

**האגף להכשרה מקצועית**  
**ופיתוח כוח אדם**  
משרד הכלכלה



**ועדת המכרזים לנושאי התקשרויות מקצועיות של האגף להכשרה ולפיתוח כוח אדם**  
**פרוטוקול מס' 51 מיום 22 במרץ 2016**

**נכחו:**

אריאלה שמיר - יו"ר הועדה  
עו"ד איילת זלדין - משנה ליועץ משפטי  
רו"ח איתמר שושנה - סגן החשב

**הקמת מטבח לימודי תיקני בבית הספר לנוער חוש"ן – מיזם משותף**  
מכתבו של מר גדעון זקן, ממונה אזורי ירושלים, מתאריך 6.3.16

בפני הועדה בקשתו של מר גדעון זקן, בקשה לאשר מיזם משותף דרור בתי חינוך ע"ש גמנסיה דרור- החלוץ ע.ר. 580015055 (להלן רשת "דרור") להקמת מטבח לימודי תיקני בבית הספר לנוער חוש"ן. במכתבו צוין:

בבית הספר לנוער חוש"ן ירושלים קיימת מגמת טבחות מזה שנים רבות ואולם המטבח הלימודי הקיים העומד לרשות התלמידים קטן ומיושן מאוד, עם ציוד ועמדות נחותות מאוד, לפיכך הוא אינו מאושר ע"י הפיקוח המקצועי וזאת לאור היעדר תשתיות התואמות תקן סדנא.

לאור האמור ובהמשך לישיבות שהתקיימו במטה האגף ובבית הספר חוש"ן בהשתתפות כל הגורמים המקצועיים באגף, סבור האגף שיש צורך בהקמתו של מטבח לימודי חדש בבית הספר וזאת לאור המחסור החמור במטבח לימודי מתאים וראוי ללימודי "אומנות הבישול וקונדיטאות" ומהנימוקים הבאים:

1. כיום התלמידים לומדים את החלק המעשי והעיוני בסדנא הלא תקנית אך נבחים במעמד של אקסטרניים במקומות אחרים ( בסדנא תקנית). דרך פעולה זו פוגעת ישירות בתלמידים לאור העובדה כי אינם זוכים לציוני מגן, בחינה במוסד ושאר ההטבות להם זכאים תלמידים מן המניין ומעל הכול, אינם זוכים להכשרה מלאה כנדרש.
2. בוצעה בדיקה למול ממוני הנוער במחוזות (מר אביגדור קריל, גבי שרונה בלוך, מר שלמה גץ וגבי רוחמה גניש) לשלילת קיום ענפים נוספים בהם קיים פער מסוג זה.
3. ביה"ס חוש"ן הינו ביה"ס היחיד שיש לו סדנא קולינרית שאינה עומדת בתקן וזאת היות שהיה מס' שנים במעמד של "פרויקט" וכאשר עבר למסלול הכשרה תעשייתי מסלול 55 הסב את כל הסדנאות בבית הספר למעט סדנת הקולינריה לאור עלויות גבוהות ההסבה והשדרוג הרבות.

מר גדעון זקן ביקש להדגיש כי הקמתו של מטבח לימודי תיקני חדש יאפשר את הרחבתה של מגמת הטבחות בביה"ס, יגביר באופן משמעותי את הרמה הלימודית והמקצועית של התלמידים, יהווה תמריץ משמעותי לגיוס תלמידים נוספים לביה"ס, יאפשר לתלמידים בין היתר ביטוי יכולות, כישורים ומיומנויות, חשיפה לטכנולוגיות מתקדמות, שימוש בציוד וחומרים עדכניים וכל אלה יקנו לתלמיד מעמד של בוגר המגמה ברמה מקצועית גבוהה המתאימה לדרישות ענף המלונאות.

כמו כן מטבח לימודי חדש יענה על חלק מהצרכים הייחודיים של העיר ירושלים כעיר תיירות מן המעלה הראשונה ועל המחסור הרב של כוח אדם מקצועי ומיומן בכלל ויהווה עתודה מקצועית לתעשיית המלונאות והמסעדנות בירושלים בפרט.

ב – 21.3.16 התקבל מכתב מרשת "דרור" – הצעה להקמת סדנה לאומנות הבישול סוג 1 + עלויות תמחור ותוכנית, מצ"ב. בהתאם למכתב " הצעת המתווה היא בעלות כוללת של 1,050,000 ₪ ומתייחסת לחלל של 90 מטר מרובע. "



**האגף להכשרה מקצועית  
ופיתוח כח אדם**  
משרד הכלכלה

ההצעה הועברה לבחינתו של מר משה כץ, ממונה פיקוח מקצועי פדגוגי ומפקח ארצי למלונאות, אשר קבע במייל מיום 21.3.16: "מאשר את התוכנית המוצעת ע"י רשת דרור, המתווה תואם את דרישות הפיקוח המקצועי. כפי שכבר ציינתי במייל קודם, הערכת עלויות ההקמה ריאליות."

בפני הועדה מכתב רשת "דרור" מיום 3.3.16 לפיה היא תעמיד לרשות הקמת המטבח סכום של 550,000 ₪ ממקורותיה. הרשת הבהירה במכתבה שכספים אלו לא יהיו מתקציבי מדינה או עירייה, מצ"ב.

האגף מבקש לאשר הקמת המטבח כמיזם משותף כאשר חלקו של המשרד 500,000 ₪.

**החלטת הועדה**

הועדה מאשרת בחינת קיומם של מיזמים לצורך ביצוע מיזם משותף לפי תקנה לפי תקנה 3 (30) לתקנות חובת המכרזים עם רשת "דרור" להקמת מטבח לימודי תיקני בבית הספר לנוער חוש"ן.


**עלות המיזם: 1,050,000 ₪.**

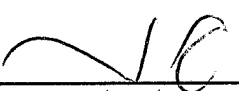
חלקה של רשת "דרור" להקמת המטבח יהיה לפחות 50% מסך עלות הפרויקט – 550,000 ש"ח.

**תקנה תקציבית: 36440510**

סיווג החלטה: 3 (30)

מודגש, כי חל איסור להזמין שירות או סחורה מספק, בטרם חתימת הסכם או הזמנת עבודה ע"י מורשי החתימה של המשרד. הזמנת שירות או סחורה מספק, ללא הסכם או הזמנת עבודה שנחתמו ע"י מורשי החתימה של המשרד, מהווה עבירה על חוק נכסי המדינה ומהווה עבירה משמעת ע"פ התקשי"ר.

  
רו"ח איתמר שושנה

  
עו"ד איילת זלדין

  
אריאלה שמיר - יו"ר הועדה

## איריס אבינועם

משה כץ  
יום שני 21 מרץ 2016 17:47  
גדעון זקן  
איריס אבינועם; אריאלה שמיר; שרה פריזרוביץ  
RE: הצעה להקמת סדנה לאומנויות הבישול סוג 01 בבי"ס חושן של רשת דרור בתי חינוך  
הצעה להקמת סדנה לאומנויות הבישול סוג 01 בבי"ס חושן של רשת דרור בתי חינוך. pdf;  
RE: הקמת מגמת טבחות סוג 1 בית ספר חושן

גדעון שלום רב,  
מאשר את התוכנית המוצעת ע"י רשת דרור ,  
המתווה תואם את דרישות הפיקוח המקצועי .  
כפי שכבר ציינתי במייל קודם , הערכת עלויות ההקמה ריאליות.  
בברכה,

משה כץ  
ממונה פיקוח מקצועי פדגוגי  
טל': 02-6662750 | נייד: 050-6240531 | דוא"ל: Moshe.Katz@Economy.gov.il  
www.economy.gov.il



**From:** גדעון זקן  
**Sent:** Monday, March 21, 2016 2:02 PM  
**To:** משה כץ  
**Cc:** איריס אבינועם; אריאלה שמיר  
**Subject:** FW: הצעה להקמת סדנה לאומנויות הבישול סוג 01 בבי"ס חושן של רשת דרור בתי חינוך

משה שלום,  
איילת זלדין ביקשה תכנית מפורטת הכוללת עלויות, לפיכך מצ"ב תכנית מעודכנת כפי שהועברה אלי היום על ידי רשת דרור.  
אודה לקבלת אישורך לתוכנית המצ"ב  
תודה

גדעון זקן  
ממונה איזורי הכשרה מקצועית ופיתוח כח-אדם-ירושלים  
טל': 02-6667915 | נייד: 050-6240104 | דוא"ל: Gidon.Zaken@Economy.gov.il  
www.economy.gov.il



**From:** Misrad Drornet [<mailto:misrad@drornet.org.il>]  
**Sent:** Monday, March 21, 2016 11:06 AM  
**To:** גדעון זקן; [merav.bwotbwotbwl@economy.gov.il](mailto:merav.bwotbwotbwl@economy.gov.il)  
**Cc:** דנה פייניק; Ronnie Naheer; Nadav Sagi; עדי זיסקינד ([adi.suesskind@gmail.com](mailto:adi.suesskind@gmail.com)); Jacov Bachar  
**Subject:** הצעה להקמת סדנה לאומנויות הבישול סוג 01 בבי"ס חושן של רשת דרור בתי חינוך

21 מרץ 2016

י"א אדר ב תשע"ו

לכבוד :

מר גדעון זקן

ממונה מחוזי מחוז ירושלים

האגף להכשרה מקצועית

משרד הכלכלה

**הנדון: הצעה להקמת סדנה לאומנויות הבישול סוג 01 בבי"ס חושן של רשת דרור בתי חינוך  
רחוב רבי חייא 3 ירושלים**

אדון נכבד,

בהמשך לשיחתנו הטלפונית ובכפוף לבקשתך, אני מעביר אלייך את הצעה להקמת סדנה לאומנויות הבישול סוג 01 כפי שגובשה על ידי הצעת המתווה היא בעלות כוללת של 1,050,000 ₪ ומתייחסת לחלל של 90 מטר מרובע. רשת דרור בתי חינוך תממן מתקציבה סך של 550,000 ₪ מעלות הפרויקט. אנו מבחינתנו נעשה הכל על מנת להתחיל את עבודות בניית הסדנה בתאריך 01/07/16. ממתין לאישורך לכינוס ישיבה בנושא בה ייקחו חלק כלל הגורמים המעורבים בהקמה. חוזר ומודה לך על המאמצים הכבירים מצידך להוצאת פרויקט זה לפועל.

בברכה,

בכר יעקב

סמנכ"ל ארגון

רשת דרור בתי חינוך

העתקים:

הגב' דנה פייניק-מנכ"ל דרור בתי חינוך

הגב' רוני נהיר-סמנכ"ל כספים דרור בתי חינוך

מר נדב שגיא- צוות כלכלי דרור בתי חינוך

הגב' עדי זיסקינד- מנהלת ביה"ס חושן דרור בתי חינוך

הצעה להקמת סדנה לאומנויות הבישול סוג 01

בביה"ס חושן של רשת דרור בתי חינוך

רחוב רבי חייא 3 ירושלים

- הסדנה לאומנויות הבישול סוג 1 מיועדת להתחיל לפעול בשנת הלימודים תשע"ז.
- במסגרת הסדנה נאפשר לתלמידים לבטא יכולות, כישורים ומיומנויות בסיסיים לחיים תוך חשיפה לטכנולוגיות מתקדמות ושימוש בציוד וחומרים חדשניים שיקנו שיפור הביטחון והאדרת הדימוי העצמי.
- כמו כן, נלמד על תקשורת בין אישית, ארגון זמן במרחב, עמידה בלוחות זמנים, מוטיבציה לפתרון בעיות, היכרות עם מבנה המטבח, שיטות הבישול, צורות החיתוך, הכנת נוזלים ומרקים וכל זאת תוך כדי שמירת כללי הכשרות, הניקון וההיגיינה.
- ההכשרה המקצועית מהווה בסיס למעבר מתפקיד תלמיד לעובד מקצועי ומיומן בעל אחריות אישית ומשמעת עצמית.
- הבוגרים שיעמדו בהצלחה בדרישות המגמה ובבחינות הגמר, יקבלו ממשרד הכלכלה תעודת 12 שנות לימוד בסיווג טבחות סוג 1- דבר המבטיח את שילובם בענף המזון, בו קיימת תמיד דרישה לידיים עובדות ומקצועיות נוספות.
- במסגרת גיבוש החשיבה שמבוססת על הנחיות משרד הכלכלה לשילוב בין לימודים עיוניים ובין התנסות מקצועית טכנולוגית באמצעות הסדנה לאומנויות הבישול סוג 1, ליקטנו את המיידעים והצרכים להקמת המגמה והם מוצגים לפניכם.

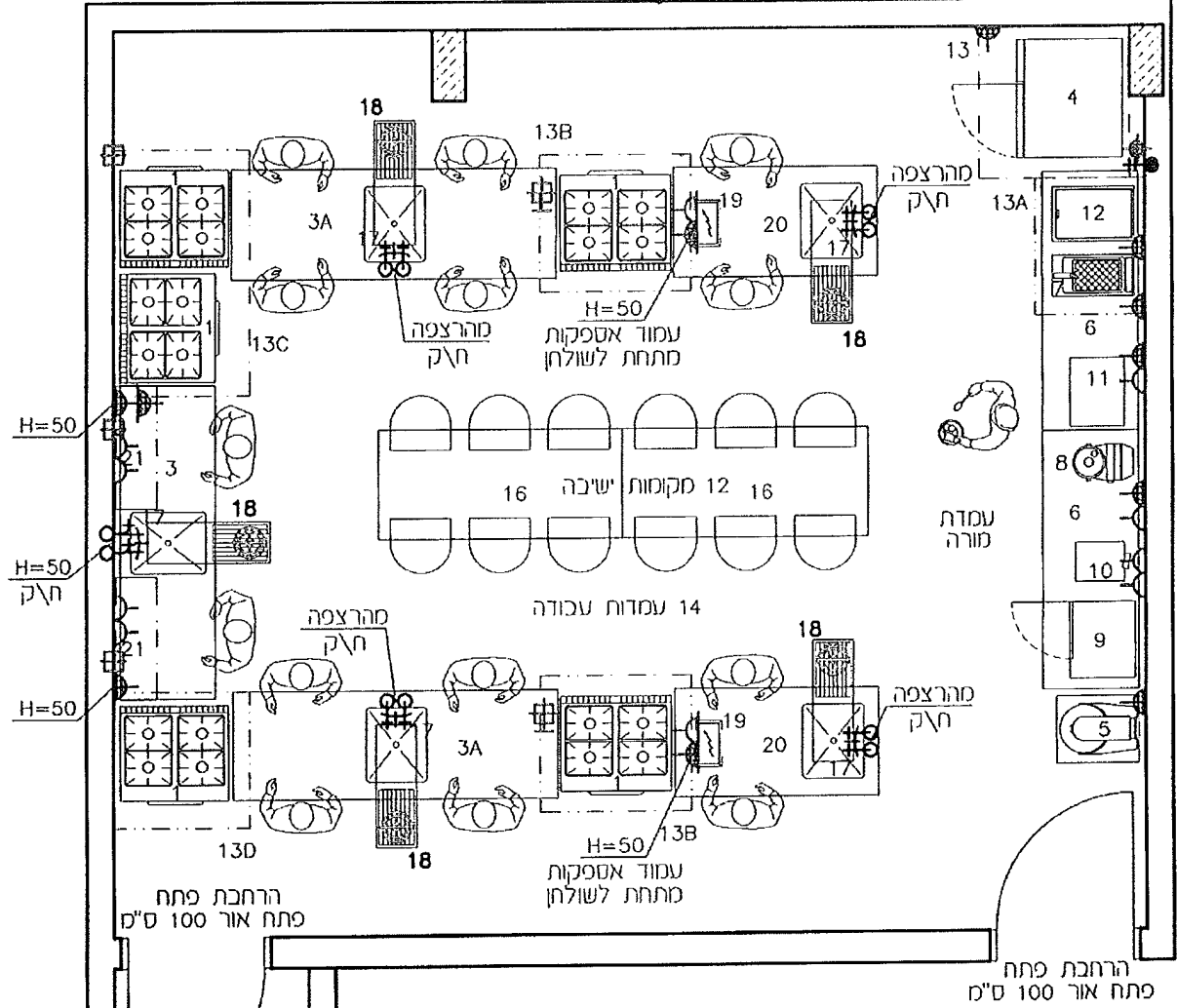
לשאלות והבהרות: טל': 03-5125807, פקס: 03-5125155, מייל: [Bachar@drornet.org.il](mailto:Bachar@drornet.org.il)

הצעה להקמת סדנה לאומנויות הבישול סוג 01 בגודל של 90 מטר מרובע

בבניה"ס חושן ירושלים

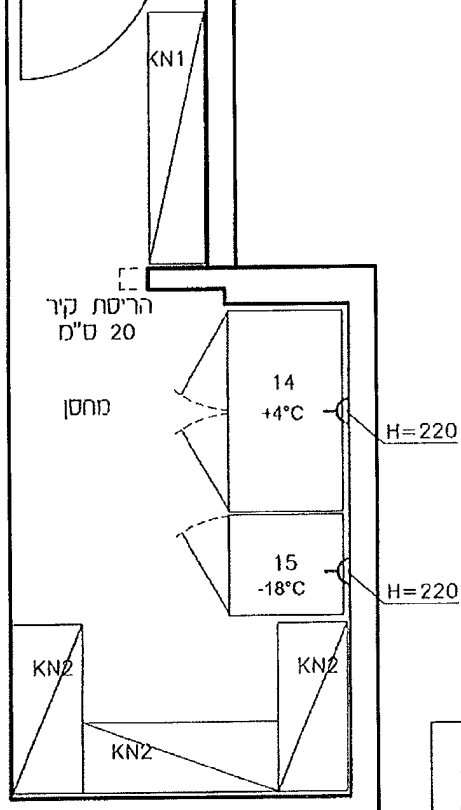
- תכנית חלוקת החלל לעמדות עבודה ולמידה 1: 50.
- תמחיר הקמת הסדנה לאומנויות הבישול.
- פירוט הצרכים לפי נושאים.
- רשימת מתכננים ויועצים שלקחו חלק בעיצוב הגשת התכנית.
- רשימת קבלנים וספקים.

C



הרחבת פתח  
פתח אור 100 ס"מ

הרחבת פתח  
פתח אור 100 ס"מ



בי"ס חושן
כיתה לימודית
קב"מ 1:50

**NACHSHON**  
KITCHEN DESIGN

**נחשון**  
תכנון מטבחים

## תמחור סדנה לאומנויות הבישול 01- ביה"ס חושן

₪ 35,000	1. תכנון
₪ 20,000	2. יועצים
₪ 310,000	3. בינוי כולל בניית כיתה חלופית
₪ 70,000	4. מיזוג
₪ 150,000	5. נירוסטה
₪ 90,000	6. מנדוף
₪ 15,000	7. גז
₪ 70,000	8. מערכת איתור וכיבוי אש
₪ 180,000	9. מוצרי חשמל
₪ 50,000	10. ציוד מגמה כללי
₪ 30,000	11. ציוד אישי
₪ 30,000	12. בלת"מ

סה"כ : 1,050,000 ₪

## 1. תכנון:

- תוכן פרוגרמה לתכנון.
- תוכן תכנית ראשונית לחלוקת השטחים בקנה מידה של 1:50.
- תוכן תכנית למערך ציוד כולל רשימות ציוד ואומדן.
- תוכן תכנית חיבור לנקודות חשמל, מים, ניקוז, גז, הנדפה, מיזוג אוויר כולל הנחיות בטיחות.
- תוכן תכנית הגשה למשרד הבריאות לצורך קבלת אישור מקדמי.
- תתבצע פגישת תיאום ואישור עם מר משה כץ ממשרד הכלכלה- האגף להכשרה מקצועית.
- יוכנו מפרטים וכתבי כמויות לפי נושאים.
- יבוצע פיקוח עליון על התקנת הציוד והפעלתו.

## 2. יועצים:

- יועץ מיזוג והחלפת אוויר
- יועץ מנדוף
- יועץ למערכת איתור, גילוי וכיבוי אש
- יועץ חשמל
- יועץ ציוד ומערכות בישול
- יועץ תקרות אקוסטיות
- יועץ מערכות גז

## 3. בינוי:

- הנפקה והרכבה של קרמיקה לחיפוי קירות עד לגובה של 2 מטר, בגודל 40x40, כ-190 מטר מרובע.
- הנפקה והרכבה של קרמיקה לריצוף אנטי סליפ מקדם שחיקה גבוה 60x60 כולל איטום סיקה, כ-90 מטר.
- הנפקה והתקנה של 12 נקודות מים חם/קר כולל ברז פרח מסתובב.
- התקנת נקודת הזנה לסטימר.
- הנפקה והרכבה של 12 נקודות ביוב שפיכה לתעלה וחיבור לצינור חוץ 4 צול.
- בניית מפריד שומנים בקו ביוב מוביל.
- בניית קיר גבס 12.5 קרומי/ צימנט בורד באורך 12.5 וחצי מטר על 2 מטר.

- הנפקה והרכבה של 12 נקודות חשמל 3 פאזות.
- הנפקה והרכבה של 15 נקודות חשמל רגילות.
- הנפקה והרכבה של 12 גופי תאורה פלורסנטים כפולים ממוגנים.
- הנפקה והרכבה של תקרת מגשים אקוסטית בעלת תו תקן, כ- 80 מטר.
- הריסה ופינוי של המטבח הקיים.
- צביעה כללית של הסדנה לאומנויות הבישול ומחסן מנות קשות.

#### 4. מיזוג:

- הנפקה והתקנה של 3 יחידות מיזוג מפוצלות מרכזיות, בעלות 5 כ"ס כל אחת.
- ההתקנה כוללת תעלות pvc וצנרת עד ליחידת עיבוי.

#### 5. נירוסטה:

- הנפקה והובלה של 2 יחידות שולחן אוכל עם קישורית  $1.60 \times 70 \times 75$ , ללא מדפים ללא מגירות.
- הנפקה והובלה של 4 יחידות שולחן כיור כולל 2 מדפים תחתון ועליון אורך  $90 \times 80 \times 150$  ס"מ כולל מגירה בגודל גסטרונום  $1 \times 1$ .
- הנפקה והובלה של 4 יחידות שולחן כיור כולל 2 מדפים תחתון ועליון אורך  $90 \times 80 \times 240$  ס"מ כולל 2 מגירות גסטרונום  $1 \times 1$ .
- הנפקה והובלה של 2 שולחנות כיור כולל 2 מדפים תחתון ועליון אורך של  $90 \times 70 \times 230$  ס"מ כולל 2 מגירות גסטרונום  $1 \times 1$ .
- הנפקה של 12 סלסלות איסוף לכיורי מטבח תעשייתי.
- הנפקה והובלה של 2 שולחנות מורה כולל 2 מגירות גסטרונום  $1 \times 1$  בכל שולחן באורך של  $90 \times 70 \times 190$  ס"מ.
- הנפקה והובלה של 6 תעלות ביוב פתוחות בעלות שיפוע מובנה אורך  $400 \times 30$  ס"מ.
- 1 עגלת שירות על גלגלים עם 2 מדפים בגודל של  $85 \times 55$  ס"מ.
- עגלת תבלינים על גלגלים ל-12 מכלים בגודל של  $50 \times 90$  ס"מ.
- עגלת נוזלים על גלגלים 2 קומות בעלת מעקה עליון בגודל של  $90 \times 50$  ס"מ.
- כונית 4 מדפים לאחסנה יבשה בגודל של 380 ס"מ.
- כונית 4 מדפים לאחסנה יבשה בגודל של 180 ס"מ.
- 8 מדפים עליונים כפולים בגודל של  $200 \times 35$  ס"מ כולל קונוולת תלייה.

#### 6. מנדוף:

- הנפקה והרכבה של 6 נקודות מנדוף חד צדדית עם מסננים בגודל של  $60 \times 100 \times 110$ .
- הנפקה והרכבה של נקודת מנדוף חד צדדית עם מסננים בגודל של  $60 \times 80 \times 100$ .
- הנפקה והרכבה של נקודת מנדוף חד צדדית עם מסננים בגודל של  $60 \times 110 \times 110$ .
- ארובת נידוף כולל פילטר פחם.

#### 7. גז:

- הנפקה והרכבה של חנוכיית גז תת קרקעית ל-6 נקודות בישול.
- הנפקה והרכבה של חיישנים ל-6 נקודות בישול.

#### 8. מערכת איתור וכיבוי אש:

- כיבוי אוטומטי למנדף RG 2.5.
- כיבוי אוטומטי למסננים RG 6.
- ברז גז חשמלי לניתוק אוטומטי.
- ברז ניתוק גז לכיבוי וניתוק מקורות אנרגיה.
- אגרת מכון תקנים+ ליווי בקבלת אישור.

#### 9. מוצרי חשמל:

- 6 כיריים גז 4 להבות משולב תנור חשמל  $70 \times 70$  ס"מ.
- 1 קומביסטימר 6 תבניות גסטרו ומעמד + מרכז מים 16 ליטר.
- מיקסר 20 ליטר רצפתי כולל מעמד 2 קערות הקפצה מילוש וגיטרה 5.5 חד פאזי.
- 1 אגן טיגון עמוק חשמלי 7 ליטר תלת פאזי.
- 1 מעבד מזון תעשייתי.
- 1 מיקרוגל תעשייתי לעומס בינוני.
- 1 גרידל חשמלי שולחני (פלנציה)  $60 \times 40$  חד פאזי (תלת פאזי).
- 1 מקרר ארון דו רוחבי.
- 1 מקפיא ארון חד רוחבי.
- 3 מאזניים אלקטרוניים עד 3 ק"ג- 3 יחידות.
- 1 מאזניים אלקטרוניים עד 15 ק"ג- 1 יחידה.
- 1 מטחנת בשר תעשייתית 22 1.5 כ"ס.

- מערבלי ידני מקצועי מוט 27 ס"מ אורך זרוע.
- 1 מכונת פריסה חשמלית.

#### 10. ציוד מגמה כללי:

- לוח קיר רב תכליתי.
- פחי זבל אישיים לכל עמדה.
- פחי זבל מרכזיים 50 ליטר.
- מתקן לנייר אלומיניום 3x.
- מתקן אישי לנייר ניגוב 12.
- קופסאות אחסון בגדלים שונים.
- קוקטיים בגדלים שונים.
- כוסות, צלחות, מרקיות וסכו"ם לטעימות.
- כלי הגשה לחלוקת מזון.
- קערות הגשה בגדלים שונים לפרזנטציות.
- קערות פלסטיק להגשה.
- מערכת תבניות גסטרונום כולל רשת אידוי.
- 5 תבניות אפייה בגדלים שונים.
- 5 תבניות לקישים בגדלים שונים.

#### 11. ציוד אישי:

- 3 סטים של 5 סירים בגדלים בין חצי ליטר ל-7 ליטר כולל מכסים.
- 5 סטים ש קערות ערבוב והקפצה מנירוסטה ב- 3 גדלים.
- 5 סטים של מחבתות בגדלים שונים קטן, בינוני, גדול.
- 15 משטחי אוקולון לעבודה.
- 12 סטים של כלי עבודה ששת.
- 12 מערוך בצק.
- 12 מגרדת גסה ודקה.
- 5 מסנני רשת בגדלים שונים.
- 2 מסנני שינואז.
- 5 מחבתות ווק.
- 12 קנקני מדידה ליטר.

- 3 קנקני מדידה 3 ליטר.
- 5 סירי אלומיניום בגדלים שונים.
- 3 סירי אלומיניום שטוחים ורחבים בגדלים שונים.
- 2 סירי קוסקוס.
- 2 סירי מסננת.
- 12 מטרפות.
- 3 מייבשי חסה.
- 12 מברשות.
- 3 נפות קמח.
- 12 תבניות סיליקון בגדלים שונים.
- 12 מלקחיים.

## יועצים, קבלנים וספקים

1. תכנון: אמנון עוזרי- מנכ"ל נחשון תכנון מטבחים 08-9278800, 050-8674869.

2. יועצים:

054-8085508 יועץ חשמל- קבוצת ח.י. LG אורן גולן  
055-6665648 יועץ יניקה וקירור אינגיניר יצחק חלפון  
054-4255817 יועץ ציוד- ומערכות בישול אילן ישראלי  
054-5633316 יועץ מיזוג והחלפת אויר- חברת טופ אלקטריק רותם  
03-9311948 יועץ מנדוף- חברת חן בקרת אקלים אלי  
050-4622136 יועץ תקרות אקוסטיות- מ.מ התקנות מיכאל  
054-3111469 יועץ למערכת איתור, גילוי וכיבוי אש- ברק אש אבי  
050-8825231 יועץ מערכות גז- חברת בר חום ראובן

3. קבלנים:

בינוי:

050-5733771 ס.ש בניה ושיפוצים- שריף סעוואד  
050-5399392 אבי דרעי בניה ושיפוצים  
052-2249236 ליאור פלד בניה ושיפוצים  
054-5831495 דוד שמיסיאן בניה ושיפוצים  
054-7414431 עידן חדש תכנון וביצוע עבודות פנים  
057-7263141 אבי.ס בדק בית

תקרות אקוסטיות:

050-4622136 חברת מ.מ התקנות  
02-5374705 חברת י.י עולם הגבס  
052-8881323 חברת גלומט, אמיתי

מיזוג:

054-6643834 חברת בריזה, שגיא  
057-2183216 חברת ר.צ הנדסה, ציון  
054-6533170 חברת דוד עובדיה  
054-5633316 חברת טופ אלקטריק  
050-3611140 חברת ד"ר קור רפאל  
057-7263141 חברת אבי.ס בדק בית

גז:

050-8825231 חברת בר חום  
054-31100715 חברת משה גז בע"מ  
052-2867051 חברת דוד שירותי גז בע"מ

מערכת איתור וכיבוי אש:

074-6905020 חברת להבות  
03-5508022 חברת מגע אש דוד  
\*2191 חברת אמין מערכות הנדסת אש  
054-3111469 חברת ברק אש

#### 4. ספקים:

##### נירוסטה:

052-3500991 אשר עבודות נירוסטה  
054-4255817 אילן חברת קצב  
03-6596399 פרץ נירוסטה, אנה  
054-4742023 חברת מוני חסון נירוסטה  
04-8414153 שביטנירוסטה בע"מ

##### מנדוף:

054-5261200 חברת אוויר תומר  
03-9700500 חברת אדירן  
03-6819752 חברת הצלחה אבי  
03-9311948 חברת בקרת אקלים (רק מנדוף)  
02-6245204 02-6258555 רפאל י. שפירא

##### מוצרי חשמל:

054-4255817 חברת קצב  
050-6660515 גסטרו ליין אביב  
04-6264999 חברת קינטל קרן  
03-5661081 חברת ב.פ.ר שמעון  
052-2867051 דוד אלקטרי בע"מ  
050-5775094 חברת מיס ציוד מטבחים צח  
02-6783783 אקטיב חשמל למטבח  
02-6245204 02-6258555 רפאל י. שפירא ציוד חשמל למטבח

##### ציוד מגמה כללי:

04-8308916 חברת צוקר  
03-6829999 חברת ARCAL  
04-6264999 חברת קינטל קרן

##### ציוד אישי:

04-8308916 חברת צוקר  
03-6829999 חברת ARCAL  
04-6264999 חברת קינטל קרן

03 מרץ 2016

כ"ג אדר א תשע"ו

לכבוד:

מר גדעון זקן

ממונה מחוז ירושלים

האגף להכשרה מקצועית

משרד הכלכלה

הנדון: פרויקט מטבח ב"ס חושן ירושלים רשת דרור בתי חינוך

בהמשך למכתבי מתאריך 01/03/16 אבקש להודיעך בזאת שתקציב רשת דרור בתי חינוך לצורך הקמת המטבח בב"ס חושן ירושלים עומד על 550,000 ₪.  
אבקש להבחיר שכל הכספים מהתקציב הנ"ל (550,000 ₪) אינם מתקציבי מדינה או עירייה.

בברכה,  
בכ"ג אדר א  
סמנכ"ל ארגון  
רשת דרור בתי חינוך

חעתקים:

הגב' דנה פייניק-מנכ"ל דרור בתי חינוך

הגב' רוני נהיר-סמנכ"ל כספים דרור בתי חינוך

מר נדב שגיא-צוות כלכלי דרור בתי חינוך

הגב' עדי זיסקינד-מנהלת ב"ס חושן דרור בתי חינוך