

נספח א' להסכם-מפרט הדרישות

מבוא

1. החברה (להלן: "קבלן ההסעדה" או "הקבלן" או "החברה") תהיה אחראית על הפעלת מערך ההסעדה של המזמין ואספקת מזון וארוחות ארוזות על כל הכרוך והמשתמע מכך במתקני משהב"ט מ.ד אשר ממוקמים ברמלה ובבאר שבע.
2. עקרונות להפעלת מערך ההסעדה
 - א. הקבלן יפעיל את מערך ההסעדה (בשרי) באמצעות עובדיו. כמו כן יהיה אחראי להכנת המקומות הנ"ל לפני הארוחות וכן לניקיוןם בין הארוחות, תוך כדי הארוחות ולאחריהן.
 - ב. הקבלן יהיה אחראי באופן בלעדי ומלא לתחזוקת מתחם ההסעדה לרבות: להכנת כלי החלוקה, חימום האוכל, ההגשה, הפינוי וניקוי השולחנות והכיסאות בחדרי האוכל, ניקיון כללי, כולל ניקוי הרצפות, חלונות פנימיים וקירות עד גובה 2 מטר וכל מה שנמצא בתחום חדר האוכל ומבואותיו כולל שטיפת הכלים, המטבחים, חדרי האוכל הקירור וההקפאה, חדרי האשפה ואיסוף המגשים.
 - ג. הקבלן יהיה אחראי גם על רכישת חומרי הגלם והכנת כל המזון הנדרש למערך ההסעדה, על כל מתקניו וכן אספקת כלים, ציוד, חומרי ניקיון וחומרים מתכלים שהמזמין אינו מעמיד לרשות הקבלן ואשר דרושים לשם הפעלת מערך ההסעדה.
 - ד. מערך ההסעדה יפעל תמיד על פי חוק והקבלן יהיה עם רישיון עסק רלוונטי ותעודות כשרות אשר יהיו בתוקף בכל תקופת ההתקשרות.
3. רקע כללי על מערך ההסעדה של המזמין
 - א. ההסעדה הנדרשת מהקבלן הינה באיכות גבוהה שתתבסס על חומרי גלם איכותיים, צבעים וטריות, מיעוט מנות עיקריות והשקעה בנראות ותצוגה נכונה של המזון, פחות מוסדי, יותר מסעדה, אירוע, מלונאות.
 - ב. הגשה עילית (TOP) במחבתות, סירים וקדירות וגסטרונומים.
 - ג. מענה לבריאות, הרבה ירקות טריים, קיטניות, תיבול ים תיכוני ועוד.
4. מערך ההסעדה יכלול:
 - א. המערך הבשרי של המזמין הינו מטבח מבשל מלא, הכולל חדרי קירור והקפאה, מקרר משב, מחסן, תאי הלבשה, מטבח מחולק למדורי עבודה מאובזרים, חדר אוכל מרכזי עם 300 מקומות ישיבה וחדר אח"מים.
 - ב. חדר האוכל הבשרי עובד במתכונת פס חלוקה למנות עיקריות, מתקני קירור לסלטים, מתקני חימום לתוספות חמות, בר בריא של ירקות להרכבה עצמית, מרקים, קינוחים, לחם ושתייה קרה.
 - ג. המטבח הבשרי מכין את כל המזון בשיטת "בשל והגש" "בשל וצנן" ומצויד במקרר משב (בלסט צ'ילר).
 - ד. קבלן ההסעדה יכין ארוחות גם עבור סועדים הנדרשים לכך שלא במסגרת ימי העבודה הרגילים (כגון, חג/שבת). לאור האמור, קבלת ההסעדה יכין ארוחות מראש (על בסיס בלאסט צ'ילר) בימי העבודה הרגילים, לטובת חימום בלבד.
 - ה. מידי פעם, עפ"י דרישה, נדרש קבלן ההסעדה לבשל מזון באמצעות כ"א הקיים על בסיס פרודוקטים שיספק המזמין לארוחות בוקר וערב במתקנים.
 - ו. מידי פעם נדרש קבלן ההסעדה לספק ארוחת צהריים וכיבודים ע"י אחד מעובדיו לחדרים ייעודיים מחוץ לחדר האוכל.
 - ז. מערך ההסעדה נותן גם מענה לאירועים וכנסים שמתקיימים בתוך ומחוץ לאתרי המזמין.
 - 1) מובהר כי המזמין יכול לפנות לספקים חיצוניים להפעלת הכנסים והאירועים שהיא מקיימת מעת לעת ואינה מתחייבת לפנות לקבלן ההסעדה הקבוע שלה.
 - 2) קבלן ההסעדה הזוכה יקבל עדיפות אך ידרש להוכיח רמה גבוהה ולזכות בשביעות רצון של המזמין.
5. הערות כלליות:
 - א. מסמך זה רשום בלשון זכר, אך מופנה לשני המינים.

- ב. המסמך מגדיר את הדרישות מהקבלן לגבי התפריט שיוגש, מפרט המנות, גודל המנות ותדירות הגשתן.
- ג. המסמך מגדיר את הציוד וההשקעה הנדרשים מהקבלן לצורך הפעלת חדר האוכל והמטבח.
- ד. מסמכי המפרט הינם מפורטים בצורה נאותה על מנת לאפשר לקבלן לקבל תמונה ברורה של תפעול מערך ההסעדה והעלויות הכרוכות בכך. המסמכים מציינים את תכולת ההסעדה – מה מגישים ומתי, שיטת ההפעלה, מפרט הסעדה מפורט ופירוט של כח האדם המינימאלי הנדרש להפעלה יומית של המערך.
- ה. כמו כן קיימים פרקים העוסקים בדרישות המזמין בנושאי איכות, שירות, הופעה, ציוד קבלן, סניטציה, שינוע ובטיחות מזון. בכל אחד מהפרקים מפורטות דרישות מינימום להפעלת המערך.

אופן הגשת ובקרת החיובים והתמורה שבגינם

התמורה בגין שירותים המפורטים בפניה תהיה כנגד חשבונית מס מרכזת בכל חודש אשר תצא **לאחר** אישור דו"ח חודשי, המפרט את כל התכולות שנצרכו במהלך החודש. חשבונית חיוב חודשית מרכזת תכלול את כל מרכיבי השירות המפורטים ותוגש יחד עם הדו"ח החודשי המאושר והאסמכתאות המפורטות כדלקמן:

1. ארוחות צהרים –

- א. הדוח החודשי יסכם את כל ארוחות הצהרים ויתר התכולות שנצרכו בחדרי האוכל. על הדו"ח לפרט את הצריכה היומית, הסיכום החודשי של מנות וחלוקה לאתרים.
- ב. לצורך כך יעמיד המזמין לרשות הספק מערכת דיווח ע"י תג קרבה בכניסה לחדר האוכל. כל סועד יחויב בהמצאת אסמכתא שתתקבל עם העברת תג במערכת הדיווח. ארוחת צהרים תסופק כנגד העברת תג עובד בלבד.
- ג. המערכת מסכמת דו"ח צריכה יומי וחודשי אשר יהווה אסמכתא לצריכת המנות.
- ד. תפעול המכשיר (קורא הכרטיסים) יהא על ידי ועל חשבון המזמין לרבות נייר, דיו וכו'.
- ה. מחיר מנה יכלול את כל ההוצאות של קבלן ההסעדה הקשורות להסעדה לרבות מזון, כ"א ושאר ההוצאות.
- ו. לחילופין, עפ"י שיקול דעת המזמין ובתאום עם הקבלן, תשלום ארוחות הצהרים יתבצע עפ"י כמות ארוחות קבועה. זאת לאחר ספירת מדגם מייצג של כמות ארוחות חודשית. כל סטייה של למעלה או למטה מ 20%, תדרוש התרעה מראש ותשלום לאחר עדכון הכמות בימים חריגים אלה.

2. מוצרי צריכה וכיבודים –

- א. עפ"י דרישה יגיש נציג המזמין לספק, בהתראה מראש, דף תיאום בכתב ובו: תאריך אספקה נדרש, שעת אספקת הכיבוד הנדרש, הנחיות פרטניות ופירוט המצרכים והכיבוד הנדרש כמפורט בטופס הצעת המחיר.
- ב. על הספק להנפיק הצעת מחיר מראש לאירועים ע"פ המחירון המפורט בטופס הצעת המחיר ובמכפלת הכמויות.
- ג. על פי הסיכום לכלול: פירוט המצרכים והכיבודים שסופקו, כמויות, מחיר יחידה בודדת והסכום הכולל לחיוב.
- ד. בנוסף יצורפו כל הזמנות הכיבודים החתומות ע"י הגורם המזמין.

3. אירועים –

- א. לפני כל אירוע יוגש לספק דף תיאום אירוע בכתב לקראת האירוע. ההזמנה תכלול: תאריך האירוע, מזמין האירוע, מס' משתתפים, מיקום האירוע או מיקום אספקת הכיבוד הנדרש, הנחיות פרטניות ופירוט המצרכים והכיבוד הנדרש כמפורט בטופס הצעת המחיר.
- ב. על הספק להנפיק הצעת מחיר מראש לאירועים ע"פ מחיר לסועד או ע"פ המחירון המפורט בטופס הצעת המחיר ובמכפלת הכמויות.

- ג. על פי הסיכום לכלול: פירוט המצרכים והכיבודים שסופקו, כמויות, מחיר יחידה בודדת והסכום הכולל לחיוב.
- ד. בנוסף יצורפו כל הזמנות האירועים החתומות ע"י הגורם המזמין.
4. בישול ארוחות בוקר וערב
- א. עפ"י דרישה יתאם נציג המזמין עם הספק בישול ארוחת בוקר / ערב, בהתראה מראש, תוך ציון תאריך נדרש, מנות וכמות נדרשים.
- ב. הספק ינפיק הצעת מחיר ע"פ המחירון המפורט בטופס הצעת המחיר לעניין שעות עבודה במכפלת כמות השעות החודשית שהוקצתה לטובת פעילות זאת.
- ג. לציין כי הנ"ל יבוצע בנוסף לשעות העבודה אליהם מחוייבים כ"א הקיים במתקנים במסגרת הסכם זה.
5. בישול בחוה"מ או בתקופת הדממה:
- א. עפ"י דרישה יתאם נציג המזמין עם הספק הפעלת מערך ההסעדה בתקופה בה הארגון נמצא בהדממה. הנ"ל נדרש לכמות עובדים קטנה מהרגיל באמצעות בישול מזון חם ביום ההפעלה.
- ב. נציג המזמין יתאם הפעלת מערך ההסעדה במועדים אלה, בתאום מראש, תוך ציון כמות מנות נדרשת.
- ג. הספק יחייב בגין מנות אלה, בחשבונית החודשית, על בסיס מחיר למנה רגילה ביתר ימות השנה.
6. ביצוע תשלומים:
- א. תשלומים עבור ארוחות ישולמו לקבלן ע"פ צריכה בפועל בלבד.
- ב. הנתונים הקובעים יהיו הנתונים שיתקבלו מעמדות העברת הכרטיס.
- ג. התקבול העיקרי יהיה העברת כרטיס עובד שכנגד העברתו בקורא כרטיסים בכניסה לחדר האוכל מקבל הסועד מנה עיקרית והמזמין מחוייב בארוחה מלאה.
- ד. המזמין יעמיד לרשות הקבלן מס' קוראי כרטיס עובד (המחייבות באמצעות תג העובד).
- ה. תפעול המכשיר (קורא הכרטיסים) יהא על ידי ועל חשבון המזמין לרבות נייר, דיו וכו'.
7. אמצעי תשלום
- א. הקבלן יקבל מהלקוחות את אמצעי התשלום הבאים:
- (1) כסף מזומן ישראל
- (2) כרטיסי אשראי מכל הסוגים הנהוגים בישראל ובכל סכום
- (3) התחייבויות של חשבי משרדי ממשלה
- (4) כל אמצעי תשלום אחר שעליו יחליט המזמין, לפי שיקול דעתו הבלעדי ובכפוף לאישור חשב המזמין
- ב. הקבלן לא יהיה רשאי לגבות במישרין או בעקיפין כל תשלום נוסף בגין עצם השימוש באמצעי תשלום כזה או אחר
- ג. מובהר כי המזמין לא ישא באחריות כלשהי בכל הנוגע לתשלומים שבהם חבים הלקוחות בגין צריכת מוצרים במתקני מערך ההסעדה ו/או כל נזק שייגרם לספק בקשר עם תשלומים אלה.
8. קבלנים ואורחים:
- א. למזמין מגיעים בכל יום אורחים ומבקרים ומועסקים קבלנים לצורך ביצוע עבודות שונות. קבלן ההסעדה חייב למכור ארוחות לקבלנים ולאורחי המתקן.
- ב. קבלן ההסעדה יחייב את האורחים והקבלנים, שאינם נכללים ב סעיף 12 לצו ההרחבה בענף הניקיון מיום 5.12.2014, וסעיף 12 לצו ההרחבה בענף האבטחה והשמירה מיום 26.10.2014, של המזמין ישירות במועד הארוחה.

- ג. לא תהיה למזמין שום אחריות וקשר למכירה שעושה הקבלן לקבלנים השונים.
- ד. לקבלן ההסעדה לא תהיה כל טענה למזמין בגין מכירת הארוחות לקבלנים.
- ה. סעיף 12 לצו ההרחבה בענף הניקיון מיום 5.12.2014, וסעיף 12 לצו ההרחבה בענף האבטחה והשמירה מיום 26.10.2014 קובעים כי עובדי ניקיון/אבטחה העובדים באתרים בהם קיימים מזנונים מסובסדים לעובדים בשירות המדינה, יהיו זכאים לסבסוד ארוחות בתנאים זהים לאלו של עובדי המדינה.
- 1) אופן מימוש ההטבה על ידי עובדי הניקיון/אבטחה העובדים באתר והזכאים לסבסוד ארוחות:
- (א) הקבלן יתקשר ישירות עם חברות הניקיון וחברות האבטחה הפועלות באתרים לצורך אספקת ארוחות צהרים לעובדי הניקיון והשמירה, במחיר זהה למחירים אשר הציע בהצעת המחיר שלו.
- (ב) הקבלן ינפיק לחברות הניקיון והאבטחה באתרים שוברים לרכישת ארוחות צהרים (ו/או כל אמצעי תשלום אחר שיוסכם בין הצדדים והמזמין) עבור עובדי הניקיון והשמירה בהתאם לבקשתם מעת לעת.
- (ג) בסוף כל חודש (או במועד אחר שיקבע בהסכם בין הצדדים), יעביר הקבלן לחברות את סך הרכישות שבוצעו אצלו באמצעות שוברים ע"י עובדי הניקיון והשמירה.
- (ד) בגין רכישות אלו ישלמו חברות הניקיון והאבטחה לספק, ישירות, את ערכו של כל שובר. יובהר כי המזמין לא יהיה צד בתשלום זה, ולא תעמוד לקבלן הזכות לפנות למשרד לקבלת תשלום בגין סכום זה למעט אם קבע המזמין אחרת.
- (ה) בהתאם לעדכונים של הוראת התכ"ס יעודכן סכום שווי השובר, המזמין יעדכן את הזוכה בהקדם ולא יאוחר מ- 5 ימי עסקים קודם לעדכון.

הערכה למספר ארוחות שנתיות

סוג הארוחה / השירות	כמות לארוחות	סוּעֵדִים	שנתית
ארוחת צהריים במסעדה הפשרית באזור המרכז	כ - 55,000		
ארוחת צהריים במסעדה הפשרית באזור הדרום	כ - 30,000		
מנות ארוזות / כריכים	כ - 7,500		
אירועים וכיבודים – בש"ח לשנה	כ - 150,000 ₪		

1. המזמין אינו מתחייב לכמויות אלו או למינימום ארוחות ו/או רכישה והנתונים הם הערכה בלבד על פי נתוני עבר.
2. התשלום יהיה על פי צריכה בפועל בלבד.
3. ייתכנו חודשים של ירידה בכמות הסועדים ובתוך כך:
- א. מערך ההסעדה יהיה סגור בחוה"מ פסח
- ב. מערך ההסעדה יהיה סגור בחוה"מ סוכות.
- ג. מערך ההסעדה יהיה סגור למשך שבוע במהלך חודש אוגוסט.
- ד. הנ"ל למעט תורנים, כמפורט לעיל בסעיף 5 באופן הגשת ובקרת החיובים והתמורה שבגינם.
- ה. על אף האמור לעיל, למזמין עומדת הזכות הבלעדית לערוך שינויים בימים שהם מערך ההסעדה סגור ו/או לא לסגור את מערך ההסעדה כלל ו/או לצמצם את כמות המנות המוגשת בהתאם לצרכיה. שינויים כאמור בכמות הסועדים יבוצעו בתאום מראש ברמה השבועית.

פעולות לכניסת קבלן חדש

פעילות	מועד ביצוע	הערות
רשימה שמית של עובדים, ת.ז. ותפקידים	עד חודש לפני תחילת ההפעלה	העובדים ידרשו לעבור תחקיר בטחוני שיאשר את האפשרות שיעבדו בהמזמין. מנהל המערך וסגנו יהיו עם סיוג ביטחוני רמה 3.
הצגת שילוט מנות ועמדות לנציג המזמין	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה	
הצגת מנהל מערך ההסעדה והשף לנציג המזמין	תוך 14 ימים מהכרזת הזוכה בבל"מ	יש לקבל אישור נציג המזמין
העברת תפריט חודשי (4 שבועות) ע"פ המפרט. כמו כן, גאנט פעילות חודשי.	עד 14 ימים לפני תחילת ההפעלה	התפריט יוגש במעורבות וחוו"ד של דיאטנית. יש לקבל אישור נציג המזמין על התפריט ולהעביר תיקונים במידה ויהיו תוך 3 ימים.
רשימת ספקים מורשים + רישיונות עסק, יצרן וכשרות בתוקף	עד שבועיים לפני תחילת ההפעלה	
הצגת מדי עבודה – נדרשים 3 סטים בצבעים שונים על פי אזורי העבודה (מטבח, הגשה וניקיון)	החל מהיום הראשון לפעילות	
תעודת כשרות למערך המזון	עד שבוע לפני תחילת ההפעלה	יש לספק רשימה שמית מפורטת של הנוכחים בהדרכה ואת מהות ההדרכה + חתימה על מסמך המאשר קבלת ההדרכה ע"י כל עובד.
הדרכת בטיחות מזון ראשונית לעובדי קבלן ההסעדה הזוכה.	תוך 30 ימים בהפעלת מערך ההסעדה	המזמין יתן אישור/תיקונים לתכנית העבודה בתוך 14 ימי עבודה
הגשת תכנית עבודה בנושא איכות ובטיחות מזון.	עד שלושה חודשים מרגע ההפעלה	
קבלת תו איכות iso9001: 2015	עד 3 חודשים מרגע ההפעלה	
הפעלת "מסלול ירוק"		

שעות פתיחה וימי פעילות מערך הסעדה

סוג הארוחה	מיקום	ימים	שעות	הערות
ארוחת צהריים	מסעדה בשרית במרכז ובדרום	ראשון - חמישי	11:30 – 14:00	בימים של כנסים וקורסים ו/או אורחים רבים, יפתח חד"א בשעות הבאות: לעובדי המזמין: 11:00-13:00 לשאר הסועדים: 13:30-14:30
אירועים וכיבודים		ראשון - חמישי	08:00-17:00	ע"פ דרישה

1. מובהר כי המזמין יוכל לשנות את שעות הפתיחה של כל אחת מהארוחות על פי שיקול דעתה הבלעדי וע"פ צרכיו.
2. המזמין רשאי לשנות את שעות הפעילות, כשינוי קבע, השינוי של השעות יעשה בהודעה בכתב ומראש של 7 ימים.
3. למזמין שמורה הזכות, מעת לעת, לדרוש שינוי מועד של שעות הגשת הארוחות בהתראה קצרת מועד של עד 12 שעות.
4. הקבלן מצהיר ומאשר כי ידוע לה שעובדי מזמין יוצאים מפעם לפעם לחופשות מאורגנות, הן לרגל החגים והן לרגל חופשת הקיץ, וכי באותן חופשת יופחת באופן ניכר היקף שירותי ההסעדה הנדרשים ו/או שלא תדרש אספקת השירותים, וכל זאת לפי שיקול דעתו הבלעדי והמוחלט של המזמין.
5. נוכח האמור לעיל מתחייב המזמין לתאם את יציאות עובדיה לחופשה מאורגנת, כאמור בהתאם וזאת על מנת לאפשר ביצוע מלא ותקין של אספקת השירותים במשך כל יתר ימות השנה.

פירוט שיטת ההסעדה הבשרית במזמין

מטרת מפרט זה היא לרכז את דרישות ההסעדה של המזמין למסעדה הבשרית. המסמך מבוסס על מפרטי הסעדה כפי שנהוג במקומות עבודה במשק הישראלי. לצורך בהירות ופשטות המסמך, המנות שובצו בטבלה עם משקלים לאחר ביטול וכן מס' פעמים שעל הפריט להופיע בכל שבוע/חודש. מפרט הסעדה זה בא לתת בידי ספקי ההסעדה של המזמין קווים מנחים לתכנון והכנת תפריטים, ולא להכתיב תפריט כלשהוא, להיפך - הצעות, יצירתיות ושיפורים לתפריט יתקבלו בברכה.

כללי

קבלן ההסעדה יציג בפני נציג המזמין, ב 20 בכל חודש, את תפריטי ההסעדה לחודש הבא **לאישור**. יש להקפיד כי לא יוגשו אותם מאכלים יום אחרי יום – באחריות קבלן ההסעדה לבנות את תפריטי המזמין ע"פ הנחיה זו. התפריט החודשי יתאים למפרט המפורט ויחולק לפי התחנות שיש במסעדה, כולל התאמה של תוספות לכול המנות המצולחות. אין לבצע שום שינוי בתפריט ללא קבלת אישור מנציג המזמין! בהרכבת התפריט יש להתחשב בשיקולי תזונה נכונה, עונתיות, צבעוניות, גיוון בשיטות הבישול, מגוון מתאים בתוך יום ההגשה ובין ימי ההגשה. לאחר אישור התפריט, יגיש הקבלן את התפריט המאושר ויציג את תוכנו מדי יום ללקוחות, על גבי שילוט מתאים.

חשוב!

1. יש להקפיד על מזון מאיכות מעולה, יצירתי וטעים.
2. מאכלים עדינים (כדוגמאת מטוגנים) יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה ולא מראש!
 - א. כל מוצרי הגריל (בשרי).
 - ב. כל המוצרים המטוגנים.
 - ג. כל המנות הירוקות, לדוגמא: שעועית ירוקה תוקפץ מס' פעמים במהלך הארוחה.
 - ד. דגים מאודים או אפויים – יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה. אין להכין מראש.
 - ה. מוקפצים – יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה.
3. כל סוגי הירקות מתקבלים טריים למטבח ומקולפים במקום – אין לרכוש ירקות קלופים מספקים חיצוניים פרט לאישור של נציג המזמין.
4. הקבלן ישאיר לפחות טבח אחד (1) במטבח במהלך הארוחה לצורך ביצוע הנ"ל להגשת המזון הטרי ביותר לעובדי המזמין.

תרשים זרימה

- א. טרם הכניסה לחדר האוכל מוציא הסועד פתקית ארוחה ממכונה יעודית הממוקמת בכניסה לחדר האוכל.
- ב. לאחר הוצאת הפתקית, בכניסה לחדר האוכל לוקח הסועד מגש עם סכו"ם ומתקדם לעבר עמדת המנות העיקריות.
- ג. הסועד מגיע לעמדת המנות העיקריות ובוחר לו את המנה העיקרית שברצונו לאכול, כנגד המנה העיקרית יעביר הסועד למגיש את הפתקית.
- ד. המגיש מציג לסועד את מגוון המנות העיקריות שמופיעות בתחנות החמות ומסביר לו עליהן במידת הצורך.
- ה. הסועד מקבל מהמגיש את המנה/מנות העיקריות שלו בצלחת גדולה וממשיך לשאר העמדות לקחת את שאר מרכיבי הארוחה באופן חופשי וללא הגבלה.
- ו. את הפחמימות והירק המבושל מניח הסועד על צלחת המנה העיקרית שקיבל מהמגיש.

- ז. בחלק מהמנות יקבל הסועד צלחת הכוללת מנה עיקרית ותוספות כחלק מעיצוב המנה.
- ח. את הסלטים והירקות החתוכים לוקח הסועד בצלחת סלטים קטנה יותר או קערה שנמצאת בעמדת הסלטים.
- ט. את המרק לוקח הסועד בקערת מרק שנמצאת בעמדות המרק.
- י. את הקינוחים לוקח הסועד ממקרר ויטרינה פתוח מסודר מראש בכלי הגשה מתאימים ובאם הקינוח היינו פרי במקום בולט לעין ובצורה אסתטית.
- יא. לאחר שהסועד סיים לקחת את כל סוגי המזון שבחר הוא מתיישב בחדר האוכל.
- יב. בסיום הארוחה מפנה הסועד את המגש שלו יחד עם הצלחות והסכו"ם שלו לעמדת פינוי הכלים שתמוקם ביציאה מחדר האוכל.

מילוי פסי המזון

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

הצגת התפריט ושילוט

- התפריט יורכב על בסיס חודשי ע"י קבלן ההסעדה כך שלפחות יהיו ארבעה (4) שבועות שונים זה מזה. את התפריט ירכיב שף האתר בהתאם למפרט ההסעדה, תזונה נכונה, עונות השנה, צבעים, ציוד וכ"א. התפריט יאושר ע"י נציג המזמין.
- התפריט ייתן מענה לכלל הסועדים וישלב מנות בשריות, דגים, עופות, מנות צמחוניות וטבעוניות. התפריט שיורכב יתאים לחצר המזון של המזמין ולעמדות שנקבעו על ידו. למזמין הזכות לשכור יועצים אשר יסייעו לשף בהכנת התפריטים, השף וצוות המטבח ישתפו פעולה עם היועצים.
- הקבלן יציג את התפריט היומי בכניסה לכל חדר אוכל באמצעות תצוגה ממוחשבת על גבי מסכי טלויזיה שנמצא בכניסה למסעדה הבשרית (על חשבון המזמין) באמצעות מערכת תפריטים ממוחשבת (ע"ח קבלן ההסעדה) ויעדכן אותה בכל יום.
1. התפריט יועבר לאישור נציג מזמין טרם הצגתו.
 2. שמות המנות יופיעו בשפה העברית.

אי פרסום של הקבלן

- הקבלן יהיה רשאי להשתמש בלוגו החברה שלו רק במקומות הבאים:
- א. חולצות וכובעים לעובדי הקבלן.
 - ב. מפיות דיספנסר בשולחנות הסועדים.
 - ג. שלטים למנות.
 - ד. נייר למגש ממותג של קבלן ההסעדה – עיצוב הנייר יאושר על ידי המזמין.
 - ה. אין לבצע כל פירסום אחר לרבות לוגו אלא באישור המזמין.

תשלומים שוטפים שישולמו ע"י הקבלן

- הקבלן ישא בכל התשלומים הבאים לצורך הפעלת השירותים ע"פ הסכם זה, כחלק ממחיר המנה שיגיש:
1. עלות המזון והמשקאות.

-בלמ"ס-

2. עלות כלים חד פעמיים מתכלים, מוצרי נייר וחומרי ניקוי.
3. עלות כ"א על כל מרכיביו ע"פ חוק.
4. ציוד כלי סועד, הגשה וציוד מטבח קל.
5. עלות תחזוקת ציוד המטבח.
6. ארוחות לעובדיו – ארוחת צהריים.
7. עלות עמדת שתיה חמה לעובדיו – חופשי וללא הגבלה + מתקני תמי 4 / אלקטרה בר.
8. עלות דוגמאות המזון.
9. ביגוד והנעלה.
10. עלות בדיקות מעבדה כפי שהוגדרו במפרט ועל פי תוכנית דגימה שנתית.
11. הוצאות ביטוחים, טלפונים סלולריים והנהלה.
12. עלות השגחה, אגרות ותעודת כשרות.
13. עלות מלח למרכיבי המים.
14. עלות כביסה של בגדי העובדים.
15. עלות הסעות לעובדיו.
16. ניקיון המנדפים חיצונית ורשתות, ניקוי ארובות ומנדפים פנימיים (יוגש דו"ח ביצוע דו שנתי ע"י גורם מוסמך עפ"י הוראות נציבות הכבאות).
17. תקורות של הקבלן וכל הוצאה אחרת שתידרש לצורך הפעלת מערך ההסעדה.

הקבלן לא ישלם עבור:

1. שכ"ד שנתי.
2. ארנונה.
3. מים וביוב.
4. חשמל.
5. טלפון משרדי.

מפרט ההסעדה לארוחת הצהריים הבשרית

1. מבנה הארוחה הבשרית – פירוט:

- א. מרק חמים בשירות עצמי.
- ב. שבעה (7) סוגי סלטים.
- ג. אנטרסטי.
- ד. שלוש עשרה (13) סוגי ירקות בר-בריא להרכבה עצמית (ירקות חתוכים ללא תיבול, דגנים וקטניות).
- ה. מבחר של 6-8 מנות עיקריות – הכוללות מנת שף, מנות עוף ובקר, מנות גריל, מנת דג ומנות צמחוניות וטבעוניות.
- ו. שלוש (3) תוספות פחמימה - שתיים (2) רגילות + אחת (1) דגן מלא או קיטניה אחת (1).
- ז. ירק מבושל.
- ח. מבחר של שלושה (3) סוגי קינוחים.
- ט. בר לחמים עשיר.
- י. שתיה קרה – מים, סודה.

2. מרכיבי כל הארוחה כולל קינוח נלקחים ללא הגבלה.

בנוסף, יחזיק קבלן ההסעדה מלאי קבוע של:

- א. מנות ללא גלוטן קפואות (שלושה (3) סוגים שונים לפחות), ממפעל יצרן מורשה כגון "תמס" או "כפיר".
- ב. לחמניות ללא גלוטן ארוזות אישי, עוגיות ללא גלוטן.
- ג. מנות אלו יסופקו לכל המעוניין ע"פ אישור של המזמין ללא עלות נוספת.

קישוט המזון והצגתו

1. הקבלן ידאג להחליף תבניות/מחבתות/סירים יבשים, שרופים ועקומים לפני הנחתם בפסי החלוקה והצגתן לסועדים, יש להקפיד כי לא יוצגו תבניות עם כיתוב עליהם.
2. מנות עיקריות יוגשו במחבתות וסירים או בתבניות גסטרונום בעומק 6.5 בלבד.
3. תוספות פחמימה, ירק מבושל וסלטים יוגשו במחבתות וסירים או בתבניות עד עומק 10 בלבד.
4. חובה על הקבלן לקשט את המזון המוצג לסועדים:
 - א. הקישוט הינו חלק בלתי נפרד מהמנה וע"ח הקבלן.
 - ב. הקישוט חייב להיות אכיל ומתאים למנה המקושטת.

- ג. הקישוט צריך להבליט את המוצר ולהוסיף צבעים לפס החלוקה.
- ד. יש להתאים את הקישוט לסוג המנה המוגשת ובכל מקרה אין לקשט באותו קישוט יותר משלושה (3) פריטי מזון.
- ה. יש להקפיד כי המזון יהיה מקושט מתחילת הארוחה ועד לסיומה.
- ו. על הקבלן לוודא כי מצוי בידיו מלאי קישוט לאורך הארוחה כולה.

ז. קישוטים אפשריים:

- 1) ירקות קלויים: פלפלים, עגבניות, בצל אפוי ומטוגן, חצילים, בטטות וכו'.
- 2) עשבי תיבול: בצל ירוק ועירית.
- 3) שומשום קלוי, קצח, אגוזים ושאר פיצוחים.
- 4) רטבים חמים: ברביקיו, סיצ'ואן, צ'ילי מתוק, ציר בקר, פטריות וכו'.
- 5) ירקות טריים ומוקפצים.

דגשים:

1. מזון שנראה טוב, צבעוני, צלוי כמו שצריך, מוצרים עם הרבה צבעים כמו מוקפץ טרי שהוכן כמו שצריך – לא צריכים קישוט.
2. כמו כן, מוצרים מטגנים עם פירורי לחם לא צריכים קישוט (אולי לימונים אך לא חובה על המוצר).
3. מוצרים כגון ממולאים שעשויים היטב, רוטב טרי ולא מיובש אינם נדרשים בקישוט גם כן (אלא אם כן נדרש ע"י הלקוח).

חשוב:

1. תבניות מסודרות ונקיות.
2. הקפדה על צבעים בין המאכלים – אדום/כתום/ירוק/לבן/טבעי.
3. קישוט שונה ומותאם לכל מוצר.
4. לשם ההבהרה- קישוט יכול להיות חלק מהמנה, ואף לעיתים יותר טעים ממנה (כדוגמת- תפוזי אש שואפים יחד עם עופות או טבעות חצילים שמשמשות למצע לקבבונים או ירקות ירוקים שמונחים מעל ומתחת לחזה עוף).

מרקים

בכל יום יוגש מרק חם בהגשה עצמית לסועדים. עמדת המרקים תצויד בקערות מרק בגודל 300 מ"ל לפחות.

1. קרוטונים, שקדי מרק ואטריות דקות למרק יוגשו בקערות מתאימות ועם כפות הגשה.
 - א. שקדי מרק וקרוטונים – בכל יום.
- 1) קרוטונים ושקדי מרק יהיו של ספקים מחברות מובילות כגון: אוסם ויוניליוור (נציג המזמין יוכל לבחור אוסם או יוניליוור או אחר ברמה דומה).
- 2) החלפת הקרוטונים ושקדי המרק תעשה בכלי תמורת כלי ולא ע"י פתיחת שקית מול האורחים ומילוי הכלים.
- 3) ניתן להכין קרוטונים תוצרת עצמית, מלחם שעדיין תקף. זאת, בנוסף לקרוטוני ספק אך לא במקום.
- ב. אטריות מרק דקות – לפחות פעמיים (2) בשבוע.
- 1) האטריות יוגשו בכלי נפרד (לא בתוך המרק) ללקיחה עצמאית של הסועדים, יש להקפיד להוציא בכמויות קטנות מהקירור לפני תחילת הארוחה ובמהלכה ולהניח על פלטת נירוסטה שמקפאיים לפני ושומרת על משטח קר.
2. כמות התוכן במרקים המורכבים יהא לפחות 35% מנפחו.
3. המרקים יוכנו עם מעט מאוד אבקות מרק ודלות בנתרן ע"פ הנחיות הדיאטנית, יושם דגש על הרבה ירקות, עשבי תבלין טריים וקיטניות.
4. קבלן ההסעדה יסמן בכל יום בשלטים מיוחדים את סוגי המרקים (כולל סימון בשרי).
5. סוגי מרקים אפשריים: ירקות, מינסטרונה, בצל, צח בשרי, בשרי/פרווה, עגבניות/עגבניות עם אורז, שעועית, אפונה, עדשים ירוקים/כתומים, גריסים, בטטה/דלעת/ירקות כתומים, פטריות, תירס, חרירה.
6. תדירות: בכל יום יוגש מרק שונה מאלה שהוגשו באותו שבוע. בכל מקרה, סוג מרק אחד יוגש פעם בשבועיים לכל היותר.

דגש- המזמין יוכל לשנות את הסוגים והתדירות על פי שיקול דעתו הבלעדי ובהתאם להעדפות הסועדים.

סלטים

1. בכל יום יוגשו מבחר של שבעה (7) סוגי סלטים בהגשה עצמית לסועדים.
2. כל הסלטים יוכנו לבד מירקות טריים ובטעם ביתי ולא ירכשו מספקים.

- א. חומוס ביתי יוכן פעם אחת (1) בשבוע (דגש - 1 ק"ג סלט = 500 גרם גרגירי חומוס מבושל, 250 גרם טחינה גולמית והשאר מים ותבלינים).
- ב. בחירת היום נתונה לשיקול דעתו הבלעדי של המזמין.
3. הסלטים יוגשו בקירור וישתנו מדי יום.
4. לפחות ארבעה (4) סוגי סלט יהיו מירקות טריים שלא עברו בישול, טיגון או צליה.
5. הסלטים ילקחו בשירות עצמי ע"י הסועדים.
6. מגוון הסלטים יספיק עד לסיום הארוחה.
7. בכל יום יכללו הסלטים :
- א. סלט ירקות ישראלי קצוץ דק.
- ב. סלט חומוס.
- ג. סלט טחינה – מטחינה גולמית.
- ד. ארבעה (4) סוגי סלטים נוספים.
8. לפירוט והמלצות על סוגי ושילובי הסלטים יש לעיין בטבלה המצורפת.
9. לפחות שמונה (8) פעמים בחודש (קרי פעמיים בשבוע) יוגש סלט מועשר כגון סלט אבוקדו, סלט פטריות, סלט זיתים, סלט ארטישוק וכדומה. סלט אבוקדו יופיע פעמיים בחודש לפחות בעונה.
- ג. הסלטים המיוחדים יכילו לפחות 50% מחומר הגלם העיקרי, לדוגמא :
- 1) פטריות בסלט פטריות יהיו טריות או מקפסאות שימורים (באישור) ויהיו לפחות 50% מכמות הסלט הכללית.
- 2) סלט אבוקדו יכיל לפחות 50% אבוקדו מכמות הסלט הכללית.
- 3) סלט זיתים (מגולענים) יכיל לפחות 50% זיתים מכמות הסלט הכללית.
10. בחודשים עם פעילות חלקית (חגים, חופשים וכו') ישולבו כל הסלטים המועשרים, בימי הפעילות של החודש.

שם הסלט:	תדירות מינימלית:	הערות:
חומוס	בכל יום	חומוס מוכן מספקים מובילים: אחלה, צבר, מונטה קרלו ויד המלך או אחר באישור המזמין
טחינה לבנה/ירוקה/עשבי תיבול	בכל יום	יש להכין מטחינה גולמית מחברה מובילה בכמות של 1:1.25 (הוספת עד 1.25 ליטר מים לכל ק"ג טחינה גולמית)
סלט ירקות קצוץ (עגבניות (38%), מלפפון (50%), כרוב לבן בכשרות מהודרת ללא חשש חרקים (עד 10% באישור), פטרוזיליה (2%) 1 מתובל 1 ללא תיבול המזמין יוכל לבקש כי סלט הירקות יהא מורכב מ 50% מלפפון ו 50% עגניה לא מתובל וללא מרכיבים נוספים.	בכל יום	יש להגיש על גבי גסטרונום מחורר לניקוז הנוזלים. גודל העגבניה והמלפפון יהיה זהה. כל פריטי הסלט יחתכו ביד, עגבניות יחתכו ביד (או במכונה באם יאושר ע"י נציג המזמין) בגודל מקסימלי של 1 ס"מ X 1 ס"מ.
חמוצים ביתיים	פעמיים בשבוע	יש לגוון בסוגי הירקות ובתחמיצים ואין להגיש את אותו הסוג ולא יום אחרי יום.
חציל על האש עם שמן זית	פעם בשבועיים	
חציל פיקנטי	פעם בשבועיים	
חציל אסייתי	פעם בשבועיים	
חציל בטעם כבד	פעם בחודש	עם הרבה בצל מטוגן היטב וביצים קשות
קישואים בטעם כבד		
טבעות חציל בתחמיץ	פעם בשבוע	אפוי בתנור
חציל במיונז/בטחינה	פעם בשבועיים	
גזר מבושל מרוקאי	פעם בשבועיים	
גזר מגורד עם פלפל חריף טרי, שום ולימון	פעם בשבועיים	
גזר מתוק עם אננס וצימוקים	פעם בשבועיים	
סלט זיתים – מרוקאי/איטלקי	פעם בחודש	יוכן מזיתים מגולענים - יוכן מלפחות 50% זיתים
סלטי כרוב בתחמיץ	פעמיים בשבוע	
סלטי כרוב בכמויונז	פעם בשבועיים	
מטבוחה ביתית פיקנטית	פעם בשבוע	הכנה במקום
סלט טורקי	פעם בשבוע	הכנה במקום
סלט תירס גמדי ופטריות בתחמיץ	פעם בחודש	לפחות 50% פטריות טריות בסלט ו 15% תירס גמדי.
סלט פטריות (מזרחי או אסייתי)	פעם בחודש	פטריות משומרות או טריות
סלט תפוזי/א במיונז/כפרי	פעם בשבוע	
מלפפון ובצל בתחמיץ	פעם בשבועיים	
סלק אדום – מבושל / טרי	פעם בשבועיים	
סלט טבולה בורגול	פעם בשבועיים	יש להכין מבורגול גס עם פטרוזיליה ונענע טריים לפחות 15% ממשקלו
סלט קולרבי	פעמיים בחודש	בעונה
סלט אבוקדו	לפחות פעם בחודש	לפחות 50% אבוקדו בסלט בעונה מטרי – נובמבר עד מאי ובשאר השנה במחית קפואה
סלט ארטישוק	פעם בחודש	לפחות 50% תחתיות ארטישוק חתוכות בסלט

פיצוחים וירוקים	פעם בחודש	פטרזיליה, נענע, שמיר, קוזברה (70%) + חמוציות (10%) + שומשום קלוי, גרעיני חמניה, גרעיני דלעת, אגוזים ושקדים (20%)
סלט קיטניות (שעועית/ חומוס/ עדשים)	פעם בשבועיים	
סלט בטטות/דלעות	לפחות פעם בחודש	
פלפלים קלויים בתחמיץ	פעם בחודש	
סלט תירס	פעם בחודש	עם כמיון, גמבה, שמיר, קצוץ ומעט אריסה או בתחמיץ או "וולדורף" תירס עם סלרי, אננס, אגוזים וקארי צהוב
סלט עגבניות איטלקי	פעם בשבועיים	עם בזיליקום טרי, פטרזיליה, שום, שמן זית ובצל סגול
סלט עגבניות חריף	פעם בשבועיים	עם פלפל חריף טרי, שום והרבה ירק (פטרזיליה וכוסברה)

דגשים לסלטים:

1. מובהר בזאת שכל העגבניות, הפלפלים ועשבי התיבול שיחתכו לשימוש בסלטים יחתכו ביד (למעט אם אושר ע"י נציג הלקוח אחרת).
2. עשבי תיבול טריים יחתכו ללא הגבעול וללא עלים צהובים ו/או נבולים.
3. בכל יום לא יופיע יותר מסלט אחד הכולל מיון.
4. הכנה של טחינה מגולמית (מנהל אבטחת איכות מטעם הקבלן ילווה את ההכנה הראשונה וירשום הוראות מפורטות):
 - א. טחינה גולמית מספק מורשה/יצרן, תוקף ארוך, לסיים דלי שפותחים.
 - ב. יש לעבוד עם מים והרבה קרח.
 - ג. יש להקפיד על עבודה עם כלים נקיים מאוד וסביבת עבודה נקיה.
 - ד. יש לשמור את הסלטים בקירור, על מיכלי הסלטים ירשם תאריך יצור. כמו כן, יש להגיש את הסלטים ביום ההכנה בלבד.
5. הכנה של סלט חומוס ביתי או לפינות שף:
 - א. בישול גרגירים עד רכות מושלמות וצינון מלא כחוק בבלסט צילר ל 4 מעלות.
 - ב. ערבוב עם טחינה (ראה סעיף 1 בטחינה) ומי קרח + תבלינים ולימון.
 - ג. אחסון בקופסאות 4 ליטר נקיות מאוד/חדשות.
 - ד. השימוש במוצר יהא ביום הייצור בלבד.

אנטי פסטי

1. אין להגיש יום אחרי יום את אותו סוג של ירק.
2. יש לוודא כי לפחות פעם בשבוע מופיע אחד מסוגי הירקות הנ"ל:
 - א. חצילים.
 - ב. קישואים.
 - ג. כרישה או בצל.
 - ד. שומר (בעונה).
 - ה. עגבניות.
 - ו. פלפלים בשלושה (3) צבעים.
 - ז. בטטה.
 - ח. כרוב.
 - ט. סלק.
 - י. פטריות.
3. את הירקות הקלויים יש להכין בתנור ו/או בגריל עם מעט שמן זית ועשבי תיבול טריים.

4. האנטיפסטי יעבור צינון ויוגש קר.

5. על אף האמור לעיל, למזמין שמורה הזכות לקבוע ולשנות את תדירות הגשת ירקות האנטיפסטי בהתאם לראות עינייה והעדפת הסועדים.

עמדת רטבים קרים

במסעדה הבשרית יוגשו רטבים לשיפור והתאמת המאכלים לטעם הסועדים.
כל הרטבים ירכשו מספקים ולא יוכנו במקום – מובהר בזאת כי אין לדלל את רטבי הספקים!
רטבים על בסיס לימון/חומץ/שמן זית יוכנו במקום רק באישור מראש של נציג המזמין ולאחר שהנ"ל יראה כי קיימת עבודה על פי תהליכי עבודה, המטבח נקי ובטיחות המזון נשמרת בקפדנות.
מובהר בזאת, כי רוטב שיוכן במקום שאין להשיגו מספק חיצוני תוקפו יהיה טוב ל 72 שעות בלבד.

העמדה תכיל בכל יום / ארוחה לפחות את הרטבים הבאים:

1. חרדל אישי מנות (אוסס/יונליוור/הלמנס/היינץ) או ברמה דומה באישור המזמין.
2. מיונז אישי מנות (אוסס/הלמנס/תלמה/היינץ) או ברמה דומה באישור המזמין.
3. קטשופ לחיץ בבקבוק חד פעמי 0.75-1 ליטר (אוסס/יונליוור/הלמנס/היינץ) או ברמה דומה באישור המזמין.
4. ארבעה (4) סוגי רטבים קרים בבקבוק לחיץ **חד פעמי** של 1 ליטר, מתוכם שניים (2) יהיו רטבי לייט (מופחת קלוריות) - הרטבים ירכשו מחברות מובילות (אוסס/יונליוור/אוליביה/תמרה) או ברמה דומה באישור המזמין.
5. הקבלן יאשר את הרטבים והיצרן אל מול נציג המזמין.
6. סוגי הרטבים לדוגמא:
 - א. אלף האיים לייט.
 - ב. ווינגרט עשבי תיבול/ווינגרט חרדל/איולי פסטו.
 - ג. רוטב שום לייט.
 - ד. רוטב בלסמי/לימון עם שמן זית/רוטב עשבי תיבול.
 - ה. טחינה גולמית.
 - ו. הדריס.
7. כמו כן, קבלן ההסעדה יספק בעמדת הרטבים הקרים את הרטבים/ ממרחים הבאים:
 - א. סחוג (הכנה במקום) + אריסה.
 - ב. עמבה.
 - ג. שמן זית כתית מעולה - עד 1% חומציות.
 - ד. מיץ לימון משומר - ללא טאטרזין (e102) וציקלומט.
8. יש לסמן את הרטבים בעזרת תווית מודפסת ולהחליף את התווית בכל יום.

מנות עיקריות

בכל יום יוגשו 6-8 מנות עיקריות לבחירת הסועדים. בימים של מנות פופולריות במיוחד ניתן להגיש רק 6 מנות עיקריות (בתיאום מול נציג המזמין) ולתגבר את המנות החזקות:
א. המנות הפופולריות הן: פילה סלמון, פרגיות, שווארמה, אסאדו, המבורגר ביתי/איכותי ו/או כל מנה אחרת שתוגדר ע"י המזמין.
ב. אין להגיש את המנות הנ"ל יחד – כל מנה תוגש ביום נפרד.
ג. כל המנות הנ"ל יוגשו **עד סוף הארוחה** ולא פחות מ 50% מכמות הסועדים ובנוסף גם חזה עוף.
ד. בחודשים עם פעילות חלקית (חגים, חופשים וכו') ישולבו כל המנות הפופולריות בימי הפעילות של החודש.
ה. המנות העיקריות יוגשו ע"י מגישים.

1. התפריט יכלול בכל יום:

- א. דגים ובריאאות – 3 מנות עיקריות כולל מנות צמחונית וטבעונית.
 - 1) מנה אחת (1) של דג.
 - 2) מנה אחת (1) צמחונית ביתית כוללת חלבון.
 - 3) מנה אחת (1) טבעונית ביתית כוללת חלבון.
- ב. עמדת שף – מנה עיקרית אחת (1) הכוללת הכנה לעיני הסועדים ו/או מנות מצלחות.

2. דגשים

- מנות הגריל והמנות המטוגנות יוכנו לעיני הסועדים בכמויות קטנות וע"פ צריכה בפועל, תוך שמירה על כללי בטיחות המזון, ותוך כדי זמן ההגשה, על מנת לאפשר הגשת מנות קרוב ככל האפשר למועד ההכנה.
- בכל יום תוגש לפחות מנת בקר, מנת עוף, מנת דג, מנה צמחונית ומנה טבעונית.
- יש להקפיד כי בכל יום אחת ממנות הבקר או העוף (לסירוגין) תהיה בכשרות מהודרת (חלק/גלאט) בהשגחת הרבנות הראשית לישראל.

3. צמצום המגוון

- יש להקפיד כי בכל יום יהיו במגוון העיקריות – בעלי כנף, בקר, דגים, צמחונית/טבעונית.
- על קבלן ההסעדה לוודא כי עד 20 דקות לפני סגירת המערכת מוגשות כל המנות העיקריות.

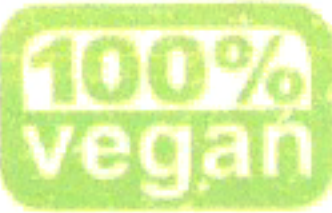
1. תדירות הופעת המנות כמומלץ בטבלה המצורפת:

משקל המנות העיקריות הינו נטו לאחר בישול ללא רוטב או ירקות.

סוג המנה	שם המנה	משקל נטו לאחר בישול	תדירות מינימלית	הערות
שניצל עוף בהכנה עצמית מטוגן בציפוי פירורים יוכן מחזה עוף במשקל של 120 גרם לפחות	בשומשום	160 גרם	פעמיים בשבוע	המזמין יוכל להגדיל את תדירות מנת השניצל להגשה בכל יום.
	בעשבי תיבול בקצח חרדל פלאפל פריזאי (קמח וביצה, ללא פירורים) שניצלונים	160 גרם שניצלונים 170 גרם (4 יחידות לפחות)	פעם בשבוע	
בקר תבשילים ושף לעמדת	צלי ברוטב פלפלת/בזיתים/ ברוטב יין ובצל/פטריות	150 גרם	לפחות פעמיים בחודש	יוכן פעם בחודש מכתף מס' 5 ופעם בחודש מחזה בקר מספר 3
	סטייק אסטרזהזי בירקות/פטריות	150 גרם	לפחות פעם בחודש	יוכן מכתף מרכזי מספר 4 לאחר שיטוח.
	פופייט בקר במילוי ירקות/פטריות/חיטה ברוטב ציר בקר	250 גרם (150 גרם בשר + 100 גרם מילוי)	לפחות פעם בחודש	יוכן מכתף מרכזי מספר 4 לאחר שיטוח.
	"אסאדו" צלוי באיטיות לפחות 3.5 שעות בתנור ברוטב ברביקיו	150 גרם	פעמיים בחודש	יוכן פעם מחזה מספר 3 ופעם מקשתית או שפונדרה מספר 9
	שווארמה בקר	150 גרם	פעם בחודש	יוכן מחזה בקר מס' 3 עם מעט שומן כבש בהקפצה
	גולש בקר	150 גרם	יוכן פעם בחודש	מצוואר מספר 10 או משריר מספר 8
	לחי עגל (בשר ראש)	150 גרם	פעם בחודש	
	לשון בקר במגוון רטבים	150 גרם	פעם בחודש	
	שלמים (מעוף מס' 2) בגריל	220 גרם	פעם בשבוע	סוג א', לא שבורים, ללא כתמי דם, ללא נוצות ושערות
	כרעיים עוף בברביקיו בסיצ'ואן בדבש בפירות יבשים בזיתים	220 גרם	פעמיים בחודש	
עופות התבשילים/ לעמדת שף	כרעיים עוף בתיבול גריל או תיבול ביתי אחר	220 גרם	פעמיים בשבוע	
	כרע עוף ממולא באורז, עם עור, ללא עצמות	300 גרם	לפחות פעם בחודש במקום פעם אחת של כרעיים	
	שוקיים עוף בתיבולים שונים	250 גרם	עד פעם בחודש	
דגים התבשילים/ שף לעמדת	נסיכת הנילוס	170 גרם	תוגש פעמיים בחודש	
	פילה סלמון נוורווגי	170 גרם	יוגש פעמיים (2) בשבוע	אין להגיש סלמון מארץ ייצור שאינה נוורווגיה (ארץ ייצור נוורווגיה בלבד). גודל L לפחות.

-בלמ"ס-

	פילה אמנון	170 גרם	יוגש פעמיים בחודש	
	פילה טונה	170 גרם	יוגש פעם בחודש	
	דג סול מטוגן עם בלילה או כשניצל דג	170 גרם	יוגש פעם בחודש	לפחות 120 גרם דג במנה שכוללת ציפוי
	דג סול ממולא בפטריות ו/או בתרד ו/או בירקות מוקפצים	220 גרם	יוגש פעם בחודש	לפחות 120 גרם דג במנה שכוללת ציפוי
	קציצות דגים מטוגנות או ברוטב (בהכנה עצמית עם הרבה ירק)	180 גרם	יוגשו פעמיים בחודש – פעם מטוגן ופעם ברוטב	יוכן רק מפילה דג ללא עור ועצמות לפחות 70% דג כאשר 35% לפחות יהיה מנסיכת נילוס
	דגים שונים	פילה 170 עם עצמות 220 גרם. עם עצמות וראש 250 גרם		הדגים השונים יוגשו רק באישור המזמין
טחונים לתבשילים אין להגיש יותר מ 2 מנות טחונים ביום (1 בגריל + 1 בתבשילים) שימוש יהיה ב 100% בשר שנטחן במקום לאחר הטחינה ההכנה תעשה באותו היום.	ארטישוק ממולא בשר ברוטב	250 גרם		
	ממולאים: פלפל בצל קישוא מפרום מוסקה	250 גרם		
	בורקס בשר מבצק פילו או עלים	250 גרם		
	קציצות עוף/הודו/בקר ברוטב / בטיגון/בגריל / קציצה מצרית	180 גרם		
	בלינצ'ס בשר	250 גרם		לפחות 60% בשר במילוי
עמדת גריל	שווארמה הודו (מירך וחזה הודו 50% מכל נתח) + לפחות 10% שומן כבש בין השכבות ומעל	160 גרם	יוגש פעמיים בחודש לפחות	על מתקן מסתובב עד סוף הארוחה
	שיפודי פרגית (ירך עוף ללא עור ועצמות) - 2 יחידות למנה על שיפודי במבוק	160 גרם	יוגש שלוש פעמים בחודש	עד סוף הארוחה
	סטייק פרגית (ירך עוף ללא עור ועצמות)	160 גרם	יוגש פעם בחודש	
	חזה עוף בגריל	140 גרם	יוגש בכל יום עד סוף הארוחה	משוטח, ללא עור, סחוסים ועצמות
	מעורב ירושלמי	170 גרם	עד פעמיים בחודש	בהכנה עצמית בלבד 1/3 חזה עוף; 1/3 כבד; 1/3 לבבות;
	קבב ביתי	170 גרם 3 קציצות למנה	פעם בשבוע	הכנה עצמית, לפחות 70% בשר בקבב ובהמבורגר ו 15% שומן
	המבורגר בלחמניה	150 גרם	פעם בשבוע עם ירקות טריים, בצל מטוגן ורטבים	
	כבד עוף/הודו בבצל	170 גרם	יוגש עד פעמיים בחודש.	יוכן עפ"י הוראות ובאישור משגיח הכשרות
	נקניקיות איכותיות מבשר אמיתי מרגז או צ'וריסוס	160 גרם	עד פעם בשבוע	רק מחברות מובילות כגון תנובה/מאכלי הטלה/גינדי/נטו
	שיפודי הודו/עוף ביתיים	150 גרם	יוגש פעם בחודש	יש לשבץ עם ירקות

	יוגשו פעמיים בשבוע – לא תופיע אותה מנה במהלך שבועיים תפריט	250 גרם	פשטידות / בורקס מבצק פילו / לזניה / קנלוני / פלפל ממולא / מפרוס / מוסקה / קישוא ממולא / בצל ממולא / בלינצ'ס	צמחוני וטבעוני: כל יום יוגשו שתי מנות צמחוניות עשירות בחלבון או מנות טבעוניות מושקעת התדירות תפרט או תעלה על פי צורך ודרישת סועדים יש לסמן מנה טבעונית 
2 יחידות למנה		200 גרם	קציצות ירק/ לביבות: תפוז"א בטטה ירקות קישואים קינואה	
2 יחידות למנה. יוכן באפייה בלבד.	יוגש כגיבוי בלבד למנות צימחוניות ביתיות - 2 סוגים לבחירה (תירס + משתנה)	150 גרם	שניצל מהצומח: ברוקולי תירס סויה ירקות תרד בטטה	
מ 2 ביצים למנה	יוגשו פעמיים בשבוע – לא תופיע אותה מנה במהלך שבועיים תפריט	250 גרם	שקשוקה פלפלים ועגבניות או שקשוקה תרד וכרישה על מצע רוטב עגבניות ותרד	
		150 גרם	פסטייה פילו בסויה ופירות יבשים - טבעוני	
		200 גרם	טרין פילו בסייטן וירקות	
קשירת המסה באמצעות קמח חומוס		200 גרם	לביבות טבעוניות מסוגים שונים	
		200 גרם	דפי סיגר ממלאים בטופו וירקות - טבעוני	
		200 גרם	לחמניות בצק שמרים במילוי סויה ופירות יבשים - טבעוני	
		200 גרם	פשטידת פילו במילוי ירקות, סויה ובורגול - טבעוני	
			פלאפל, פול וחומוס בטעמים - טבעוני	
		250 גרם	סירות חצילים במילוי סויה ועשבי תיבול – טבעוני	
		150 גרם	טופו / סייטן	
המשקל מתייחס לטופו/סייטן/סויה בלבד	יוגש בעמדת המוקפצים והסלט בהרכבה	150 גרם	נתחי סויה מוקפצים	

דגשים למנות העיקריות:

1. כל המנות העיקריות מבקר, בעלי כנף ודגים שיוכנו במקום יהיו מבשרים לא מעובדים.
2. את כל חלקי העוף ניתן לפרק במקום מעופות שלמים או להביא מקוצב מספק חיצוני לשיקול הקבלן ועל פי תנאי העבודה.
 - א. בקר, עוף/הודו ודגים ייטחנו במקום ויוכנו באותו היום בלבד. אין להגיש יותר משתי (2) מנות ביום העשויות מבשר/עוף/דג טחונים.
3. שניצל – יוכן טרי לאורך כל שעות הפעילות.
4. פרגית – שווארמה עוף (הודו נקבה), ירך ללא עצמות, ללא עור, ללא סחוסים, ללא כתמי דם וללא שומן.
5. אין להגיש כלל (אלא באישור חריג של הלקוח):
 - א. אצבעות דג או אצבעות עוף (מוכנים מספק חיצוני) - ניתן להכין לבד.
 - ב. דגי מרלוזה ובקלה.
 - ג. אין להגיש קורקבנים, נקניקיות טחונות ומוצרים באיכות נמוכה או כאלו שלא יאושרו ע"י אחראי ההסעדה של המזמין.

ד. כל סוגי הפשרים והמזון המעובד שלא קיבלו אישור מראש מהמזמין.

ירקות חתוכים בר בריא

בכל יום, בארוחת הצהריים, יוגשו בקערות ייעודיות מבחר של שלוש עשרה (13) מרכיבים להרכבת סלט עצמאית על ידי הסועדים וללא הגבלה בעמדה של הסלט בר.

לפחות עשרה (10) סוגים קבועים ביום:

- א. חסה חתוכה (80%) עם עלי בייבי (20%).
- ב. עגבניות שרי (2 פעמים בשבוע) / עגבניה קוביות (3 פעמים בשבוע).
- ג. נבטים סיניים או נבטים אלפלפא או נבטי חמניה - לסירוגין.
- ד. בצל ירוק/עירית/נענע/סלרי - לסירוגין.
- ה. מלפפון טרי קוביות.
- ו. פלפלים שלושה (3) צבעים.
- ז. גזר מגורד.
- ח. פטרוזיליה קצוצה.
- ט. כרוב לבן/ אדום.
- י. בצל סגול טרי.

1. סוג אחד משתנה נוסף בכול יום: (הסוג יקבע ע"פ דרישת הלקוח למעט פטריות שיוגשו פעם בשבוע)
 - א. גרעיני תירס (מירק קפוא ולא משומר) או קיטניה מבושלת ומצוננת – פעם בשבוע.
 - ב. פטריות טריות סוג א' – פעם בשבוע.
 - ג. סלק מגורד חי.
 - ד. ירק עונה אחד (1) משתנה - שומר/קולרבי/צנוניות/לפת.

2. פחמימות וקיטניות:

א. פחמימות מלאות:

- 1) בורגול גס – בימי ראשון.
- 2) קינואה – בכול יום.
- 3) פסטה מקמח מלא – בימי שלישי.
- 4) אורז מלא – בימי רביעי.
- 5) כוסמת – בימי חמישי.
- 6) גרעיני תירס (מירק קפוא ולא משומר) – בכל יום.

ב. קיטניות וביצים (סוג שונה בכל יום):

- 1) אפונה (מקפוא ולא ממשומר).
- 2) שעועית ירוקה שלמה (מקפוא ולא ממשומר).
- 3) עדשים שחורים – לפחות פעם בשבוע.
- 4) שעועית אדומה/לבנה.
- 5) גרגירי חומס.
- 6) ביצים קשות שיבושלו במקום ולא יגיעו קלופות (כול יום) – פריסה לפני ההוספה לסלט בפורס ביצים (ללא הגבלה וחיוב).

3. רטבים קבועים לסלט:

- א. בהתאם לפרק "רטבים קרים".
- ב. שישיות לימון.
- ג. טחינה.
- ד. שמן זית טהור עד 1% חומציות.

תוספות פחמימה

במערך ההסעדה של המזמין יוגשו בכל יום שלושה (3) סוגי תוספות פחמימה וקיטניות:

1. שתי (2) פחמימות רגילות
2. 1 דגן/ פחמימה מלאה או קיטניה.

דגשים:

1. על הקבלן לדאוג כי הפחמימות יספיקו לכל הארוחה.
2. רצוי לשלב גם בתוספות הרגילות גם עדשים וקטניות על מנת להגביר את תכולת הסיבים והשלמת החלבון המסופק על ידי התוספות.

פחמימות מלאות או קיטניות לשילוב בכל יום – ניתן לשלב עם ירקות ועשבי תבלין טריים:

1. בורגול.
2. קינואה – לפחות פעם בשבוע.
3. אורז מלא.
4. קוסקוס מלא – ביום של קוסקוס רגיל.
5. פסטה מקמח מלא.
6. כוסמת.
7. חיטה.
8. שעועית לבנה/חומה.
9. גרגירי חומס.
10. עדשים חומים.
11. גרעיני תירס.
12. אפונת גינה / אפונה יבשה.
13. לאפה - אפונה צהובה.
14. עדשים שחורים.
15. שעועית בובס.

סוג הפחמימה	שם המנה	תדירות	הערות
אורז	אורז מאודה: לבן אדום צהוב	תוספת אורז תוכן לפחות 4 פעמים בשבוע או כל יום ע"פ החלטת המזמין ביום שיוגש אורז מלא כפחמימה מלאה לא יוגש אורז רגיל לפחות פעמיים בשבוע יוגש אורז עם תוספות של ירקות או קיטניות נציג המזמין רשאי לשנות על פי החלטתו את תדירות מס' הפעמים בשבוע	
	אורז עם אפונה		
	אורז עם אטריות דקות		
	אורז - סיני מקסיקני בוכרי ספרדי פרסי עם בהרט, שמיר ותפוז"א שרופים		
	אורז עם בצל ופטריות		
	מג'דרה (אורז עם בצל מטוגן היטב, עדשים וכמון)		
	אורז עם צימוקים ושקדים		
	אורז עם עשבי תיבול טריים אורז ירוק		
	תפוז"א אפויים: קוביות סירות פלחים		
תפוז"א			

	מחית (פירה) תפוז"א / בטטה / משולב יוגש עם בצל מטוגן היטב מעל	תפוז"א במגוון אופני הכנה יוגשו עד 2 פעמים בשבוע. נציג המזמין רשאי לשנות על פי החלטתו את תדירות מס' הפעמים בשבוע	אין להכין מאבקה. לפחות פעם בשבועיים עם שמן זית סוג לבחירת המזמין
	תפוז"א פרוס ברוטב: אנה ליאונז פיקנטי		יוגש מסודר בתבנית נמוכה ולא מעורבב – לפחות פעם בשבועיים
	תפוז"א גמדי עם קליפה בשמן זית, רוזמרין (טרי) ושום		
	תפוז"א אמריקאי (בנייר כסף)		לפחות פעם בשבועיים
	בטטה אפוייה		לפחות פעם בשבועיים
	צ'יפס	פעם בשבוע בהתאם לתפריט הבשרי ובהתאמה למנה לפי בחירת המזמין	מצי"פס קפוא קפוא יהיה מספקים מובילים כגון תפוגן, פרי גליל ומילוטל ובאישור המזמין
פסטות	ספגטי / מקרוני במגוון רטבים	פסטות במגוון אופני הכנה יוגשו עד 2 פעמים בשבוע אך לא פחות מפעם בשבוע	למעט מקרוני ברוטב אדום יוגשו כל הפסטות עם רוטב בנפרד בולונז צמחוני יוגש כתוספת לפחות פעם בחודש
	פסטה פנה פוזילי פפיוניס קונכיות במגוון רטבים	נציג המזמין רשאי לשנות על פי החלטתו את תדירות מס' הפעמים בשבוע	
	פוזילי טריקולור (3 צבעים)		
	פתיתים אפויים לסוגיהם		
נוספים	קוסקוס	יוגש פעם בשבוע יחד עם קוסקוס מלא	יוגש עם ירקות לקוסקוס וגרגירי חומס בנפרד (ירקות בחיתוך ידני בלבד)
	בורגול בירקות מג'דרה בורגול	יוגש לפחות פעמיים בחודש	
	חמין טבעוני ללא בשר	יוגש בימי חמישי (בחודשי החורף (נובמבר עד מרץ) או יותר ע"פ בקשת נציג המזמין	יכול: תפוז"א, קיטניות, תבלינים ובצלים שלמים
	כוסמת עם בצל מטוגן	יוגש פעמיים בחודש	
	נודלס עם ירקות ורוטב אסייתי	יוגש לפחות פעמיים בחודש	יש להשתמש בנודלס ביצים בלבד בתוספת של לפחות 30% ירקות רצועות
	פולנטה רכה בקמח תירס בשילוב תוספות מעניינות כגון ירקות ירוקים/פטריות/עגבניות מיובשות/גרעיני תירס טחונים	תוגש פעמיים בחודש	
	פריקי בירקות ו/או בעשבי תיבול טריים	יוגש פעם בחודש	

קינואה בפסטו בירקות שורש עם עדשים בעשבי תיבול בעגבניות	יוגש פעמיים בחודש	
--	-------------------	--

מובהר בזאת כי שיקול הדעת הבלעדי בבחירת המנות נתונה לנציג המזמין בלבד.

תוספת ירק חם

בכל יום, במסעדה הברית, יוגשו ירקות מבושלים או אפויים שיותאמו למנת הפחמימה המוגשת.

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

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

3. ירקות טריים וקפואים יוכנו מס' פעמים במהלך הארוחה ולא מראש.

תדירות הגשת ירקות חמים:

סוג המבושל	הירק	שם המנה	תדירות	הערות
שעועית שלמה	ירוקה	שעועית ירוקה שלמה ברוטב שעועית ירוקה שלמה מוקפצת	תוגש פעם בשבוע	אין להגיש שעועית חתוכה
חצילים		לצ'ו חצילים פיקנטי חציל מאודה אסייתי	יוגשו פעם בשבועיים	
תירס קפוא	גרעינים	תירס מאודה תירס מקסיקני תירס ברוטב	יוגש 3 פעמים בחודש	
גזר גמדי קפוא		גזר גמדי בתפוזים בפירות יבשים/טנזיה ברוטב פיקנטי	יוגש פעם בשבועיים	
כרוב לבן		כרוב מאודה כרוב וגזר חמוץ מתוק כרוב בעגבניות כרוב צלוי	יוגש פעם בשבועיים	
לקט ירקות קפוא		מאודה ברוטב טבעי ברוטב עגבניות בעשבי תיבול	יוגש פעם בחודש	
קישואים		מוקפצים בשום שמיר ברוטב עגבניות עם שומר בכורכום	יוגש פעם בשבוע	
כרוב אדום		כרוב אדום בין ותפוז בקרמל ופירות יבשים מזוגג עם גזר וסלק	יוגש פעם בחודשיים	
אפונה קפואה		אפונה בנוזל טבעי ברוטב עגבניות ברוטב צהוב מזרחי בין לבן ובצלצלי פנינה עם שומר וסלרי (בעונה) אפונה מוקפצת עם ירקות עם פלפלים ועשבי תיבול	תוגש פעם בשבועיים	
ירקות לקוסקוס (לפחות 5 צבעים)		ירקות לקוסקוס במרק צהוב במרק אדום בנוזל טבעי	יוגשו פעם בשבוע	יוגש ביום שלישי קוסקוס רגיל או מלא בתפריט בתוספת גרגירי חומס מבושלים בנפרד
במיה קפואה		ברוטב עגבניות פיקנטי בלימון ופפריקה חריפה	תוגש פעמיים בחודש	
כרוב ניצנים		ברוטב לימון או בתערובת עשבי תיבול	יוגש פעם בחודש	
דלעת		בסוכר חום וקינמון צלויה בתבלינים מתוקים עגבניות חלק עם לימון ונענע	תוגש פעם בחודש	
ברוקולי כרובית		אפוי בשמן זית, בפירורי לחם ושום, בפסטו, מוקפץ עם פלפלים, דואט שורות מסודרות עם כרובית/ברוקולי	יוגש פעם בשבוע יוגש פעם בשבוע	הספק יגיש מוצר באישור הרבנות גם אם מדובר בעלות גבוהה ובכשרות מהדרין

מנות אחרונות

בכל יום יוגשו שלושה (3) סוגים של מנות אחרונות:

1. שני (2) סוגים של פירות בכל יום.
2. סוג אחד (1) של עוגה / קינוח כוס בכל יום
3. אופציה לקינוח בקיץ:
 - א. גלידות וארטיקים
 - ב. עמדת פרישיקים בקיץ כקינוח:
- בחלוקה חופשית ללא הגבלה לכל סועד בכוס 250 מ"ל חד"פ, בעמדה חיצונית בתוך המסעדה - במקום קינוח ביתי באותו היום.
- פירות העונה, לפחות חמישה (5) סוגים (קפואים או טריים) – תותים, בננה, מלון, תמר, פרי נוסף.
- על בסיס קרח + מיץ תפוזים/מים/חלב קוקוס.

כללי:

1. יש לפרט בתפריט את סוג המנה. כך למשל אין לרשום "עוגה" אלא לפרט את סוג העוגה המוגשת באותו יום.
2. הפירות שיוגשו יהיו מסוג א' ובאיכות מעולה בלבד.
3. חובה לבצע מיון לפני הנחת הפירות בעמדת הקינוחים.
4. לא יוגש אותו פרי יותר מפעמיים באותו השבוע - במידה ויוגש פעמיים באותו שבוע לא תהיה ההגשה בימים רצופים.
5. בעונה יוגשו לפחות פעמיים בשבוע: אבטיח ומלון.
6. משקלי הפירות יהיו ע"פ הטבלה המצורפת.
7. עוגות ומאפים ייאפו במקום בלבד.
8. משקל עוגה לא יפחת מ 60 גרם לאדם ע"פ הטבלה המצורפת.
9. משקל קינוח כגון פנה קוטה, קרם בורלה, ג'לי עם פירות ומלאבי לא יפחת מ 60 גרם.
10. הקינוחים יוכנו בכוסות רב או חד פעמיות דקורטיביות ע"ח הקבלן.
11. הכוסות (חד פעמי דקורטיבי באיכות גבוהה ולא חד"פ של דוגמאות מזון) יוצגו לאישור המזמין

סוג הקינוח	משקל מינימום ליחידה	תדירות	הערות
קינוחי פירות:			
אבטיח	פרוסות או קוביות בתוך כוסות חד"פ לבחירת המזמין	כל שבוע בחודשים מאי ועד ספטמבר	יש להגיש את האבטיח/מלון קר
מלון		כל שבוע בחודשים מאי ועד ספטמבר	
תפוח עץ אדום	120 גרם	שני סוגים ביום	
תפוח עץ צהוב	120 גרם		
אגסים	100 גרם		
שזיפים	100 גרם		יוני - אוקטובר
אפרסק	100 גרם		
ענבים	אשכולות של 70 גרם		פעם בשבוע בעונה (יוני ועד ספטמבר)
תפוז	160 גרם		
קלמנטינה	100 גרם		
בננה	160 גרם		
אפרסמון	120 גרם		נובמבר - מרץ