



23/03/22

לכבוד

כלל משתתפי המכרז

**הנדון: מכרז פומבי מס' 213390 אספקת ציוד מטבח עבור המכרז הרפואי ת"א ע"ש סוראסקי**

להלן מס' הבהרות ועדכונים למכרז שבנדון:

1. מועד הגשת המכרז **הוארך עד ליום: 28.03.2022 עד השעה 12:00.**

2. בוצע עדכון לפריט 8 המופיע במפרט הטכני במכרז:

**מקרר/מקפיא משב 60 ק"ג (15 GN 1/1) מס' פריט: 8 כמות: 1**



התמונה להמחשה בלבד!

<b>מידות (ס"מ):</b>
אורך – 85; רוחב – 87; גובה – 190.

<b>תשתיות:</b>
חשמל – 7 ק"ו; תלת-פאזי. ניקוז – 2"

<b>תכולה:</b>
קירור מהיר – עד 60 ק"ג מזון חם / 15 תבניות GN 1/1 הקפאה מהירה – עד 45 ק"ג מזון חם / 12 תבניות GN 1/1

<b>מפרט טכני:</b>
❖ קירור מהיר של מזון מטמפרטורה של 90°C לטמפרטורה של 4°C+ בזמן של 90 דקות עבור תכולה מלאה (60 ק"ג).
❖ הקפאה מהירה של מזון מטמפרטורה של 90°C+ לטמפרטורה של 18°C- בזמן של 360 דקות עבור תכולה של כ- 45 ק"ג (12 תבניות)
❖ גוף המקרר, כולל הרצפה, והדלת יהיו בדופן כפולה ומבודדת במילוי פוליאוריתן יצוק בהזרקה (כל חומרי הבידוד נטולי CFC ו- HCFC).
❖ הדלת תהיה עם צירים פינתיים נסתרים, אטם גומי היקפי הניתן להוצאה והחזרה בצורה קלה ומהירה, מגנט לאטימה מלאה וידית נוחה לתפעול.
❖ התא הפנימי יהיה עם פינות מעוגלות לניקוי קל.
❖ גופי תאורה מוגני מים המותאמים לעבודה בתנאי קור ולחות.
❖ מערכת קירור בשיטת "אוויר מסוחרר" כאשר מפזר הקור מובנה במקרר.
❖ "גשש" טמפרטורה (דוקרן) למדידת הטמפרטורה בליבת המזון.
❖ מנגנון זיהוי מזון והתאמה אוטומטית של מחזור הצינון/ההקפאה בהתאם (זכרון של עד 20 תכניות צינון/הקפאה).
❖ לוח פיקוד הכולל מפסק כללי, נוריות בקרה, צג דיגיטלי בשפה העברית המראה את הפרמטרים השונים של העבודה וביניהם זמן עבודה, זמן לסוף מחזור, טמפרטורה בתוך התא, טמפרטורת ליבת מזון (ע"י 'גשש'), התראות שונות ועוד, זכרון של עד 20 תכניות קירור/הקפאה ובקרים לקביעת מצבי עבודה כמפורט להלן:
❖ קירור "רך" - למוצרי מזון המתקררים בקלות (מחזור צינון לפי זמן).
❖ קירור "קשה" - למוצרים המתקררים לאט כדוגמת מרקים, רטבים ועוד (מחזור צינון לפי זמן).

❖ קירור באמצעות "גשש" הבודק את טמפרטורת ליבת המזון (מחזור צינון לפי טמפרטורה).
❖ הקפאה מהירה לטמפרטורה של $-18^{\circ}\text{C}$ .
❖ בסוף כל מחזור צינון – התראה קולית באמצעות זמזם ומעבר אוטומטי לשמירת המזון בקירור ( $+4^{\circ}\text{C}$ ).
❖ בסוף כל מחזור הקפאה – התראה קולית באמצעות זמזם ומעבר אוטומטי לשמירת המזון בהקפאה ( $-18^{\circ}\text{C}$ ).
❖ מערכת קירור מובנית הפועלת בשיטת "אוויר מסוחרר", הכוללת מדחס קירור מותאם לעבודה בסביבה של עד $+45^{\circ}\text{C}$ ומפזרים/ים תואמים.
❖ מערכת פיקוד/בקרה תואמת HACCP המתחברת למערכת בקרה מרכזית של הפרוייקט, כולל כל המרכיבים הנדרשים, ומאפשרת הורדת נתונים מהמקרר ועם יכולת אגירת נתונים ל-6 חודשים.

<b>תוספות:</b>
❖ מדפסת תרמית מובנית עם הגנה מפלסטיק קשיח, מוגנת מים ואבק בתקן IP65, עם יכולת הדפסת כל נתוני הקירור, הקפאה ואחסון לפי דרישות תקן HACCP, כולל מידע על המוצר עצמו, ועם יכולת זכרון מידע של עד 7 ימים. הפלט יוצא בנייר דבק הניתן להדבקה על מיכלי המזון.
❖ פיקוד שבת בהתאם למפורט להלן:
❖ התקן שבת המיועד לבטל את לחיץ הדלת ולמנוע כל השפעה של פתיחת/סגירת הדלת על המערכת החשמלית.
❖ צג הטמפרטורה יראה את הטמפרטורה במעלות שלמות, או לחילופין, במקרה של צג טמפרטורה המראה גם מרווחי עשירית מעלה יש לדאוג לכיסוי אטום עבורו.
❖ כיסוי אסתטי, כולל נעילה, ללוח הפיקוד למניעת מגע יד אדם והשפעתה על המערכת החשמלית.
❖ נורית חיווי המתריעה כאשר כרטיס/פיקוד השבת אינו תקין.
❖ הצידוד טעון בדיקה ואישור בכתב – הן למסמכים הנדרשים טרם הזמנה והן בבדיקה לאחר אספקת הפריט לשטח – ע"י מכון הלכטכני מוסמך וכן ע"י רב/משגיח המטבח.

<b>הערות:</b>
❖ כיוון פתיחת דלת לפי תכנית.

3. הבהרה לפריט 53 המופיע במפרט הטכני: מדובר ב 20 תבניות 1/1 ונדרש פיקוד חכם לפי תהליכים מובנים.

4. ייתר תנאי המכרז נשארים ללא שינוי.

בברכה,  
 יורם הלוי  
 מנהל יח' מכרזים