

משרד הרווחה
מעון חברת "נעורים"

שיפוץ המטבח המרכזי
בקשה לקבלת הצעות מחיר

לרכישת ציוד המטבח

נערך ע"י
יעקב ג'ק אבירם, מהנדס
יועץ מערכות מזון
אושר הנדסה בע"מ
רח' בני משה 5, רמת-גן
03-6185899 , 050-5261410
פקס: 077-5600340
דוא"ל: osherav@netvision.net.il

מרץ 2010

הודפס ע"י שלדוב אסתר, טל': 03-5230970 , פקס: 03-52532338

מפרט רכישת ציוד מטבח למעון חברת נעורים

1. כללי

- א. בעצם הגשת הצעה זו מצהיר המגיש כי:
- (1) יש לו נסיון של 5 שנים לפחות בהספקת ציוד למטבחים מוסדיים בארץ.
 - (2) כי היקף פעילותו בתחום איננו נמוך מ- 5 מליון ש"ח לשנה.
 - (3) ברשותו בתי מלאכה ומלאי חלפים המאפשרים תיקון והחלפת כל רכיב בציוד שהתקלקל / נשבר בתוך 3 ימי עבודה מעת היוודע הארוע.
 - (4) ברשותו מערכת "מתן שרות לציוד מטבחים" המגיבה לקריאת שרות תוך 6 שעות מעת הקריאה ומגיעה אל חצרות הלקוח בתוך 24 שעות מעת הקריאה.
- ב. אחריות הספק לציוד היא למשך 12 חודשים מעת הפעלתו הראשונה, והיא כוללת תיקון/החלפה של כל קלקול או שבר בציוד (למעט אם נגרם בשימוש בלתי סביר).

2. חמרים

- א. פלב"מ – נירוסטה – פרושו "פלדה דלת-פחמן" (0.12 אחוז לכל היותר) ומועשרת ב- 17 אחוז לפחות של כרום ו- 7 אחוז לפחות של ניקל.
- ב. זכוכית תהיה מחוסמת ודו-שכבתית למניעת פרורי זכוכית בתוך המזון.
- ג. עץ – אסור השימוש בעץ בציוד המטבח.
- ד. פלסטיק/גומי – מותר השימוש בכל החמרים הפלסטיים/תוצרי גומי המוכרים ובתנאי שהם מ"איכות המותרת לשימוש במזון".

3. שטח הפנים ופינות תופסות לכלוך

- א. שטח הפנים של ציוד מזון יהיה "חלק" או "מלוטש חלק" באופן שנגובו במטלית לחה יסיר ממנו כל חלקיק נראה לעין, ולא יראו בו סימני ריתוך/ליטוש.

ב. ציוד מזון יתוכנן וייוצר כך שלא יהיו בו שטחים/נפחים אליהם יכול לחדור מזון ושקשה לנקותם ע"י שימוש במטלית לכה.

ג. לא יסופק ציוד שעל מנת לנקותו לחלוטין יש צורך לפרקו בעזרת "כלי עבודה".

ד. למען הסר ספק, כל פינה בין משטחים בכל כוון, תבוצע ברדיוס של 10 מ"מ לפחות (פינות תנורים, ארונות חימום, תבניות, כיורים, סירים, מחבתות מתהפכות, תעלות רצפה, מנדפים וכיו"ב).

4. חוזק הציוד

א. כל פריט ציוד מזון, יתוכנן ויבוצע כך שיוכל לעמוד בפני כח של 100 ק"ג נקודתי בכל נקודה בציוד ולכל כוון. באם ידרש חוזק גדול יותר יצוין ויפורט הדבר בכתב הכמויות.

ב. להשגת תכונת החוזק ניתן לנקוט בכל טכניקה של הגדלת מומנט אינרציה (חיזוקים, מסבכים, קשתות וכו') ובלבד שלא ייווצרו בציוד אזורים שיהיה קשה לנקותם.

5. פילוס ציוד וניקוז

א. כל פריט ציוד המוצב על רצפת המטבח יצויד ב"רגליות מתכווננות" שיאפשרו פילוס הציוד.

ב. כל פריט שבו אגן המתמלא בנוזלים (סיר חשמלי, כיור, אמבט, תעלת רצפה וכו') יבוצע עם שיפוע של 1 אחוז אל פתח הניקוז של אותו אגן.

6. ניוז

א. מידות הגלגלים הנדרשים בפריטי הציוד מצוינות בכתב הכמויות. להלן דרישה כללית לגלגלים: פרזול הגלגלים (תושבת קבועה, תושבת מסתובבת, בית הגלגל והמיסבים) יבוצע מחמרים שאינם נתקפים בקורוזיה.

7. חימום

א. חימום נוזלים (סיר, בן מרי, מיחם) יהיה חימום עקיף כלומר, אין לבצע חימום ע"י גופי חימום טבולים או נוגעים במזון או בנוזל שאותו מחממים.

ב. חימום באויר (תנורים, ארונות חימום) יכול להיות חימום ישיר, אולם בתנאי שגופי החימום נמצאים מעל גובה המזון, ואם גופי החימום הם באותו גובה או מתחת למזון יש להגן על גופי החימום מפני נגיעת מזון בהם.

8. קרור

- א. למעט קרור/הקפאה במגע CONTACT, כל ציוד הקרור יפעל בטכניקה של הזרמת אויר מקורר על המזון מלמעלה.
- ב. להדגשה יצוין כי מזון המוחזק במתקני הגשה פתוחים חייב לקבל אויר מקורר מלמעלה.

9. עמידה בתקני בטיחות

- א. ציוד המופעל בגאז יותקן אך ורק על ידי נציג חברת הגאז המספקת את הגאז למטבח. אין לערוך כל שינוי בהתקנת מערכת הספקת הגז ללא מעורבות ואישור חברת הגאז.
- ב. כל הציוד המופעל בחשמל חייב לעבור בדיקת בטיחות ע"י מת"י ואישור על עמידתו בדרישות הבטיחות או "תו תקן" יסופק למזמין מיד עם דרישתו.

10. ספרות טכנית והדרכה

- א. לכל פריט ציוד מטבח הפועל בחשמל/גאז יש לספק חוברת/פרוספקט מקורי מאת היצרן עם תרגום קריא בעברית.
- ב. עם התקנת ציוד מטבח על הספק להפגש עם המשתמשים בציוד ולהעביר להם השתלמות/הדרכה, כולל מסירת הוראות בכתב בתחומים הבאים:

1. הוראות בטיחות.

2. הוראות הפעלה.

3. הוראות טיפול ואחזקה.