

הצהרה בדבר היעדר הרשעות (היעדר עבר פלילי / רישום פלילי)

תמולא - על ידי כל אחד מאלה: המשתתף, שותף במשתתף,
המנהל הכללי של המשתתף, בעלי זכויות החתימה במשתתף
אני הח"מ _____, נושא ת.ז. _____, לאחר שהוזהרתי כי עלי להצהיר את האמת
וכי אהיה צפוי לעונשים הקבועים בחוק באם לא אעשה כן, מצהיר בזאת כדלקמן

אני מכהן כ _____ [תפקיד] ב _____ (להלן: "המשתתף").

(לא הורשעתי בעבירה פלילית מסוג פשע; הורשעתי בעבירה/עבירות מסוג פשע) פרט .

לא הורשעתי בעבירה פלילית מסוג עוון; הורשעתי בעבירה/עבירות מסוג עוון (פרט)

לא תלוי ועומד נגדי וככל הידוע לי לא תלוי ועומד כנגד איש מעובדי המשתתף, מנהליו ובעליו, כתב .
אישום בגין עבירה מסוג פשע או עוון ; כן תלוי ועומד נגדי או כנגד איש מעובדי המשתתף, מנהליו ובעליו,
(כתב אישום בגין עבירה מסוג פשע או עוון) פרט

[מחק את המיותר בכל באחד מהסעיפים]

אני מצהיר כי זהו שמי, זו חתימתי, ותוכן תצהירי דלעיל אמת

(חתימת המצהיר)

אימות עו"ד

אני הח"מ _____, עו"ד (מ.ר. _____), מאשר/ת כי ביום _____ הופיע/ה בפני
מר/גב' _____, ת.ז. _____, לאחר שהוזהרתי/ה כי עליו/ה להצהיר את האמת וכי
יהא/תהיה צפוי/ה לעונשים הקבועים בחוק באם לא יעשה/תעשה כן, אישר/ה בפני את תוכן תצהירו/ה
לעיל בחתמו/ה עליו בפני.

(עו"ד)

טבלת ניסיון המציע

שם המציע: _____
 מס' ח.צ.ח.פ/ת.ז: _____
 כתובת: _____
 טלפון: _____; פקס: _____
 נייד: _____
 דוא"ל: _____
 באמצעות מורשי החתימה מטעמו/ה:
 שם: _____ ת.ז. _____
 שם: _____ ת.ז. _____

על המציע למלא את פרטיו של בעל הניסיון המוצע מטעם המציע על פי סעיף 2.3 לתנאי הסף כדלהלן:

סוג הפירוט	מילוי הפרטים	הערות	מסמכים לצירוף
שם בעל הניסיון מטעם המציע	_____	המציע בעצמו או בעל שליטה בו (כשכיר)	
ת.ז.	_____		
מקום מגורים לפי תעודת זהות	_____		תעודת זהות + ספח
גיל	_____		
שירות צבאי/לאומי	_____ _____ _____ _____ _____	יש לפרט תקופת שירות, תפקיד, דרגה, מועד שחרור	קורות חיים
מלל חופשי לעניין ניסיון תעסוקתי רלוונטי להפעלת בית העסק	_____ _____ _____ _____ _____ _____	יש לפרט כל ניסיון תעסוקתי רלוונטי	

מסמך מדיניות להצבת והפעלת פודטראקים ברחבי העיר אשדוד

א. רקע:

1. מסמך מדיניות זה נערך לאור הצורך הקיים בעריכת איזון ריאלי בין צרכי הביילוי והפנאי של התושבים לבין מתן מענה לצרכים אלו באמצעות עמדות מזון נגררות המחייבים הסדרה במסמך מדיניות עירוני.
2. ממכר מזון הינו עסק בעל פוטנציאל להזיק לבריאות הציבור ככל ואינו פועל תחת תנאי רגולציה נאותים. על כן כל פעולת מכירה במרחב אליו ישנה נגישות של הציבור, מחייבת אישור מהרשות המקומית וזאת לאחר שיחידת רישוי עסקים בדקה כי העסק עומד בתנאים הרלוונטיים.
3. משאיות המזון בארץ מאושרות כ"מטבח קצה" – ועל כן המזון, על פי הגדרתו, יסופק ממקום בעל רישיון יצרן ותהליך העבודה הנעשה במשאית הוא למעשה ברמת "סגירה" בלבד. המשמעות היא שכל המזון המסופק למשאית יהיה מעובד, שטוף וחתוך, כך שאין מדובר על פעולות הכנה אלא נדרש רק בצלייה, בטיגון, באפייה ובהרכבת המנות.
4. מטרת ההנחיות הינה קביעת קריטריונים, מיפוי מקומות פוטנציאליים, שיפור איכות חיי התושבים, העשרת פעילות הפנאי וקידום התיירות והפעילות העסקית בעיר, באופן אשר יוסדר ויעמוד בדרישות הדין לרבות חוק רישוי עסקים התשכ"ח 1968, צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי) תשע"ג 2013 (להלן: "הצו"), חוק עזר אשדוד (רוכלים), תשמ"ב 1981, חוק עזר לאשדוד (איכות הסביבה), תשנ"א 1991 ודיני התעבורה. לצד זאת יתאים לאופי וצרכי העיר וישתלב עם חזותה – זאת הן בראייה הכוללת של העיר והן בהתאמה למיקומים הספציפיים המפורטים בנספח המצורף למסמך זה, אשר יעודכן מעת לעת. במקרה של סתירה בין נייר עמדה זה לבין החוק וההתקנות, יגברו החוק והתקנות.
5. אישור מכירת המזון ע"פ מסמך זה תהיה באישור של החברה לתיירות אשדוד (להלן: "החברה לתיירות"), תוך בחינת פעילות העסקים המצויים באותו המרחב על מנת שלא לפגוע בעסקים הקיימים, מעבר למידה הנדרשת ליצירת איזון במתן המענים לציבור.

ב. משך ההצבה:

ככלל תאושר הצבה עונתית חוזרת (מתחדשת) לתקופת הקיץ בלבד – מאי-ספטמבר/ אוקטובר. במקרה של הצבה קבועה יידרש היתר בניה.



עגלה נגררת - הוצאת שולחנות וכיסאות

ג. פעולות הכנת המזון והובלתו:

1. ההתייחסות לפודטראק (FOOD TRUCK) תהיה כמטבח קצה.
2. הובלת מזון לשטחי נקודת ההפעלה ממטבח המפעיל ו/או מטבח יצרן אל נקודת ההפעלה יעשה ברכב ייעודי ומאושר להובלת מזון לפי הנחיות משרד הבריאות ובהתאם לתקנות.
3. על פי תקנות רישוי עסקים ומשרד הבריאות יותרו במשאית המזון הפעולות הבאות בלבד:
 - טיבול, חיתוך, ערבוב, מריחה והרכבת מזון.
 - חימום או הפשרת מזון קפוא או מקורר.
 - טיפול טרמי באמצעות אפייה או טיגון.

ד. תנאים מחייבים להפעלת משאית מזון:

1. מבקש ההיתר להפעלת פודטראק ינהל ספרים כדין (עוסק מורשה, עוסק רשום, תאגיד - להלן: "מבקש ההיתר ו/או המציע ו/או הזכין).
2. היתר המכירה מחויב באישורים הנדרשים לפי המפרט האחיד לפריט 6.9 א לצו ועל פי תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברוכלות מזון), תשס"ט 2009 (להלן: התקנות).
3. המנות המוצעות מן החי מחויבות בהצגת אישור התקשרות עם חברת קייטרינג או בעלי רישיון עסק עבור פריט 4.2 ג לצו- הכנת מזון לצריכה מחוץ למקום הכנתו, לרבות משלוחי מזון.
4. הזכין ידרש להעביר ערבות בנקאית והתחייבות חתומה בכתב לשמירה על הניקיון והסדר במרחב הציבורי, כחלק מהחובה שיחתם מול החברה לתיירות כחלק מתנאי הזכין.
5. המציע מתחייב להפעיל את הפודטראק, במהלך ימות ושעות השבוע כפי שיוגדר ע"י החברה לתיירות או מעת לעת ע"י העירייה.
6. מבקש ההיתר יצרף לבקשה מידות של המשאית וצילום (זווית חזית וצד) של משאית המזון.
7. עיצוב הפודטראק, קונספט המכירה, המוצרים והמחירים יאושרו מראש ע"י החברה לתיירות טרם חתימה על הזכין.
8. הפודטראק נדרש לשימוש תקני בתשתיות סביבתיות והנדסיות בהתאם לצרכיו- מים, חשמל, ניקוז, אש וגז. אלו נדרשים לעמוד בהתאם לתקנות רישיון העסק ולפי תנאי משרד הבריאות.
9. בעל הפודטראק נדרש להסדיר את סביבת העסק כסביבה בטוחה ונקייה ממפגעים. על הסביבה לכלול אזור המתנה המיועד ללקוחות, מוצל מהשמש, מוגן מפני הגשם ומוגש.

ה. הוראות לעובדי המפעיל

1. המפעיל פועל על פי הסכם כקבלן עצמאי ואין בינו לבין החברה לתיירות ו/או העירייה יחסים של עובד מעביד.
- המפעיל מתחייב להעסיק עובדים במספר הדרוש לשם הפעלת התקינה והיעילה של נקודת ההפעלה.

2. לבוש העובדים יהיה נקי ומסודר ויכלול בין היתר, כיסוי ראש, סינר, כפפות חד פעמיות ותג עובד. באחריות המפעיל להעניק לעובדיו טרום כניסתם לעבודה את ההדרכות הבאות: הדרכת בטיחות המזון, הדרכת כללי בטיחות בעבודה, הדרכת שימוש בציוד כיבוי אש וכל הדרכה נוספת הנדרשת ע"פ דין.

ו. תנאי ההפעלה של המקום:

המפעיל מתחייב בזאת:

1. כי הוא והכפופים לו והבאים מכוחו ומטעמו ישתפו פעולה עם החברה והעירייה ויעזרו להן בכל המקרים ששיתוף פעולה או עזרה כזו ידרשו, כדי לאפשר את הביצוע הסדיר והטוב של השירותים ולמלא אחר כל התחייבויותיו הנובעות במישרין או בעקיפין מהסכם עם המפעיל.
2. להרשות לחברה/לעירייה ולבאים מכוחן לבצע פעולה הקשורה בביצוע השירותים המוטלים עליה ולבצע כל מלאכה שתהיה דרושה לפי דעתן לשם מילוי התחייבויותיהן בהסכם זה וכן בגין מחויבותן במסגרת אחזקת כלל המתחם.
3. למפעיל לא תהיה כל טענה כלפי החברה ו/או העירייה בגין הפרעה שתגרם כתוצאה מכך.
4. בכל מקרה של פעולה כאמור תשתדל החברה ו/או העירייה כי ההפרעה תהיה מינימאלית ככל האפשר וכי בהקדם האפשרי יחזור המצב לקדמותו והכל עפ"י שיקול דעתה הבלעדי.
5. על המפעיל להודיע מידית ולא יאוחר מ 24 שעות למן גילוי כל תקלה לחברה לתיירות ו/גם לעירייה, על כל תקלה המחייבת פעולה מצד החברה/ העירייה ו/או הגורמת נזק כלשהו למתקנים ולמערכות במרחב הציבורי.
6. על המפעיל להסכים ולהכיר בכך כי כל שינוי ו/או תוספת ו/או התחברות לתשתית ו/או למערכת כלשהי מחייב אישור מוקדם של החברה/ העירייה בכתב.
7. ההיתר יינתן לפעילות באזור מוגדר ולמוצרים שיאושרו מראש ובמחירון שיאושר ע"י החברה לתיירות.

ז. הליך קבלת היתר ההצבה

1. הצבת פודטראק בשטח **פרטי/ מסחרי** תעשה בהתאם להנחיות מדיניות זו, במקרה זה יהיה על המפעיל לפנות תחילה לקבלת אישור עקרוני מהחברה לתיירות לעניין המיקום, העיצוב ותכולת המכירה, לרבות המחירים המפוקחים.
2. כתנאי לתחילת מתן השירותים המפעיל יידרש לקבל היתר מאת אגף רישוי העסקים בהתאם לפריט 6.9 א ו/או בהתאם להוראות שייקבעו לפי הדין.
3. בהינתן האישור העקרוני יפנה המפעיל ישירות לקבלת כלל האישורים הנדרשים ממחלקת רישוי עסקים לפי פריט רוכלות **לרבות אישור בעל הקרקע**.
4. בשטחים ציבוריים באחריות החברה לתיירות לקיים הליך של קבלת רשות שימוש מול אגף נכסים של העירייה.
5. בחירת מפעיל **בשטח ציבורי** תעשה בהליך פרוצדורלי מקובל כפי שיתפרסם מעת לעת ע"י החברה לתיירות.

ח. הוראות תפעול ותחזוקה

1. תחזוקת המשאיות והציוד המוצב בהן, לרבות אישור ציוד בישול וקירור חשמלי תעשה ע"ח המפעיל וע"פ כל דין בידי בעלי מקצוע ייעודיים ומומחים בתחומם.
2. בכל משאית מזון יוצב שלט ברור ובולט המפרט את מחירי המזון והמשקאות אשר בחלקם יהיו מפוקחים ע"י החברה לתיירות, וכן את פרטי בעל הרישיון וההיתר מכירה (במידה ואושרה מכירת אלכוהול).
3. המבקש יתלה את רישיון הפעלת הפודטראק שניתן לו ע"י הרשות במקום וניתן לאבחנה.
4. ההעמדה המדויקת של הפודארטק תתואם מול החברה לתיירות, לרבות מיקום וכיוון המשאית.
5. השולחנות והכיסאות יוצבו באופן שלא יהווה הפרעה וסיכון למשתמשי הדרך ולא ימנע מעבר חופשי להולכי רגל, לעגלות ילדים ולעגלות נכים.
6. בסוף כל יום יאסף הציוד בסביבת הפודטראק ויוכנס לתוך המשאית כך שהמקום יישאר נקי מכל חפץ.
7. באחריות המציע לדאוג לניקיון שוטף של האתר וסביבתו ברדיוס של 30 מ' ממיקום המשאית במהלך שעות פעילותו באתר, כפי שיוגדר במפה שתימסר למציע ותהווה נספח לזיכיון.
8. באחריות המבקש להציב עובד מטעמו אשר יבצע ניקיון שאריות המזון והאריזות הריקות ע"פ הצורך מהשולחנות המוצבים באתר וכן כלל השטח המוקצה לזיכיון.
9. איסוף וריכוז הפסולת אשר תצטבר במשאית יהיו באחריות המפעיל. איסוף הפסולת יהיו רק באמצעות שקיות ניילון סגורות שיושלחו אל הפחים המוטמנים בקרבת המתחם או למתקני האיסוף והמחזור הרלוונטיים ע"פ סוג הפסולת (קרטונים, שמן, זכוכית, פלסטיק - בהתאם להנחיות).
10. בסיום תקופת הזיכיון יפנה הזכיון את המשאית וכל ציוד נוסף מנקודת ההפעלה וישיב את האתר לקדמותו כשהוא פנוי מכל חפץ ולאחר שניקה באופן יסודי את השטח שבאחריותו, לרבות תשתיות זמניות והשבתן לקדמותן.
11. לא תותר כל פעולת בניה בנקודת ההפעלה לרבות התקנת "דק", רמפות, הצללת קבע וכדומה, אלא באישור העירייה והחברה לתיירות.
12. לא תותר כל הוצאה של מתקנים מחוץ למשאית פודטראק כגון: מקררים וכדומה.
13. המפעיל לא יהיה רשאי להפעיל כל שירות אחר זולת האמור בהסכם שיחתם בין הצדדים.
14. יובהר ויודגש כי חל איסור לערוך מסיבות ו/או אירועים פרטיים באתר ו/או להגביל את כניסת הציבור למבקרים/ למזמנים/ לרוכשי כרטיסים וכדומה.
15. במקרים חריגים ובאישור החברה לתיירות, בהם לא תתאפשר התקנת חיבור חשמל קבוע, יתקין המפעיל גנרטור "שקט" לנקודת ההפעלה. הצבת הגנרטור תתבצע לפי כלללי הבטיחות בדגש על מניעת מכשול של כבל ההזנה.
16. המפעיל יעמוד בתקנות הרעש וימנע מטרדי רעש לסביבה, לרבות אי שימוש במערכות הגברה ורמקולים. כל שימוש במוסיקה יעשה באישור מראש מהחברה לתיירות ובכפוף לתשלום זכויות אקו"ם כדן.
17. במקרה של הפרת תנאי הזיכיון ובכלל זה אי עמידה בתנאים ומגבלות, החברה רשאית לבטל את הזיכיון בכפוף לדין.

18. לא יינתן היתר לרוכלות במקום בו יש סיכון ביטחוני או פגיעה בבטיחות הציבור / או משום מטרד/או מפגע רעש.

19. שימוש בגנרטור/ חיבור חשמל יעשה באישור מהנדס חשמל על תקינות לרבות הארקה.

20. מתקני גז יותקנו ע"י מתקין מוסמך באישור חתום.

21. בעל הזיכיון יידרש לצרף כל אישור, היתר, מסמך או נתון, שיהיו דרושים לרישוי עסקים טרם קבלת החלטה בבקשה שהוגשה על ידו.

22. מכירת בקבוקי זכוכית מכל סוג שהו אסורה, מזיגת אלכוהול תעשה רק בכוסות פלסטיק.

23. מכירת אלכוהול תותר - באישור משטרה עפ"י הכללים, לרבות התקנת מצלמות ואישור מתקין.

24. התאורה תהיה חלק מגוף הנגרר ובכל מקרה לא יוצבו אלמנטי תאורה פריקים אלא באישור מראש.

25. השילוט יעוצב כחלק מהנגרר ולא יאושרו תוספות שילוט מעל גובה העגלה מחוץ למבנה העגלה.

26. חומרי הגמר של העגלה יהיו תקינים, רחיצים ועמידים, לא יותרו מבנים בלויים.

27. יותר שימוש בבלון גז אשר יקובע באופן תקני לגוף העגלה בהתאם לתקנות הגז ובאישור טכנאי מוסמך.

28. ניתן להציב שמשיות, שולחנות וכיסאות בשטח שיוקצה לכך בתיאום עם החברה לתיירות ובהתאם לכללים המחויבים בחוק העזר שימור רחובות.

29. תותר הצבת אשפתון עד 90 ל" כולל סגירה עליונה, לשימוש הציבור אשר ירוקן ע"י המפעיל בסוף יום.

30. לא יאושרו ריכוז פסולת ואחסנת ציוד או מזון בסביבת הפודטראק במהלך הפעילות או אחריה, כל אלו יישארו אך ורק בתוך המשאית.

31. חל איסור מוחלט לשפוך נוזלים מכל סוג באזור צמחייה. שפיכה תתבצע אך ורק לפתרון קצה מאושר.

32. פינוי שמן בישול משומש- באחריות המפעיל לדאוג לפינוי מנקודת הפעלת הפודטראק ע"פ כל דין.



פודטראק עונתי בשטח ציבורי



עגלה נגררת- פרסום ותאורה מובנת

ט. הוראות כלליות

1. ככלל אישור ההצבה או הזיכיון יינתן לפרק זמן של עונה 1 בלבד.
2. הזכות לחידוש הזיכיון נתונה בידי החברה לתיירות מול המבקש.
3. חל איסור מוחלט להעמדת המשאיות/ הנגררים בניגוד לתקנות התעבורה, לרבות בחניות ציבוריות, דרך, מדרכה, רחבת כיבוי אש, מעברי חירום, מעברים ציבוריים וכד'.
4. עגלות המזון נדרשות לפתרון לחיבורי תשתית מוסדרת כגון מים זורמים, פתרון קצה לביוב למי קולחין וחיבור חשמל (ככלל לא יותר שימוש בגנרטור אלא במקרים חריגים ולפי התקנות).
5. שטחו של הנגרר לא יעלה על 11 מ"ר (4.5X2.5). במקרים חריגים יאושר נגרר עד 15 מ"ר בלבד (6X2.5).
6. השטח המוקצה, כפוף לאישור יחידת הנכסים בעירייה, לרבות תחום הוצאת הכיסאות, ויסומן בתכנית ההקצאה.
7. הנגרר לא יוצב באופן אשר יפגע בפעילות מסחרית אחרת או יסכן את משתמשי הדרך, מעברי חירום, מעברים ציבוריים, כניסה לבניין וכדומה.
8. הצבת הנגרר לא תפגע בתשתיות קיימות, וההצבה לא תהווה מפגע בטיחותי לעוברים והשבים.
9. זכיון אשר יזכה בהפעלת פודטראק רשאי להיכנס למאגר הספקים של החברה לתיירות, רשימה זו תהווה המלצה לגורמים הרלוונטיים בעיר, לצורך העדפת הפעלת הפודטראק באירועים ופסטיבלים בעיר.
10. החברה לתיירות תחתית כל בעל זיכיון על כתב התחייבות לפיו מתחייב הרוכל להתפנות מקרקע ציבורית במידה ויידרש לכך ע"י העירייה / או לקבוע תנאים ברישיון לכך.

י. דרישות להנגשת השירות:

1. דלפק השירות יהיה בגובה של 110 ס"מ על מנת לאפשר שירות עבור לקוחות המסתייעים בכיסא גלגלים.
2. הדלפק יהיה פנוי מחפצים המסתירים את פני נותן השירות, כך שלקוח עם מוגבלות שמיעה יכול לקרוא שפתיים.
3. המזון המוצע יוצג בגובה של עד 110 ס"מ ומוצב עד 50 ס"מ מדופן העמדה, כדי שבעלי מוגבלויות יוכלו לגשת למזון באופן עצמאי.
4. רוחב הדרך שמובילה עד לעמדת השירות לא יפחת מ 90 ס"מ, ותהיה פנויה מחפצים ומכשולים.
5. ליד עמדת השירות יוקצה שטח מספיק לתמרון כיסא גלגלים (150 ס"מ על 150 ס"מ).

יא. תשלומים לרשויות:

בעל ההיתר יישא בתשלום אגרות ותשלומים שנתיים, כמפורט להלן:

1. אגרת רישוי עסק.
2. אגרת היתר להצבת שולחנות וכיסאות – שימור רחובות.
3. אגרת זיכיון עונתית.
4. חשבון חשמל.
5. חשבון מים/ ביוב.

6. כל ההוצאות הדרושות ו/או הכרוכות בהפעלת הפודטראק יחולו על מבקש ההיתר ועליו בלבד. "הוצאות" בסעיף זה לרבות הוצאות חשמל, מים, ארנונה בכפוף לכל פטור/הנחה על פי דין וכל תשלום חובה אחר החל או שיחול עפ"י דין על מחזיק של נכס וכן כל הוצאה נוספת ו/או אחרת הדרושה ו/או הכרוכה בהפעלת הפודטראק והשימוש בו לרבות הוצאות לרכישת מתקנים ו/או ציוד לנכס.

יב. הנחיות לעניין מכרזים ור"פ.

1. ע"פ סעיף 14 לחוק, העירייה רשאית לקבל מידע פלילי מהמשטרה על עבירות לפי החיקוקים המנויים בתוספת הרביעית בלבד, על אדם שמבקש להתקשר עמה בחוזה ולקבל מידע לעניין המציע במכרז, בעלי השליטה ונושאי המשרה הנוגעים בדבר הגוף המציע.
2. כאשר מתבצע מכרז, זכאית העירייה על פי חוק לבקש עבור הספקים המשתתפים במכרז מידע פלילי מהמשטרה, באחריות מנהל מחלקת מכרזים להחתים את הספק על טופס הסכמה לקבלת מידע פלילי לגביו.
3. רשימת הזכיינים המיועדים, תועבר למנהל מחלקת המכרזים כולל טפסי ההסכמה לקבלת מידע פלילי.
4. מנהל מחלקת המכרזים יפנה למשטרה באמצעות "כספת".
5. ככל שהתקבל מידע כי נותן השירות הינו ללא רישום פלילי, יועבר ע"י מנהל מחלקת המכרזים אישור "העדר אישום פלילי".
6. במידה ומתקבל מידע פלילי לגבי נותן השירות, הוא יודפס ויועבר ליועמ"ש לבחינת המידע.
7. במידה והיועמ"ש סבור שהמידע מעלה ספק לגבי השתתפות הספק במכרז, הוא יפנה לספק ע"י לקבל מידע מפורט הקיים ברשותו לרבות כתב האישום, ההכרעה וגזר הדין.
8. ע"ב המידע שהתקבל יעביר היועמ"ש חו"ד משפטית באשר להמשך השתתפותו של נותן השירות במכרז. חו"ד תועבר למנהל מחלקת המכרזים.
9. וועדת המכרזים תדון ותחליט האם על סמך חו"ד ניתן לאשר את השתתפות נותן השירות במכרז.
10. כל המסמכים שהתקבלו ייגרסו והמידע היחיד שישמר הינו חו"ד של היועמ"ש והחלטת וועדת המכרזים.



מפרט אחיד לפריט 6.9 א'
רוכלות: רוכלות מזון

תוכן עניינים

פרק 1 - הגדרות כלליות.....	3
פרק 2 - תנאים רוחביים.....	4
פרק 3 - משרד הבריאות.....	6
פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה (תצהיר).....	13

פרק 1 - הגדרות כלליות

- 1.1. בעל מקצוע מוסמך**
- 1.1.1. מי ששר הפנים הסמיכו לעניין סעיף 6 לחוק רישוי עסקים (להלן - החוק), והוא אחד מאלה:
- (1) מהנדס רשוי כמשמעותו בחוק המהנדסים והאדריכלים, התשי"ח-1955 (להלן - חוק המהנדסים), הרשום במדור הנדסה אזרחית, ואדריכל רשוי כמשמעותו בחוק המהנדסים הרשום במדור לארכיטקטורה.
- (2) במבנה פשוט, כהגדרתו בתוספת הראשונה לתקנות המהנדסים והאדריכלים (רישוי וייחוד פעולות), התשכ"ז-1967 (להלן - תקנות ייחוד פעולות):
- (א) מהנדס או אדריכל רשום בפנקס המהנדסים והאדריכלים במדור להנדסה אזרחית או ארכיטקטורה.
- (ב) הנדסאי כמשמעותו בתוספת הראשונה לתקנות ייחוד פעולות.
- 1.2. בעל עסק**
- 1.2.1. לרבות בעל רישיון העסק, מבקש הרישיון, המחזיק בעסק או האדם שבהשגחתו, בפקוחו או בניהולו פועל העסק.
- 1.3. גורם מוסמך ארצי**
- 1.3.1. כל אחד מאלה, לפי העניין:
- (1) ראש רשות הרישוי שבתחומה נמצא העסק, או עובד בכיר אחר מקרב עובדיה שהוא הסמיך לעניין זה.
- (2) המנהל הכללי של המשרד נותן האישור, או עובד בכיר אחר מקרב עובדי משרדו שהוא הסמיך לעניין זה.
- (3) נציב כבאות והצלה, או קצין כבאות והצלה בכיר אחר שהוא הסמיך לעניין זה.
- (4) המפקח הכללי של משטרת ישראל, או קצין משטרה בכיר אחר שהוא הסמיך לעניין זה.
- 1.4. הוראות לצד המפרט האחיד**
- 1.4.1. מסמכים ותנאים כאמור בסעיף 27(ג) לחוק, שנקבעו בחיקוק, הנדרשים מבעל עסק לפי החוק, לרבות לפי סעיפים 6ב, 6ג ו-8 עד 11 לחוק, ואולם אין באי-פרסומם כדי לפטור מן הדרישה להגישם או למלאם.
- 1.5. החוק**
- 1.5.1. חוק רישוי עסקים, התשכ"ח-1968.
- 1.6. התקנות**
- 1.6.1. תקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), התשס"א-2000.
- 1.7. מפרט, מפרט אחיד**

1.7.1. מפרט, לפי סעיף 17 לחוק, המאחד את התנאים לרישיון, הנדרשים מטעמים של נותני האישור לפי סעיף 7 לחוק, והמסמכים הנדרשים על-פי סעיף 6 לחוק מעסק מהסוג האמור בתחילת המפרט והוראות לצד המפרט האחד, המופיעות במפרט.

1.8. נותן אישור

1.8.1. השר להגנת הסביבה, השר לביטחון הפנים, שר העבודה, הרווחה והשירותים החברתיים, שר החקלאות ופיתוח הכפר או שר הבריאות, או מי שהם הסמיכו לתת אישור, לעניין עסק שקביעתו כטעון רישוי נעשתה בהתייעצות עמם, לשם הבטחת המטרות כאמור בסעיף 1 לחוק.

1.9. צו רישוי עסקים

1.9.1. צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013.

1.10. רישיון

1.10.1. רישיון עסק, היתר זמני או היתר מזורז.

1.11. רשות הרישוי

1.11.1. בתחום רשות מקומית - ראש הרשות המקומית או מי שהוא הסמיכו לכך.

1.11.2. מחוץ לתחומה של רשות מקומית - מי ששר הפנים הסמיכו לכך.

1.12. שינוי בעלות

1.12.1. כל שינוי בזהות הבעלים הרשומים ברישיון העסק, לרבות הוספת בעל או גריעתו, וכן העברת שליטה בתאגיד כמשמעותה בחוק ניירות ערך, התשכ"ח-1968.

פרק 2 - תנאים רוחביים

הוראות לצד המפרט האחד

2.1. אין באמור במפרט זה כדי לפטור את מבקש הרישיון מהגשת בקשה, ומקבלת אישורים מתאימים לפי החוק ולפי כל דין. מפרט זה אינו מהווה רישיון. המנהל עסק ללא רישיון עובר על החוק, ויהא צפוי לעונשים הקבועים בחוק.

2.2. אין באמור במפרט זה כדי לפטור בעל עסק מקיום דרישות כל דין החל עליו, אף אם הוראות הדין אינן מופיעות במפרט.

2.3. אם קיימים בעסק סוגי עסקים נוספים החייבים ברישוי לפי צו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי), התשע"ג-2013, יחולו עליהם התנאים המסוימים לעסקים מסוגם, בין שהם מפורטים במפרט האחד ובין שאינם מפורטים בו, והאמור בתנאים אלה לא יגרע מהם.

2.4. לבקשה לרישיון יצורפו, לאחר שנחתמו בידי בעל מקצוע מוסמך: תרשים סביבה, מפה מצבית ותכנית עסק, כמפורט בתקנות 12-15 לתקנות. בנוסף, יצורפו לבקשה מסמכים המפורטים במפרט זה, אם ניתן להגישם בעת הגשת הבקשה.

2.5. לעסק שפעילותו דורשת היתר לשימוש חורג, לפי חוק התכנון והבנייה, התשכ"ה-1965, לא יינתן רישיון לתקופה ארוכה מתוקפו של ההיתר.

- 2.6.** רישיון יוצג בעסק במקום נראה לעין.
- 2.7.** נותן אישור או רשות הרישוי רשאים להוסיף תנאים ברישיון לפי סעיף 7 לחוק.
- 2.8.** המבקש רישיון, או בעל רישיון, רשאי להגיש השגה על תנאי או מסמך שנדרש ממנו במפרט זה, למעט תנאי או מסמך שנקבע בחיקוק. את ההשגה יש להגיש לגורם מוסמך ארצי בהתאם לטופס 9 המופיע בתקנות רישוי עסקים (הוראות כלליות), תשס"א-2000.
- 2.9.** לגורם המוסמך לדון בהשגות מטעם נותן האישור, לפי טופס ההשגה, בתוך 30 ימים מיום קבלת הדרישה לפי המפרט האחיד. הנחיות לגבי אופן הגשת ההשגה מפורטות באתר. עותק של ההשגה יש להגיש לרשות הרישוי. עבור כל השגה יש לשלם אגרה בסך 323 ₪ (סכום המתעדכן מעת לעת). יודגש כי הגשת השגה אינה מתלה את תוקפה של החלטה, כל עוד לא החליט אחרת הגורם שהוגשה לו ההשגה.
- 2.10. ביטול רישיון או פקיעתו**
- 2.10.1. לא יהיה תוקף לרישיון עסק או להיתר זמני אם חלו שינויים מהרשום בו או במסמכים המצורפים לו לגבי סוג העסק, לרבות מבניו, שטחו, הבעלות בו, מיקומו וסוג העיסוק.
- 2.10.2. רישיון עסק יבוטל אם נעשו שינויים בעסק בהשוואה לתרשים הסביבה, המפה המצבית או תכנית העסק, לאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.
- 2.10.3. היתר זמני יפקע בנסיבות האמורות בסעיף 2.10.2.
- 2.10.4. רשות הרישוי רשאית לבטל רישיון מטעמים אחרים, לאחר התייעצות עם נותן אישור המופקד על קיום מטרה מן המטרות האמורות בסעיף 1(א) לחוק, שאי קיומה משמש עילה לביטול, ולאחר שניתנה לבעל הרישיון הזדמנות להשמיע את טענותיו.
- 2.10.5. במקרה של יסוד סביר להניח שנעברה בעסק או לגביו עבירה לפי סעיף 14 לחוק (עיסוק ללא רישיון, הפרת תנאי מתנאי הרישיון או הפרה של תקנות הנוגעות לעניין), ניתן להוציא לעסק צו הפסקה מנהלי לפי סעיף 20 לחוק.
- 2.11. הוראות במפרט האחיד**
- 2.11.1. בעל עסק ידווח לנותן האישור על כל שינוי בעסק, העלול להשפיע על העמידה בתנאי הרישיון, שלושה חודשים מראש לפחות, ויפעל לפי הנחיות נותן האישור.
- 2.12. תחילה**
- 2.12.1. מועד תחילתן של ההוראות המפורטות בפרקים 1 (הגדרות כלליות) ו-2 (תנאים רוחביים) למפרט זה הוא ביום פרסומו של המפרט. מועד תחילתן של ההוראות המפורטות ביתרת הפרקים המופיעים במפרט זה יהיה בהתאם לאמור בכל פרק, ויחול רק על ההוראות המפורטות באותו הפרק.

פרק 3 - משרד הבריאות

מועד תחילתן של ההוראות במפרט אחיד זה הוא ביום 1.1.2021 (י"ז טבת, תשפ"א), ובכלל זה לגבי עסק שבמועד התחילה אין לו רישיון, היתר זמני או היתר מזוה, או עסק שבמועד התחילה היה לו רישיון או היתר זמני. אין באמור כדי לגרוע מתוקפן של הוראות שנקבעו מכוח חוק רישוי עסקים או התקנות האמורות במפרט, ובכלל זה תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברכלות מזון), תשס"ט-2009.

3.1. הוראות חוק הנוגעות לעניין

- 3.1.1 פקודת בריאות העם, 1940.
- 3.1.2 תקנות רישוי עסקים (תנאי תברואה נאותים ברכלות מזון), תשס"ט-2009, [להלן התקנות](#).
- 3.1.3 תקנות בריאות העם (איכותם התברואית של מי-שתייה ומתקני מי שתייה), התשע"ג-2013.
- 3.1.4 תקנות התכנון והבנייה (תכן הבנייה) (תברואה), התש"ף-2019.

3.2. הגדרות

במפרט זה -

- 3.2.1 "טיפול תרמי" - תהליך העלאת הטמפרטורה של מזון שאינו מוכן לאכילה, לשם שמירה על בטיחותו התברואית.
- 3.2.2 "מזון" - כהגדרתו בחוק הגנה על בריאות הציבור (מזון), התשע"ו-2015.
- 3.2.3 "מזון בתפזורת" - כאמור בתקנות, לרבות מזון ארוז מראש הנמכר מחוץ לאריזתו המקורית.
- 3.2.4 "מזון רגיש" - מזון כמפורט בתוספת התקנות.
- 3.2.5 "מזון מוכן לאכילה" - מזון שלא נדרש עבורו טיפול כל שהוא להבטחת בטיחותו התברואית.
- 3.2.6 "מזון מוכן לאכילה שמקובל להגישו חם" - מזון מוכן לאכילה שנדרש עבורו חימום לפני צריכתו כמפורט בסעיף 3.13.2.
- 3.2.7 "חימום מזון" - תהליך העלאת הטמפרטורה של מזון מוכן לאכילה, באמצעות מתקן חימום, לצורך שיפור התכונות האורגנולפטיות (כגון: טעם, צבע וריח) של המזון.
- 3.2.8 "מזון שאינו מוכן לאכילה" - מזון שנדרש עבורו טיפול תרמי או טיפול אחר להבטחת בטיחותו התברואית, לפני אכילתו.
- הערה - כל מונח שלא הוגדר במפרט זה יפורש על פי משמעותו בתקנות.

3.3. תנאים מוקדמים

- 3.3.1 מבלי לגרוע מהוראות סעיף 3 לתקנות, לבקשה של עסק לרכילות מזון שנעשות בו פעולות טיפול במזון, או/ו עיסוק במזון רגיש מוכן לאכילה בתפזורת, יצורפו המסמכים הבאים:
 - (1) אישור מהרשות המקומית או מתאגיד הביוב ברשות המקומית בדבר:
 - (א) חיבור העסק למערכת הביוב.
 - (ב) לריקון מיכל אגירת שפכים למערכת ביוב מרכזית.

- (ג) על פיננוי שפכי העסק באמצעות עסק בעל רישיון לפי פריט 5.3 ג' "הובלתן במיכליות" (ביובית).
- (ד) בעל העסק יחזיק את האישור האמור בעסק, ויצגו לבקשת גורם מוסמך מטעם נותן אישור או רשות הרישוי.
- (2) פרשה טכנית של העסק הכוללת את הפרטים המנויים להלן:
- (א) תיאור מילולי של כלל הפעולות והציוד הנדרשים להכנת המזון.
- (ב) מספר העובדים המועסקים בעסק ותפקידם.
- (ג) כמות מרבית מוערכת של מנות ליום.
- (ד) אמצעי אספקת מים ומקורם.
- (ה) אמצעי סילוק שפכים.
- (ו) פירוט אמצעי החשמל, האוורור/מנדוף, קירור והקפאה בעסק, ככל שקיימים.

3.4 כללי

- 3.4.1 מבלי לגרוע מהאמור בתקנות, על עסק לרוכלות מזון בתפוזרת או שמתבצעות בו פעולות טיפול במזון, יחולו הוראות הבאות:
- (1) בעל העסק יקיים את כל הוראות החקיקה הנוגעות לעסק, לרבות הוראות התקנות, ויעמוד בתנאי המפרט בכל עת.
- (2) אין בדרישות המופיעות במפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות על פי כל דין.
- (3) בעל העסק ידווח לרשות המקומית על כל שינוי בעסק העלול להשפיע על העמידה בתנאי הרישיון, שלושה חודשים לפחות מראש, ויפעל לפי הנחיות נותן האישור.

3.5 סביבת העסק

- 3.5.1 השטח בו יוצב מתקן העסק יהיה נקי ממפגעים.
- 3.5.2 אזור ההמתנה המיועד ללקוחות העסק יהיה מוצל ומוגן מפני גשם.

3.6 מי שתייה

- 3.6.1 מבלי לגרוע מהאמור בתקנות ובנוסף על האמור בתקנות ברוכלות מזון בתפוזרת או בעסק בו מתבצעות פעולות טיפול במזון, יתקיימו התנאים המנויים להלן:
- (1) מערכת מי שתיה תותקן בעסק בהתאם לדרישות תקנות התכנון והבניה (תכן הבנייה) (תברואה), תש"ף-2019, לעניין התקנת מערכות מים וביוב בשינויים המחויבים.
- (2) בעל העסק יחבר את מתקן העסק לרשת להספקת מי שתייה או למכל מים שיעמדו בהוראות התקנות.
- (3) בעל העסק אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת מי השתייה בעסק.
- (4) מבלי לגרוע מהוראות התקנות ומהוראות אלה, בעל העסק ינקוט בכל האמצעים הסבירים להבטחת איכות מי השתייה בעסק.
- (5) בעל העסק לא יגרום, ולא ירשה לאחר לגרום, שינוי לרעה באיכות מי השתייה בעסק.
- (6) בעסק תהיה אספקת מים קרים וחמים.
- (7) בכל מקרה של הפסקה באספקת המים תיפסק הפעילות בעסק עד לחידוש האספקה.
- (8) בעסק בו קיים חיבור למיכל מים יחולו בנוסף ההוראות הבאות:
- (א) המכל יוצב בתוך מתקן העסק.

(ב) המכל יוצב במקום המונע ככל הניתן את התחממות המים, וכן יהיה עשוי חומר המונע התחממותם.

(ג) המכל יוצב באופן המאפשר ניקוי וחיטוי בנקל.

(ד) המכל יהיה בעל מבנה המאפשר ריקון מלא של המים מתוכו.

(ה) פתח המכל יהיה ברוחב המאפשר ביצוע בקרה על מצבו הפיזי ותברואי וביצוע פעולות תחזוקה במידת הצורך.

(ו) המכל יצויד בצינור מילוי; קצה המילוי של הצינור, יהיה מורם מעל מפלס המים בכל עת, באופן שייצור מרווח אוויר.

(ז) נפח המכל יספיק לצורך הפעילות המרבית הנדרשת ביום עבודה של העסק (2 ליטר מים למנה אחת לפחות), ובכל מקרה לא יפחת מ-200 ליטרים.

(ח) בסוף יום העבודה ירוקן מכל המים. מילוי מחדש של המכל יבוצע לאחר שטיפת המכל, בסמוך ככל הניתן לתחילת העבודה בעסק.

3.7 שפכים

3.7.1 בנוסף על האמור בתקנות, ברוכלות מזון בתפוזרת או בעסק בו מתבצעות פעולות טיפול במזון, יתקיימו התנאים המנויים להלן:

(1) בעל העסק יחבר את מתקן העסק למערכת ביוב מרכזית באישור הרשות המקומית, או יאסוף את שפכי העסק למכל אגירת שפכים המותקן במתקן העסק.

(2) בעל העסק ירוקן את שפכי העסק ממכל אגירת השפכים, בפרקי זמן סבירים, ולא פחות מפעם ביום למערכת ביוב מרכזית.

(3) בעל העסק יהיה אחראי בכל עת לתקינותה של מערכת השפכים בעסק וידאג לתחזוקה תקינה ושוטפת של המערכת כאמור, ולמניעת מפגעים תברואיים ולמטרדים.

(4) בעל העסק ינקוט בכל האמצעים הדרושים במקרה של תקלה במערכת הביוב, למניעת הצפה בעסק.

(5) בכל מקרה של גלישה או הצפה של שפכים, בעל העסק יסגור את העסק באופן מידי ויפעל לתיקון התקלה ולניקוי וחיטוי העסק.

(6) חלקי מערכת השפכים בעסק יהיו צבועים בצבעי אפור, שחור או כתום ויתקיימו לגביהם הדרישות להלן:

(א) מיכל אגירת השפכים יהיה בנפח של 120 אחוז מנפח מיכל המים, עשוי מחומר עמיד, בעל שטח פנים חלק, הניתן לניקוי בנקל.

(ב) תחתית המכל תהיה משופעת לכיוון פתח הריקון לצורך ריקון מלא.

(ג) צינור האוורור של המכל יופנה לכיוון שאינו גורם למטרד ריח בסביבת העסק.

(ד) הכיורים ומתקני הקירור והטיפול במזון, כמו כן ניקוזי רצפה בעסק יזרימו את שפכיהם אל מערכת הביוב או אל מכל אגירת השפכים, לפי העניין, באמצעות מרווח אוויר.

(ה) ריקון מכל אגירת שפכים יבוצע לאחר שעות הפעילות ולא במהלך הפעילות בעסק.

3.8 מתקן העסק

- 3.8.1. גודל מתקן העסק וכמות הציוד שישמשו את בעל העסק, יתאימו להיקף וסוג הפעילות בעסק.
- 3.8.2. כלל החיפויים והמשטחים הפנימיים הקיימים במתקן העסק יעמדו בהוראות אלה :
 (1) יהיו עשויים מחומר יציב, עמיד ושאינו מחליד.
 (2) יהיו עשויים חומר הניתן לניקוי וחיטוי בנקל : חלק, רחץ, ושאינו סופג מים.
 (3) לא יהיו עשויים, ולא יכילו, חומר העלול להזיק לבריאות האדם או חומר אסור בשימוש כגון אסבסט, עופרת וכדומה.
- 3.8.3. הציוד על רצפת המתקן יקובע בצמוד לרצפה ללא רווח, או לחלופין ברווח שהוא מספיק לצורך ניקוי בנקל של רצפת המתקן.
- 3.8.4. רוחב המעבר במתקן העסק יהיה מספיק לצורך מעבר חופשי וביצוע פעולות תחזוקה וניקיון : כ-70 סנטימטרים לפחות, ואם בשני צידי המעבר מצויים מתקנים שפולטים חום, כ-90 סנטימטרים לפחות.
- 3.8.5. בעת פעילות העסק, המעברים יהיו פנויים מחפצים או מצרכים.
- 3.8.6. בעל העסק לא יספק מקומות ישיבה לשימוש הלקוחות.
- 3.8.7. דלת מתקן העסק תהיה בעלת מנגנון סגירה אוטומטי ; הדלת תהא סגורה בכל עת, למעט בעת הכניסה והיציאה מהמתקן או הכנסת והוצאת המזון.
- 3.8.8. מבנה המתקן, החומרים מהם הוא עשוי וכן אופן אחסון המזון והציוד יהיו בדרך המונעת קינון מזיקים.
- 3.8.9. סביבת המתקן ופנים המתקן יהיו נקיים ממזיקים ; בעל העסק יבצע פעולות הדברה ותחזוקה במתקן בהתאם לצורך.
- 3.8.10. מתקן העסק יהיה שלם, מוגן לכניסת מזיקים, נקי ותקין בכל עת.
- 3.8.11. בסוף כל יום עבודה ינוקה שטח פנים המתקן באופן יסודי.
- 3.9. תשתיות מתקן העסק**
- 3.9.1. בעסק בו מתבצעות פעולות טיפול במזון, יימצאו במתקן העסק שני כיורים לפחות (כיור לרחצת ידיים וכיור תפעולי) עם מים חמים וקרים, בעל העסק יפריד בין הכיורים, בסעיף זה, "שני כיורים", לרבות כיור מפוצל עם ברז אחד.
- 3.9.2. בעסק בו מתבצעות פעולות טיפול במזון, שחל עליו סעיף 8 לתקנות : "שמירת מזון בטמפרטורה מבוקרת", יוודא בעל העסק כי הטמפרטורה בתוך מתקן העסק לא תעלה על 25 מעלות צלזיוס.
- 3.9.3. במקרה של הפסקה באספקת החשמל לעסק, תופסק הפעילות בעסק עד לחידוש האספקה.
- 3.10. ציוד**
- 3.10.1. הציוד הבא במגע עם המזון או משמש להכנת המזון בעסק, יעמוד בדרישות התקנים הישראליים הרשמיים החלים עליו.
- 3.10.2. בעסק בו מתבצע טיגון עמוק של מזון, יימצא מתקן לקליטת אדים.
- 3.10.3. ככל שקיימים בעסק מתקני קירור מזון, לוח הקריאה של מד-החום במתקן יימצא במקום המאפשר קריאתו בנקל.

3.10.4. ככל שקיים בעסק ציוד המשמש לטיגון עמוק, או ציוד אחר העלול לפזר נתזים בעת השימוש בו, יימצאו אמצעים למניעת נתזים, או לחילופין, ככל שלא נמצאו אמצעים אלה, יוצב הציוד האמור בנפרד ורחוק ככל הניתן מאזור החזקת המזון המיועד להגשה.

3.11. איסור עישון

3.11.1. בעל העסק יודא כי לא יעשן אדם במתקן העסק.

3.12. תנאים כלליים לטיפול במזון בעסק

3.12.1. המזון בעסק יהיה ממקור בעל רישיון עסק ו/או רישיון יצרן, לפי העניין.
3.12.2. לא יבוצעו פעולות הכנה או טיפול במזון, מחוץ למתקן העסק.
3.12.3. המזון רגיש מס"ג בעסק, יישמר בטמפרטורה מבוקרת בהתאם להוראות התקנות ולהוראות היצרן, בכל עת, לרבות בעת הצגתו לצורך מכירה (להלן - "שמירה בטמפרטורה מבוקרת").

3.12.4. הפשרת מזון קפוא במידה ותידרש על ידי יצרן, תבוצע במתקן קירור.
3.12.5. מזון שהופשר ישמשו לאותו היום בלבד.
3.12.6. אריזות מזון רגיש (מס"ג) שנפתחו ישמשו לאותו היום בלבד ; שאריות ישליכו לאשפה בסוף היום.
3.12.7. לא יחזקו ולא יימכרו בעסק מוצרי מזון שאינם בתוקף.
3.12.8. שמן טיגון :

- (1) יהיה מסוג שמתאים לטיגון עמוק ממושך.
- (2) לא יפגע בטעמו או בטיב המזון.
- (3) שאריות שמן יופנו למחזור ולא למערכות הביוב.
- (4) טיגון בשמן עמוק יבוצע לפי הנחיות בנספח מס' 1.

3.13. תנאים לאחזקה וטיפול במזון

3.13.1. לא יוחזקו או יימכרו בעסק מוצרי מזון רגיש מן החי שאינם מוכנים לאכילה (גולמי) או מזון נא .
3.13.2. לא יבוצעו בעסק פעולות טיפול במזון, אלא בהתאם לפעולות טיפול במזון כמפורט בטור א', ולסוגי המזון כמפורט בטור ב' שלהלן ובתנאים המפורטים בסעיף זה :

טור א' פעולות הטיפול במזון המותרות	טור ב' סוג המזון
חימום מזון	מזון מוכן לאכילה שמקובל להגישו חם : מזון כאמור, קפוא או שאינו קפוא, מוכן לאכילה וארוז מראש על ידי יצרן, כגון : • שניצלונים, נקניקיות, בורקסים אפויים, פיצות אפיות, טוסט, חביתה מביצים מפוסטרות, קלחי תירס או פופקורן וכו' • מרקים מאבקות מוכנות

טיפול תרמי באמצעות אפייה או טיגון בשמן	מזון צמחי (שאינו מן החי) שאינו מוכן לאכילה: מזון כאמור שנארז מראש והוקפא על ידי היצרן, כגון: ציפס, פלאפל, ירקות קפואים, מוצרי מאפה קפואים, פיצות קפואות, פסטלים וכיוצא בזה
הפשרה	מזון שנדרש עבורו הפשרה לפי הוראות היצרן כגון: • הפשרת עיסת פלאפל שמגיעה קפואה מיצרן
ערבוב, מריחה, הרכבת מנות	מזון מוכן לאכילה ממקור מורשה כגון: • ירקות שטופים, חמוצים וכו' • סלטים: חומס, טחינה, מטבוחה, שימורי דגים וכו' • דברי חלב, גבינות, פסטרמות, נקניק וכו'
תיבול	כל סוגי המזון המותרים למכירה בעסק
חיתוך	כל סוגי המזון המותרים למכירה בעסק

3.13.3. מבלי לגרוע מהאמור בסעיף 3.13.2, לא ייעשו בעסק פעולות בישול במזון שאינו מוכן לאכילה, כגון: תבשילי קטניות, אטריות או ירקות.

3.13.4. על אף האמור בסעיף 3.13.2, תותר הכנת שתייה חמה או מיצי פירות בעסק.

3.13.5. טיגון ואפיית מזון שאינו מוכן לאכילה מן הצומח, הנדרש עבורו טיפול טרמי, תיעשה כך שטמפרטורה במזון לא תפחת מ-75 מעלות צלזיוס, למשך 2 דקות לפחות.

3.13.6. לא יוחזקו ולא יטופלו בעסק בביצים, למעט ביצים מפוסטרות.

3.13.7. לא ייעשו בעסק פעולות טיפול בפירות ובירקות שאינם שטופים ומחוטאים מראש מספק בעל רישיון עסק ו/או רישיון יצרן, לפי העניין.

3.13.8. כל פעולות הטיפול במזון בעסק, ובכלל זה: חימום המזון, הרכבת כריכים, הכנת מיצים, טיגון ביצה או הכנת סלט ירקות או פירות ייעשו במנות אישיות, לעיני הלקוח ולצריכה מידית.

3.13.9. על אף האמור בסעיף 3.13.8, בכפוף לשמירת המזון בטמפרטורה מבוקרת, יותרו פעולות הטיפול במזון שלהלן, אף שלא לעיני הלקוח לצריכה מידית:

(1) שימוש במתקן חימום רציף לנקניקיות.

(2) הכנת ציפס מקפוא ארוז מראש על ידי היצרן.

(3) הכנת קלחי תירס או פופקורן.

(4) אפיית מוצרי מאפה.

3.13.10. הגשת המזון

(1) הגשת מזון בתפזורת תיעשה תוך שימוש בכפפות חד פעמיות, אשר יוחלפו אחת לשעה לפחות, או לאחר כל ביצוע פעולה שאינה קשורה להגשת המזון, כגון: פעולות ניקיון או טיפול בסחורה.

(2) המזון יוגש ללקוחות דרך דלפק ההגשה; לא תותר הגשה עצמית על ידי הלקוחות.

(3) תבלינים ורטבים יסופקו ללקוחות במנות אישיות ארוזות מראש על ידי היצרן, או ממארז מקורי של יצרן שנמזג לכלי אישי חד פעמי על ידי מגיש המזון.

3.14. ניהול יומן ובקרה עצמית

- 3.14.1. בעל העסק ינהל יומן אשר ישמר בתחום העסק לרישום הפעולות שלהלן :
- (4) רישום מדידות טמפרטורה במתקני הקירור, 3 פעמים ביום. מועד הרישום הראשון יהיה מרגע הכנסת מוצרי מזון רגישים למתקן הקירור, בתחילת יום העבודה בעסק.
- (5) בדיקת אימות טמפרטורה במתקני קירור שתתבצע פעם ביום לפחות באמצעות מדחום אינדיקטורי שיימצא בעסק.
- (6) מבלי לגרוע מהאמור בתקנות, בעל העסק ישמור אריזות מזון מוכן לאכילה שנפתחו לצורך מכירתם בתפזורת, עד לסיום תכולת האריזה.

נספח מס' 1

3.15. הנחיות להליך טיגון בשמן

- 3.15.1. השמן לא יחומם לטמפרטורה מעל 180 מע"ץ .
- 3.15.2. טמפרטורה מומלצת להליך טיגון עמוק היא $160-180^{\circ}\text{C}$.
- 3.15.3. בין טיגונים יש להנמיך טמפרטורה ל 120 מע"ץ או פחות ולסגור מפני אור השמש.
- 3.15.4. יש לשמור על מפלס קבוע של שמן במתקן טיגון, כנדרש על ידי יצרן.
- 3.15.5. יש להכניס מנות מדודות של מזון כדי להימנע מירידת טמפרטורה של שמן במטגנת ולהקפיד על יחס בין נפחי שמן ומזון, של ארבע לאחד לפחות.
- 3.15.6. יש להימנע מהוספת מלח בישול ותבלינים למזון לפני ובעת הטיגון.
- 3.15.7. אלמנט חימום במתקן הטיגון צריך להיות מורם מעל תחתית המטגנת (כדי למנוע חימום משקעים ושאריות מזון).
- 3.15.8. יש לסנן את השמן או להחליפו מדי יום ולשמור אותו נקי משאריות מזון מטיגונים קודמים.
- 3.15.9. מתקן טיגון ושמן טיגון ינוקה מדי יום לפחות.
- 3.15.10. שמן טיגון יוחלף לפני שמתחילים להופיע אחד משינויים כאלו : עשן, קצף, צבע חום כהה, ריח וטעם לא נעימים, ערכי TPM מעל המותר בסעיף 3.15.11.
- 3.15.11. ערכי TPM (TOTAL POLAR MATERIALS) לא יעלו על 27 %.

פרק 4 - הרשות הארצית לכבאות והצלה

עונה על תנאי מסלול "אישור על יסוד תצהיר" בהתאם לצו רישוי עסקים (עסקים טעוני רישוי),
התשע"ג-2013

מועד תחילתן של ההוראות המפורטות בפרק זה הוא במועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום 1.1.2024 (כ' טבת, תשפ"ד), לפי המוקדם מביניהם, ואולם לגבי הוראות שלא נדרשו בעבר, בכתב, מן העסק, לפי כל דין:

1) תחילתן תהיה בתוך 90 ימים ממועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום 1.1.2024 (כ' טבת, תשפ"ד), לפי המוקדם מביניהם.

2) אם נכללה בהן דרישה להתקנת מערכות כיבוי או גילוי אוטומטיות - תחילתה של אותה דרישה תהיה שנה ממועד פקיעת תוקף הרישיון או ההיתר הזמני או ביום 1.1.2024 (כ' טבת, תשפ"ד), לפי המוקדם מביניהם.

4.1. הוראות חוק הנוגעות לעניין

4.1.1 חוק הרשות הארצית לכבאות והצלה, התשע"ב-2012, והתקנות על פיו.

4.1.2 דיני התכנון והבנייה, לרבות חלק ג' לתוספת השנייה לתקנות התכנון והבניה (בקשה להיתר, תנאיו ואגרות), התש"ל-1970 - בטיחות אש בבניינים.

4.1.3 חוק רישוי עסקים התשכ"ח-1968 (להלן - החוק), והתקנות על פיו.

4.2. הגדרות

4.2.1 **סידורי בטיחות אש והצלה** - לרבות אמצעים המותקנים בנכסים, דרך קבע או באופן ארעי, והמיועדים, בין השאר, לכל אחד מאלה:
(1) מניעת דליקות והתפשטותן.

(2) כיבוי דליקות, צמצום נזקיהן והקלת פעולות לכיבוי דליקות.

(3) מילוט וחילוץ לכודים והקלת פעולות למילוטם ולחילוצם.

(4) הצלת חיי אדם ורכוש.

(5) דרכי התקשרות.

(6) כל צורך הנדרש לביצוע פעולות כיבוי והצלה.

4.2.2 **"גפ"מ"** - גז פחמימני מעובה כמשמעותו בתקן ישראלי ת"י 158 מיתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ).

4.2.3 **"ציוד כיבוי"** - ציוד, מתקנים וחומרים המשמשים לכיבוי דליקות ומניעתן.

4.2.4 **"תקן ישראלי (ת"י)"** - תקן ישראלי רשמי או תקן ישראלי כמשמעותו בחוק התקנים.

4.2.5 **"גורם מוסמך"** - אחד מאלה:

גורם מוסמך	נושא
תחזוקאי או מבקר מטפים מורשה בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129 חלק 1 מטפים מטלטלים - תחזוקה	תקינות מטפים מטלטלים

התאמה ותקינות מערכת הגז לתקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ)	בעל רישיון בתוקף לעבודת גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ברישוי) (רישוי עסקים עבודות בגפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו
---	---

4.3. כללי

4.3.1. מפרט זה מתייחס לדרישות סידורי בטיחות האש הבסיסיות והחיוניות לצמצום הסכנה לחיים ולרכוש באירוע כבאות והצלה, וביצועו אינו מבטיח מניעת דליקות ונזקיהן. בעל העסק יפעיל את העסק בכל עת, תוך נקיטה והתקנת סידורי בטיחות אש והצלה ההולמים את היקף הפעילות בעסק, רמת הסיכון הנובעת מאופי הפעילות בעסק, ממספר השוהים בו, ממיקומו, משטחו ולפי כל דין, ולכל הפחות לפי מפרט זה.

4.3.2. אין בדרישות המופיעות במפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות על פי כל דין, לרבות דיני התכנון והבנייה.

4.3.3. מבלי לגרוע מכלליות האמור בסעיפים 4.3.1 ו-4.3.2, אין בהוראות מפרט זה כדי לגרוע מהדרישות הקבועות בדיני התכנון והבנייה, לצורך קבלת היתר בנייה, או ההוראות לעניין המשך אכלוס הנכס, ובכל מקום בו ישנה התייחסות במפרט לדרישות הנוגעות לבטיחות אש בעסק, הן יבואו בנוסף לדרישות תקנות אלו.

4.3.4. לא התקיימו בעסק דיני התכנון והבנייה, חובה לידע על כך את רשות הכבאות, ועשויות לחול לגבי דרישות נוספות בהתאם לקביעת נותן האישור, עד להסדרת עמידתו בהוראות דיני התכנון והבנייה.

4.3.5. הפניות במפרט לתקן ישראלי (ת"י) מחייבות כי תתקיים התאמה מלאה בין מבנה העסק, תכולתו וסידורי בטיחות אש והצלה בו, לבין הדרישות הקבועות בתקן ; ובעל העסק, או מי מטעמו שמונה לעסוק בתחום זה, מחויב להכיר את דרישות התקן ולוודא כי תתקיים התאמה מלאה של העסק כנדרש.

4.3.6. הדרישות המופיעות במפרט יקוימו לכל אורך תקופת פעילותו של העסק, ובעל העסק אחראי לכך שלא יתבצעו כל שינויים בעסק, העומדים בסתירה להוראות המפרט ולתנאי הרישיון.

4.3.7. תחזוקת סידורי בטיחות אש והצלה :

(1) סידורי בטיחות אש והצלה יימצאו במצב תקין בכל עת, ובעל רישיון העסק יוודא את ביצוען של הבדיקות, הטיפולים וכל פעולה אחרת הנדרשת לצורך כך (להלן - תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה).

(2) תחזוקת אמצעי כיבוי אש והצלה תתבצע לפי הוראות התקן הישראלי (ת"י) התקף והוראות היצרן, ואם ניתנו הוראות נוספות על ידי נותן האישור - בהתאם להוראות אלו.

4.3.8. תיקון הוראות הנציב אליהן מפנה מפרט זה, יחול על העסק בהתאם להוראות סעיף 4ג7 לחוק.

4.4. ציוד כיבוי

4.4.1. בעסק יוצבו מטפי כיבוי מסוג אבקה יבשה במשקל של 6 ק"ג.

4.4.2. בדיקת מטפי הכיבוי ותחזוקתם תעשה לפי האמור בתקן ישראלי ת"י 129, חלק 1 מטפים מיטלטלים - תחזוקה.

4.4.3. ציוד הכיבוי יהיה נגיש וזמין ויוחזק במצב תקין בכל עת.

4.5 מערכת הגפ"מ

4.5.1. מערכת הגפ"מ המשמשת את העסק תענה לתקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ).

4.5.2. מערכת הגפ"מ, המכשירים והאביזרים לצריכת גפ"מ והמנדפים הקיימים בעסק, יתוחזקו במצב תקין, בכל עת.

4.6 אישורים

4.6.1. בעל העסק ישמור בשטח העסק בכל עת את המסמכים המפורטים להלן, ויציגם או ימסרם לאדם המוסמך לבדוק עמידת העסק בדרישות לעיל:

(1) אישור גורם מוסמך כי מטפי הכיבוי הקיימים בעסק נבדקו בהתאם לתקן ישראלי ת"י 129 חלק 1, מטפים מיטלטלים - תחזוקה, ונמצאו תקינים.

(2) אישור על בדיקת התאמתה ותקינותה של מערכת הגז לתקן ישראלי ת"י 158 מתקנים לגזים פחמימניים מעובים (גפ"מ). האישור יינתן על ידי בעל רישיון לעבודת גפ"מ לפי תקנות הגז (בטיחות ברישוי) (רישוי עסקים עבודות בגפ"מ), התשס"ו-2006, אשר רשאי לתת אישור כאמור, בהתאם לסוג רישיונו (אם קיימת מערכת גז בעסק).

4.7 נספחים

4.7.1. את פרסומי הרשות הארצית לכבאות והצלה כולל תיקיית טפסים אחידים לאישורים ניתן למצוא באתר הרשות הארצית לכבאות והצלה ולהורידם ממנו.