

תאריך 22/04/2021

לכבוד משתתפי המכרז

מכרז פומבי מס' 10/2021 אספקה והתקנה של ציוד מטבחי מוסדי ומכולות קירור והקפאה עבור שירות בתי הסוהר ומשטרת ישראל

הודעת תיקון מס' 2

1. במענה לשאלות מציעים פוטנציאלים ולאחר התייחסות הגורמים המקצועיים להלן הבהרותינו:
להלן מענה לשאלות הנוגעות לשינוי תנאי הסף:

מס	מס' סעיף ועמוד	שאלות ותשובות
1.	2.1.1 מחזור כספי כללי	<p>שאלה</p> <p>לדאבוני אני לא עומד בכול קטגוריה שהגדרתם למרות שאנחנו: א. מספק למשהב"ט משנת 2018 במסגרת מכרז מוביל ל-5 שנים 15 פריטים כגון: קוצצים, מטחנות בשר, בוררות אורז, מיקסרים, ציפסרים, סיר קיטור עם בוחש ועוד.. ב. מתחזקים את כלל המיכון המטבחי במשטרה ובשב"ס עוד משנת 2003. ג. מתחזקים את כלל הציוד המטבחי בצבא עוד משנת 2010. ד. ברשותנו 12 ניידות שרות וטכנאים מנוסים. המחזור השנתי של חברתנו הנו 12 מיליון</p> <p>תשובה</p> <p>יובהר כי הדרישה המופרטת בסכומים בעמודה ב' לתנאי הסף המקצועיים הינה מצטברת ואילו בעמודה א' בטבלת תנאי הסף" מחזור כספי שנתי" איננה מצטברת אלא תיבחן ביחס למחזור הכספי המקסימלי בהתאם לסל/ים ב/הם מוגשת ההצעה.</p>
2.	כללי	<p>שאלה</p> <p>נודה אם תשקלו דחיית הגשת המכרז עד 14.5.2021 לאור גודל המכרז והיערכות.</p> <p>תשובה</p> <p>הגשת ההצעות נדחתה ל 10/05/21 בשעה 12:00, הודעת דחיה פורסמה ב 13/04/21 באתר מינהל הרכש</p>
3.	עמ' 13-14 סל 3 מקורים ביתיים	<p>שאלה</p> <p>האם ניתן להציג כתנאי סף יבואן מוצרים אלו אשר עומד בתנאי המחזור הכספי</p> <p>תשובה</p> <p>תנאי הסף ישונו לגבי מחזור כספי נדרש להתקנה ואחזקה של הפריט נשוא הסל, כך שתימחק הדרישה להתקנה ואחזקה במטבח מבשל בלבד.</p>
4.	עמ' 13-14 סל 6 ציוד בישול מייצור מקומי	<p>שאלה</p> <p>נבקש להוריד את המחזור הכספי לרף של 2.5 מיליון ש"ח.</p> <p>תשובה</p> <p>יובהר כי הדרישה המופרטת בסכומים בעמודה ב' לתנאי הסף המקצועיים הינה מצטברת ואילו בעמודה א' בטבלת תנאי הסף" מחזור כספי שנתי" איננה מצטברת אלא תיבחן ביחס למחזור הכספי המקסימלי בהתאם לסל/ים ב/הם מוגשת ההצעה.</p>

חותמת וחתימת המציע

נבקש להוריד את המחזור הכספי ל - 3 מיליון.	שאלה	עמ' 13-14 סל 7 הדחה	.5
יובהר כי הדרישה המופרטת בסכומים בעמודה ב' לתנאי הסף המקצועיים הינה מצטברת ואילו בעמודה א' בטבלת תנאי הסף" מחזור כספי שנתי" איננה מצטברת אלא תיבחן ביחס למחזור הכספי המקסימלי בהתאם לסל/ים ב/הם מוגשת ההצעה.	תשובה		
נבקש להוריד את דרישת הצוות הטכני ל 3 טכנאי קירור בדומה לחדרי קירור ומכולות קירור.	שאלה	עמ' 13-14 סל 8	.6
ללא שינוי	תשובה		
נבקש להוריד את מחזור הכספי ל- 2.5 מילון ש"ח	שאלה	עמ' 13-14 סל 9 ציוד לרכישה	.7
יובהר כי הדרישה המופרטת בסכומים בעמודה ב' לתנאי הסף המקצועיים הינה מצטברת ואילו בעמודה א' בטבלת תנאי הסף" מחזור כספי שנתי" איננה מצטברת אלא תיבחן ביחס למחזור הכספי המקסימלי בהתאם לסל/ים ב/הם מוגשת ההצעה.	תשובה		

1. להלן מענה לשאלות כלליות :

שאלות ותשובות	מס' סעיף ועמוד	מס'	מס'
קומבי סטימרים לגבי על פי דרישתכם נדרש קומבי אלקרומכני אשר כמעט אף חברה לא מייצרת כבר היום חברות מובילות מוציאות ליין מסך מגע וליין תצוגה דיגיטלית שהיא לא מסך מגע האם אפשר לתמחר את הדגמים הללו?	שאלה	עמודים 59-79	.8
הכוונה היא לפיקוד עם תצוגה דיגיטלית, יאושר גם מסך מגע אינטראקטיבי ללא השפעה על התמחור.			
כיפת עיבוי לתנורים קטנים- איזה גודל? איזה תנור? גז/חשמל? קומבי? קונוקטומט?	שאלה	פריט 27 עמוד 86	.9
ההבדל העיקרי מבחינת תמחור הוא בין מינדף לקומביסטימר לבין מינדף לקונוקטומט – הופרד בכתב הכמויות - ראה נספח 1 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.			
מה זה מתקן לשמירת הלחות? מה הכוונה לפי המקובל בשוק	שאלה	פריט 24 עמוד 81	.10
מחבת חכם- המחבת היחיד שעובד בארץ 5 שנים הינו של חברה אחת ספציפית – האם אפשר לפצל את המחבת מהסל	שאלה		
לפחות 3 ספקים מקומיים מוכרים ישירות פריט העונה על דרישות המכרז במלואן. ישנם יצרנים אירופאיים אחרים, אולם אכן אין את הניסיון הנדרש איתם. לספקים שאינם מוכרים ישירות את המוצר המדובר ישנה אפשרות לרכוש אותו מספקים מורשים.	תשובה	עמוד 50-51 פריט 3,4	.11
חלק מהציפסרים רשומים דרישה IPX5 וחלק IPX4 זה אומר שנצטרך לספק ציפסרים של חברות שונות. האם ניתן לשנות את זה לתקן אחיד ipx4	שאלה	עמודים 87-90	.12
ציפסרים חשמל בליין 70 ובלין 90 הם בסטנדרט IP שונה ברוב החברות, אין מקום לשינוי.	תשובה		

חותמת וחותימת המציע

שאלות ותשובות	מס' סעיף ועמוד	מס
שאלה מכונות קרח עם תצוגת טמפרטורה? לא ברור של מה ולמה? רוב המכונות בשוק ללא תצוגת טמפרטורה. האם חייבים שעון שבת בקרח? אם כן מה הוא אמור לעשות? לגבי מידות המכונות העומק של מוצר 45 קטן מידי למכונה בגודל כזה, אפשר עומק 74? כנל לגבי פריט 44, האם אפשר עומק 60	255-258 עמודים פריטים: 44-47	.13
תשובה אין צורך בתצוגת טמפרטורות לא היתה דרישה לשעון שבת – שבי"ס מבקשים אישור מכון צומת לעבודה רציפה בשבת ישנם מכשירים בשוק שהם בעומק זה; מאושר להגיש מכשירים בעומק גדול יותר (החורג מעבר ל-10 אחוז)		
שאלה מקררי ומקפיאי עגלות, האם חייבים שעון שבת?	פריטים 5-7 עמודים 182- 184	.14
תשובה דרישת שבי"ס היא לאישור התאמה לעבודה רציפה בשבת.		
שאלה בלאסטים עם שעון שבת? לא ברור למה? האם זו טעות? האם יש לתמחר הנפת יחידות מרוחקות?	עמודים 186- 196 פריטים 9-16	.15
תשובה מקררי בלאסט יכולים לשמש בשבת לקירור רגיל. יש לספק עם אישור להתאמה לעבודה רציפה בשבת. כל המחירים כוללים הובלה והתקנה.		
שאלה מקפיא שוכב – האם חייב שעון שבת?	עמודים 198- 199 פריטים 18-19	.16
תשובה דרישת שבי"ס היא לאישור התאמה לעבודה רציפה בשבת.		
שאלה הספק קווט לא מתאים למדיח בגודל כזה(בדקנו ב3 חברות מדיחים שונות) הכי קרוב שיש זה מדיח עם הספק 11 קווט עם בסקט 70*70 ומיכל מיים של 68 ליטר	עמוד 169 פריט 14	.17
תשובה ישנם בשוק מדיחים עם דרישות שונות, בחלקן גבוהות יותר. צריכה מקסימלית (Connected Load) של 14.5 ק"ו היא מבחינת "גג" – ניתן להגיש מדיח עם צריכה כוללת של מינימום 11 ק"ו - ראה נספח 3 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.		
שאלה דרישה 6' מגשים 20 קג – בפועל בלאסט 20 קג יכול להיות 5 מגשים	פריט 10 עמוד 187	.18
תשובה מאושר להגיש עם 5 מגשים		
שאלה דרישה ל174 סמ בפועל בלאסט 10 מגש מגיע לאזור 130 סמ	פריט 11 עמוד 188	.19
תשובה ככל הידוע לנו, מקררים לתפוקות אלו – עם 10 מגשים – הם בגובה של כ-170 ס"מ. ניתן להציע מקררים בגובה שונה, בתנאי שהם עומדים בדרישה להספק ולכמות המגשים (לפי עומק מגש של 6.5 ס"מ).		
שאלה דרישתכם בלאסט 16, האם ניתן לתת בלאס 15 שעומד בדרישות	פריט 13 עמוד 190	.20
תשובה מאושר להגיש מקרר עם 15 מגשים		
שאלה ברז כדורי עבור הכיור – הכיור ממוקם מעל המדחס, אין מקום למנגנון ברז כדורי וגם בשביל לפתוח ולסגור אותו צריך לפתוח את הדלת של המנוע	עמוד 203 פריט 22	.21

מס	מס' סעיף ועמוד	שאלות ותשובות
		ישנם יצרנים המציעים מקרר עם דלתית גישה ייעודית עבור הכיור. מאושר להגיש מקרר עם כיור ללא ברז סגירה/פתיחה. ראה נספח 2 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.
.22	עמודים 200-203 פריטים 19-22	שאלה כל דלת במקררי הדלפק צריכה להגיע עם 6 מסילות זוגיות? או רק חורים עבור המסילות? תשובה נדרש לספק עם מתקני מסילות.
		שאלה איזה סוג חיבור יבש? ותוכנה? האם המקרר עם דלתות זכוכית או נירוסטה כמו ההדמייה?
.23	עמוד 207 פריט 25	תשובה 1. ההערה לגבי חיבור ודיווח לבקרת המבנה אינה רלוונטית 2. כני"ל איזכור הזכוכית – יש לספק עם דלתות נירוסטה מלאה 3. (ראה נספח 2)
	עמוד 110 מוצר 51	שאלה האם אפשר לתת מוצר ברוחב 66 ובעומק 54 בהספק 7.8 קווט כן תשובה
.25	עמוד 48 מוצר 1	שאלה מחבת 120 סמ אורח 70 ליטר לא קיים 70-80 ליטר מגיע ברוחב 80 סמ תשובה השואל מתייחס כנראה למחבת משלים בקו מודולרי. מחבת Heavy-Duty הוא במידות שצויינו.
		שאלה פתח 42 עבור מגש, למדיח עם סל 50*50 אין אפשרות להכניס מגשים, פתח גבוהה מאוד המייקר משמעותית את המדיח תשובה נדרש עם פתח גבוה.
.27	פריטים 2,3 עמודים 151-152	שאלה פריט 2,3, האם צריך לכל מדיח משאבת ניקוז בילד אין? זה מייקר? לא כדאי להפריד את זה, רוב המדיחים מגיעים ללא משאבת ניקוז וזו תוספת תשובה יצרנים מובילים מספקים משאבות ניקוז כסטנדרט, לא רואה מקום לשינוי הדרישה.
		שאלה מדיחי כלים – ציינתם שצריך להכיל פילטר, האם מדובר על מרכז חימוני או פילטר חימוני? תשובה המדובר בסיונון מי השטיפה מלכלוך – אין קשר לריכוך המים
.29	פריט 7 בעמוד 156	שאלה מיכל מים מובנה בנפח של 35 ליטר, מדיחים כיום מייצרים בצורה ירוקה עם מיכלים קטנים יותר ובטכנולוגיות מתקדמות אין מניעה להציע מיכל מים בנפח נמוך יותר. תשובה
		שאלה מחבת 100 ליטר במידות 100 על 93 יכול להתאים? כל שאר הפרמטרים תואמים לדרישות. האם הרמת המחבת חשמלית או על ידי גלגל הזה מכני במידה ועונה על כל הפרמטרים האחרים – ניתן להגיש. ניתן להציע את כל המחבתות המתהפכים עם היפוך חשמלי ראה נספח 1 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.
.31	פריטים 22 עד 26 עמודים 77-84	שאלה תנורי קונוקטומט, על פי דרישתכם מדובר בתנורים אלקטרומכניים, כיום פחות מיוצרים, האם אפשר להגיש תנורים מכניים בלבד או דיגיטלים בלבד? כל התנורים הללו לפי דרישתכם לא מופיע פיקוד שבת אך אתם דורשים נעילה לפיקוד בשבת כלומר אם התנור נעול בשבת אז אין אפשרות להשתמש בו, נבקש להבהיר את דרישתכם זו

מס	מס' סעיף ועמוד	שאלות ותשובות
		תשובה
		נדרש פיקוד תרמוסטטי עם תצוגת טמפרטורות דיגיטלית, עם התקן לנעילה בשבת.
.32	עמוד 53-56	שאלה
		תשובה
		סירים – האם אפשר לתת תוצרת הארץ או שחייב להיות תוצרת חול
		שאלה
		לא צויין בשום מקום שהמדובר בתוצרות חו"ל – יש לעמוד בדרישות המיפרט (למשל – דירוג IP)
.33	עמודים 48-50 מחבתות מתהפכות	שאלה
		תשובה
		האם אפשר לתת תוצרת הארץ או שחייב תוצרת חול
		לא צויין בשום מקום שהמדובר בתוצרות חו"ל – יש לעמוד בדרישות המיפרט (למשל – דירוג IP)
.34	כללי	שאלה
		תשובה
		היכן שנדרש "המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי" נבקש להבהיר כי הניסיון הינו של הספק והמכשיר גם יחד, כלומר מכשירים שסופקו על ידי הספק בשוק הישראלי.
		נדרש ניסיון עבודה בארץ עם המכשיר
.35	כללי – ציוד בישול (עמ 47-114)	שאלה
		תשובה
		האם ציוד יצור הינו בהגדרה ציוד מייצור ספק חול בלבד?
		הדרישה היא לעמוד בפרמטרים השונים אשר הוגדרו לציוד.
.36	עמ 6,7,8,9 56 סירי בישול מתהפכים	שאלה
		תשובה
		נדרש היפוך ידני לסירים. נבקש לאשר מנגנון היפוך חשמלי, כמקובל אצל ספקים בחול.
		מאושר. ראה נספח 1 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.
.37	עמ 2,3 מחבתות מתהפכות	שאלה
		תשובה
		1. נבקש לאשר מנגנון היפוך חשמלי 2. נבקש לאשר מחבתות בנפח 110 ליטר ובהספק 13.5 KW וכן בהספק kW27 נבקש לאשר מחבתות בנפח 150 לי' בהספק 21KW וכן בהספק KW27.6
		1. מאושר היפוך חשמלי ראה נספח 1 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה. 2. ניתן לחרוג ב-10 אחוזים ללא אישור – החריגות המבוקשות אינן ברורות, נדרש לקבל יותר פרטים לפני אישור הגשה.
.38	כללי	שאלה
		תשובה
		מהו אחוז הסטייה המקסימלי המותר מהמפרטים הטכניים (מידות, נפח, משקל, הספק חשמלי, הספק גז, הספק קירור)?
		10 אחוז – חריגה נוספת רק לפי אישור מיוחד בכתב ע"י נציג מחלקת לוגיסטיקה בשב"ס /מ"י.

מס	מס' סעיף ועמוד	שאלות ותשובות
39.	עמ' 3 מפרט טכני	<p>שאלה</p> <p>ציפוי הפנלים נדרש פנימי וחיצוני נירוסטה באיזורים גלויים, חיצוני באיזור שאינו נראה פח מגולוון לבן. מאחר ואנו לא יודעים את מיקום החדרים או שרטוטים, יקשה עלינו לתמחר בדיוק את החדרים, אנו מציעים שכל החדר יהיה עשוי פנים וחוץ נירוסטה, כולל איזורים שאינם נראים. גובה חדרי הקירור והקפאה – במפרט הטכני הכללי רשום: 275 ס"מ, במפרטים המפורטים רשום 260 ס"מ, מה נכון? בדרך כלל דלתות חדרי הקירור, מצפים אותם בפח ממורג, האם במכרז זה תרצו להוסיף ציפוי זה? תוואי צנרת קירור/הקפאה, לא צוין באחריות מי פתיחת ריצפה, גג, ואיטום. ניווד מכולות קירור והקפאה – לאיזה תרחישים אנו אמורים לתמחר כגון: מנוף, מרחקי נסיעה, מכשולים בלתי צפויים? בדרישה הטכנית התבקשנו להציע הצעות לדלתות כנף והזזה לחדרי הקירור. האם בתמחור חדרי הקירור והקפאה תרצו שנתמחר את הדלתות? נבקש לדעת לחשב את גודל חדרי הקירור לפי נפח שצוין בכל מפרט, הכוונה נפח נטו או ברוטו? האם ניתן לקבל גודל ספציפי הכולל עובי הפנלים? רשום חדר קירור 14 מ"ר, שטח רשום 140 מ"ר, חלה טעות ברישום 140 מ"ר, נא לתקן.</p>
		<p>תשובה</p> <ol style="list-style-type: none"> מאחר והמשיב אינו יודע את מיקום החדר בתוך המבנה, יש אכן לאפיין את כל גימור הקירות בפלב"מ הכוונה היא שגובה פנים החדר – רצפה סופית עד תקרה – יהיה 275 ס"מ נטו לפחות כל הדלתות וכל החזיתות הגלויות יחופו בפח ממורג; נוספה בכתב הכמויות שורה עבור מחיר למטר פח לחיפוי קירות באחריות קבלן המבנה. המחיר יהיה קבוע ויכלול הובלה לכל חלקי הארץ ושימוש במנוף. מאחר והתנאים בהם ימוקם כל חדר אינם ידועים מראש, ולא ניתן לדעת מראש איזה סוג דלת יידרש (או אפילו מספר הדלתות), אין לשקלל את עלות הדלת במחיר כל חדר מידות החדר המצוינות במיפרטים (שטח וגובה) הן מידות פנים. עובי הקירות – לפי המיפרט הכללי. הכוונה אכן ל-14 מ"ר. ראה נספח 4 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.
40.	כללי	<p>שאלה</p> <p>מכולות קירור או הקפאה ימיות, בד"כ הינן יד שניה, (נפסלו לשימוש בהובלות ימיות), ברצוננו לוודא כי לכך התכוונתם.</p>
		<p>תשובה</p> <p>כן</p>
41.	פריט 10-6 עמ' 33-35	<p>שאלה</p> <p>האם בכוונתכם במכולות ימיות עם מנוע מקורי? חשוב לדעת שמדובר במכולות יד שניה, ברצוננו לוודא כי לכך התכוונתם.</p>
		<p>תשובה</p> <p>כן</p>
42.	פריטים 1-10 עמ' 30-35	<p>שאלה</p> <p>האם יש לכם צבע חיצוני מועדף?</p>
		<p>תשובה</p> <p>לא</p>
43.	פריט מס' 1 – 4 עמ' 41-44	<p>שאלה</p> <p>עגלות חלוקת 30/24 מגשים, נידרש ניסיון של 5 שנים בשוק הישראלי. האם ניסיון באירופה או ארה"ב יכול להספיק?</p>

מס	מס' סעיף ועמוד	שאלות ותשובות
		תשובה נדרש ניסיון עבודה בשוק הישראלי עם המכשיר
44.	פריט מס' 1 – 4 עמ' 41-44	שאלה במפרט דרשתם עגלה ניטרלית אנו משווקים עגלות עם גופי חימום עמידים לנזקי מים, בקשכם לתקן עגלה ניטרלית / גופי חימום. תשובה מאושר לספק עגלות חלוקה במגשים עם חימום במגע ישיר ראה נספח 5 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.
45.	סעיפים 2/4 – עמ' 42-44	שאלה דרשתם ששיטת האוויר תהיה הזרמת אוויר קר מלמעלה למטה, מבקשים לאפשר לנו להגיש הזרמת אוויר חיצוני מהגב. תשובה מאושר ראה נספח 5 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.
46.	סעיפים 5/6 – עמ' 45-46	שאלה עגלה להובלה בצובר ביקשתם אוויר מסוחרר, חברתנו יכולה להציע שיטת חימום מגע ישיר, אנו מבקשים להוסיף אפשרות זו להצעה. תשובה מאושר לספק עגלות עם חימום במגע ישיר ראה נספח 5 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.
47.	פריט מס' 24, עמ' 81	שאלה תנור קונבקטומט 20 תבניות 1/1, מוצר זה הופסק ייצורו לפני כ – 10 שנים, וכמעט שלא ניתן למצוא לו תחליף. נשמח שלא להציע מוצר זה. תשובה פריט מס' 24 - תנור קונוקטומט 20 תבניות 1/1 גסטרו בטופס הצעת המחיר בגיליון "ציוד בישול" - מבוטל ואין להתייחס לפריט זה. מציע שיגיש הצעה עבור פריט זה לא תחשב בשקלול ההצעה לבחירת זוכים.
48.	פריט מס' 27, עמ' 26	שאלה כיפת עיבוי לתנורים קטנים, ישנם מס' סוגים לאיזה תנורים אתם התכוונתם? תנור קונבקטומט או תנור קומבי? תשובה הופרד בכתב הכמויות. ראה נספח 1 להודעת תיקון זו המפרט את השינוי לגבי הפריט הזה.
49.	פריטים מס' 30-31, עמ' 89-90	שאלה אגן טיגון עמוק חשמלי 15 ליטר, שרמתם גובה 25 ס"מ לדעתנו צריך להיות 90 ס"מ. מה נכון? תשובה כל הציוד המודולרי יהיה בגובה סופי של 90 ס"מ
50.	פריט מס' 17, עמ' 172	שאלה מדיח דו תכליתי חברתנו מספקת מדיח כלים עם שני דלתות בחזית שנפתחות אחת כלפי השנייה ולא כפי שדרשתם 2 דלתות כנף. אנו מבקשים לאפשר לנו להגיש הצעתנו עבור המדיח הני"ל. תשובה מאושר הגשת הצעה למדיח שבו 2 דלתות שנפתחות אחת כלפי השניה כחליף לדלתות כנף המופיעות במפרט.
51.	פריט מס' 36 עמ' 247	שאלה ארון חימום/ קירור – נייד 28 תבניות – דרשתם חימום מזון עד 160 מעלות, באפשרותנו להציע עד 100 מעלות. (כנראה נפלה טעות ברישומכם). תשובה אכן טעות – נדרש חימום עד טמפרטורה של 100 מעלות.
52.	טבלת הצעת מחיר לסל: ציוד בישול בייצור מקומי	שאלה בסל זה מופיעים פריטים 7-10-13-15: סיר בישול מתהפך חשמלי/קיטור בקיבולת שונה, אנחנו לא מייצרים קיטור ולכן נמנע מאתנו להשתתף בכל הסל הגדול הזה שבו ישנם סכ"ה 32 פריטים (בגלל 4 פריטים הני"ל). מבקשים להפריד הפריט מהסל ולתת לנו הזדמנות שווה להתחרות במכרז תשובה לא ניתן להפריד את הפריטים מהסל, אין מניעה שספק יספק מוצרים שלא יוצרו על ידו באופן ישיר.

מס	מס' סעיף ועמוד	שאלות ותשובות
.53	מכרזי ציוד, מחיר לסל: ציוד פלבי"מ לייצור מיוחד	בסל זה כלולים פריטים 101-102-103: משטח תצוגה קראמי מחומם מוצר זה הינו מוצר ייבוא וכיוון שאנחנו מפעל שמייצר כחול לבן נמנעת מאתנו האפשרות להשתתף במכרז בסל זה ישנם סה"כ 166 מוצרים ובגלל 3 המוצרים הנ"ל נמנעת מאתנו הזכות להשתתף בסל זה.
		לא ניתן להפריד את הפריטים מהסל
.54	מכרזי ציוד, הצעת מחיר לסל: ציוד לרכישה	בסל זה כלול פריט ארון חימום נייד פריטים מס': 30-31-32-33-34-35-36-37- אך כיוון שהוא מעורבב עם המון מוצרים שאנחנו לא מייצרים חלקם ייבוא נמנע מאתנו להגיש הצעת מחיר עבור מוצר זה חשוב להדגיש כי ארונות החמום שלנו הם מוצר הדגל שלנו שמסופק כמוצר מוביל למשרד הביטחון בעל אישור דגם ממכון התקנים הישראלי חזק אמין וללא ספק הטוב ביותר בשוק המקומי היום, אך כאמור נמנע מאתנו להשתתף בהצעת מחיר למוצר זה כיוון שהכללתם אותו בסל עם מוצרי רכישה יבוא וארון חימום הוא מוצר ייצור מובהק
		במכרז נכללים דגמים רבים של ארונות חימום אשר לא כולם מיוצרים ע"י כל יצרן.
.55	טבלת הצעת מחיר לסל: ציוד בישול	בסל זה מופיע פריט מס' 1-2-3 מחבתות חשמל מתהפכים בקיבולת שונה זהו אותו פריט שמופיע בטבלת ציוד בישול בייצור מקומי אבקש לאחד ביניהם כדי שנוכל להשתתף בהצעת מחיר לפריט זה שהוא למעשה אותו פריט המופיע בסל ציוד בישול בייצור מקומי, אין היגיון לתת מחיר בטבלה 1 ולא לתת מחיר בטבלה אחרת כשמדובר באותו מוצר.
		יש לציין כי חברתי מייצרת מוצר זה למשרד הבטחון משטרת ישראל חברת חשמל ומשרד הבריאות מזה שנים רבות והוא נחשב למוצר איכותי מאוד ואמין.
		ההפרדה נעשתה כדי לתת מענה לדרישה לציוד העומד בסטנדרטים שלא כל יצרן ישראלי (גם הטובים בהם) עומד בהם – למשל, דרישה לתקן הגנה IP5.
.56	פריט 94 בקבוצת ציוד לרכישה, עמוד 299	האם הכוונה לפיקוד שבת שיוכל לעבוד עם כל ציוד חשמלי ללא תלות בסוג ומטרת הציוד?
		כן. מתייחס לציוד הנכלל בסל ציוד לרכישה.

שאלות ותשובות	מס' סעיף ועמוד	מס
<p>הקבוצה מכילה 104 פריטים אותם ניתן לחלק ליותר מ-25 סוגי ציוד: קילוף ירקות קוצצי ירקות עגלות נשיאה ציוד לשטיפת ירקות עיבוד מזון טחינת מזון מיקסר לבצק בירור אורז וקטניות נפת קמח מרדדות פורסי לחם ארונות חימום רשת פלבמ דלתות שרות מכונות קרח ציוד לאספקת מים וסודה מכונות ברד מרככי מים ציוד שטיפה מסכי אוויר ברזים מאזניים מיכלים מבודדים תבניות שונות כונניות פגוש הגנה</p> <p>למיטב ידיעתנו לא קיימים בארץ ספקים המסוגלים לספק את כל הציוד הנ"ל מיבוא או ייצור שלהם וגם אם קיימים מספרם מועט מאוד.</p> <p>אנו מבקשים שתשקלו לפצל את הקבוצה לפי נושאים כדי לאפשר לספקים להציע לכם את סחורתם מיד ראשונה ולא פחות חשוב לאפשר לכם לקבל התקנה ושרות מספקים מתמחים ולא מ"כלבוויניקים".</p> <p>אני מאמין שפירוק הקבוצה יביא לקבלת מחירים אטרקטיביים יותר עבורכם ויותר חשוב רמת התמחות ושרות גבוהה בהרבה</p>	שאלה	<p>פריט 1-104 בקבוצת ציוד לרכישה עמודים 210-309</p> <p>.64</p>
ללא שינוי במכרז	תשובה	
<p>נודה אם תשקלו דחיית הגשת המכרז עד 14.5.2021 לאור גודל המכרז והיערכות.</p> <p>הגשת ההצעות נדחתה ל 10/05/21 בשעה 12:00, הודעת דחיה פורסמה ב 13/04/21 באתר מינהל הרכש</p>	שאלה	<p>כללי</p> <p>.65</p>
	תשובה	

מס	מס' סעיף ועמוד	שאלות ותשובות
.66	סעיף 19.2 עמ' 65	שאלה מועדי אספקה בחלק מהסלים אינם ריאליים, נבקש לשנות את מועדי האספקה כדלהלן: 1. חדרי קירור – לא קיים חדר שקיים במלאי (מדובר במוצר COSTUM MADE), זמן אספקה נדרש – 120 יום. 2. מכולות קירור – לא ניתן להחזיק מלאי – זמן אספקה נדרש 120 יום. 4. עגלות חלוקת מזון – זמן אספקה נדרש: 120 יום. 6. ציוד בישול בייצור מקומי – זמן אספקה נדרש: 90 יום. 7. ציוד לרכישה – זמן אספקה נדרש: 90 יום. 10. ציוד פלבי"מ לייצור מיוחד – זמן אספקה נדרש: 60 יום.
	תשובה חדרי קירור והקפאה – יאושר זמן אספקה עד 90 יום. מכולות קירור והקפאה – יאושר זמן אספקה עד 90 יום. עגלות חלוקת מזון – יאושר זמן אספקה עד 90 יום. ציוד לרכישה - יאושר זמן אספקה עד 90 יום. כל השאר ללא שינוי	
.67	סעיף 14.11 – עמ' 7	שאלה כתוצאה מהתייקרויות של חומרי הגלם וההובלה בעולם בכלל, ברוב מחירי המקסימום שציינתם ליד כל מוצר ומוצר, ישנה סטייה משמעותית ואנו דורשים פתרון לסוגיה זו. המחירים נקבעו לאור סקר שוק שבוצע, לא יבוצע שינוי.
	תשובה תנאי תשלום – לא ציינתם את מועד התשלום.	
.68	סעיף 15 – עמ' 7	שאלה תנאי התשלום יהיו בהתאם להוראת חשכ"ל
	תשובה	
.69	תנאי סף סל 2 מכולות קירור עמ' 13-14	שאלה נבקש לאשר ספק שעומד בדרישות חדרי הקירור, שיוכל לגשת לסל של מכולות הקירור גם אם אינו עומד בתנאי הסף של פרק מכולות קירור, לחילופין לאשר ספק אשר סיפק בעבר מוצר זה לשב"ס / משטרת ישראל.
	תשובה ללא שינוי במכרז	
.70	עמ' 13-14 סל 4 עגלות חלוקה	שאלה נבקש לאשר ניסיון קודם כלשהו (לפחות עסקה אחת) במוצר זה לחילופין לאשר ספק אשר סיפק בעבר מוצר זה לשב"ס / משטרת ישראל.
	תשובה ללא שינוי.	
.71	פריט מס' 1 – עמ' 41-44	שאלה עגלות חלוקת 24/30 מגשים, נידרש ניסיון של 5 שנים בשוק הישראלי. האם ניסיון באירופה או ארה"ב יכול להספיק?
	תשובה ללא שינוי במכרז	
.72	סעיף 21.1 עמ' 69	שאלה פיצויים מוסכמים מס' 1 גובה הפיצוי בגין איחור אספקה הינו גבוה ולא פרופורציונלי, נבקש לשנות לפיצוי של 1% משווי הפריט שלא סופק עבור כל שבוע איחור או חלק ממנו. מס' 3+4 פיצוי עד 5% מעלות הטובין
	תשובה לגבי סעיף מס' 1 בטבלת הפיצויים המוסכמים - "אי עמידה במועדי האספקה הקבועים במכרז" בוצע שינוי - פיצוי של 3% משווי הפריט שלא סופק עבור כל שבוע איחור. בסעיפים הבאים ללא שינוי	
.73	סעיף 4 עמ' 80	שאלה נבקש בחלק מהפריטים מחירי המקסימום אינם ריאליים ונמוכים משמעותית ממחירי השוק, נבקש לאשר הגשת מחיר גבוה ממחיר המקסימום לעד 20% מסך הפריטים בכל סל, שלא תגרור פסילת ההצעה.
	תשובה ללא שינוי	

מס	מס' סעיף ועמוד	שאלות ותשובות
.74	לגבי כלל המוצרים	שאלה אחת הדרישות החוזרות הינה ניסיון של 5 שנים בשוק הישראלי. דרישה זו מגבילה את האפשרות להתקדמות ושינויים, ישנם מוצרים מתקדמים שנמצאים כבר בארץ וטובים יותר מהמוצרים הישנים, הדרישה ל-5 שנים מוגזמת. מה קורה עם ספק שינה את הדגם? לאותו מכשיר? והדגם החדש נמצא רק שנה בארץ אז אין אפשרות לתת אותו?
		תשובה במידה ובוצע שינוי דגם לאחר זכיה במכרז, יש לקבל אישור נציג מחלקת לוגיסטיקה בשב"ס, או במ"י, מראש ובכתב לאספקה שלו כמוצר חליפי עבור הגוף המאשר בלבד (שב"ס או מ"י)
.75	סל ציוד לרכישה	שאלה מדובר במגוון עצום של ציוד שבטוח אין לספק אחד. חושב שצריך לחלק פרק זה ואולי לתת אפשרות למלא רק חלק מהסל אחרת יהיה צורך לשלב כמה ספקים בסל זה וזה ייקר את המחירים בצורה משמעותית. הסל מורכב מציודים שלא קשורים אחד לשני
		תשובה ללא שינוי במכרז

להלן הבהרות נוספות לעניין המכרז שבנושא:

- א. מובהר כי בכל מקום במסמכי המכרז ובנספחיו נרשם "שב"ס" הכוונה גם ל"מ"י".
- ב. מבלי לפגוע בכלליות האמור לעיל, המוטבים בפוליסות הביטוח שיוצאו ע"י הזוכה ע"פי הוראות המכרז, יהיו שב"ס ומ"י.
- ג. מבלי לפגוע בכלליות האמור לעיל, מובהר כי הזוכה במכרז יידרש להמציא ערבות ביצוע הן עבור שב"ס והן ערבות מ"י. שיעור הערבות ייגזר מאומדן ההתקשרות של הספק עם כל אחד מהגופים הנ"ל. ושאר ההוראות שפורטו בעניין זה במסגרת מסמכי המכרז נותרים ללא שינוי.
- ד. בכל מקום בו מוזכרים במכרז בתי סוהר, הכוונה היא לבתי סוהר ו/או למתקני משטרת ישראל.
- ה. בכל מקום במסמכי המכרז בו מוזכרים סוהרים, הכוונה היא לסוהרים ו/או שוטרים בסעיף 23.8 להסכם, במשפט "ניהול הליכים משפטיים וכיו"ב – תיעשה בין אותה רשות לבין המזמין" – נרשמה בטעות המילה מזמין. יש לקרוא את הסעיף כך שבמקום המילה "מזמין" תבוא המילה "ספק".
- ו. בסעיף 37.3 להסכם, הכוונה היא להוראה מס' 1.4.0.3, ולא 1.4.3 כפי שנרשם בטעות.

2. הודעה זו מהווה חלק בלתי נפרד ממסמכי המכרז, עליכם לחתום עליה ולהגישה בצירוף הצעתכם.

3. המועד האחרון להגשת הצעות הוא **עד לתאריך 10/05/2021 שעה 12:00.**

4. יתר הפרטים נותרו ללא שינוי.

**בברכה,
צוות מכרזים
שירות בתי הסוהר**

חותמת וחתימת המציע



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

נספח 1
ציוד ביטחון

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 1		מחבת מתהפך 70 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 85 גובה - 90		
<p>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</p>		
ייעוד:	ישמש לצלייה, השחמה וטיגון (שמן שטוח ועמוק) ולבישול והרתחת מים.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 12 ק"ו	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – לא-פחות מ-60 ליטר.	
כולל:	<p>אגן בישול מתהפך לפניים ; גופי חימום חשמליים ממוקמים בתחתית אגן הבישול ; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 300°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט ; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר ; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים, עם נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי ; ברז מובנה למילוי אגן הבישול, מופעל בלחיצת כפתור ; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת ; מעמד עם רגליים מתכווננות.</p>	
מבנה:	<p>גוף המחבת והמכסה עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה ; תחתית אגן המחבת עשויה שכבת פלדה נוגדת קורוזיה עליה מרוכבת שכבת פלב"מ 316, מרותכת ללא תפרים ואטומה לחלוטין ; שאר גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק" ; כל הפינות הפנימיות מעוגלות ; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית ; תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.</p>	
<p>המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.</p>		
<p>המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.</p>		

הפריט יסופק עם:

מנגנון הטייה

מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות) ;
 הטיית המכשיר מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית ;
לחלופין: ההטייה מתבצעת באמצעות מנוע חשמלי, המופעל באמצעות כפתורי הפעלה המותקנים בלוח הפיקוד.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

חותמת וחתימת המציע

פריט מספר: 2		מחבת מתהפך 110 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 120 רוחב - 92 גובה - 90		
<p>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</p>		
ייעוד:	ישמש לצלייה, השחמה וטיגון (שמן שטוח ועמוק) ולבישול והרתחת מים.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 15 ק"ו	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – לא-פחות מ-90 ליטר.	
כולל:	<p>אגן בישול מתהפך לפנים ; גופי חימום חשמליים ממוקמים בתחתית אגן הבישול ; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 300°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט ; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר ; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים, עם נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי ; ברז מובנה למילוי אגן הבישול, מופעל בלחיצת כפתור ; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת ; מעמד עם רגליים מתכווננות.</p>	
מבנה:	<p>גוף המחבת והמכסה עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה ; תחתית אגן המחבת עשויה שכבת פלדה נוגדת קורוזיה עליה מרוכבת שכבת פלב"מ 316, מרותכת ללא תפרים ואטומה לחלוטין ; שאר גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק" ; כל הפינות הפנימיות מעוגלות ; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית ; תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.</p>	
<p>המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.</p>		
<p>המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.</p>		

הפריט יסופק עם :

מנגנון הטייה

מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיקה מלאה (95° לפחות) ;
 הטיית המכשיר מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית ;
לחילופין : ההטייה מתבצעת באמצעות מנוע חשמלי, המופעל באמצעות כפתורי הפעלה המותקנים בלוח הפיקוד.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 3		מחבת מתהפך 160 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 160 רוחב - 92 גובה - 90		
זתמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לצלייה, השחמה וטיגון (שמן שטוח ועמוק) ולבישול והרתחת מים.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 21 ק"ו	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – לא-פחות מ-140 ליטר.	
כולל:	<p>אגן בישול מתהפך לפניים ; גופי חימום חשמליים ממוקמים בתחתית אגן הבישול ; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 300°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט ; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר ; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים, עם נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי ; ברז מובנה למילוי אגן הבישול, מופעל בלחיצת כפתור ; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת ; מעמד עם רגליים מתכווננות.</p>	
מבנה:	<p>גוף המחבת והמכסה עשויים פלב"מ 304 בדופן כפולה ; תחתית אגן המחבת עשויה שכבת פלדה נוגדת קורוזיה עליה מרוכבת שכבת פלב"מ 316, מרותכת ללא תפרים ואטומה לחלוטין ; שאר גוף המכשיר עשוי מפלב"מ 304, בגימור של "ליטוש מבריק" ; כל הפינות הפנימיות מעוגלות ; המעמד מחוזק לשאת את המחבת בתכולתו המירבית ; תקן הגנה מפני מים – IPX5 לפחות.</p>	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

מנגנון הטייה

מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיקה מלאה (95° לפחות) ;
 הטיית המכשיר מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית ;
לחילופין: ההטייה מתבצעת באמצעות מנוע חשמלי, המופעל באמצעות כפתורי הפעלה המותקנים בלוח הפיקוד.

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

חותמת וחתימת המציע

פריט מספר: 6		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 100 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 130 רוחב - 85 גובה - 100		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 23 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 100 ליטר.	
כולל:	<p>מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפניים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 0.7 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי 3" לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון 1/2" לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל-100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד עם רגליים מתכווננות.</p>	
מבנה:	<p>אגן הבישול והמכסה בנויים בדופן כפולה ומבודדת; חלקו הפנימי של האגן מפלבי"מ 316, כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; המעמד מחוזק לשאת את הסיר בתכולתו המירבית; תקן הגנה למים IPX5.</p>	
ציוד נלווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

חותמת וחותימת המציע



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מנגנון הטייה

מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות);
הטיית המכשיר מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית;
לחילופין: ההטייה מתבצעת באמצעות מנוע חשמלי, המופעל באמצעות כפתורי הפעלה המותקנים בלוח הפיקוד.

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 7		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 150 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 135 רוחב - 105 גובה - 100		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 23 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 150 ליטר.	
כולל:	<p>מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר ; אגן בישול גלילי, מתהפך לפני ; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 0.7 בר) ; שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור ; ברז קדמי "3 לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים ; ברז תחתון "1/2 לניקוז מי העיבוי ; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט ; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר ; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים ; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי ; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור ; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת ; מעמד עם רגליים מתכווננות.</p>	
מבנה:	אגן הבישול והמכסה בנויים בדופן כפולה ומבודדת ; חלקו הפנימי של האגן מפלבי"מ 316, כל שאר חלקי המתכת – פלבי"מ 304 ; כל הפינות הפנימיות מעוגלות ; המעמד מחוזק לשאת את הסיר בתכולתו המירבית ; תקן הגנה למים IPX5.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים "3/4 עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

חותמת וחתימת המציע



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מנגנון הטייה

מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות);
הטיית המכשיר מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית;
לחילופין: ההטייה מתבצעת באמצעות מנוע חשמלי, המופעל באמצעות כפתורי הפעלה המותקנים בלוח הפיקוד.

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 8		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 200 ליטר
מידות בס"מ : אורך - 150 רוחב - 115 גובה - 100		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 27 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 200 ליטר.	
כולל:	<p>מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר ; אגן בישול גלילי, מתהפך לפניים ; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 0.7 בר) ; שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור ; ברז קדמי 3" לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים ; ברז תחתון 1/2" לניקוז מי העיבוי ; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל- 100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט ; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר ; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים ; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי ; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור ; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת ; מעמד עם רגליים מתכווננות.</p>	
מבנה:	אגן הבישול והמכסה בנויים בדופן כפולה ומבודדת ; חלקו הפנימי של האגן מפלב"מ 316, כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304 ; כל הפינות הפנימיות מעוגלות ; המעמד מחוזק לשאת את הסיר בתכולתו המירבית ; תקן הגנה למים IPX5.	
ציוד נילווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מנגנון הטייה

מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות);
הטיית המכשיר מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית;
לחילופין: ההטייה מתבצעת באמצעות מנוע חשמלי, המופעל באמצעות כפתורי הפעלה המותקנים בלוח הפיקוד.

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 9		סיר בישול מתהפך חשמל/קיטור 250 ליטר
מידות בס"מ: אורך - 150 רוחב - 115 גובה - 100		
התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	ישמש לבישול בחימום בלתי-ישיר (קיטור).	
אנרגיה:	תלת-פאזי, 31.5 ק"ו.	
תכולה:	תכולה אפקטיבית – 250 ליטר.	
כולל:	<p>מחולל חשמלי לקיטור, מובנה במכשיר; אגן בישול גלילי, מתהפך לפניים; האגן בנוי בדופן כפולה המכילה את הקיטור לחימום הסיר (לחץ עבודה – 0.7 בר); שסתום בטיחות למניעת יצירת לחץ-יתר במעטפת הקיטור; ברז קדמי 3" לריקון אגן הבישול, ניתן לפירוק והרכבה מהירים; ברז תחתון 1/2" לניקוז מי העיבוי; טמפרטורת עבודה בין 50°C ל-100°C, מבוקרת ע"י תרמוסטט; טרמוסטט בטיחות למניעת התחממות יתר; לוח פיקוד המאפשר שליטה על תהליכי החימום ועל מילוי מים; נורית בקרה למצב "מודלק" ונורית "חימום" הכבית כאשר המחבת מגיע לחום הרצוי; מילוי אוטומטי של מים רכים למחולל הקיטור; מכסה עליון סב-על-ציר, הניתן לייצוב בכל זווית פתיחה, עם ידית הרמה מבודדת; מעמד עם רגליים מתכווננות.</p>	
מבנה:	אגן הבישול והמכסה בנויים בדופן כפולה ומבודדת; חלקו הפנימי של האגן מפלבי"מ 316, כל שאר חלקי המתכת – פלב"מ 304; כל הפינות הפנימיות מעוגלות; המעמד מחוזק לשאת את הסיר בתכולתו המירבית; תקן הגנה למים IPX5.	
ציוד נלווה סטנדרטי:	סוללת מים 3/4" עם פיה מסתובבת באורך 30 ס"מ, ניצבת על עמוד בגובה 25 ס"מ – תורכב על רגל הסיר.	
דרישות מיוחדות:	התאמה לתקן הישראלי תאושר בתעודה ע"י בודק מוסמך של משרד העבודה.	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

חותמת וחותימת המציע



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

התקן נעילה לשבת

יסופק עם התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.

מנגנון הטייה

מיועד לייצב את המכשיר בכל זווית הטייה - ממצב עבודה (0°) עד שפיכה מלאה (95° לפחות);
הטיית המכשיר מתבצעת ע"י מנגנון גלגלי שיניים "חלזון", המופעל ידנית באמצעות גלגל היפוך המותקן בחזית;
לחילופין: ההטייה מתבצעת באמצעות מנוע חשמלי, המופעל באמצעות כפתורי הפעלה המותקנים בלוח הפיקוד.

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר : 27		כיפת עיבוי לתנורים קטנים (קומביסטימר)
<p>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!</p>		
ייעוד:	<p>מיועד לקלוט את אדי התנור, לסנן אותם, לעבות את האדים המטוהרים ולהזרים אותם לביוב (חוסך את הצורך בהתחברות אל מערכת האיוורור של הפרויקט); מיועד להתקנה על תנורי קומביסטימר (חשמל/גז) בגדלים עד 10 תבניות.</p>	
אנרגיה:	חד-פאזי	
כולל:	<p>מסנני צלעות עוצרי להבות המותאמים לתקן 1001/6; המסננים ניתנים להסרה והתקנה מהירה לצורך ניקוי; מנגנון קירבה המזהה את פתיחת דלת התנור ומגביר את קצב השאיבה בהתאמה; חיבור אל מוצא הניקוז של התנור; גופי תאורה; מתחבר לתנור בברגים נסתרים מהעין, בצורה המציגה חזית אחידה.</p>	
מבנה:	<p>עשוי בשלמות מפלבי"מ 304; מערכת התאורה אטומה למים, מוגנת מפני ניפוץ, עמידה בפני קורוזיה ובטמפרטורות גבוהות, עמידה בלחות לפי תקן IP54. המתקן יותאם במידותיו לתנור, ויסופק ויותקן באתר יחד איתו, כיחידה אחת.</p>	

פריט מספר : 56		כיפת עיבוי לתנורים קטנים (קונוקטומט)
<p>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!</p>		
ייעוד:	<p>מיועד לקלוט את אדי התנור, לסנן אותם, לעבות את האדים המטוהרים ולהזרים אותם לביוב (חוסך את הצורך בהתחברות אל מערכת האיוורור של הפרויקט); מיועד להתקנה על תנורי קונוקטומט (חשמל/גז) בגדלים עד 10 תבניות.</p>	
אנרגיה:	חד-פאזי	
כולל:	<p>מסנן אינטגרלי לקליטת חלקיקי שמן וריחות הנפלטים מהתנור; הכיפה עם מנוע יניקה, כניסת מים ויציאת ניקוז לסילוק השומנים לביוב; עם יציאה עילית ללפליטת האוויר הנקי למערכת האיוורור של הפרויקט; לחילופין: האויר הנקי יפלט אל חלל החדר, לאחר שעבר דרך מסנן פחם פעיל, ניתן להחלפה. מתחבר לתנור בברגים נסתרים מהעין, בצורה המציגה חזית אחידה.</p>	
מבנה:	<p>עשוי בשלמות מפלבר"מ 304; המתקן יותאם במידותיו לתנור, ויסופק ויונתקן באתר יחד איתו, כיחידה אחת.</p>	

נספח 2
ציוד קירור

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 10		מקור משב 20 ק"ג
מידות בס"מ: אורך - 70 רוחב - 80 גובה - 129		
<p>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</p>		
ייעוד:	קירור מהיר של מזון מבושל – 20 ק"ג מטמפרטורה של 90°C ל-3°C+ בתוך 90 דקות; מיועד לעבודה בטמפרטורת סביבה של עד 43°C+.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.9 כ"ס	
תכולה:	מיועד לתכולה של עד 20 ק"ג מזון בכל סבב; 5 תבניות GN 1/1 בעומק 6.5 ס"מ לכל הפחות.	
כולל:	<p>מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזר הקור מובנה במקרר; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); קירור המזון ב-2 שיטות:</p> <ul style="list-style-type: none"> קירור "רד" – למוצרי מזון המתקררים בקלות קירור "קשה" – למוצרים המתקררים לאט (דוגמת מרקים, רטבים, מחית תפ"א) מעבר אוטומטי למצב שמירה בטמפרטורה של 3°C+ עם סיום מחזור צינון; זמזום חזק המתריע עם סיום כל מחזור צינון; לוח פיקוד הכולל מפסק כללי ונוריות בקרה, צג למדידת טמפרטורת התבשיל (באמצעות חיישן הבדוק את ליבת המזון) וטמפרטורת חלל המקרר, ובקרים לקביעת מצבי עבודה: מחזור צינון באמצעות הגשש מחזור צינון לפי זמן שמירת המזון בקירור דלת כנף אטומה עם צירים פינתיים, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; הדלת בעלת נעילה עצמית אוטומטית; מדחס קירור (ראה בהמשך); סט מסלולים פנימי הניתן לכוונון גובה ולפירוק והוצאה לצורך ניקוי; סט רגליים ניתנות לכיוונון; לחילופין: עם סט גלגלים heavy-Duty, שני הקדמיים מצוידים במעצורים. 	
מבנה:	המקרר בנוי בשלמות מפלבי"מ 304, בגימור פנימי וחיצוני של "ליטוש מבריק"; גוף המקרר והדלת בנויים פלבי"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC).	
הערה:	מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

הפריט יסופק עם:

חותמת וחתימת המציע



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר ;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 22		דלפק עבודה מקורר עם כיור
מידות בס"מ: אורך - 187 רוחב - 70 גובה - 90		
<p>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים</p>		
ייעוד:	עמדת עבודה מקוררת – מתאימה לאחסון מקורר של מזון ומשקאות בטמפרטורה שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+4^{\circ}\text{C}$, בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$.	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.25 כ"ס	
כולל:	<p>מורכב ממקרר תחתון וממשטח עבודה;</p> <p>המקרר עם:</p> <ul style="list-style-type: none"> • מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – עם מדחס קירור ומפזר קור מובנים במקרר; • בשיטת קירור N.F (קירור יבש); • 3 פתחים להכנסת מדפי רשת או תבניות, סגורים בדלת כ"א; • כל פתח עם מתקן מסלולים להכנסת 6 תבניות; • הדלתות עם צירים פינתיים נסתרים וידית שקועה, עם אטם פלסטי ומגנט לאטימה מלאה; • פאנל מאוורר לבית המדחס, המאפשר גישה מהירה ונוחה למערכות; • לוח פיקוד עם פיקוד תרמוסטטי וצג טמפרטורות דיגיטלי. <p>משטח העבודה</p> <ul style="list-style-type: none"> • עם הגבהה אחורית של 7 ס"מ לכל אורכו; • עם כיור במידות 30/40/15 ס"מ, עם ברז כדורי 2" במוצאו (הברז - אופציונלי); • המשטח משופע אל הכיור בזווית של 2%; • הכיור יסופק עם רשתית נשלפת לאיסוף אשפה; • יתחבר באתר אל סיפון ביוב/נקז 2" (ע"י איש האינסטלציה של הפרויקט) – יסופק ללא צינור נפילה; • הכיור ימוקם מעל למדחס הקירור, עם פאנל גישה לשירות; • רגליים קצרות, מתכווננות. 	
מבנה:	<p>מחוזק לנשיאת 100 ק"ג/מטר;</p> <p>כל חלקי המתכת בנויים מפלב"מ 304, בגימור חיצוני של "ליטוש מבריק";</p> <p>גוף המקרר בנוי פלב"מ 304 בדופן כפולה ומבודדת, עם רצפה משופעת למוצא ניקוז 2";</p> <p>משטחים וכיור – מפח פלב"מ בעובי של 1.5 מ"מ לכל הפחות;</p> <p>רגליים וחזזוקים – מצינור פלב"מ בעובי דופן של 1.5 מ"מ לכל הפחות;</p> <p>כל החיבורים – בריתוך מושחז ומלוטש או ע"י ברגי פלב"מ מוסתרים;</p> <p>הכיור בנוי בלחיצה, ללא "תפרים", עם פינות פנימיות מעוגלות;</p> <p>רגליות מתכווננות - מחומר פלסטי קשיח, המאושר לשימוש במפעלי מזון.</p>	

חותמת וחותימת המציע



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

2 מדפי רשת עשויים פלבי"מ.	ציוד נילוה סטנדרטי:
מותאם לעבודה רציפה בשבת – עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".	הערה:

הפריט יסופק עם:

קדח במשטח לברז "מיקסר"

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר ;
המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$;
מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free) ;
מיקום המדחס – לפי תכנית.

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 25		מקור ארון חד רוחבי שני תאים
מידות בס"מ: אורך - 71 רוחב - 80 גובה - 200		
<p>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפריטים</p>		
ייעוד:	אחסון מקורר של מזון ומשקאות, בטמפרטורות שבין $+2^{\circ}\text{C}$ ל- $+7^{\circ}\text{C}$ (בטמפרטורת סביבה של עד $+43^{\circ}\text{C}$).	
אנרגיה:	חד-פאזי, 0.3 כ"ס	
תכולה:	מותאם לסטנדרט גסטרונום (שתי תבניות בגודל GN 2/1 בכל שורה); שני תאים, כ"א בעל תכולה נומינלית של 350 ליטר.	
כולל:	מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" – מפזרי הקור מובנים בפריט; בשיטת קירור N.F (קירור יבש); מדחס קירור (ראה בהמשך); אידוי עצמי של מי ההפשרה, ללא צורך בחיבור לביוב; לוח פיקוד עם מפסק הפעלה, תרמוסטט אלקטרוני ותצוגת טמפרטורות דיגיטלית – נפרדים לכל תא; הפשרה מבוקרת אלקטרונית לכל תא; כל תא עם דלת כנף בעלת צירים נסתרים וידית שקועה, עם אטמים מגנטיים ניתנים להחלפה; עם מתקן מסלולים פנימי ניתן לכוונון גובה; תאורה פנימית; רגליים קצרות, ניתנות לכוונון גובה.	
מבנה:	גוף המקרר והדלתות בנויים פלבי"מ 304 בדופן כפולה, עם בידוד פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו-HCFC); פינות פנימיות מעוגלות; גופי התאורה מוגנים, מותאמים לעמידה בתנאי קור ולחות.	
ציוד נלווה סטנדרטי:	2 מדפי רשת עשויים מפלבי"מ, כ"א בנוי לשאת 40 ק"ג לפחות.	
<p>המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.</p> <p>המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.</p>		

הפריט יסופק עם:

יחידת קירור אינטגרלית

מדחס הקירור מובנה במקרר; המדחס מותאם לעבודה רצופה בטמפרטורת סביבה של $+43^{\circ}\text{C}$; מותאם לעבודה עם גז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free).



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

פריט מספר: 26	פיקוד שבת למקרר
ייעוד:	הרכבה על מקרר קיים לצורך מתן אפשרות לעבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של המקרר ומתן אפשרות לעבודה רציפה בשבת (למשל: פתיחת הדלת ללא הפעלת התאורה הפנימית); התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

חותמת וחותימת המציע



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

נספח 3
ציוד הדחה

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 14		מדיח תבניות דלת מתרוממת (סל אחד)
מידות בס"מ: אורך - 75 רוחב - 87 גובה - 162		
<p>התמונה להמחשה בלבד – ראה טקסט לפרטים!</p>		
ייעוד:	הדחת תבניות ומיכלים הנתונים בתוך סל אחסון.	
אנרגיה:	תלת-פאזי, עד 14.5 ק"ו	
תפוקה:	הספק שטיפה של 40/24/12 סל/שעה (גודל סל: 61/67 ס"מ).	
כולל:	<p>דלת חזיתית דו-כנפית – חלק תחתון נפתח לפני (בזווית של 90 מעלות), חלק עליון מתרומם - להכנסת סל למכונה;</p> <p>פתח המיכל עם גובה הכנסת כלים של 80 ס"מ לכל-הפחות;</p> <p>מתזי שטיפה בתחתית תא השטיפה ובחלקו העליון, כולם ניתנים לפירוק מהיר לצורך ניקוי;</p> <p>מיכל השטיפה עם מסננים ניתנים להוצאה והחזרה מהירה;</p> <p>מיכל מים עם משאבה;</p> <p>לוח פיקוד עם תצוגה דיגיטלית, עם אפשרות להפעלת תוכניות שטיפה מוגדרות-מראש;</p> <p>רגליים עם רגליות מתכווננות;</p> <p>התקן לחיבור משאבה אוטומטית למינון דטרגנטים.</p> <p>עם מיקרוסוויץ' בדלת.</p> <p>כולל התקנה הרכבה וכל הצנרת והמחברים להתחברות אל ברז המים והביוב.</p> <p>המדיח יקבל מים בטמפרטורת רשת (+6°C - +15°C).</p>	
מבנה:	<p>גוף המדיח והדלתות עשויים בשלמות מפלבי"מ 304, בדופן כפולה ומבודדת לחום ולרעש;</p> <p>מתזי השטיפה עשויים פלבי"מ או מחומרים מרוכבים המאושרים לשימוש בתעשיית המזון;</p> <p>מיכל השטיפה בנוי בלחיצה, ללא חיבורים ו"תפרים".</p> <p>כל מערכות החשמל והפיקוד – עם דירוג הגנה מפני מים IPX5.</p>	
<p>המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.</p>		
<p>המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.</p>		

נספח 4 חדרי הדחה והקפאה

חותמת וחתימת המציע

חדרי-קירור והקפאה - מיפרט טכני כללי

חדר קירור $+4^{\circ}\text{C}$

מיועד לאחסון מקורר של מזון ומשקאות- בטמפרטורות שבין $+4^{\circ}\text{C}$ לבין $+2^{\circ}\text{C}$;

חדר הקפאה -18°C

מיועד לאחסון בהקפאה של מזון - בטמפרטורות שבין -18°C לבין -20°C ;

קירות ותקרה ייבנו מפאנלים טרומיים ;

עובי הפאנלים בחדרי קירור בתוך המבנה – 8 ס"מ לפחות, בחדרי הקפאה – לפחות 10 ס"מ ;

הפאנלים עשויים מפוליאוריטן יצוק-בלחץ הנתון בין שני ציפויים קשיחים ;

עם מקדם הפצת אש של פחות מ-25, ועם מקדם מעבר-חום לא גדול מ-1.5 BTU/שעה/מ"ר, בצפיפות נומינאלית

של 40 ק"ג/מ"ק ;

ציפוי הפאנלים יהיה בפח פלבי"מ 304 בעובי מינימאלי של 0.5 מ"מ

ציפוי הפלבי"מ - בגימור של "ליטוש מבריק" ;

עם ניתוק מושלם של מעטפת פנימית מחיצונית באמצעות חמר מבודד, למניעת גשרי-קור ;

הפאנלים יחוברו בצורת "זכר/נקבה", המבטיחה מגע מלא בין החומר המבודד ;

החיבור יעשה באמצעות התקנים ייעודיים, המובנים בפאנלים, או בכל שיטה אחרת שתבטיח חיבור רציף ויציב

(בכפוף לאישור מתכנן המטבחים) ;

רצפת החדר תעשה בתוך שקע במילוי הרצפה, כך שבגמר כל הפעולות המתוארות להלן תהיה הרצפה הסופית המשך

רציף של רצפת המטבח הסמוכה- ללא כל מדרגות או רמפות כלשהן ;

רצפת החדר תעשה מפלטות פוליאוריטן בעובי 6-7 ס"מ, המצופות משני צדדיהן בנייר אלומיניום, עליהן תונח שכבה

של נייר טול ;

גימור רצפת חדרי קירור והקפאה – ריצוף כדוגמת הריצוף במטבח ;

במקרים מיוחדים ניתן להשתמש בגימור של ציפוי אפוקסי או אלומיניום ממורג – כפוף לאישור מתכנן המטבח ;

בפתח החדר- בכניסה- סף רצפה מפח פלבי"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ, המושקע ברצפה במפלס הרצפה הסופית ;

גובה פנימי של החדר – מרחק בין רצפה סופית לתקרה – יהיה 275 ס"מ לכל הפחות ;

במקומות בהם אין קיר בנוי - בחזית החדר, ברווח בין תקרת החדר לבין תקרת המבנה, תהיה סגירה עשויה מפאנל

קירור, בגימור זהה לגימור החזית של החדר ;

כל מרווח בין חדר הקירור לבין קירות, מחיצות או כל משטח אחר ייסגר וייאטם באמצעות סרגלים העשויים מפח

פלבי"מ 304 וע"י חומר אטימה שיאושר לביצוע ע"י המתכנן ;

בחזית החדר תושקע קופסא מפח פלבי"מ 304, ובה יותקנו אביזרי פיקוד ובקרה.

דלתות

בפתח חדר הקירור יותקן משקוף בגימור פלבי"מ ;

במקומות בהם – בשל אילוצים מקומיים – נדרש פתח חדר קירור במידות הזהות לפתח בקיר מבנה שלפניו, ייבנה

משקוף מיוחד הסוגר את הפתח בפאנל הקירור ואת הפתח במבנה ;

הדלת תותאם לפתח אור ברוב לפי התכנית, גובה 200 ס"מ לפחות ;

הדלת עשויה ממסגרת אלומיניום עם גימור מפח פלבי"מ בדופן כפולה ומבודדת ממולאת פוליאוריטן יצוק ;

הדלת תהיה עם חיפוי של פח ממורג עד לגובה של 1 מטר ;

עובי הדלת- 10 ס"מ (לא כולל משקוף) ;

עם אטם היקפי מגומי המבטיח אטימה מוחלטת, והעמיד בטמפרטורות נמוכות ;

עם ידית עשויה פלסטיק קשיח, עם מנועל מובנה אשר ניתן לפתיחה מבפנים גם כשהוא נעול מבחוץ (למקרה של

"אדם לכוד בחדר") ;

הדלת תהיה דלת הזזה או דלת כנף רגילה - סוג הדלת המבוקש לכל חדר מצוין במפרט הספציפי לו.

דלתות כנף : עם צירי-צד מתרוממים/יורדים (כדוגמת תוצרת Fermod או M.T.H) ;

דלתות הזזה : עם מסבים כדוריים עשויים פלבי"מ 304 תלויים מלמעלה, ועם מסלול תחתון מחורץ הנע על סיכת

ניילון מרכזית התפוסה במשטח התחתון, עם מעצורי דלת עשויים פלבי"מ 304 ועם פגוש גומי.

חשוב: בחדרי הקפאה יותקן במשקוף הדלת גוף חימום היקפי (כולל מתחת לרצפת הפתח – עם פס אלומיניום גלוי

בקו אחיד עם רצפת המטבח) המיועד למנוע את קפיאת הדלת.

חותמת וחתימת המציע

שובר ואקום

כל חדר יצוייד בשסתום מכאני לאיזון לחץ/תת-לחץ, להרכבה על קיר ניצב או בתקרת



החדר ;
בחדרי הקפאה השסתום יצוייד באלמנט חימום מובנה (חיבור – מחוץ לחדר) ;
כדוגמת תוצרת 2222 Fermod (לחדרי קירור) או 2220 (לחדרי הקפאה) או שווה-ערך.

הגנה על קירות ודלתות
על דלתות – בציוד החיצוני – ועל קירות חיצוניים חשופים, יותקנו **לוחות הגנה** (Kick Plate), עשויים פח אלומיניום ממורג בעובי מזערי של 1.5 מ"מ, בגובה 100 ס"מ ;
עלות ההגנה על קירות **תתומחר בנפרד**, לפי מחיר למטר – ביצוע לפי מדידה באתר.

פרטי ביצוע עקרוניים

- * החדרים חייבים להיות מבוצעים בצורה נכונה, ברמה גבוהה ובהתאם למפרט ;
 - * צריך להקפיד על איטום של 100% בכל אזור הרצפה - מבחוץ ומבפנים ; במקומות הגובלים בקיר מבנה האיטום יעלה עד גובה של כ-20 ס"מ (ללא רולקה) – במקומות בהם אין קיר גובל האיטום יתפרס כ-30 ס"מ מעבר לתחום חדרי הקירור. האיטום יהיה לפי פרט יועץ איטום; יאופיין ויוצא למכרז על-ידו **(לא נכלל בבקשה להצעת מחיר למבנה החדרים)** ;
 - * מתחת לחדרי הקפאה יש להתקין משטחי חימום (גופי חימום חשמליים או צנורות גליקול), המיועדים למנוע היווצרות קרח ופגיעה בתשתית המבנה. המשטח יותקן מעל לשכבת האיטום, לפי פרט יועץ האיטום ובאחריותו **(לא נכלל בבקשה להצעת מחיר למבנה החדרים)** ;
 - * את יחידות הקירור רצוי למקם מחוץ לתחום המבנה (לפי התנאים בפרויקט) - ולא מעל חדרי הקירור ;
 - * מפזר קור (אחד או יותר – לפי יועץ מ"א/קירור) ימוקמו בתוך החדר לפי הנחיות היועץ, בצורה שסף תחתון שלו (כולל אמבט ניקוז מי הפשרה) לא יירד אל מתחת לגובה סף הדלת ;
 - * יחידות הקירור, מפזרי הקור ומערכות בקרה והתראה יאופיינו ויבוצעו לפי יועץ מ"א/יועץ הקירור של הפרויקט **(לא נכללים בבקשה להצעת מחיר למבנה החדרים)** ;
 - * החיבור בין החדרים לבין המבנה, בדלתות, יהיה באמצעות משקוף עשוי מפלבי"מ 304, אשר גם יאפשר את פתיחתן המרבית של כל הדלתות וגם יאטום בשלמות כל חדירה מבחוץ לתוך המבנה – ולהפך **(יכלל במכרז ציוד קבוע במבנה – לביצוע ע"י קבלן הנירוסטה)** ;
 - * תאורת החדר – כולל קווי הזנה - תאופיין ע"י יועץ החשמל ותבוצע באחריות קבלן החשמל **(לא נכללת בבקשה להצעת מחיר למבנה החדרים)** ;
 - * מיקום לוחות הפיקוד של החדרים ייעשה בתיאום עם מתכנן המטבחים של הפרויקט.
- מפרט חדרי הקירור שלהלן מתייחס למבנה חדרי קירור/הפשרה/הקפאה ולמערכות הקירור, הבקרה, ההתראה והתאורה ; הוא אינו כולל את איטום המבנה (יאופיין ע"י יועץ איטום, באחריות קבלן המבנה).

פריט מספר : 33		חיפוי פח ממורג – מחיר למטר
ייעוד :	הגנה על קירות חיצוניים חשופים.	
כולל :	לוחות עשויים פח ממורג כמפורט ב' חדרי קירור והקפאה - מיפרט כללי'.	
הערה :	כל הדלתות יסופקו עם חיפוי כני"ל – יחושב במחיר הדלת.	



מחלקת רכישות



שרות בתי הסוהר

נספח 5
עגלות חלוקת מזון

חותמת וחותימת המציע

פריט מספר: 1		עגלת חלוקה 30 מגשים
מידות בס"מ: אורך - 79 רוחב - 88 גובה - 165		
		
התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים		
ייעוד:	שינוע נייטרלי של ארוחות שלמות – מורכבות על מגש – לצורך שיחזור במתקן ייעודי בנקודת הקצה ואחזקה עד להגשה.	
תכולה:	עד 30 מגשים בגודל מקסימלי של 57.5/32.5 ס"מ.	
כולל:	<p>תא מבודד, נגיש משני צדדיו, עם מחיצה מרכזית ומבודדת המחלקת את חלל התא לשני חלקים נפרדים – אחד מיועד לחימום והשני לקירור;</p> <p>בידוד התא יבטיח שמירת טמפרטורת המזון במשך שעה לכל הפחות;</p> <p>המחיצה עם פתחים במרכזה, המאפשרים הכנסת מגשים עם מזון מוכן להגשה (עד 15 מכל צד) – בצורה שחלקו האחד של המגש יהיה בתא המיועד לחימום, והאחר בתא המיועד לקירור;</p> <p>כל פתח עם כיסוי גמיש המחליק למקומו עם הוצאת המגש ואוטם את המעבר בין התאים;</p> <p>עם פתחים בגג כל תא, המאפשרים הזרמה פנימה – לכל תא בנפרד – של אוויר מחומם או מקורר;</p> <p>לחילופין: הזרמת האוויר תבצע מהצד, דרך פתח ההטענה/פריקה;</p> <p>לחילופין: החימום יתבצע בנפרד, במגע ישיר ע"י גופי חימום מתחת למגש;</p> <p>התא עם דלת כנף מבודדת בכל צד, כל דלת עם מנעול נסגר בלחיצה ואטם היקפי ניתן להחלפה;</p> <p>הדלתות ניתנות לפתיחה מלאה לצד העגלה, בצורה המאפשרת גישה בלתי-מופרעת אל המגשים בתוך התאים;</p> <p>ידיעות הובלה מבודדות;</p> <p>מגיני פינות (Bumpers) בכל היקף העגלה;</p> <p>4 גלגלים "6 בהתקנה תחתונה (Casters) – 2 מתוכם "משוגעים" - שאינם בולטים מתחום העגלה, עם מעצור ננעל בצד המוביל.</p>	
מבנה:	<p>שלדת העגלה והתא הפנימי עשויים בשלמות מפלבי"מ;</p> <p>חיבור כל גלגל לשלדת העגלה – באמצעות פלטת פלבי"מ עם 4 ברגים לפחות;</p> <p>הדלתות עשויות סיב פחמן עמיד;</p> <p>חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון;</p> <p>חלקים הבאים במגע תכוף עם יד אדם – כמו ידיעות ההובלה והמנעול – עם גימור עמיד נגד בקטריות;</p> <p>העגלה מתאימה לשטיפה בזרם מים;</p> <p>מחוזק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.</p>	
הערה:	<p>העגלה מיועדת לעבודה עם עמדה יעודית לשחזור (חימום/קירור) של המזון;</p> <p>מותאמת להכנסה קלה ופשוטה וללא צורך בפתיחת דלתות בזמן השיחזור.</p>	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

חותמת וחותימת המציע

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 2	טרמינל חימום/קירור לעגלת חלוקה 30 מגשים
<p>התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים</p>	
ייעוד:	יחידת בסיס לקליטת עגלה להובלת מזון מוכן על מגשים ולשיחזורו (חימום וקירור) לפני הגשתו.
תכולה:	עגלה ייעודית בתכולה של 30 מגשים.
כולל:	מעמד – ניתן להצבה ליד קיר או באמצע חדר (גם גב-אל-גב) – המיועד לתעל ולקלוט את העגלה הייעודית להתחברות ישירה, ללא תמרונים; מתקן עילי, ה"יושב" מעל לגג העגלה, המכיל מתקן קירור וחימום ומנוע להזרמה חזקה ואחידה של אוויר חם וקר אל תוך חלל העגלה; לחילופין: הזרמת האוויר תתבצע מהצד, דרך פתח ההטענה/פריקה של העגלה; לחילופין: פעולת החימום תתבצע עצמאית בתוך העגלה; הפעלה אוטומטית של המערכות עם הכנסת העגלה; לוח פיקוד חזיתי, נגיש בקלות, הכולל תצוגת טמפרטורות דיגיטלית (חם וקר בנפרד), לחצני מגע, טיימר וזמזום התראה; לוח הפיקוד ניתן לתכנות מראש, ואינו דורש התערבות המפעיל בתהליך שיחזור המזון; רישום שוטף של כל התהליכים בעמדה לפי דרישות HACCP; חיבור מובנה – LAN או WI-FI, לפי דרישה – המאפשר ניהול מרכזי בזמן אמת של מערך ההזנה.
מבנה:	שלדת המעמד עשויה בשלמות מפלב"מ; חזית וגב בגימור של לוחות תרמופלסטיים דקורטיביים, בעלי עמידות גבוהה וללא הצטברות חשמל סטטי; התאמת היחידה לעבודה עם עגלות בתכולה שונה תיעשה ע"י טכנאי מורשה באתר .
<p>המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.</p>	
<p>המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.</p>	

פריט מספר: 3		עגלת חלוקה 24 מגשים
מידות בס"מ: אורך - 79 רוחב - 88 גובה - 141		
		
<i>התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים</i>		
ייעוד:	שינוע נייטרלי של ארוחות שלמות – מורכבות על מגש – לצורך שיחזור במתקן ייעודי בנקודת הקצה ואחזקה עד להגשה.	
תכולה:	24 מגשים בגודל מקסימלי של 57.5/32.5 ס"מ.	
כולל:	<p>תא מבודד, נגיש משני צדדיו, עם מחיצה מרכזית ומבודדת המחלקת את חלל התא לשני חלקים נפרדים – אחד מיועד לחימום והשני לקירור;</p> <p>בידוד התא יבטיח שמירת טמפרטורת המזון במשך שעה לכל הפחות;</p> <p>המחיצה עם פתחים במרכזה, המאפשרים הכנסת מגשים עם מזון מוכן להגשה (עד 12 מכל צד) – בצורה שחלקו האחד של המגש יהיה בתא המיועד לחימום, והאחר בתא המיועד לקירור;</p> <p>כל פתח עם כיסוי גמיש המחליק למקומו עם הוצאת המגש ואוטם את המעבר בין התאים;</p> <p>עם פתחים בגג כל תא, המאפשרים הזרמה פנימה – לכל תא בנפרד – של אוויר מחומם או מקורר;</p> <p>לחילופין: הזרמת האוויר תתבצע מהצד, דרך פתח ההטענה/פריקה;</p> <p>לחילופין: החימום יתבצע בנפרד, במגע ישיר ע"י גופי חימום מתחת למגש;</p> <p>התא עם דלת כנף מבודדת בכל צד, כל דלת עם מנעול נסגר בלחיצה ואטם היקפי ניתן להחלפה;</p> <p>הדלתות ניתנות לפתיחה מלאה לצד העגלה, בצורה המאפשרת גישה בלתי-מופרעת אל המגשים בתוך התאים;</p> <p>ידיעות הובלה מבודדות;</p> <p>מגיני פינות (Bumpers) בכל היקף העגלה;</p> <p>4 גלגלים 6" בהתקנה תחתונה (Casters) – 2 מתוכם "משוגעים" - שאינם בולטים מתחום העגלה, עם מעצור ננעל בצד המוביל.</p>	
מבנה:	<p>שלדת העגלה והתא הפנימי עשויים בשלמות מפלבי"מ;</p> <p>חיבור כל גלגל לשלדת העגלה – באמצעות פלטת פלבי"מ עם 4 ברגים לפחות;</p> <p>הדלתות עשויות סיב פחמן עמיד;</p> <p>חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון;</p> <p>חלקים הבאים במגע תכוף עם יד אדם – כמו ידיעות ההובלה והמנעול – עם גימור עמיד נגד בקטריות;</p> <p>העגלה מתאימה לשטיפה בזרם מים;</p> <p>מחוזק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.</p>	
הערה:	<p>העגלה מיועדת לעבודה עם עמדה יעודית לשחזור (חימום/קירור) של המזון;</p> <p>מותאמת להכנסה קלה ופשוטה וללא צורך בפתיחת דלתות בזמן השיחזור.</p>	
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.		
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.		

יסופק עם:

חותמת וחותימת המציע

פיקוד להפעלה בשבת	
ייעוד:	יאפשר עבודה בשבת לפי תקנות ההלכה (ללא השפעת אדם על המערכת החשמלית).
כולל:	חיבור למערכת החשמל והפיקוד של הפריט ומתן אפשרות לשליטה באמצעות "שעון שבת" מכאני בעל תצוגה דיגיטלית; התקן נעילה שקוף (כולל מנעול ומפתחות) אשר ימנע שימוש בלוח הפיקוד הרגיל בשבת וחג.
הערות:	יסופק עם אישור בכתב להתאמה להנחיות מכון "צומת".

פריט מספר: 4	טרמינל חימום/קירור לעגלת חלוקה 24 מגשים
<p>התמונה להמחשה בלבד - ראה טקסט לפרטים</p>	
ייעוד:	יחידת בסיס לקליטת עגלה להובלת מזון מוכן על מגשים ולשיחזורו (חימום וקירור) לפני הגשתו.
תכולה:	עגלות ייעודיות בתכולה של 20/24 או 26/30 מגשים.
כולל:	מעמד – ניתן להצבה ליד קיר או באמצע חדר (גם גב-אל-גב) – המיועד לתעל ולקלוט את העגלה הייעודית להתחברות ישירה, ללא תמרונים; מתקן עילי, ה"ישוב" מעל לגג העגלה, המכיל מתקן קירור וחימום ומנוע להזרמה חזקה ואחידה של אוויר חם וקר אל תוך חלל העגלה; לחילופין: הזרמת האוויר תתבצע מהצד, דרך פתח ההטענה/פריקה של העגלה; פעולת החימום תתבצע עצמאית בתוך העגלה; הפעלה אוטומטית של המערכות עם הכנסת העגלה; לוח פיקוד חזיתי, נגיש בקלות, הכולל תצוגת טמפרטורות דיגיטלית (חם וקר בנפרד), לחצני מגע, טיימר וזמזום התראה; לוח הפיקוד ניתן לתכנות מראש, ואינו דורש התערבות המפעיל בתהליך שיחזור המזון; רישום שוטף של כל התהליכים בעמדה לפי דרישות HACCP; חיבור מובנה – LAN או WI-FI, לפי דרישה – המאפשר ניהול מרכזי בזמן אמת של מערך ההזנה.
מבנה:	שלדת המעמד עשויה בשלמות מפלבי"מ; חזית וגב בגימור של לוחות תרמופלסטיים דקורטיביים, בעלי עמידות גבוהה וללא הצטברות חשמל סטטי; התאמת היחידה לעבודה עם עגלות בתכולה שונה תיעשה ע"י טכנאי מורשה באתר .
המכשיר יסופק עם תגית מתכת, אשר תותקן בצורה גלויה ומאובטחת, עליה יצויין תאריך אספקתו.	
המכשיר יהיה עם ניסיון מוכח של 5 שנות עבודה לפחות בשוק הישראלי.	

פריט מספר: 5		עגלת הובלה בצובר וחלוקה חס/קר 7+7 גסטרו
מידות: אורך - 150 ס"מ לכל היותר רוחב - 75 ס"מ לכל היותר גובה משטח חלוקה - 95 ס"מ לכל היותר		
ייעוד:	שינוע קר של מזון, חימום חלק ממנו ושמירתו בקירור וחימום - לשימוש בקווי חלוקה; מזון חם יישמר בטמפרטורה של +70°C לכל הפחות (במרכז המוצר המחומם).	
תכולה:	7 תבניות GN 1/1 ובעומק 6.5 ס"מ כ"א בתא חימום + 7 תבניות GN 1/1 ובעומק 6.5 ס"מ כ"א בתא קירור.	
כולל:	<p>שני תאים מבודדים, כל תא סגור עם דלת כנף מבודדת בעלת צירים נסתרים וידית שאינה חורגת מתחום העגלה;</p> <p>הדלתות עם טווח פתיחה של 265 מעלות לכל הפחות, המאפשר גישה והוצאה בלתי-מופרעת של התבניות; דלת תא הקירור עם אטמים מגנטיים היקפיים, ניתנים להחלפה מהירה;</p> <p>תא אחד עם חימום באוויר מאולץ באמצעות מפזרי חום מובנים, מתאים לשחזור מזון בנקודת ההגשה; לחילופין: חימום במגע ישיר באמצעות גופי חימום מתחת למגש;</p> <p>עם אפשרות לחימום שונה לאזורים שונים בתא (לפי צרכי מוצרים שונים);</p> <p>עם שסתום לשחרור מבוקר של אדים מהתא המחומם;</p> <p>התא השני מקורר בקירור סטטי, עם יחידת קירור מובנית המשתמשת בגז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free);</p> <p>לחילופין: קירור ע"י אוויר מסוחרר;</p> <p>ידיות הסעה מבודדות לחום משני צידי הדלפק;</p> <p>משטח העגלה העליון משמש להנחת תבניות להגשה;</p> <p>מדף/מדפים להנחת צלחות להגשה;</p> <p>לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק, עם תצוגה דיגיטלית והפעלה בלחצני מגע;</p> <p>לוח הפיקוד מאפשר לכוון דרגות טמפרטורה שונות בכל תא - חימום וקירור;</p> <p>עם מערכת מובנית לפיקוח ודיווח לפי הנחיות HACCP, עם אפשרות להתחברות מרחוק באמצעות Wi-Fi;</p> <p>מגיני פינות (Bumpers) בכל היקף העגלה;</p> <p>4 גלגלים "6" בהתקנה תחתונה (casters) - 2 מתוכם "משוגעים" - שאינם בולטים מתחום העגלה, 2 עם מעצורים ננעלים.</p>	
מבנה:	<p>חיבור כל גלגל לשלדת העגלה - באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות;</p> <p>שלדה עשויה מפרופיל פלב"מ (עובי קיר - 1.5 מ"מ לכל הפחות);</p> <p>עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק;</p> <p>כל התאים עם פינות מעוגלות;</p> <p>חלקי זכוכית - במידה ויש - ייבנו מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 6 מ"מ;</p> <p>חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון;</p> <p>מחזוק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.</p>	

פריט מספר: 6		עגלת הובלה בצובר וחלוקה חס/קר 8+8 גסטרו
מידות : אורך - 150 ס"מ לכל היותר רוחב - 75 ס"מ לכל היותר גובה משטח חלוקה - 95 ס"מ לכל היותר		
ייעוד:	שינוע קר של מזון, חימום חלק ממנו ושמירתו בקירור וחימום - לשימוש בקווי חלוקה ; מזון חם יישמר בטמפרטורה של +70°C לכל הפחות (במרכז המוצר המחומם).	
תכולה:	8 תבניות GN 1/1 ובעומק 6.5 ס"מ כ"א בתא חימום + 8 תבניות GN 1/1 ובעומק 6.5 ס"מ כ"א בתא קירור.	
כולל:	<p>שני תאים מבודדים, כל תא סגור עם דלת כנף מבודדת בעלת צירים נסתרים וידית שאינה חורגת מתחום העגלה ;</p> <p>הדלתות עם טווח פתיחה של 265 מעלות לכל הפחות, המאפשר גישה והוצאה בלתי-מופרעת של התבניות ; דלת תא הקירור עם אטמים מגנטיים היקפיים, ניתנים להחלפה מהירה ;</p> <p>תא אחד עם חימום באוויר מאולץ באמצעות מפזרי חום מובנים, מתאים לשחזור מזון בנקודת ההגשה ; לחילופין : חימום במגע ישיר באמצעות גופי חימום מתחת למגש ;</p> <p>עם אפשרות לחימום שונה לאזורים שונים בתא (לפי צרכי מוצרים שונים) ;</p> <p>עם שסתום לשחרור מבוקר של אדים מהתא המחומם ;</p> <p>התא השני מקורר בקירור סטטי, עם יחידת קירור מובנית המשתמשת בגז קירור "ידידותי לסביבה" (HCFC free) ;</p> <p>לחילופין : קירור ע"י אוויר מסוחרר ;</p> <p>ידיות הסעה מבודדות לחום משני צידי הדלפק ;</p> <p>משטח העגלה העליון משמש להנחת תבניות להגשה ;</p> <p>מדף/מדפים להנחת צלחות להגשה ;</p> <p>לוח פיקוד עבור כל פונקציות הדלפק, עם תצוגה דיגיטלית והפעלה בלחצני מגע ;</p> <p>לוח הפיקוד מאפשר לכוון דרגות טמפרטורה שונות בכל תא - חימום וקירור ;</p> <p>עם מערכת מובנית לפיקוח ודיווח לפי הנחיות HACCP, עם אפשרות להתחברות מרחוק באמצעות Wi-Fi ;</p> <p>מגיני פינות (Bumpers) בכל היקף העגלה ;</p> <p>4 גלגלים "6 בהתקנה תחתונה (casters) - 2 מתוכם "משוגעים" - שאינם בולטים מתחום העגלה, 2 עם מעצורים ננעלים.</p>	
מבנה:	<p>חיבור כל גלגל לשלדת העגלה - באמצעות פלטת פלב"מ עם 4 ברגים לפחות ;</p> <p>שלדה עשויה מפרופיל פלב"מ (עובי קיר - 1.5 מ"מ לכל הפחות) ;</p> <p>עשויה בשלמות מפלב"מ 304 (כולל חלקי המתכת של הגלגלים) בגימור של ליטוש מבריק ;</p> <p>כל התאים עם פינות מעוגלות ;</p> <p>חלקי זכוכית - במידה ויש - ייבנו מזכוכית מחוסמת ומלוטשת, בעובי מינימלי של 6 מ"מ ;</p> <p>חלקים פלסטיים עשויים פלסטיק קשיח המאושר לשימוש במפעלי מזון ;</p> <p>מחזוק לנשיאת 150 ק"ג לכל הפחות.</p>	