים.

תפריט לתאי הצפיה

מפרט חבילת אירוח - תא Zi צפיה				
תפריט בסיסי				
משקל (גרם) לסועה	מינימום פריטים למזנון	מינימום פריטים למזנון	שיטת הגשה	פריט
הגשה מפתיחה ועד סיום				
50	3	3	שיטת הגשה - מזנון	meznon Chatpim / Agozim (Chatpim meznon shonim bemo manzeyis - Chatpim pikneti, poli sova vosabi/biigela, agozim, zotim matoblim, admeha - teremli poli sova maozim mogashim um malch atlantzi wozrif shan zit (leshirot uzmi)
הגשה מהמחצית ועד סוף המחצית				
50	4	4	שיטת הגשה - מזנון	matabnim (mezutim, tafasim/dim sam) au sovi (batospat machir)
הגשה מהמחצית ועד סיום				
300			שיטת הגשה - מזנון	crichi bshrim muoshnims manthim shelimim chaimim shenusho b'makom um magon marmachim/yirkot chomozim, mogashim belioyi tbe'ot b'zel batmpora v'tfpi'a apoiim batibol kiyagim
הגשה מהמחצית ועד סיום				
50	4	4	שיטת הגשה - מזנון	mixus matokim v'petot pirut haunah (abtich/molon/unvivim toriyim/tototim(b'unah))
הגשה מכנית ועד סיום				
	2			bira (alcoholi vino v'la alcohol)
	8			masko'ot klims (kohle, pntah, spiriyut, diet, ziru v'co, matzim v'mim)
יש להגשים בדיקות כמות המזון כמפורט, בטיענות ניתן לקבל מושג על האיכות הצפיה. יש להציג בהצעת מחיר במפרט 4 תפריטים לדוגמא. משקל מינימום של מזון לאדם צריך להיות 450 גרם (משקל המנות הם בנטו לאחר בישול ולא רוטב)				

מפרט חבילת אירוח - תאי צפיה תפריט פרימיום				
פריט	שיטת הגשה	מיינימום פריטים למזנון	מיינימום משקל (גרם) לסעודה	מיינימום
הגשה מפותיחה ועד סיום				
1	מזנון חטיפים / אגוזים (חטיפי מזנון שונים כמו מנצ'יס - חטיף פיקנטי פולי סוויה ווסאבי/ביגלה, אגוזים, פלטות ירקות חתוכים, זיתים מותבלים, אדממה – תרמילי פולי סוויה מאודים מוגשים עם מלח אטלנטי וזרזיף שמן זית (לשירות עצמי)	50	3	שיטת הגשה - מזנון
הגשה מהפותיחה ועד סוף הממח滓ת				
1	מתאברים (מזטים, טאפסים)	50	4	מלצר מסתווב
2	משקאות קבלת פנים (שמפניה)		1	מלצר מסתווב
הגשה שעתיים לפני המשחק ועד סיום הממח滓ת				
1	מנות ראשונות קרוט	150	3	מרכז שולחן
2	מנות ראשונות חממות	100	3	מרכז שולחן
3	מבחר מנות עיקריות נתחי בשר צליינים (נתחים מובהרים – אנטריקוט/פילה בקר/כתף טלה, סינטה) / דגים – (פילה לבך/דניס/פורל/פילה מושת/סלמון)	280	4	מלצר מסתווב
4	תוספות חממות (פחמימה וירקני)	150	4	מרכז שולחן
5	סלטים	200	4	מרכז שולחן
הגשה שעה לפני תחילת המשחק ועד סיום הממח滓ת, ושעה לאחר מכן				
1	קינוחים (עוגות)	70	4	מרכז שולחן/מלצר מסתווב
2	קינוחים מיני (מרקונים, טראפלים)	50	4	שיטת הגשה - מזנון
3	פלוטות פירות העונה (אבטיח/מלון/ענבים טריים/תותים(בעונה)	100	3	שיטת הגשה - מזנון

הגשה מכניתה ועד סיום				
לא הגבלה	3	בר לחמים ורטבים	5 סוגים להטב/לחמניות מובהקות + 3 מטבלים בכלי קטנים דקורטיביים)רטבים (סוויה, שמן זית, חומץ בלסמי)	1
	1		שמפניה	2
	2	1 מכלול סוג	יין לבן ואדום (מקומי)	3
	2	1 מכלול סוג	יין לבן ואדום(בינלאומי)	4
	2		מגוון סוגים וייסקי מיושן (12 - 18 שנה)	5
	1		וודקה פרימיום	6
	1		רומ	7
	1		גין	8
	1		קוניאק	9
	2		בירה (אלכוהולי ולא אלכוהול)	10
	8		משקאות קלים (קולה, פנטה, ספרייט, דיאט, זירו וכו', מיצים ומים)	11
	4	בריטשה	קפה פילטר/טורקי	12
	6	מוגש בקנקן דקורטיבי	מבחן של שקיות תה פרימיום	13
	3		מיצים סחוט טרי	14

יש להגיש בדיקת כמות המזון פריטים שהוגדרו, בטיענות ניתן לקבל מושג על האיכות הצפוייה. יש להגיש בהצעת מחיר במפרט 4 תפריטים לדוגמא. משקל מינימום של מזון לאדם צריך להיות 1200 גרם
(משקל המנות הם בנטו לאחר בישול ולא רוטב)

שיעורתי ההסעה המוצעים ללקוחות בשירות תא הצפייה: לשוכרי התא תנינו האפשרות להזמין תפריט אחד לבחירה מגוון תפריטים. יש להציג תפריטים ברמות שונות. בכל ארוחה יביא ספק ההסעה (במידה ויתבקש מראש) מנה לא גלוטן לחולי צליakk.
--

מפרט מזונוני ועגלות קפה

מידע כללי:

1. 10 מזונונים ממוקמים בקומת 1, מפלס הכניסה.
 2. 11 מזונונים ממוקמים בקומת 3
 3. המזונונים יהיו נגישים לבibili מוגבלים (בהתאם לדין ו/או לכל תקן ו/או נוהלי האצטדיון בעניין זה)
 4. לכל מזנון מחסן צמוד לאחסון מזון. שטח כל מזנון כ- 42 מ"ר מתוכם כ- 15 מ"ר מחסן.
 5. בחזית המזונונים יותקנו עמודים לתור/חלולים לשמירת סדר וארגון ולאפשר רמת שירות גבוהה
6. מזוני מזון קל/מהיר :

א. ממתקים

- ✓ טווקס
- ✓ מארס
- ✓ באונטי
- ✓ סניקרס
- ✓ טעמי
- ✓ אגוזי
- ✓ שוקולד חלב פרה
- ✓ פסק זמן
- ✓ חמוצים
- ✓ סוכריות גומי
- ✓ M&M
- ✓ חטיף אנרגיה של ספק מוביל על פי בחירת האצטדיון
- ✓ או כל ממתק על פי בחירת האצטדיון

ב. שתיה קלה

- ✓ משקאות קלים תוסטיטים
- ✓ משקאות קלים דיאט/זירו
- ✓ מיצים (סוגי מיצים, לרבות מיצים טבעיים)
- ✓ משקאות על בסיס תה קר
- ✓ מים מינרלים
- ✓ סודה/מים מוגזים
- ✓ משקאות קופאים/ברד/אייס קפה
- ✓ בירות – סוגים בירות/בירות כהות/בירה ללא אלכוהול

- ג. קרטיבים/שלגונים
- ✓ סוגי קרטיב – ארטיק קרח/קרחון
 - ✓ שלגונים – על בסיס שמנת, שוקולד, אגוזים, סוגי שלגונים על בסיס פירות
 - ✓ קאסאטות- קאסטה, גלידות סנדוויץ' כגון קווקילידה
 - ✓ טילונים – חלבני ופרווה
 - ✓ גלידות באירועים אישיות ו/או מכירה במנות אישיות
 - ✓ גלידות דיאט – סוגי גלידות דיאטטיות
 - ✓ גלידות אמריקאיות בטעמיים (בן אנד גרייז, האגן דאץ)
- ד. חטיפים
- ✓ מגוון חטיפים אפוים – חטיפי תפואיה/תירס/בוטנים(במבה אוסט)
 - ✓ חטיפים מלוחים
 - ✓ עכדים/בייגל ירושלמי/פרצלים
 - ✓ עוגיות מלוחות
 - ✓ נאצ'יס
 - ✓ פופקורן
- ה. כריכים
- ✓ פיתוח עם חומוס ושיפקה/חמצצים
- ו. מזון חם (במזונונים ובאגלוות על פי דרישת החברה)
- ✓ נקניקייה בלחמניה איצטנית
 - ✓ המבורגר בלחמניה איצטנית
 - ✓ שניצל/נאגטס
 - ✓ צ'יפס/פוטטוס
 - ✓ פיצה – פיצה אישית או גם ניתנת להכין בתנור בתבניות 40 ס"מ על 60 ס"מ ולפזר לבודל של 10 ס"מ על 20 ס"מ למננה.
 - ✓ בורקס גבינה/תפוא"א גדול + ביצה + חמצצים
- ז. בעונה יש להוסיף :
- ✓ בחורף – מרק/சால்வ/קרמבו
 - ✓ בקיץ – איסיס קפה/ברז/מלבי קר
- ח. על המזנון בהגשה עצמאית יוצבו :
- ✓ קטשופ וחרדל (מנות אישיות או בבקבוק עם ראש לחץ על פי החלטת החברה ו/או נציג האצטדיון)
 - ✓ מלח ופלפל במנות אישיות (בסלסלאות או בכלי דקורטיבי אחר)
 - ✓ כרוב כבוש משימורים ומילפפון חמוץ קוביות (יוגש בקערות דקורטיביות אשר יאשרו על ידי החברה ו/או נציג האצטדיון)

7. עגלות קפה : העמדת תהיה עצמאית ותופעל ע"י עובדים של קבלן ההסעה.
העגלה תכיל, אספרסו בר איקוטני הכלול מכונת 2 رجالים ומתחנת פולי קפה (шибיא הספק)
להכנות מוצר אספרסו בטעינה במקום :

- א. קפה הפוֹן, אספרסו קצר, ארוך, כפול, קופצ'ינו, נטול קופאין
- ב. יש לאפשר קפה עם חלב סוויה
- ג. כמו כן יוצאו מגוון של מוצרים קפה נמס רגיל, נמס מגולען, שחור, נטול קופאין, מגוון מוצרים תה- תיוגנים בטעמיים, רגיל וירוק
- ✓ איקות פולי הקפה תהיה מעולה, 70% ערביתה
- ✓ פולי הקפה יתחנו במקום.
- ✓ פולי הקפה יגיעו באירוע מקורית סגורה.
- ✓ במידה ונציגי החברה לא יאהבו את סוג הקפה, יערוך קבלן ההסעה טעימות לסוגים נוספים לבחירה.
- ✓ מכונת האספרסו אינה מחוברת לברז מים ולביבב אלא למיכלי מים מינרליים שימושיים- אחד לאספקת מים והשני לקליטת מים מיוחדים.
- ✓ כל הקפה והתה יהיו באירוע אישיות ממוגנות
- ✓ הקפה יהיה מחברות מובילות בלבד – עלית, לנדור, טסטר צ'ויס, נסטלה (חברה אחרת תידרש לקבל אישור מנציג החברה).
- ✓ התה הארוֹז יהיה מחברות מובילות בלבד – ליפטון, וויסוצקי (חברה אחרת תידרש לקבל אישור מנציג החברה).
- ✓ מוצרים נילויים בכל עמדה : סוכר לבן מנות, סוכר חום מנות, סוכלייט מנות, סוכרזית, חלב רגיל 3%, חלב דל שומן 1%, חלב סוויה, נענע טרייה, לימון טרי.
- ✓ החלב יוגש בקרטון מקורי עם פקק בתוך מעמד מתאים עם ידיין.

העמדת תכלול את הצד הבא :

1. כוסות נייר עם מכסה 208
2. כוסות נייר לאספרסו עם מכסה
3. בוחננים

✓ כמות עמדות האספרסו ביחס של 1:300 (עמדת ומכוונה 1 ל-300 סועדים).

8. תפריט ראנרים :

- א. שתייה קרה
- ב. פופקורן/נאצ'וס
- ג. קרטיבים
- ד. נקניקיה, נאגטס/שניצלונים בלחמניה
- ה. פיתה עם חומוס
- ו. כעבים

הערות והבהרות:

1. לא יתבצע במזוננים או באזוריים אשר באחריות הספק ו/או ברוחבי האצטדיון בישול/צליה/טייגון/הרכבות כרייכים או כל תחילה ייצור מזון מעבר למוגדר בפרשה הטכנית
 2. שתיה קרה תימכר מקולחנים שימוקמו באזור השירות ו/או מבקבוקים של ליטר וחצי על פי החלטת האצטדיון
 - א. על הספק לבצע את הצינורות והקולחנים לפני ובסוף כל משחק/ארוע - יש לתזוזק על פי הנחיות ספק הציוד
 - ב. על הספק לדאוג להזנת בלוני גז CO2, התקנות, הפעלתם ותיחזוקם. יש לאחסן את הבלונים בארון סגור ובאופן מאובט על פי נחיי הבטיחות של האצטדיון
 - ג. השתיה תימזג לכוסות חד פעמי פלסטיק/נייר איקוטי 330 מיל
 - ד. השתיה תוגש עם קופיות קרח (לבחירה הסועוד לא לקבל קרח במשקה) לשמרות על טמפרטורה רצואה – **מותנה בהצבת מכונות קרח/מתקן עם קרח**
 - ה. לא יסופקו במסגרת השירותים בקבוקי שתיה מזוככי, פלסטיק ופחניות
 3. יין ומשקאות חריפים
 - א. אינם נכללים במפרט מוצרי המזון והמשקאות במפרט המזוננים
 - ב. יובהר כי המשקאות החריפים והאלכוהוליים למיניהם (להוציא בירה הנכללת ברשימה המוצרים למכירה ורק באישור הרשוויות), מהווים מפרט משקאות נפרד והחברה שומרת על זכותה להוסיף הבהירונות בעניינים כל שתחלת על פי שיקול דעתה להתייר מכירותם ו/או הגשתם בהתאם לתנאייה ולדרישות הנהלת האצטדיון בעניין זה
 4. פיצוחים
- א. לא יימכרו פיצוחים עם קליפה כגון גרעיני חמניות/דלאעת/פיסטוקים וכו' באצטדיון

אמות מידת ומשקלים

1. נקניקיות/נאגטס/שניצלונים – 100 גרם בלחמנייה 120 גרם
 2. קרוב כבוש ומלפפון חמוץ – ללא הגבלה
 3. רטבים – קטשופ וחרדל – מנוט אישיות – ללא הגבלה
 4. פיתה עם חומוס וחמצצים – פיתה 100 גרם + 70 גרם חומוס + 1 מלפפון חמוץ ביןוני שלם
 5. המבורגר בלחמנייה – 150 גרם (משקל החמבורגר אחורי בישול ולא לחמניה)
 - א. צ'יפס/פוטטוס – 150 גרם
 6. פיצה – פיצה אישית או גם ניתן להכין בתנור בתבניות 40 ס"מ על 60 ס"מ ולפרוס לגודל של 10 ס"מ על 20 ס"מ למנת.
 7. בורקס גבינה/תפויה – גודל 140 גרם + ביצה 50 גרם + חמצצים 50 גרם
 8. קטשופ וחרדל – מנוט אישיות – ללא הגבלה, מלח ופלפל מנוט אישיות – ללא הגבלה
 9. שתיה קרה – כוס 330 מיל קשחה ואיקוטית (מים מינרליים 500 מיל)
 10. כוס שתיה חמה – 8 OZ – 240 מיל
- (ראה פירוט כמות ופריסת עגלות ברוחבי האצטדיון מטה)

מוצרים מסובסדים – סעיף כללי

במזוננים יימכרו מוצרים מסובסדים כגון :

1. בקבוק מים (1/2 ליטר) - עד 6 ש"
2. קרטיב - עד 4 ש"
3. כפה הפוך/שחור/תה/שוקו בכוס של 250 סמ"ק - עד 5 ש"
4. פיתח/crcik עם חומוס שלא יחתת מ 170 גרם - עד 12 ש"
5. ביגלה - עד 5 ש"

מחاري התקarra של המוצרים כאמור עשויים להתעדכן מעט בעת על-ידי העירייה, ובמקרה כזה תודיעו החברה לזכה על השינוי, והוא יחייב אותו ויחול עליו מיד.

פריסת/חלוקת מזוננים

1. קומת קרקע

- א. כניסה צפון מזרחית – 3 מזוננים
- ב. כניסה צפון מערבית – 2 מזוננים
- ג. בצד הצפוני עד 4,700 אוחדים ליציע
- ד. כניסה דרום מזרחית – 3 מזוננים
- ה. כניסה דרום מערבית – 2 מזוננים
- ו. בצד הדרומי עד 4,700 אוחדים ליציע

2. קומה 3

- א. כניסה מערבית- (עד 6,000 אוחדים ליציע)
- ב. צפון מערב – 2 מזוננים
- ג. דרום מערב – 2 מזוננים
- ד. כניסה מזרחית – (עד 12,000 אוחדים ליציע)

3. בכל אזור יחולקו המזוננים על פי נושא :

- א. מזון מזון חם – נקייות/נאגטס/שניצלונים בלחמניה + שתייה
- ב. מזון חטיפים – פופקורן/חטיפים מלוחים ומתקים/נאצ'וס/crciks/קרטיבים + שתייה
4. חלוקה בכל אזור תבוצע על פי הפרוט הבא :

 - א. קומת קרקע- צפון + דרום
 - ב. מזון אחד חם ו- 1 עד 2 מזון חטיפים
 - ג. קומה 3 כניסה מערבית
 - ד. מזון אחד חם ו- 1 עד 2 מזון חטיפים

- ג. קומה 3 כניסה המזרחיית
- ה. 3 מזוננים חמים ו- 4 חטיפים
- ו. במידה והאזור יחולק ל- 2 קבוצות אוזי החלוקה תהיה 1 חם ו- 2 חטיפים
- ד. באוצר המזרחי יתחום אזור הקונקורס על מנת לחלק את האזור במידה ושנים 2 קבוצות אווהדים בקומת הקרקע. (מייקום המחיצת יקבע מול האצדדיון על מנת לאפשר הוספת המזנון האמצעי לטבות האזור עם כמות האווהדים הגדולה יותר)
- ה. במשחקים עם כמות אווהדים קטנה/סיוורים/איירועים קטנים ניתן להגיש את החטיפים מהמזנון של המזון החם משולב
- א. במסגרת סיוורים יפתחו מזוננים על פי דרישת האצדדיון בזמןנים שיוגדרו על ידו ובתפריט שיתואם מראש על פי דרישת

עגלות קפה

1. קומות קרקע
- א. 2 עגלות בפינות הצפון מזרחי והדרומ מערבי
- ב. אפשרות להציב עגלת בקומת ה- 2 (קומת השירותים) – על פי אישור האצדדיון
- ג. קומה 3 –
- א. 4 עגלות במזרחה (בכל צד צמוד לגרם מדרגות ולקיר החיצוני)
- ב. 2 עגלות במערב (בשני צידי היציע צמוד לגרם מדרגות)

יחס כמות מזוננים פתוחים לכמות אווהדים

- 1.יחס מזוננים במספר אווהדים צפוי באצדדיון –
- א. עד 5,000 – 40% מכמות המזוננים
- ב. בין 5,000-10,000 – 75% מכמות המזוננים
- ג. מעל 10,000 איש כולל המזוננים פתוחים

□ כמות המזוננים ועגלות לכל אזור תשוכם ותאושר מול האצדדיון וחלוקת הבטחון לפני כל משחק

ראנרים

מכירת מוצרים באמצעות דילילים (ראנרים) תעשה, בכפוף, לקבלת אישור מרשות המס לאופן רישום התקבולים בגין המכירות כאמור בתוקף לכל תקופה ההסתכם או לחלוון, יתחייב הספק לצידם הדיללים (ראנרים) בטלפון (ובמידה ויתבצע מעבר למערכת cashless יש לוודא כי הינם מותאמים למערכת הממוחשבת), בהתאם להנחיות החברה וזאת על חשבון הספק ובאחריותו.

שילובות עיצוב ותצוגה

1. הספק מתחייב לבצע על חשבונו ועל אחריותו הבלעדית את עיצוב המזונונים וכול עבודות ההתאמה, האבזור, פלנוגרמות שיידשו ממנו על ידי החברה להפעלת המזונונים ועגלות הקפה ומתן שירות בצורה המיטבית וכן על מנת להקנות חוותית קניה מהנה לבאי האצדדיין בין היתר, כוללות עבודות אלה את:
 - א. התקנת המחירונים (מסכי פלזמה), מתקני ומדפי אחסון מזון, הצבת המקరרים, מתקני חיים (נקניקיות/פופקורן/נאצ'וס), אמצעי קירור לכרכיכים בתצוגה, הצבת הקופות ואמצעי תשלום (לא Dzięki תשלום ב- Casheless ראה סעיף "שירותות תשלום"), התקנת מדפים ואמצעי תצוגה, שירות, כלי הglesה, הצבת פחים (בנפח מתאים) כולל מכסה ודוחשת פתיחה וככל ציוד אחר שיידרש לתפעול ומתן שירות, בהתאם להנחיות ו/או דרישות ואישור החברה ו/או המפקח ו/או הנהלת האצדדיין
 - ב. במידה ויכולת על ידי החברה – בכתב – על מכירת בירה, يتלה על ידי הספק שלט המורה על איסור מכירת אלכוהול מתחת לגיל 18 וכן ינתנו הוראות החברה לעניין ואופן המכירה והספק יהיה מחויב לעמוד בדרישות אלה
 - ג. עגלות קפה מעוצבות איקוטיות וצמוד תצוגה למאפים/עוגות ועוגיות עם מכסה או במתקן תצוגה סגור. יש לאשר את העגלות מול נציג האצדדיין והגורמים הרלוונטיים מבחינת ראשון, חשמל, בטיחות וכו'
 - ד. חל איסור על פרסום מותגים בצורה מובלטת בעמדות המכירה מעבר למקובל(מקדר ממוגן, או ברז למזינה ממוגנת)

□ תקן כ"א (ראיה פרק כ"א)

זמן/מועד פתיחה ומועדי שירות

1. המזונונים ועגלות הקפה יהיו ערוכים למtan שירות לפחות שעתיים קודם תחילת אירועי ספורט ו/או כל אירוע אחר שתבקש על ידי האצדדיין ויספק את השירות במהלך כל המשחק/oirou עד לפחות חצי השעה לאחר שעת סיום
 - א. כניסה הקהל הינה כהה וחצי לפני תחילת המשחק
 - ב. באירועים אחרים שעת הפתיחה תקבע על ידי האצדדיין 2. במהלך ה"הפסקה"/"המחצית" – המזונונים והעגלות קפה יפעלו בהתאם להנחיות שלעיל במהלך (כול העמדות תאושנה בעובדי הספק)
 3. בשץ ובמהלך אירוע ספורט/המשחק (להבדיל מאשר ב"הפסקה"/"במחצית") – תופעלנה ותאושנה בהתאם להנחיות ומספר הצלפים הצפוי ותאושנה בהתאם להנחיות ומספר הצלפים הצפוי
 4. הראנרים יעברו ביציעים ויציעו מזון במהלך אירוע הספורט (כולל ב"הפסקה"/"במחצית"), באישור החברה.
- א. על הספק לצידם הראנרים במתקני שיווע/מנשאים (מנשא למכירת מזון חם ו/או קר וגון מנשא לנקייות/שניתלונים, מנשא למכירת שתייה וארטיקים) ולדאוג לנקיון של הציודים בכל עת
 - ב. אין לשנע בצד מואלתר שאינו ייעודי

5. במהלך ה"הפסקה"/"המחזית" יודא הספק לנוקות את האזרור הקדמי/אזרור הקופות וההגשה ואזרורי הערכות והאחסון
6. יש להערך עם אזרור פניו אשפה או פח ירוק לזמן קבלת קחל אשר לא ניתן במהלך לפנות אשפה מהמזנון. אין לעורום אשפה/קרטוניים ולכלוך על הרצפה באזרור המזנון וההגשה
7. בסיום כל אירוע ועד 48 שעות מרגע האירוע יבוצעו כל עבודות הניקיון של איזור התארגנות, ההגשה וההתקנסות ע"י ספק ההסעדת ועל חשבונו, לרבות אספקת חומרי ניקיון וכלי ניקוי.
- א. כולל אזרור עגלות הקפה – ריקון אשפה וניקיון מסביב לעגלה ברדיוס של 5 מטר
 - ב. ספק ההסעדת יחזיר לחברה את המקום בדיקן כפי שקיבל אותו.
 - ג. הניקיון יהיה יסודי ויקבל אישור מנציג החברה, תוך 48 שעות מרגע האירוע או על פי דרישת החברה.
 - ד. הניקיון יכלול גם את הציוד שנשאר במקום (פנימי וחיצוני).
 - ה. ספק ההסעדת יהיה אחראי לציוד שקיים במקום ובמידה ויגרם לציוד נזק כתוצאה שימוש לא נכון או בזדון יחויב ספק ההסעדת בעלות התיקון.
 - ו. עצב הספק לפני אישור מנציג החברה והשאיר את המקום לא נקי מספיק רשיין נציג החברה לנוקות ע"י צוות שלו את המקום, לחייב את ספק ההסעדת בעלות הניקיון ואף לקנוס אותו.

משאיות אוכל /פודטראקס

1. יוגדרו 4 סוגי משאיות אוכל אשר יוצבו באזור החיצוני של האצטדיון
2. משאיות האוכל/פודטראקס יהיו לממכר מוצרים שלא נמכרים במזוני האצטדיון (לא ניתן "גוזלן"). לדוגמה:
 - ב. המבורגר - מותג מוכר
 - ג. לפחות 5 סניפים בראשת
 - ה. יוכן במקום ויוגש בלחמניה עם ירקות ורטבים
 - ו. בשרים מעשנים בלחם פרנה או גיבטה
 - ז. הבשרים יגיעו מבושלים/צלויים/מעשנים מטבח חיצוני ויוגש בשאית
3. פיצה ובורקס
4. עדיפות למותג/ראשת
5. מוקפץ אסיטי שיוקפץ במקום
6. מותג שמאפיין לפחות מקום אחד פעיל
7. חובת הזכין להוציא רישיון עסק לכל משאית ומשאית על הספק לקבל אישור מהאצטדיון לגבי כל ספק משאית/פודטראק כולל טעימות והציגת המשאית לפני אישורה.
8. משאיות המזון יהיו פתווחות לקבלת קהל שעה וחצי לפני המשחק ועד חצי שעה לאחר תום המשחק.
9. לא ניתן לצבות שולחנות וכיסאות בסמוך לשאית.
10. ספק הבית יdag להעסקת ניהול ספקי משאיות אוכל, יעזר במטבח המבשל שלו באצטדיון וניהל אותן בשוטף:

 - א. המשאיות יהיו מותאמות עם ציוד ותשתיות לתפריט הנמכר.
 - ב. קיימות תשתיות של חשמל, מים וביווב ותקשורת בכל עמדה
 - ג. המשאיות צרכות להיות איקוטיות ומעוצבות כמקובל באצטדיוני כדורגל מוביילים בעולם ויאושרו מראש עיי האצטדיון.
 - ד. מיקום העמדת המשאיות (תשתיות למשאיות יונחו במקומות שיואשרו על ידי האצטדיון)
 - ה. בכניסה הצפונית והדרומית יוצבו המשאיות אוכל על הכבישים המשמשים כמדרחוב בימי משחק
 - ו. בכניסה המערבית ישנו רק מקום לעגלה אחת בפינה הצפון מערבית
 - ז. בכניסה המזרחית יוחלט על כמה משאיות אוכל על פי כמות האוהדים ביציע מראש מול האצטדיון
 - ח. יותקנו מצלמות על ידינו מעל הקופות הרושות

שיטת התשלום:

ספקי המשאיות יכולים יעבדו עם קופות רושומות במזומנים ומסופוני אשראי תהיה החברה זכאית לדרוש מן הספק דיווח על הכנסתתו לפי שיקול דעתה של החברה. הספק מתחייב להגיש לחברת דיווח מלא כאמור.

משקלים

1. בשרים מעושנים ללא עצם – 150 גרם בשר בלחמניה 160 גרם עם ממתקים וירקות צלויים
 2. מוקפץ – 300 גרם למנה (מתוכה לפחות 120 גרם בשר/עוף/טופו)
 3. תוספת פחミינה או סלט – 150 גרם
 4. המבורגר בלחמניה – 150 גרם (משקל המבורגר אחורי בישול ולא לחמניה)
- צ'יפס/פוטטוס – 150 גרם
5. פיצה – פיצה אישית או גם ניתן להכין בתנור בתבניות 40 ס"מ על 60 ס"מ ולפרוס לגודל של 10 ס"מ על 20 ס"מ למנה.
 6. בורקס גבינה/תפוא"א – גודול 140 גרם + ביצה 50 גרם + חומצים 50 גרם
 7. קטשופ וחרדל – מנוט אישיות – ללא הגבלה,מלח ופלפל מנוט אישיות – ללא הגבלה
 8. שתייה קרה – כוס 330 מיל' קל קשייה ואיכותית (מים מינרלים 500 מיל')

הגדרת חומרי גלם

כל חומרי הגלם שישופקו לאירועים עיי' ספק ההסעה יהיו בתוקף ומספקים מורשים שעומדים בכל הדרישות החוקיות של משרד הבריאות.

התקנים הם חלק בלתי נפרד מהמכרז והספק הזוכה יחויב לעמוד בהם לאורך כל תקופת ההתקשרות.

1. לכל ספק יש לצרף את כל האישורים הדורושים לאבטחת איכות המוצרים המסופקים עיי' הספק.
2. החברה שומרת לעצמה את הזכות למנוע מהספק לעבוד עם ספק מסויים מכל סיבה שהיא, והספק ימלא דרישת זו במידות.
3. החברה יכולה להחליף ספק/יצרן ע"פ החלטתו והספק יענה בקשה במידות.
4. החלפה של ספק או מוצר עיי' ספק ההסעה תעשה רק לאחר מבחן טעימה עיי' נציגי החברה ואישורם.
5. ספק ההסעה יעביר, במידה וידרש את הרישיונות והתעודות של:
 - א. רישיון עסק בתוקף.
 - ב. רישיון יצורן בתוקף מטעם משרד הבריאות.
 - ג. רישיון להובלת מזון ע"פ המוצר המסופק.
 - ד. תעודה כשרות בתוקף.
6. עם פרסום תקן ישראלי עיי' מכון התקנים או כל גופו מוסמך אחר הנוגע למפרט זה, יכול תקן זה על הפריטים הנדרשים ע"פ מפרט זה.

.7. כל המוצריים הארזים מראש יעדמו בתקן 1145 ובכל חקיקה/תקן אחר כתלות במוצר. המוצריים יכולים לפחות את הסימון הבא:

- א. שם המוצר
- ב. רכיבים
- ג. סימון תזונתי
- ד. תאריך יצור ותאריך פג תוקף
- ה. הוראות החסנה, הובלה ושימוש
- ו. כשרות
- ז. שם יצרן וכתובתו
- ח. אזהרות לנוכחות אפשרית של אלרגניים (במידת הצורך)

מוצרי מcolaת

1. כל המוצריים המספקים להתחבה יעדמו בכל התקנים הישראליים הרלוונטיים למוצר המספק.

תבלינים:

1. שימוש ואספקת תבלינים יהיה של תבלינים מעוקרים בלבד.
2. תבלינים יעדמו בת"י 1359 - תבלינים מעורבים ואבקות או תערובות אחרות לתיבול מזון אפריל 1991.

שמעורים:

1. שימורים יתקבלו ללא נפיחות, חלודה או קופסאות עוקומות
2. ת"י 291 – שימורי דגים בשמן – Mai 1958
3. טונה לא תערובב עם סוויה.

שמנים:

השמנים שייתרו לשימוש באירועים יהיו:

1. שמן זית כתית מעולה, כבישה קרה, עד 2% חומציות, ישראלי.
- 1.1. שמן הזית יעדמו בת"י 191 ויאושר ע"י מועצת הזיתים בחותמת על הארץ.
2. שמן קנולה
- 2.1. שמן הקנולה יעדמו בת"י 216.
3. שמן שומשום לתיבול מאכלים אסייטיים

מוצרי חלב

1. צו הפיקוח על המצרכים ושירותים (מוצרי חלב),תשכ"ב 1962.
2. בדיקות מיקרוביולוגיות של חלב ומוצריו – ת"י 526,550,526,627,628,719,1242.
3. ת"י 1361 גבינות מלוחות – Mai 2002.
4. ת"י 641 בדיקת חלב ומוצריו ביקורת עיקור – 1990.
5. ת"י 115 – גבינות לבנות רכות – אוקטובר 1992.
6. ת"י 2202 חלק 2 – מזון מוכן.

7. ת"י 497 – בדיקותبشر ומוצריו.
8. ת"י 1291 – רכב להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת – יוני 2003.
9. ת"י 1743 – גבינות קשות למחצה – אוקטובר 1996

סלטי ספק מוכנים

1. סלטי הספק שיסופקו יהיו מספקים עם רישיון יצור בתוקף ומערכת ניהול איכות ISO 9001.
2. כל הسلطים המספקים יעדזו בת"י 1254.

ירקות ופירות

כל הפירות והירקות שיסופקו ע"י ספק ההסעה יהיו מסוג א' מעולה בלבד.

1. שאיפות חומרי הדבירה יהיו בגבולות המותר ע"פ תקנות משרד הבריאות.
2. כל הירקות העליים, חסות, עלי ביבי וכרוב לסוגיו יהיו ללא חשש חרקים בלבד.
3. ירקות קלופים יסופקו ברכב קירור בטמפרטורה של 4 מעלות צ.

לחם ומוצריו

כל הלחים ומוצריו שיסופק להחברה ע"י ספק ההסעה יעדזו בדרישות הבאות:

1. תקנות בריאות הציבור התשנ"ד 1993 – לחם ודרכי מאפה.
2. ת"י 1241 – לחם ומוצריו.

בשר, עופות ודגים הוראה על תקנים צריכה להיות בהתחלה

1. המוצרים יעדזו בכל התקנים הישראלים הרלוונטיים למוצר המסופק.
2. המוצרים יעדזו בתקנות רישי עסקים (תנאי תברואה להובלת בשר, דגים, עופות ומוצריהם) ק"ת 2755.
3. הספקים יעדזו בת"י 1291 (תקן להובלת מזון בטמפרטורה מבוקרת)
4. דגים יעדזו ב:
א. תקנות בריאות הציבור (מזון) – דגים טחונים, מוצרייהם, עיבודם ושיווקם, התשמ"ו ק"ת 1985 4880.
ב. תקנות בריאות הציבור (מזון) – תכולת כספית בדגים, תשל"ט 1979 ק"ת 1004.
ג. תקנות בריאות הציבור (מזון) – תכולת היסטמינים בדגים, התשמ"ג 1983 ק"ת 935.
5. מוצר קבוע יגיע באירועה שלמה, ללא פגיעות, מעיקות או חורים ועם מראה אחד.
6. לכל משלוח תזכיר תעודה בדיקת משנה של הוטרינר של הרשות המקומית.

ציוויל בבעלות החברה

במערך ההסעדת הבשרי באצטדיון בלומפילד יהיה קיים ציוויל הכלל חדרי קירור והקפאה, משטחי עבודה ותשתיות הדרישה להצבת ציוויל לחימום, בישול והגשת המזון ולהפעלת המטבח.

החברה תעמיד לרשות הספק, ללא תשלום, למשך תקופת ההסכם את המתקנים והציוויל כפי שהם, לשם מילוי התchieיבויותיו לחוזה זה.

בכל מקרה יפנו הספק רשיימת ציוויל עדכנית יחד עם נציג החברה בכל האזורים, ויבדק את תקינותו לפני תחילת העבודה ע"י איש מקצוע מטעמו

□ רשיימה מלאה לחתימה תימסר לטפק ההסעדת הזוכה.

הציוויל, האבירים והמתקנים, נמסרים לטפק תקינים ושמישים ולאחריו.

ספק ההסעדת יהיה אחראי לתחזוק את הציוויל הקיים במטבח (ציוויל החברה וציוויל הספק) ע"פ אמנה שירות לתחזוקת הציוויל ובאזור החברה שספקה את הציוויל או היצרנים בלבד.

רשימת ציוויל מטבח קצר מוגבר ומטבח קצר להשלמה על ידי

הספק

ציוויל חובה שעלה הזוכה לטפק למטבחים

מועדון VIP - קומה 2

מספר בתכנית	תיאור הפרויקט	כמות בתכנית	יח' מידת
9	מקרר ארון חד-רחובבי	1	יח'
9A	מקרר ארון חד-רחובבי	1	יח'
20A	קומבייסיטיר 10 תניניות 1/1 גסטרו	1	יח'
25	אגן טיגון عمוק חשמלי 20 ליטר	1	יח'
54	מקרר עגלות חד-רחובבי	2	יח'
83	ארון חימום נייד 11 תניניות	4	יח'
89	מכונת קובייה קרח 200 ק"ג עם אחסון מובנה	1	יח'
217	מחבת מתהפרק 120 ליטר	1	יח'
223	గרידיל חשמל - משטח חלק כרום	1	יח'
224	כיריים חשמליים 4 ראשיים	1	יח'
225	מקרר עגלות דו-רחובבי	1	יח'

מטבחון גורמה לתאי צפיה - קומה 3.5

מספר בתכנית	תיאור הפרויקט	כמות בתכנית	יח' מידת
27	קומבי 4 תניניות 2/3 גסטרו עם מנדרף עיבוי	1	יח'
38	אמבטן חימום ביין-מארי שולחני	3	יח'
41	מקרר ארון 600 ליטר	1	יח'
56	מקרר מיני	1	יח'

צמוד מומלץ (הזכה אינה חייב לספק צמוד זה אך מומלץ על ידי החברה)

מועדון VIP - קומה 2

מספר	תאור הפריט בתוכנית	כמות בתוכנית	יח' מידת יח'
2	מיכל פלסטי 130 ליטר על עגלה	5	יח'
3	עגלת מסלולים 36 תבניות 1/1 גסטרה	17	יח'
5	עגלת כלוב לאחסון	1	יח'
16	מיכל אשפה 360 ליטר	4	יח'
18	קוצץ ירקות שלוחני	1	יח'
20	קומבייטירם 6 תבניות 1/1 גסטרה	1	יח'
25	אגן טיגון عمוק شمالית 20 ליטר	1	יח'
26	שולחן עדר	2	יח'
32	עגלה מבודדת להובלת קרח 70 ק"ג	2	יח'
33	מכנת אספראט אוטומטית קומפקטיבית	2	יח'
38	עגלת צלחות 4 טורים	3	יח'
39	עגלת יבש צלחות 3 קומות	4	יח'
49	גריל شمال	3	יח'
54	מקרר עגלות חד-רחובתי	4	יח'
79	עגלה להובלת מזון בקונטינרים	3	יח'
83	ארון חימום נייד 11 תבניות	10	יח'
89	מכנת קוביית קרח 200 ק"ג עם אחסון מובנה	1	יח'
98	עגלת פלב"ם עם מיכל אשפה 80 ליטר	3	יח'
99	עגלה להובלת סלי ספלים (דול)	7	יח'
101	עגלת עבודה - 3 מדפים	2	יח'
109	קומבייטירם 20 תבניות 1/1 גסטרה	1	יח'
115	מדח תבניות דוא-תכליתי - דלת מתורמתת	1	יח'

118	מייבש-מצחצח סכו"ם עם מעמד	1	יח'
119	עגלת עבודה - 3 מדפים	1	יח'
120	כוננית פלסטית 2 מדפים	1	יח'
121	עגלת מיוון לסכו"ם	1	יח'
123	עגלה הגשה מחומרת 3 גסטרה עם ארון תחתון	1	יח'
125	درجש צנורות לעומס כבד	1	יח'
130	מכנת קפה פילטר 10+10 ליטר	1	יח'
138	מקפיא עגלות דו-רחובתי	2	יח'
215	מקרר משב לעגלות מסלולים 1/1 גסטרה	1	יח'
219	כוננית ניידת 4 מדפים לאחסון תבניות ומגשים	1	יח'
KP3	כוננית פלסטית 4 מדפים	10	מ.א.
KN2	כוננית 4 מדפים לאחסונה יבשה	5.6	מ.א.

מטבחון גורמה לתאי צפיה - קומה 3.5

מספר	תאור הפריט בתוכנית	כמות בתוכנית	יח' מידת יח'
2	ארון חימום נייד 12 תבניות	1	יח'
3	עגלת עבודה - 3 מדפים	1	יח'
30	עגלת פלב"ם עם מיכל אשפה 80 ליטר	1	יח'
31	מיכל פלסטי 130 ליטר על עגלה	1	יח'
32	עגלת מסלולים לפינוי סלי ספלים	1	יח'
34	דיספסר נייד לצלחות - 2 עמודות	2	יח'
49	מקרר/מקפיא משולב	1	יח'
56	מקרר מיני	1	יח'

הגדרת אמתת שירות לתחזוקת הציוד של בלומפילד

הציוד יתחזק ע"י ספק ההסעה לכל תקופה ההתקשרות לציוד שיביא הספק ולציוד שייך לאצטדיון, כולל תנורים, חדרי קירור והקפאה, מנדים וציוד חשמלי אחר. ספק ההסעה יעבד רק עם טכניים וחברות שירות מוסמכות שמכירות את הציוד ועובדות עם חלפים המתאימים לציוד של אצטדיון בלומפילד. כל התקונים יקבלו מראש את אישור החברה מראש לציוד שייך לאצטדיון ובמידה ונכיג האצטדיון יבקש חוות דעת נוספת נספח יביא ספק ההסעה איש מקצוע נוסף נספח לבחינת התקלה והתיקון.

1. אחריות הספק לתחזוקה שוטפת ותיקונים מעט לעת הינה לכל תקופה ההתקשרות ומיד מתחילת תקופת ההתקשרות.
2. האחריות כוללת טיפול בכל התקלות, כולל אספקת חלקי חילוף ע"פ הצורך, כולל חומרים מתכליים (גומיות, גלגלים, חלקי פלסטיק, זכוכית ועוד).
3. כל תיקון ציוד שכבר אינו במסגרת האחריות, יהיה עם האחריות ל 3 חודשים לפחות.
4. טבלת זמני תגובה תוגדר על פי טבלת הציוד המצורפת מטה.
5. אי עמידה בזמןנים שהוגדרו תגרור קנסות על פי המפורט להלן:
 - א. בצד אשר מוגדר **פחות** כלஇיחור יגרור קנס של 500 ש"ח לשעה.
 - ב. ציוד שמוגדר **חשוב** כלஇיחור יגרור קנס של 250 ש"ח לשעה.
 - ג. ציוד שמוגדר **ריגול** כלஇיחור יגרור קנס של 150 ש"ח לשעה.
6. עמידה באמנת השירות מוגדרת כפתרון התקלה הציוד או מתן מענה חלופי המאושר על ידי המזמין.
7. הספק מתחייב לבצע באמצעות החברה עימה יתקשר, 2 הדרכות על הציוד לעובדיו במהלך השנה הראשונה ו 1 בשנה השנייה ההדריכה תתבצע מעשית בשיטה ופרונטלית ע"י טכני מומחה לציוד.
8. הספק מחייב באמצעות חברת השירות מטעמו, להחזיק חלקי חילוף לכל הציוד במשך כל תקופה ההתקשרות.
9. הספק מחייב לבצע טיפול ואחזקה מונעת לכל הציודים, הטיפול המונע יהיה על פי הוראות יצרן, או על חוקים ותקנות או על בסיס ביקורת תלת חודשית. התדריות תהיה על החלופה הקצרה מבניהם.
10. במסגרת מסירת הציוד, הספק יכין הוראות אחזה מונעת לצוות המטבח לטיפולים אשר יבוצעו על ידי המזמין.
11. במידה והספק אינו מסוגל לתקן את התקלה בזמן המוגדר, הספק ישפק על חשבונו מכשיר חלופי, עלות האספקה והתקנה הינה על חשבונו הספק.
12. זמני התגובה הינם 6/24 בימים א-ו ובימים של ערב שבת וחג עד שעה לפני כניסה השבת.
13. הספק יבצע בדיקה ע"י בודק מוסמך מטעם משרד העבודה לכל פרט依 הציוד המחייבים בדיקה זו. הספק ימציא אישור ויגיש אישור זה כחלק מספר המתקן, עלות הבדיקה תהיה על חשבונו הספק.
14. חלוקת זמנים לפי זמני תגובה:

א. **זחוף** – עד 24 שעות מרגע ההודעה/קריאת

- .i. תנוריים
- .ii. חדרי קירור והקפאה
- .iii. מנדים
- .iv. מתקני חיים
- .v. מתקני קירור
- .vi. מדיח כלים

ב. **חשوب** – עד 36 שעות מרגע ההודעה/קריאת

- .i. פלנzie וגריל
- .ii. סייר חשמלי או קיטור
- .iii. ארוןנות חיים
- .iv. מקררים ומקפיאים
- .v. מטגנות (מטגנות)
- .vi. מתקני שתיה ובירה
- .vii. מקראי משב (בלסט צילרים)

ג. **רגע** – עד 48 שעות מרגע ההודעה/קריאת

- .i. אינדוקציות
- .ii. מכשיר שווארמה
- .iii. מיקסרים, מגימיקס, dito
- .iv. מתחנותبشر
- .v. ציוד חשמלי נוסף

תאריך:

חתימה וחותמת של המציג:

תקן כ"א – אולמות אירועים ומזונונים

כל עובדי ספק החסעה אשר יווסקו על ידו באירועים, בכנסים ובמזונונים של החברה יהיו בעלי תעוזת זהות ישראלית, ללא עבר פלילי ומעלה גיל 18 - עובדים מתחת לגיל 18 ידרשו לקבל אישור מראש ע"י החברה ואישור עבודה בתוקף

1. ספק החסעה יידרש להעביר לפחות 5 ימים מראש את שמות העובדים ומספריהם ת.ז. שלם לצורך בדיקה ביטחונית ואישור כניסה.

2. צוות העובדים של ספק החסעה יהיה שירותי, מקצועי ואדיב עם הקפדה על לבוש אחיד של המלצרים והופעה חיצונית אסתטית ונקייה התואמת את אופי המקום והאירוע.

3. כל העובדים הקבועים שעוסקים במזון (שפירים, טבחים, מנהליים) יעברו בדיקות רפואיות תקופתיות כנדרש אצל רופא תעסוקתי או אצל רופא משפחה מוכר והוא מצוידים בכל עת באישור רפואי לעובדה במזון.

א. תוקף האישור ייחודש לפחות אחת לשנה ובכニיסת עובד חדש לעובדה.

4. על ספק החסעה לצידם את העובדים במדים נקיים, נعلي עבודה סגורות ונגד החלקה.

5. עובדי מטבח יעבדו עם כובעים בכל עת, שיער אסוף, מגולחים. ולא תשיטים.

6. עובדי הגשה יעבדו עם שיער אסוף, מגולחים ולא תשיטים.

א. ספק החסעה יdag לכבס ולגחץ את המדים של עובדיו על חשבונו.

ב. יודגש כי חובה על עובדי ספק החסעה להיות עם מדים נקיים ומוגהצים בכל עת ובמידה והמדים يتלכלו במהלך העבודה יהיה ברשותם סט נוסף ונקי להחלפה.

ג. באירועים של קבוצות הצדוגל יdag הספק למדים עם לוגו החברה והקבוצה. יש לאשר את המדים מול החברה מראש

ד. אין להגיש לטועדים במדים מלוכלכים או עם סיינר ניילון.

ה. אין לעבוד עם בגדים "אזורניים" אלא רק עם מדים מסודרים.

ו. יש לעבוד עם כפפות חד פעמיות במזון שדורש מגן יدني (כגון הכנת כרייך).

7. לא יתקיימו וחשי עובד מעבד בין עובדי ספק החסעה לבין החברה.

8. לחברה זכות סירוב להעסקת מי מעובדי ספק החסעה בכל עת ולכל תקופה ההתקשרות.

9. כולל על ספק החסעה לדאג למספר העובדים הרצוי בצדி למלא את כל הדרישות להפעלה נכונה, בטוחה וaicوتית של מערכת החסעה.

10. בכל אירוע יש בו מזון עד 250 משתתפים, יהיה מנהל אירוע וטבח סוג 1.

11. הספק ידריך וייחתים כל עובד על נוהלי בטיחות מזון ובטיחות בעובדה לפני תחילת העבודה.

להלן תוכנית הדרכות:

א. בטיחות מזון

✓ הדרכה מרוכזת לפחות כל 6 חודשים ובכニיסת עובד חדש לעובדה.

✓ את הדרכה המרכזת עבר טכנולוג מזון או רופא וטרינר.

✓ את הדרכה לעובד חדש שנקלט עבר מנהל מטעם הספק.

ב. בטיחות בעובדה - הדרכה מרוכזת לפחות כל 6 חודשים ובכニיסת עובד חדש לעובדה

בנושאים הבאים:

✓ כללי בטיחות וגהות לעובדים.

- ✓ מוצבי חירום : שריפה/פגיעה גוףנית/ החלקה/ פציעה
- ג. שימוש באמצעי מגון , סיכוןים במטבח, שימוש בסולמות, שימוש בצד כיבוי, עזרה ראשונה, שימוש בחומר ניקוי הדרכה קולינארית - הדרך מרכזת לטבחים ולמגייסים לפחות כל 6 חודשים.
- ✓ הדראה וועבר עי"י שף מקצועי מומחה.
- ד. הדרכת שירות - הדרכה מרכזת לפחות כל 12 חודשים.

כל ההדרכות יועברו לנציג החברה בקורס שיכלול את שם מעביר הדרכה, נושאי הדרכה, שמות המשתתפים וחתימותם.

מס' העובדים המינימלי לאירוע מהתקנים המצורפים בטבלה מטה :

1. תקן כ"א יהיה לכל אורך האירוע / הכנס
2. תקן כ"א שנקבע הינו תקן מינימום.
3. ספק ההסעה יוכל להוסיף עלייו במידת הצורך.
4. על ספק ההסעה להביא צוות נוספים במידה והוא חשוב שיש סיכוי לפגיעה בשירות, בניין, במזון, בפינוי ובהצלה האירוע.
5. התקן אינו כולל צוות של נהגים, סבלים, מחסנאי ועובדים כלליים שעל ספק ההסעה לדאג שיהיו.
6. תקן כ"א לתאי צפיה – ראה פרק תאי צפיה.

מלכרים/הגשה	ברמן שתיה קרה	ברמן קפה	בריסטה - ברמן קפה	טבה סוג 1 ומעליה	שף סוג 3 ומעלה	מנהל אירוע	שם התפריט / הפրיט
לפי פירות	1 סודדים	1 לכל 100 סודדים	לכל 80 סודדים בעמדת אספרסו ו 1 לכל 100 סודדים בעמדת שתיה חמה	1 לכל 100 סודדים	לאירועים מעל 300 או אם צוין לפחות 300	כל אירוע	
25 סודדים	1	1	1	1	1	1	מזנון בשרי איכוטי
25 סודדים	1	1	1	1	1	1	מזנון בשרי רגיל
20 סודדים	1	1	1	1	1	1	קוקטייל בשרי
25 סודדים	1	1	1	1	1	1	מזנון צלחת מזלג בשרי
20 סודדים	1	1	1	1	1 לאירוע מעל 150	1	ארוחה בשרתית בהגשתה
25 סודדים	1	1	1	1	1	1	גריל ישראלי
25 סודדים	1	1	1	1	1	1	חבילת כיבוד ליום שלם
25 סודדים	1	1	1	1	1	1	חבילת כיבוד ל 1/2 יום

הגדרות כלליות**1. מנהל האירוע**

- א. בכל אירוע יהיה נוכח מנהל מטעם ספק ההסעה
- ב. יהיה בעל ניסיון בתורו מנהל אירועים.
- ג. יהיה שירותתי, אדיב ומקצועי.
- ד. באירועים גדולים וחשוביים יהיה אחד מהבעליים נוכח.

2. ש

- א. סוג 3 ומעלה בטבות או אחר אישור נציג החברה.
- ב. בעל ניסיון של לפחות 5 שנים באירועים.
- ג. בעל ניסיון של בתור שף של אירוע ההסעה יוקרתיים.

3. טבה

- א. סוג 1 ומעלה בטבות או אחר אישור נציג החברה.
- ב. בעל ניסיון של לפחות 1 שנה באירועים.

4. בריסטה (ברמן קפה)

- א. יהיה בעל ניסיון בתורו ברמן קפה באירועים.
- ב. יהיה מקצוען בהכנות קפה איכוטי וטוב.

5. ברמן (עלמות משקאות קרים ואלכוהוליים)

- א. יהיה בעל ניסיון בתורו ברמן משקאות באירועים.

תקן ב"א מזונניים

1. מזונניים – 110:1 – 1 ל- 110 צופים (כולל ריקון ופינוי רפואי ואשפלה)
- א. לכול 6-5 מזונניים יוגדר מנהל אзор אחד שיפקח על פתיחת המזנון/מילוי במהלך שעות הפעילות/ניקיון וטיפול בליקויים ותקלות בזמן אמת
2. ראנרים – 1:250 – 1 ל- 250 צופים
3. פרק זמן ההגשה אמור להיות קצר ומהיר מרגע קבלת הזמנה ועד תשלום. יש להערך בהתאם ולחلك את הוצאות באופן פרופורציונילי לצמות קופות והגשה ווצאות נפרד להערכות והכנות הזמנה. כמו כן יש להגדיר עובד שיטפל בסדר ונקיון המזנון גם במהלך קבלת קהל
4. כל עובדי ספק החסעה אשר יעסקו על ידו באירועים ובכנסים של החברה יהיו בעלי תעודה זהות ישראלית, ללא עבר פלילי ומעלה גיל 18 – עובדים מתחת לגיל 18 ידרשו לקבל אישור מראש עיי' החברה ואישור עבודה בתוקף

הגדרות תפקיד בלילה

1. **מנהל המזונניים**
 - א. בכל אירוע/משחק יהיה נוכח מנהל מטעם ספק המזונניים
 - ב. יהיה בעל ניסיון בתפקיד מנהל אזור/מרחביה.
 - ג. יהיה שירותי, אדיב ומקצועי.
 - ד. באירועים גדולים וחשובים יהיה אחד מהבעליים נוכחה.
2. **מנהל אזור**
 - א. בעל ניסיון של לפחות 3 שנה באירועים.
 - ב. יהיה שירותי, אדיב ומקצועי.
3. **בריטטה (ברמן קפה)**
 - א. יהיה בעל ניסיון בתפקיד ברמן קפה באירועים המוניים.
 - ב. יהיה מקצועי בהכנת קפה איכותית וטובה.
4. **מגייש/מונה**
 - א. יהיה שירותי, אדיב ומקצועי.
 - ב. יודרך ויתמקצע בכל היבטי השירות והפעלת הצוות במזנון

הופעה ולבוש עובדי ספק האירועים והמזונונים

להלן כללי הלבוש של עובדי הספק לעמוד בהם :

1. יש להקפיד על הופעה נאה ומסודרת, שיער אסוף וגילות.
2. מגישים, מלצרים ועובדים כליליים – מכנס שחור, חולצה עם לוגו החברה וסינר بد.
3. באירועים של קבוצות הצדLEGAL ידאג הספק למדים עם לוגו החברה והקבוצה. יש לאשר את המדים מטעם החברה מראש.
4. מזונונים – מכנס שחור, חולצה עם לוגו וכובע מצחיה עם לוגו שף – מקטורי שף לבן, מכנסיטבחים (שחור/פפייה/פסים), כובע וסינר بد.
5. עובדים עם שיער ארוך, יאספו אותו לתוך כובע רשת סגור במהלך העבודה ועד תחילת הארוחה יחליפו לקסקט או בנדנה.
6. כל העובדים חייבים לנעלם נעליים בטיחות סגורות נגד החלקה ולובדי מטבח גם עם כיפה קשה.
7. על העובדים ללבוש בגדים עבודה הדוקים לגוף עם שרוכים מוכופטים.
8. אין לענוד תכשיטים למעט טבעת נישואין.
9. ההופעה הכללית של כל העובדים חייבת להיות נקייה, נאה ומסודרת.
10. ספק ההסעה יdagג לכבש, לଘץ ולתקן את המדים של כל עובדיו במראם ועל חשבונו במכבשה מסודרת.
11. באחריות המנהל/ת מטעם ספק ההסעה לוודא לפני תחילת האירוע הגינה אישית של העובדים, לרבות את הדברים הבאים :
 - א. גזירות ציפורניים וניקיון. (לא לך).
 - ב. גילות.
 - ג. פצעים פתוחים (עובד עם פצע פתוח לא יועסק בעבודה).

מדיניות איכות ובטיחות מזון

החברה רואה בניהול מקצועי של איכות ובטיחות המזון במערכות ההסעה באצטדיון תנאי הכרחי לקיים מערך הסעה ו十二条 מותאים לדרישות הסועדים.

ספק ההסעה יציג למלא אחר כל הדרישות של משרד הבריאות והרשות המקומית ויפעל על פיה!

במידה ותחליט החברה להעסיק יועץ בטיחות מזון מטעה ולשנות אותו למטבח המבשل של ההסעה או להביאו כמבקר לאירוע/משחק, ישתף ספק ההסעה פעולה עם המבקר וישמע להוראותיו.

דוחות ותקשורות:

לאור החשיבות הגבוהה שמייחסת החברה לנושא ניהול איכות ובטיחות המזון קיימות חשיבות גבוהה לשקיפות, דוחות ותקשורות מול נציג החברה.

1. הספק ידווח מיידי לנציג החברה על כל מקרה חריג במערכות ההסעה הבשרי ו/או החלבי/פודטרקאס ומזוניות ועגלות הקפה ובמידה ויש שינוי בתפריט שהזמן.
2. הספק ידווח מיידי לנציג החברה על כל חריגה מתקנים בבדיקות מיקרוביולוגיות ועל הפעולות המתknות שבוצעו על ידו.
3. הספק ישתף פעולה עם נציג החברה ועם יועציה לצורך שיפור איכות בטיחות המזון.

דרישות מינימום לספק ההסעה:

1. נווה הגיינה אישית

- א. חובה לחבוע בכל שעות העבודה כובע שייסתר תחתינו את השערות
- ב. גברים צריכים להגיע מוגלים בכל יום.
- ג. נשים/גברים עם שיער ארוך צריכים לעבוד עם שיער אסוף.
- ד. אין לעבוד עם תכשיטים מכל סוג למעט טבעת נישואין.
- ה. חל איסור לעבוד עם פצעים פתוחים ומוגלטים.
- ו. חל איסור לעבוד במצב של כאבי בטן ו/או שילשולים ו/או חום ו/או הקאות.
- ז. אין להשתעל או להתעטש על המזון או בקרבתו ובמקרה הצורך להגן על הפה/האף בעזרת המרפך.
- ח. אין לאכול במטבח או ליד פסי המזון.
- ט. במידה ושם פלסטיר יש לשים פלסטיר בצד בולט (כחול/אדום) ולשים כפפה ח.פ מעליו.
- י. יש לעבוד עם מדים עבודה נקיים וככובסים.
- יא. חובה לעבוד עם נעלי עבודה סגורות ונגד החלקה.
- יב. חובה כי מתקני הסבון יהיו שימושיים, עם סבון אנטיבakterיאלי וכי ליד כל מתיקן יהיה מתקן לניר ידיהם ופח אשפה נקי עם מכסה.
- יג. יש לשטוף ידיים לעתים קרובות ובין כל עבודה.
- יד. חובה להקפיד לשטוף היטב את הידיים במים חמים ובסבון ביציאה מהשירותים, בחזרה מהפסקה או מכל פעילות אחרת ולחטאת את הידיים באלכוהול לאחר מכן.

- טו. יש לנגב ידים רק בנייר ניגוב ולא במגבת רב פעמית או בחולצה.
- טז. בעבודה עם מזון מוכן לאכילה יש להשתמש בכפפות חד פעמיות.
- יז. יש להחליף את הcupfoots בין העבודה ובתדיות גובהה.
- ית. חל איסור לגעת במזון מוכן בידים.
2. הספק ישמר מכל אירוע דגימות מזון - 72 שעות ממועד הגשותם. הדגימות ישמרו באופן מסודר ומסומן במתיקן קירור ויכללו את כל המנות שהוגשו לסועדים, לרבות: מרקמים, מננות עיקריות, כריכים, הسلطים, המנות החמות, היוקות החתוכים והמנות האחרוניות שהוגשו.
- א. משקל כל דגימה לא יפתח מ-100 גרם או יותר באט ידרש ע"י משרד הבריאות.
 - ב. דגימות המזון ישמרו יסומנו באופן שיכיל את הפרטים הבאים: תאריך ושם המנה על כל קופסה.
 - ג. כל דוגמת מזון תילקה בכלי חד"פ בנפרד ותcosaה במכסה מתאים לכל.
 - ד. מובהר כי על ספק ההסעה לקחת דגימות מזון במטבח המרכזי שלו גם ממקומות האירוע
3. בדיקת טמפי מזון בבישול ובהכנה, בחימום, בקבלת ובהגשה המזון. בקורס הטמפי תהיה מתועדת. יש לקבוע נוהל להבטחת קיומו של טרמומטר מכoil בכל נקודת מדידה ואמצעים לחיטויו כגון מגבוני אלכוהול.
- א. מזון חמ יוגש מעל 65 מעלות
 - ב. יש לשמר את המזון החם מכוסה בעמדות עד 5 דקות לפני תחילת הארוחה.
 - ג. מזון קר יתקבל ויוגש בטמפי הנמוכה מ 5 מעלות.
 - ד. יש לשמר מזון קר במרקירים עד 10 דקות לפני תחילת הארוחה ולהוציאו בכמותות קטנות בכל פעם בצדדי לשמר על טמפי נמוכות.
 - ה. מזון קופא י התקבל בטמפי של 18- (מינוס)
4. הספק יבצע חיטוי לפירות וירקות, כולל מדידה יומית של ריכוז חומר החיטוי ותיעוד מותאים.
5. הספק יבצע מעקב אחריו טמפי מקורים ותיעוד מותאים – לפחות פעמיים ביום בתחילת יום העבודה ובסיוםו.
6. הפרדה אפקטיבית בין חומרי ניקוי וחיטוי ובין מזון.
- א. חומרי ניקוי יוחסנו בארון/חדר סגור ונועל בנפרד ממזון.
 - ב. הארון/חדר ישולט ע"י ספק ההסעה " חומר ניקוי – רעליל" בדף A4 עם לMINCIA שמודבק על הארון/חדר.
7. איסור על מחזור מזון.
8. הספק יבצע הפרדת מזון גולמי, מזון בתהיליך ומזון מוכן לאכילה בכל שלבי העבודה, כולל הפרדת מיקום.

9. נוהל עיבוד וחיטוי

- א. יש לוודא הפרדה בין ירקות גולמיים ומעובדים.
- ב. חובה לחטא בחומר חיטוי את כל הפירות והירקות לפני שימושם על פי הוראות היצרן ולהקפיד שיהיה לפחות ריכזו 100mk³.
- ג. יש לבדוק ריכזו ככל לפחות פעמיים ביום בעזרת סטיק ייעודי ולתעד הבדיקה.
- ד. חובה להפריד בין קרשי חיתוך וסכינים (צבע ידית) ע"פ חומר הגלם :
 - ו. צהוב – עוף גולמי
 - וו. אדום – בשר גולמי
 - וiii. כחול – דג גולמי
 - וiv. חום – ירקות גולמי (לפני שטיפה וחיטוי)
 - וv. ירוק – ירקות נקיים לאחר שטיפה וחיטוי
 - וvi. לבן – לחמים
 - וvii. כחול(עם סימנו ברור להפריד מקרש דגים) – גבינות
- ה. על קרשי החיתוך להיות נקיים ובמצב טוב ללא חתכים ושוריות עמוקות.
- ו. יש לחטא את קרשי החיתוך וליבש אותם אנטיביוטicamente בסיסום השימוש.
- ז. ספק ההסעה ירכוש על חשבונו מתќון ליבוש קרשי חיתוך.
- ח. יש לוודא כי מכונות חיתוך הירקות נקיים ומנוקות, כולל חיטוי בין ירך לירק.
- ט. בסיסום כל עבודה יש לנகوت היטב את כל המכשירים ומשטחי העבודה ולהחטא אותם בעזרת חומר חיטוי ייעודי.

10. נוהל קבלת סחורות ואיחוסונה

- א. יש לקבל סחורות רק מספקים מוכרים ובעלי רישיון עסק וייצרן.
- ב. אין לקבל סחורות פגומה מכל סוג.
- ג. אין לקבל חלקי אריזות ו/או אריזות פגומות כגון קופסאות שימושים עוקמות או נפוחות.
- ד. כל סחורה חייבת להגיע עם תעודה משלוח ו/או חשבונית.
- ה. כל סחורה צריכה להגיע עם סימנו של שם המוצר ותאריך יצור ופג תוקף וכל סימנו אחר ע"פ חוק.
- ו. הוראות עבודה בדבר סימנו וזיהוי מוצר מזון. נדרש סימן מוצר מזון במשך כל זמן השימוש לסוג ולתאריך עיבוד / יצור.
- ז. יש לסמן תאריך פתיחה על רטבים, סלטי ספק ותבלינים.

11. ספק ההסעה יציג, במידה וידרש תכנית הרכבת ספקים לאישור החברה. לא יתקבל ספק ללא רישיון עסק ותעודת שירותי ברית תוקף. יצרנים יחויבבו בראשון יצרן בר-תוקף ואיילו יbowאנים יחויבבו בראשון יבוא. הספק יחויק רשותת ספקים מומשימים, אשר אושרו על ידי החברה, בכל עת כולל תיעוד מתאים. מוצרים המספקים על ידי סיטונאים יחויבבו גם הם בתיעוד כאמור. ספקים עיקריים ורגשיים כגון ספקים בשר ודגים – יבצע הספק מבדק ספקים או יספק הוכחות לביצוע מבדק שכזה על ידי גופ שישי. הספק יתן עדיפות לספקים בעלי מערכת ניהול איכות ו HACCP.

12. נוהל תקופות פגרה :
- יש להיפטר מכל פריט מזון במרקירים.
 - יש לבצע נקיון יסודי.
 - במידה ונשאר מזון במרקיפים יש לבצע לפחות פעמיים בשבוע בקרת מkapיפאים/מרקירים על ידי נציג הספק בתקופת הפגרה.
 - יש לאשר לאחר סיום הפינוי והנקיונות כי הם לשביועות רצונו וע"פ שיקול דעתו של נציג החברה.

בדיקות מיקרוביולוגיות ותכניות דגימה

חלק מתכנית העבודה לצמצום הסוכנים במזון יבצע הספק תכנית דגימה מיקרוביאלית שנתיית על חשבונו והעברת התוצאות לנציג החברה.

1. הספק יבצע על חשבונו, אחת לרבעון (3 חודשים), באמצעות מעבדה, בדיקות מזון מיקרוביולוגיות. החברה יקבע את מועד הבדיקות והדגימות שיאספו. הספק ישא בכל הוצאה בגין בדיקות אלה.

א. מבלי לגרוע מן האמור בחוזה הפעלה, ובזכויות החברה ע"פ כל דין, הרי שבכל מקרה שתוצאות הבדיקות לא יעדמו בתיקי המעבדה המבצעת, יהיה רשאי החברה לבצע בדיקות חוזרות על חשבונו הספק.

2. המעבדה : הספק יעבוד עם מעבדה מוכרת על ידי משרד הבריאות לבצע בדיקות מיקרוביולוגיות בתעשיית המזון. המעבדה תהיה מסודרת וורוכה לטיפול בכל סוג הבדיקות המצוירות בהמשך. המעבדה תהיה מוסמכת על ידי הרשות הלאומית להסמכת מעבדות.

3. אופן הדגימה : הדגימה תעשה על ידי דוגם מטעם המעבדה. הדוגם יבדק לפי קריטריונים הנדרשים על ידי משרד הבריאות ויישמש לצורך המתאים לאיסוף וחובלת הדגימות.

4. תדיירות הדגימות : הבדיקות תתבצענה פעם ברבעון (3 חודשים) – למעט מקרים של בדיקות חוזרות כמפורט בהמשך.

5. שעת הדגימה : הדגימה תעשה ללא תאום מראש של יום או שעה מדוקיקת. הדגימות יעשו בשעות העבודה וההכנות – לדוגמה : בין השעות 17:00 ל-20:00.

6. תוצאות חריגות : במקרה של תוצאות חריגות יעדכן ספק ההסעה את נציג החברה בימיidi, יפרט את הפעולות המתknות שהוא מתכנן החברה ויבצע בבדיקות חוזרות למוצרים הבענייטיים על חשבונו.

7. אופן דיווח התוצאות : על דוחית התוצאה של כל דגימה יהיה רשום שם המוצר במפורט, מקום ספציפי ממנו נלקחה הדגימה ושעת הדגימה. בבדיקות ידיעם יפורטו : שם העובד ובמה עסק ברגע הדגימה. בבדיקות משטחי עבודה יצוינו : מיקום מדויק והתהליך שהתבצע על משטח העבודה בעת הדגימה. התוצאות יצוינו ליד טווח התוצאות המותר או הרצוי לכל פרט בבדיקה.

8. תפוצת התוצאות : תוצאות הבדיקה יופצו לרשותים מטה תוך לא יותר מ 7 ימים מיום ביצוע הבדיקות :

א. נציג החברה.

ב. ספק ההסעה

9. אישור מעבדה על ידי החברה: החברה שומרת לעצמה את הזכות לקבוע או להחליף או לבחור את המעבדה שתבצע את הבדיקות הניל', וב惟ד שהמעבדה תעמוד בכל התקנים הדורשים בישראל. היה והחברה ויתרה על זכותה זו, רשאית היא לדרש מהספק שימצא לאישורה מסמכים המעידים על הסמכת המעבדה על פי כל הסעיפים המוזכרים בסעיף זה.

אולמות אירועים**דרישות המינימום לתכנית זה:**

ט בדיקות מעבדה אחד בכל רביעון, לפחות :

1. דגימת מזון מוכן שלמנה עיקרית מפס ההגשה
2. דגימות שליטים טריים מפסי ההגשה - לא שליטים מבושלים/אפויים/בחומץ
3. דגימת תוספת חממה מפסי ההגשה
4. דגימות ירק חתוכ מבר הירקות
5. בדיקת סובב מידדי העובדים.
6. 1 בדיקת סובב מקרש חיתוך או ממשטח עבודה.
7. 1 בדיקת סובב מהאמבטיות/קערות המשמשות להכנת שליטים.

מזונים/עגלות קפה/משאיות אוכל**דרישות המינימום לתכנית זה:**

- ט בדיקות מעבדה אחד בכל רביעון, לפחות מהמזונים/עגלות זה :
1. 2 דגימות מזון מוכן של נקניקיה/שניצל/המבורגר/אחר
 2. 1 דגימת מזון מזון שככל ירקות או מוצר שאינו מבושל
 3. 2 בדיקת סובב מידדי העובדים.
 4. בדיקת סובב מקרש חיתוך או ממשטח עבודה.
 5. 1 בדיקת סובב מקערות המשמשות להכנת שליטים/מזון.

תכולת בדיקות המעבדה:

1. במידה ולסוג המזון הנבדק קיים תקן ישראלי תיבדק הדגימה לפי תקן זה.
2. למזון שאינו בעל תקן ישראלי יבדקו הפרמטרים הבאים : ספירה כללית, שמרים, עובדים, קוליפורמים, חידקים פטוגניים : אי-קול, סלמוני, ליסטריה, סטאפיילוקוקס אאורוס וקלוסטרידיה.
3. בבדיקות סובב יבדקו ספירה כללית, שמרים, עובדים, קוליפורמים.

שירות

1. הנסיבות הנדרשת באירועים נשוא בל"מ זה הינה השירות רכבות ישראל.
2. כל המוצרים שיסופקו לאירועים ולכנסים ע"י ספק ההסעה ו/או ע"י ספקיו יהיו כשרים ומיצרנים/ספקים בעלי תעוזת השירות בתוקף.
3. ספק ההסעה ידאג כי תהיה תעוזת השירות למטבח ממנה מגע המזון וכן תעוזות השירות של על ספקיו.
- A. כל התעוזות חייבות להיות בתוקף.
- ב. לאירוע חלי תהייה תעוזת השירות תקופה רשום עליה "חלבי"
- ג. לאירוע בשני תמייה תעוזת השירות תקופה רשום עליה "בררי"
4. יש להשתמש בירוקות עליים, כרוב ובשבוי תבלין טריים ללא חשש חרקים ("גוש קטיף") ללא תוספת תשלום.
5. במידה ותהיה דרישת הרבעות להעסקת משגיח שירות במשרה חלקית/מלחה באירועים או בכנסים י מלא ספק ההסעה אחר דרישת זו ולא תוספת תשלום.
6. ספק ההסעה ישמע להוראות הרבעות ויפעל על פיהם.
7. בחג הפסח ידאג הספק לנ��ות את אזוריו התפעול והציג ניקיון יסודי
 - א. באולםות יגיש הספק את המזון בכלי זכוכית או בכליים חד פעמיים איקוטיים על פי דרישות/אישור החברה ו/או נציג האצטדיון
 - ב. במזונונים/משאיות אוכל יוגש המזון בכליים חד פעמיים בלבד
 - ג. הספק ידאג להעביר תפירות עם מגוון מוצרים כשרים לפ██ מספקים מורשים בלבד חודש לפני החג

ניקיון

1. מען הסר ספק, מובהר בזה שניקיון המתקנים והאזורים שתמסור החברה לספק ההסעה, הנם באחריות ספק ההסעה בלבד.
2. ספק ההסעה ידאג לניקיון כל השטחים שהועמדו לרשותו ע"י החברה, בכלל זה :
 - א. מטבח, ציוד המטבח, כלי המטבח, כולל מנדים ורמפה אחורית.
 - ב. ארובת המנדף תנוקה ע"י חברת מתמחה יביא קבלן ההסעה על חשבוןנו, אחת לחצי שנה או יותר על פי החלטתביבוי אש.
 - ג. מעברים ומחסנים.
 - ד. ניקיון מלא, יסודי ושלם של כל ציוד ההגשה בתוך ומחוץ למתחם האצטדיון.
 - ה. שולחנות וכיסאות.
 - ו. רחבת האירוע – מזונונים ואזורי ישיבה.
 - ז. איזור קבלת המזון.
3. החברה או מי מטעמו, רשאי לדרש מספק ההסעה לבצע ניקיון של משטח או אזור, וספק ההסעה יענה לדרישה בהקדם.

4. לא ניקה ספק ההסעה מתקנים או שטחים הנמצאים באחריותו לשביועות רצון החברה, רשאי, החברה לנוקות את אוטם המקומיות, ולהייב את ספק ההסעה בהוצאה שנגרמה מכך ולקנוס את ספק ההסעה.
5. כל פעולות הНикיון יבוצעו ע"פ הנחיות הבטיחות ובזהירות מירבית, בתזרות המבוקשת, תוך שימוש בחומרים מתאימים או אלה המצוינים בהנחיות.
6. הספק יקבע על ניקיון כל המתקנים, ציוד הקבע והציוד המתכלה ובין היתר יבצע את הפעולות הבאות:
 - א. ירוקן את סלי ופחוי האשפה השיכיים למערך ההסעה כל עת שהם מתמלאים ובסוף כל אירוע/כנס לתוך מיכליים סגורים.
 - ב. ניקח את דלפקי המזון והמשקאות במהלך זמן הגשת הארוחות ויבצע ניקיון יסודי פנימי וחיצוני שלהם בהתאם להוראה בכל אירוע/כנס.
7. הדברה - יש לבנות תוכנית הדברה שנתיית עם חברות הדברה כולל תזרות לכל סוג הדברה ועונות השנה (קיים צורך תזרות גבוהה יותר)
8. אזור המשאיות ואוכל החיצוניים – ריקון אשפה וניקיון מסביב למשאיות ברדיוס של 5 מטר

כנסות והיטליהם

1. ספק ההסעדה שערך הסכם עם החברה באשר לניהול והפעלת האירועים, תאי הצפיה מזוננים ועגלות קפה מתחייב בזאת לצוית להוראות ההסכם ולמפרט ההסעדה לרבות חוברת זאת, כמפורט בסוף זה.
2. ספק ההסעדה יחויב בתשלום פיצוי או קנס אם יגרם על ידו ו/או ע"י עובדיו מחדל אחד הדברים הבאים (להלן: "הפרות").

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

1. אי ניקיון באזורי פעילות שירות המזון ע"פ החלטת נציג החברה ו/או מי מטעמו.
- א. הקנס יוטל על כל הערת בנפרד (לדוגמא: רצפה, מזוננים, שולחנות בר, עמדת הגשה/עגלה קפה) וכל 15 דקות עד לניקיון האזור.
2. אי הקפדה של עובדי הספק על הוראות הלבוש.
- א. הקנס יוטל על כל עובד בנפרד.
3. אי עמידה באחד מהすべיפים ותתי השבעיפים של מפרט ההסעדה וחוברת המפרט עליה חתום.
- א. הקנס יוטל על כל סעיף/תת סעיף בנפרד.

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

1. הפרה חוזרת מבין הפרות קבוצה א'.
2. פיגור עד ל-14- ימים בהגשת אישורים רפואיים או מסמכים אחרים שנדרשו ע"י נציג החברה ו/או מי מטעמו.
3. חוסר משקל או נפח במנות מוגשות כשןקבע להן משקל או נפח מסוים בהסכם.
- א. הקנס יוטל על כל פריט מזון בנפרד.
4. אי עמידה בנהלים לתפעול האירוע/המזון/עגלה.
- א. הקנס יוטל על כל חריגה בנוהל לתפעול האירוע בנפרד.
5. אי שליחת דוחות פעולות מתקנות לביקורת שתעשה ע"י חברת חיצונית תוך 48 שעות מרגע קבלת הביקורת במיל.
6. הערת חוזרת שלא טופלה מהדו"ח קודם ו/או על זמן שהוקצה לתקן בנושא מפרט ההסעדה.
7. הערת חוזרת שלא טופלה מהדו"ח קודם ו/או על זמן שהוקצה לתקן בנושא בטיחות מזון.

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

1. הפרה חוזרת מתוך הפרות קבוצה ב'.
2. אי הגשה ו/או חידוש של רישיונות ותעודות במועדם.
3. אי ביצוע הוראה שנינתנה בכתב ע"י נציג החברה ו/או מי מטעמו.
4. מחסoor בסכו"ם ובכלי סועוד כפי שהוגדרו.
5. הגשת כלים שלא מאותו הסוג.

6. הגשת כלים רטובים או עם סימני מים
7. הגש צלחות עם שברים/ציפורים"
8. הימצאות חומ"ג עם תאריך פג תוקף.
- A. הקנס יוטל על כל סוג חומ"ג שנמצא.

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

1. אי הקפדה על שעות פתיחת האирווע/המזונונים/עגלות כפה
- A. הקנס יוטל על כל 2 דקות איחור.
2. סגירה מוקדמת של של האирווע/מזון/עגלת מזון ומשקאות ללא קבלת אישור מנציג החברה
3. מחסור בעובד לפי התקן שנקבע.
4. החלפת פריט שהוגדר במפרט ההסעה (לדוגמא: שמן זית לא טהור)
 - A. יוטל על כל פריט בנפרד.
5. חוסר בפריט מזון או משקה לפני סוף האירווע/משחק
 - A. הקנס יוטל על כל פריט שייחסר בנפרד.
6. החלפת מנה או פריט מהתרפריט שסוכם ללא קבלת אישור מראש מנציג החברה.
7. עבירה בנושא כשרות ע"פ דיני הרבנות הראשית לישראל
 - A. הקנס יוטל על כל עבירה כשרות בנפרד.
8. הערה חוזרת שלא טופלה מ 2 דיו"חות הקודמים ו/או על פי זמן שנקבע לתיקונה בנושא בטיחות מזון .
9. נזק שנגרם לציוד של החברה כתוצאה מאחזקת לקויה או רשלנות או בזדון של עובדי הספק.
 - A. הקנס יוטל בנוסף לתיקון הנזק או החלפת ציוד שניזוק.
10. השארת אзор ההגשה ו/או קבלת הפנים ו/או המטבח ו/או הרמפה לא נקיים ו/או לא נקיים מספיק ע"פ שיקול דעתו של נציג החברה
11. שינוי מזון שלא ע"פ חוק ו/או ע"פ הגדירות המפרט.

שיעור דמי הפרה

1. על כל הפרה הכלולה בקבוצה א' – 500 ש"ם + מע"ם.
 2. על כל הפרה הכלולה בקבוצה ב' – 1,000 ש"ם + מע"ם.
 3. על כל הפרה הכלולה בקבוצה ג' – 1,500 ש"ם + מע"ם.
 4. לכל הפרה הכלולה בקבוצה ד' – 2,000 ש"ם + מע"ם.
- A. נציג החברה יהיה מוסמך להטיל על ספק ההסעה תשלום כל אחד משיעורי הפיצויים הקבועים.
- B. הוועדה בדבר חיוב ספק ההסעה בדמי הפרה תומצא לו בכתב.
- דמי הפרה ינכו מהתשלומים ש מגיע לספק ההסעה בגין האирוועים/משחקים של אותו החודש או החודש שלאחריו ע"פ החלטת נציג החברה נגד חברות זיכוי.

הצעת המחיר – תפריטי קבועות כדורגל/ספורט ותאי צפיה

שם התפריט / הפריט	מחיר מקסימום לתפריט/פריט	מחיר שווי כדורגל/ספורט	מחיר שווי כדורגל/ספורט	מחיר שווי כדורגל/ספורט	מחיר לאדם בש"ח 500 סועדים ומעלה
	פריט	75 נט	76-200 סועדים	201-499 סועדים	בש"ח 500 סועדים ומעלה
תפריט בסיסי אולם זהב (איירובי ספורט)	50 נט				
תפריט אולם פלטינום 1 (איירובי ספורט)	75 נט				
תפריט אולם פלטינום 2 (איירובי ספורט)	135 נט				
מחיר לדילlett עבור תא צפיה	400 נט				
תפריט תא צפיה בסיסי	170 נט				
תפריט תא צפיה פרימיום	240 נט				
תוספת סושי	16 נט				
תוספת בירה	28 נט				
* מינימום של 10 סועדים					
יש לרשום מחיר לאדם בלבד					

1. הצעת מחיר לתפריט בש"ח, כולל מע"מ (אלא אם צוין אחרת ליד הפריט).

2. המחיר כולל את כל מרכיבי האירוע לרבות: מזון ומשקאות, מטבח יצור/קצתה, שינוי

המזון, ציוד מלא, עמדות, כלי ביישול, הגשה וכלי סועד, סבלות, ניקיון והגשה, עריכה

וסידור, פינוי, עלות חומרי ניקוי וכיוד חד"פ, ביטוחים, הוצאות הנהלה ומטה וכל הוצאה

אחרת שתחול על ספק ההסעה להפעלה מלאה ואיכותית לשבעיות רצונו של החברה.

3. לפרטים השונים נקבעו מחירי מקסימום.

א. אין לעבור בהוצאות את מחיר המקסימום שנקבע.

ב. הגשת מחיר מעל מחיר המקסימום עלולה להביא לפסילת ההצעה.

ג. החברה תוכל לרשום את המחיר הנמוך ביותר שהוגש לתפריט במקום מחיר שנרשם מעבר למחיר המקסימום שנקבע – לשיקול דעתה בלבד

חוובת הגיש הצעות לכל הפריטים.

א. אי מילוי של אחד המקרים בטבלה עלול להביא לפסילת המציג.

ב. החברה תוכל לרשום את המחיר הנמוך ביותר שהוגש לתפריט במקום שלא מולא ע"י המציג.