



1 הסבר לספקים

2 מהות ההתקשרות

8 מפרט טכני כללי והנחיות כלליות

9 מכונה רב תכליתית לתפוקה של 300 עד 1,000 קג"ש

14 קוצץ ירקות רב תכליתי לתפוקות של 150 עד 300 קג"ש

לכבוד: ספק ציוד

הנדון: הזמנה להציע הצעות במכרז לכתב כמויות למפרט ציוד מטבחי למכונות קיצוץ
ירקות עבור בית חולים ברזילי באשקלון.

להלן הנחיות למילוי:

1. אנא מלא מחיר לכל פריט בנפרד.
2. פרט ממי הוא נרכש או היכן מיוצר.
3. אם המוצר אינו תואם את המפרט, יש לציין זאת במפורש.
4. יש למלא פרטים לגבי משך האחריות ומה היא כוללת.
5. אין לספק או לייצר פריט ללא אישור בכתב מהמזמין, המתכנן או היועץ הרלוונטי, על בסיס תכנית עבודה ומפרטים.
6. יש למלא זמן אספקה מינימאלי.

מסמכי המכרז כוללים:

- א. חוברת מפרט טכני וכתב כמויות.
- ב. תכניות מערך – PDF ק.נ.מ 1:50
- ג. רשימת כתב כמויות, קובץ EXCEL

פרטי התקשרות:

שאלות בנוגע למכרז, ניתן להעביר במייל אל [.avivaa@bmc.gov.il](mailto:avivaa@bmc.gov.il)

כללי

- א. ההצעות המתבקשות על ידי המזמין הן עבור אספקה, התקנה ותחזוקה של ציוד מטבחי עבור בית חולים ברזילי באשקלון.
(להלן – "השירותים" או "העבודות").
- ב. הציוד המסופק ישרת את מערך המזון של בית חולים ברזילי באשקלון.

השירותים במכרז יכללו:

1. אספקת הציוד על פי מפורט במפרט הטכני המצורף
 2. התקנת הציוד על פי התכנון שהוכן מראש לצורך כך ואשר מצורף בקובץ נפרד.
 3. הדרכת עובדי המתקן, באופן תפעול הציוד.
 4. מתן שירותי תחזוקה לציוד המטבח במסגרת תקופת האחריות ל-**36** חודשים לפחות, מיום אישור נציג המתקן על סיום התקנת הציוד לשביעות רצונו של המזמין.
- יובהר כי השירותים יכללו את האספקה, ההתקנה והתחזוקה של כלל הפריטים הנלווים לפריטי הציוד.

(1) אספקת הציוד

- א. אספקת הציוד על ידי הזוכה, תארך לא יותר מ-80 ימים מיום שליחת הזמנת הרכש לזוכה (מועד סופי ייקבע בזמן חתימת החוזה).
- ב. עם חתימת הסכם ההתקשרות יוזמן הזוכה למתקן לווידוא שיטת ומתכונת התקנת הציוד המוזמן, בהתאם לתכנית.

(2) התקנת הציוד

- א. כל ציוד ואביזר אשר בדעת הזוכה להשתמש בו לביצוע העבודות, טעון אישור נציג המזמין או מי מטעמו לפני תחילת העבודה.
- ב. המזמין רשאי להורות לזוכה לפרק כל ציוד אשר לא יאושר על ידו באופן מיידי.

- ג. כל החומרים, האביזרים והמערכות אשר יסופקו על ידי הזוכה יתאימו לדרישות ויאושרו ע"י המזמין.
- ד. כל תיקון, שירות, החלפת ציוד ופעילות כלשהי, שתיעשה על ידי הזוכה במסגרת עבודתו השוטפת, ירשמו ביומן השירות אשר ינוהל ע"י נציג המזמין.
- ה. הזוכה יחזיק ברשותו מלאי מתאים של חלקי חילוף ואמצעים אחרים הדרושים לו על מנת לטפל מיידית בכל תקלה שעלולה להתרחש בציוד אשר יסופק על ידו, וזאת למשך 36 חודשים לפחות לאחר "גמר העבודה".
- ו. יצוין כי ביצוע התקנת הציוד יידרש לתיאום מראש עם נציג המתקן.
- ז. כל ציוד שיסופק במסגרת מכרז זה יסומן במדבקה, במדבקה זו יופיעו הנתונים הבאים:
- (1) תאריך האספקה – מועד תחילת תקופת האחריות.
 - (2) מספר הטלפון של מרכז השירות של הזוכה.
 - (3) מספר מזהה ייחודי- מספר סידורי, המזהה את הציוד במאגרי המידע של הזוכה.
- ח. הציוד יותקן באתרים פעילים ומאוכלסים של המזמין, ועל הזוכה להביא בחשבון את כל ההשלכות והעובדות הנובעות מכך. הזוכה ידאג לכך שכל העבודות יבוצעו על ידו באופן שלא יפריע בדרך כלשהי לעבודה התקינה של עובדי המזמין ובאתריו האחרים.
- ט. הזוכה יקפיד גם על שמירת ניקיון, מניעת הפרעות לפעילויות המזמין מכל סוג שהוא, הגבלות ביטחוניות מיוחדות וכו'.
- י. הזוכה לא יהיה רשאי לעשות שימוש בשטחים מחוץ לתחום שנמסר לזוכה לשם ביצוע עבודתו ולשם התארגנות.
- יא. לנציג המזמין זכות להורות לזוכה להרחיק כל עובד אשר לדעתו מפר את התנאים הנ"ל ולא תהיה לזוכה זכות לערער על כך.
- יב. על הזוכה להביא בחשבון את תנאי הסביבה ורגישותה של אוכלוסיית המזמין להפרעות שעשויות לנבוע מביצוע העבודה לרבות קיום פעילויות ו/או אירועים מיוחדים העלולים לגרום להפסקת העבודות ואת כל המגבלות העשויות לחול על הזוכה מתוך כך. בכל מקרה על הזוכה לנהוג בדיון זה לפי דרישות נציג המזמין אשר החלטותיו תהיינה סופיות ומכריעות.
- יג. בין היתר, כל הכנסה של חומרים וציוד לאתר המזמין תתבצע בימים ובשעות מתואמים מוגבלים ומוגדרים מראש, וטעונה בידוק בטחוני של החומרים והציוד. המזמין שומר על זכותו למנוע ולהגביל הכנסת ציוד וחומרים לאתר המזמין ללא צורך במתן הנמקה, ולזוכה לא תהא כל טענה, תביעה או דרישה בקשר לכך.
- יד. במידה וקיימות באתר תשתיות חשמל/תקשורת/מחשוב פעילות, הן תפורקנה, כולן או חלקן, בהתאם להחלטת המזמין רק לאחר הפעלת המערכות החדשות. על הזוכה לתת תשומת לב מיוחדת לנושא זה. במידה ובמהלך העבודה יפגע הזוכה במערכות אלה, באחריותו לתקן ולהפעיל מיידית את המערכות שבהן קיימות תקלות, וזאת ללא תשלום כלשהו.

בדיקות קבלה

עם סיום התקנת הציוד והפעלתו על ידי הזוכה, תערכנה בדיקות קבלה לציוד על ידי נציג המזמין, על מנת לוודא תקינותו והתאמתו לדרישות המפרט כדלקמן:

בדיקות חזותיות:

- א. טיב ההתקנות המכאניות של הציוד.
- ב. שלימות הרכיבים שסופקו.
- ג. טיב המחברים, הכבלים והחיווט.
- ד. טיב סימון ושילוט הרכיבים וקצוות הכבלים.

בדיקות טכנולוגיות/ עמידה במפרטים:

- א. דרישות מכאניות כלליות.
- ב. דרישות חשמליות ואלקטרוניות כלליות.
- ג. בדיקת תאימות הציוד למפרט הטכני.
- ד. הפעלת הציוד.

3) הדרכה

- א. באחריות הזוכה ביצוע הדרכות לעובדי המזמין אודות אופן תפעול ותחזוקת המערכת, עם סיום העבודות.
- ב. ההדרכה תבוצע במקום שיקבע על ידי המזמין, ובמועד שיתואם עם הזוכה. למזמין שמורה הזכות לשנות את התוכנית ואת תוכן ההדרכה.

ג. ההדרכה תכלול, בין השאר, את הנושאים הבאים:

- (1) תיאור הציוד והסבר כללי על אופן תפקודה.
- (2) הפעלת הציוד, כולל הדגמה.
- (3) איתור תקלות.
- (4) תפעול התיעוד ואופן השימוש בו, כולל עדכונים של התיעוד.
- (5) בתחילת ההדרכה תינתן למודרכים חוברת מודפסת הכוללת את נושאי ההדרכה המועברת, אשר תלווה את ההדרכה הפרונטאלית.
- (6) העלות לביצוע ההדרכה כלולה במחירי היחידה. לא תשולם כל תוספת עבור ההדרכה.
- (7) שעות ההדרכה הנ"ל הן נטו באתר המזמין, והמזמין לא יחויב בגין בנפרד, וכן לא יחויב בגין הוצאות זמן נסיעה לאתר.

גמר עבודה

הזוכה יסייע במהלך תקופת ההתקנה וההפעלה של הציוד (להלן: "תקופת ההרצה") במשך שלושת החודשים הראשונים לאחר אישור בדיקות הקבלה, בהתאם להנחיות המזמין, לכל הגורמים המפעילים או קשורים להפעלת הציוד בהתאם לבקשתם.

5|

לקראת בדיקות הקבלה על הזוכה טיוטה של ספר המתקן הכולל:

- א. תאור טכני מפורט של מתקני המזמין ומוקד הבקרה והסבר פעולתם – בעברית.
- ב. מערכת תוכניות "עדות" (AS MADE) מעודכנות, הן על גבי מדיה מגנטית והן בהעתקות. התוכניות ישורטטו בתוכנת אוטוקאד גרסה עדכנית או עפ"י הנחיית יחידת הפיקוח.
- ג. תכנית הרכבה של הציוד.
- ד. ספרי היצרנים המקוריים של הציוד המסופק.
- ה. הוראות אחזקה המיועדות לאפשר לאנשי המזמין כולל החלפת יחידות פגומות.
- ו. מפרט לשרות/אחזקה מונעת, כולל רשימת חלפים מומלצים.
- ז. הזוכה יבצע תיקונים, שינויים ותוספות בספר המיתקן לפי דרישות המזמין.
- ח. לאחר ביצוע התיקונים יספק הזוכה 3 עותקים של ספר המיתקן לרבות בקובץ מגנטי. מודגש כי לא תשולם תמורה נוספת עבור כך.
- ט. בסיום תקופת ההרצה ולאחר קבלת התיעוד המתאים בגרסתו המאושרת יקבל הזוכה אישור בכתב על "גמר עבודה".

4) שרות ותחזוקה לאחר שלב ההקמה

הזוכה יספק שרות ותחזוקה לכלל המערכת בהתאם לתהליך המפורט להלן:

- (1) **תקופת האחריות** – תקופה זאת תהא למשך **36** חודשים מיום אישור נציג המזמין אודות גמר עבודה.
- (2) **אחריות מלאה** – אחריות כוללת על רכישה, התקנה, הגדרה, והפעלה של הציוד בהתאם ל-SLA המוגדר בהמשך.
- (3) כל הציוד, החלקים, המכשירים, והחומרים אשר יסופקו על ידי הזוכה יהיו חדשים ומבוססים על הטכניקות החדשות ביותר. בתקופת האחריות יבצע הזוכה את השרות למערכת ויספק את כל החלפים, רכיבים, התוכנות לרבות תוכנות צד שלישי וכל ציוד העזר הנדרש ועלותם תהיה כלולה במחירה.
- (4) **מקום מתן השירות:**
 - א. השירות יבוצע במתקן.

ב. יחד עם זאת, רשאי המזמין לאשר מראש ובכתב להוציא הציוד מאתרי המזמין לצורך קבלת השירותים בתקופת ההתקשרות.

ג. במקרה זה, עלות הובלת הציוד, אחסנתו וביטוחו הינה על חשבון הזוכה.

(5) **אחריות על ניהול שירות ותחזוקה** – אחריות כוללת על ניהול שירות ואחריות.

6 | במקרה זה על הזוכה לספק מענה בהיבט של תחזוקה שוטפת שמירה על מלאי חלקים במקרה של תקלה משביתה, תיעוד וכו'. הזוכה יהיה אחראי לפעולתם התקינה של כלל המערכות המותקנות על ידו.

(6) השירות חל על המערכות והציוד הנלווה המסופק (ציוד הנירוסטה)

(7) הזוכה יהיה אחראי לכל פעולה, או נזק, שיגרם לציוד או מידע, כתוצאה מטיפול של טכנאי או כל נציג אחר מטעם הזוכה.

(8) בתקופת האחריות יתקן הזוכה על חשבונו כל ליקוי ו/או פגם ו/או קלקול, אשר יתגלה בפעולת הציוד. בתקופת האחריות כל עלויות התיקונים יחולו על הזוכה. מודגש כי כל פגם או קלקול שלא נגרמו כתוצאה מנזק של אחרים יתוקנו במסגרת האחריות. במשך תקופת האחריות בכל מקרה של תקלה הדורשת החלפת רכיב, יחליף הזוכה את החלקים התקולים בחלקים המקוריים שסופקו עם הציוד בתחילה.

(9) הזוכה יחזיק ברשותו מלאי של חלקי חילוף, יחידות רזרביות, חומרי התקנה ואמצעים אחרים הדרושים לו על מנת לטפל מיידית בכל תקלה שעלולה לקרות במערכות אשר מתוחזקות על ידו, למשך תקופת האחריות לפחות ובמהלך התקופה שמעבר לתקופת האחריות, אם יידרש לכך. אמצעי אחסון נתונים שהתגלתה בו תקלה יתוקן באתר המזמין. על הזוכה להביא עמו את הציוד הדרוש על מנת לתקן את אמצעי אחסון הנתונים באתר המזמין.

(10) **רמות שירות וזמני תגובה:**

- א. הזוכה יספק שירותי תחזוקה לציוד בהתאם למפורט בפרק זה ולנדרש ע"י המזמין. הזוכה יפעל ברציפות לפתרון התקלה לשביעות רצונו המלאה של המזמין.
- ב. הזוכה יעמיד לרשות המזמין מס' טלפון אליו ניתן להתקשר בכדי לדווח על תקלות.
- ג. הזוכה יידרש לספק מוקד שירות אשר בו עובד לפחות מוקדן אחד. המוקד ייתן מענה אנושי בימים א'-ה' בין השעות 08:00-17:00; ובימי ו' וערבי חג בין השעות 08:00-13:00.
- ד. זמן ההמתנה המקסימאלי למענה טלפוני לא יעלה על חמש דקות.
- ה. הזוכה יידרש לעמוד בזמני התגובה הבאים לקריאות שירות:

(a) **לתקלה חמורה** – במידה והתקבלה קריאת שירות עד לשעה 10:00 בבוקר יגיע הטכנאי באותו יום עד השעה 16:00. אם התקבלה קריאת השירות לאחר 10:00 בבוקר יגיע הטכנאי למחרת עד השעה 12:00 בצהריים.

(b) **לתקלה רגילה** – במידה והתקבלה קריאת שירות עד לשעה 10:00 בבוקר יגיע הטכנאי עד לשעה 12:00 בצהריים למחרת, אם התקבלה קריאת השירות לאחר השעה 10:00 בבוקר, יגיע הטכנאי יומיים מיום פתיחת הקריאה עד לשעה 12:00 בצהריים.

1. ניתן יהיה לשגר הודעה בפקס / בדוא"ל על תקלה רגילה לאחר שעות העבודה המקובלות. הודעה שתישלח לפקס / בדוא"ל כמוה כהודעה אשר נמסרה לזוכה בבוקרו של יום העבודה הבא לפני השעה 10:00.

ז. **ציוד חלופי:**

1. במקרה של תקלה שתיקונה לא יסתיים תוך 48 שעות מרגע פתיחת הקריאה, יסופק ציוד חלופי ללא עלות נוספת.

2. במקרה של תקלה שתיקונה לא יסתיים תוך 15 ימי עבודה יוחלף הציוד, ללא עלות נוספת, באופן קבוע, בציוד חלופי שתאריך ייצורו אינו קודם ביותר משלושים ימי עסקים לתאריך הייצור של הציוד המוחלף.

3. רמת הציוד החלופי חייבת להיות שווה, או גבוהה מרמת הציוד המוחלף / הפגום.

4. הציוד החלופי חייב להיות בגיל דומה (או חדש יותר) לציוד שמוחלף.

5. על הזוכה לקבל את אישור המזמין להצבת הציוד החלופי מראש ובכתב.

ח. **מקרים חריגים**

בציוד שאירעו בו שלוש תקלות מאותו סוג בתוך 120 יום רצופים, יערוך הזוכה לגביו בדיקה יסודית, ובהתאם להחלטת המזמין יחליף הזוכה את הציוד הפגום (על פי קביעת המזמין) בציוד חלופי חדש. החלפה תעשה בתיאום עם המזמין ללא תשלום ו/או תמורה כלשהי מן המזמין.

תקלה שהייתה באחריות הזוכה ואשר גרמה לאבדן מידע במערכות המזמין תגרור פיצוי בהתאם למפורט להלן בסעיף פיצויים מוסכמים.

1. יש לייצר את פריטים לפי תקן L 304 מפלב"מ 304 בעובי 1.5 מ"מ, אלא אם צוין אחרת.
2. סיומת פלב"מ בליטוש מספר 4 חד כיווני.
3. בתום הייצור, יש להשחז, להסיר גרדים, ללטש ולהלבין את הריתוכים.
4. רגלי הציוד יהיו מצינורות בני דופן של 1.5 מ"מ "1.5, יש לאפשר את פילוס הרגלים.
5. יש לבצע חיזוקים נסתרים לכל משטחי העבודה.
6. הקבלן\ספק הציוד, יאמת בשטח את המידות של הקבועות לפני תחילת העבודה.
7. הקבלן\ספק הציוד, יגיש תכניות עבודה לאישור המתכנן לפני תחילת הייצור.
8. באחריות הקבלן\ספק הציוד לוודא יכולת הכנסת הציוד למקומו.
9. המחיר כולל: אישור תכנית לביצוע, ייצור, הובלה, התקנה, הדרכה, 36 חודשי אחריות מיום המסירה ללקוח.
10. לפני הזמנת הציוד, הספק יספק למתכנן תכנית טכנית כוללת מידות ורשימת אביזרים לאישור.
11. על הספק לדאוג להתקנת הציוד באתר, לפלסו ולהעמידו במקומו בהתאם לתוכנית. ההתקנה תכלול אפשרות לחברו למערכות לתשתיות.
12. הספק יעביר הנחיות להכנות הדרושות לחיבורי הציוד המסופק אל התשתיות.
13. באחריות הספק לבצע הדרכות לעובדים להפעלת הציוד, ולספק חוברות תחזוקה ורשימת חלקי חילוף לפריטים.

מכונה רב תכליתית לתפוקה של 300 עד 1,000 קג"ש

1. כללי

איפיון זה מתייחס למכונה רב תכליתית המיועדת בין השאר גם לחיתוך ירקות.

2. מסמכים ישימים

2.1 ת"י 900 - בטיחות מכשירי חשמל לשימוש ביתי ולשימושים דומים - דרישות כלליות.

3. דרישות כלליות

3.1 אישור ההצעות

3.1.1 יש לצרף להצעה את המסמכים הבאים:

3.1.1.1 קטלוג של המכשיר המוצע עם פירוט טכני והאביזרים.

3.1.1.2 תרשים "פיצוץ" (פירוק והרכבה) של המכשיר.

3.1.1.3 סכמת חיבורי החשמל.

3.1.1.4 התייחסות מפורטת של יצרן המכונה לכול סעיפי האופיון הטכני.

3.1.1.5 תעודת בדיקה בהוצאת מכון מוסמך (מת"י או מכון אחר שיאושר על ידי

המאפיין) על התאמת מכשיר מדגם זהה לדרישות ת"י 900 או תקן

בינלאומי מקביל (UL או EN).

3.1.1.6 תעודת CE של התאמה לפי EC מכונות הוראת EC / 2006/42

3.1.1.7 תעודה על עמידה בתקן הבטיחות הגרמני GS-NV2:2013/06 ויישא את

התווית.

3.1.1.8 תעודה על עמידה בתקני EG כמפורט להלן: 2006/42, 72/73, 89/336.

3.1.1.9 יענה לדרישות הטכניות כמוגדר בתקנים:

3.1.1.9.1 DIN EN ISO 12100 (04/2004) חלק 1 ו-2 – בטיחות מכונות.

3.1.1.9.2 DIN EN 60204-1 (11/1998) – בטיחות מכונות – דרישות כלליות

ממכונות חשמליות.

3.1.1.9.3 DIN EN 294 (08/1992) – בטיחות מכונות – הגדרת מרווח בטיחות

למשתמש.

3.1.1.9.4 GPSG (01.06.2004) – תקינה למכונה ואמינות המוצר.

3.1.1.9.5 DGV D18 (04/1999) – מכונות לעיבוד מזון.

3.1.1.9.6 BGR 111 (12/2001) – בטיחות בעבודה במטבח.

3.2 המכונות יסופקו עם תעודת אחריות לשנה לפעולתן התקינה.

3.3 לכל מכונה יצורפו הוראות הפעלה ואחזקה מפורטות בעברית.

4.

סניטציה

- 4.1 המכונה כולל כלל אביזריה יהיו עשויים מנירוסטה המיועדת למגע עם מזון.
 4.2 כל החלקים הבאים במגע עם מזון יהיו עשויים מנירוסטה העונים לדרישות הבאות:
 4.2.1 יהיו עמידים לקורוזיה של מים, דטרגנטים ומזון.
 4.2.2 לא יספגו ולא יעבירו מים ומזון.
 4.2.3 לא יפלטו גזים או חומרים רעילים.
 4.2.4 יהיו עמידים בפני חדירת ופגיעת מיקרואורגניזמים, מקקים ומכרסמים.
 4.2.5 יהיו עמידים בפני בלאי מכני באופן שימנע חשיפת שכבות חומר שאינן מקיימות את הדרישות הנ"ל.

5.

ביצועים נדרשים

- 5.1 המכונה תצויד בהתקנים ובאביזרים הדרושים לביצוע הפעולות בתפוקות כמפורט בטבלה מטה:

#	אביזר	יעוד	גדלים	הספק (ק"ג/ש"ע)
1	סכין מנירוסטה מתכווננת	לחיתוך ירקות קשים כדוריים (כגון תפוחי אדמה) ומוארכים (כגון מלפפונים) לפרוסות עגולות	מ-1 עד 8 מ"מ במדרגות של 0.5 מ"מ	200 עד 450
2	סכין לתיבות מנירוסטה	לחיתוך ירקות קשים לצורת "תיבות" (מנסרות מרובעות - כגון צ'יפס)	2.5X2.0 מ"מ 3.5X3.5 מ"מ 7.0X10.0 מ"מ	150
3	ערכת קוביות מנירוסטה (רשת קוביות + מוט חיתוך)	לחיתוך ירקות לקוביות בדגש לעגבנייה	10X10X10 מ"מ 10X16X16 מ"מ 10X20X20 מ"מ	300

450 - 250	3 - 8 מ"מ	לחיתוך ירקות לפלחים בחתך גלי בעובי משתנה.	סכין גלי מתכווננת מנירוסטה	4
400	6 מ"מ	לחיתוך עגבניות	סכין פלחים מעוקלת מנירוסטה	5
500 1000	3 מ"מ 7 מ"מ	(פעולת פומפייה) ירקות ופירות קשים ופריטי מזון יבשים (כגון גזר, סלק, תפוז, א, צנון, לחם מיובש) לחלקיקים בגדלים הבאים	סכין פומפייה גלילית מנירוסטה	6
		עשויי מנירוסטה + משפך הארכה	מתקן למסה גבוהה	7
		עשויי מנירוסטה	מתקן קיצוץ ידני	8
		עשויי מנירוסטה	רוטור לסכין גלילית	9
		עשוי מנירוסטה	רוטור לסכין שטוחה עשוי מנירוסטה	10
		תאפשר עבודה עם מיכלי עיסית, גובה עבודה 92 ס"מ	עמדת אחסון למכונה	11
		עשויה מנירוסטה 2 קומות, גלגלי נירוסטה	עגלה לעבודה עם תבניות גסטרונום	12

5.2 כל הפעולות המפורטות לעיל יוכלו להתבצע בצורה רציפה, כך שתתאפשר הזנה מתמדת של המזון לפתח הזנה ויציאתו באופן מתמיד לכלי איסוף.

6. צורה ומבנה

6.1 המכונה תורכב מהחלקים העיקריים הבאים:

- 6.1.1 ערכת עבודה עשויה מנירוסטה
- 6.1.2 מנוע ומערכת החשמל.
- 6.1.3 מערכת החיתוך הידנית.
- 6.1.4 מערכת חיתוך למסה גבוהה.
- 6.1.5 סכינים.

6.2 מידה מקסימאלית של היחידה כולה – 1510x1200x900 מ"מ. הגוף יהיה כדלהלן:

6.2.2 יצויד במכסה עם פתחי הזנה שיאפשרו הזנה רצופה ונוחה של הירקות.

6.2.4 יהיה עשוי מפלב"מ המותר למגע עם מזון - FOOD GRADE.

6.2.5 גובה תחתית פתח יציאת המזון מעל הרצפה יהיה 850 מ"מ לפחות.

6.2.6 המכונה תותקן ע"ג מעמד מנירוסטה שישמש גם לאחסון כול אביזרי וסכיני המכונה.

6.2.7 תחתית הגוף תהיה כזו שלא תתאפשר חדירת מכרסמים לתוך המכונה.

6.3 מערכת ההנעה תהיה כדלהלן:

6.3.1 המנוע יהיה בעל הספק 1.9 קו"ט לפחות ויוזן מרשת חשמל תלת פאזית, 380 וולט, 50 הרץ.

6.3.1 יחידת הנעה בצימוד קשיח של מנוע וגיר.

6.3.2 רמת אטימות IP54.

6.3.3 משקל היחידה – 33 ק"ג.

6.3.4 היחידה תהיה בעלת 2 מהירויות עבודה: 178 ו-356 סל"ד.

6.3.5 מערכת הפעלת המכונה תהיה אלקטרומכאנית ולא אלקטרונית (ללא כרטיסים אלקטרוניים).

6.3.6 יחידת הקיצוץ תהיה פריקה מגוף המכונה.

6.3.7 יחידת ההנעה תהיה עצמאית לשם ניקוי נוח ויעיל של יחידת החיתוך.

6.4 מערכת החשמל תהיה כדלהלן:

6.4.1 הפיקוד יהיה באמצעות לחצני "START - STOP", אטומים לחדירת מים.

6.4.2 המנוע יוגן ע"י מפסק עומס יתר (OVERLOAD).

6.4.3 מערכת החשמל תהיה מוארקת ואטומה ככל האפשר מפני חדירת מים.

6.4.4 המכונה תצויד במפסקים זעירים (MICRO-SWITCH) המפסיקים את פעולת המנוע

במידה והמכסה (ראש ההזנה) אינו במצב סגור וכן כאשר ידית דחיפת מזון נמצאת במצב מורם. המפסקים יוגנו ע"י גומיות איטום, כך לא תתאפשר חדירת מים למערכת החשמל.

6.4.5 המכונה תצויד בכבל זינה באורך 3 מ' שבקצהו תקע פלסטי משוריין 16 x 5
אמפר, כדוגמת CEKON, בעל דרגת אטימות טיפה אחת.
6.5 מערכת החיתוך תהיה כדלהלן:

6.5.1 עשויה כולה מפלב"מ.

6.5.2 תאפשר ביצוע כל הפעולות המפורטות בסעיף 5 לעיל.

6.5.3 גוף הסכינים יהיה עשוי מפלב"מ (נירוסטה) - FOOD GRADE.

6.5.4 להבי הסכינים יהיו עשויים מפלב"מ AISI 304.

6.5.5 ניתן יהיה להחליף את הלהבים לאחר התבלותם.

6.5.6 ניתן יהיה להרכיב את כל האביזרים בצורה אחת בלבד, כך שלא תתאפשר הפעלת

המכונה כשהאביזרים אינם מורכבים בצורה הנכונה.

6.5.7 מערכת החיתוך תהיה נתיקה ויתאפשר לנקותה גם במדיח כלים.

קוצץ ירקות רב תכליתי לתפוקות של 150 עד 300 קג"ש

1. כללי

איפיון קוצץ ירקות רב תכליתי לתפוקות של 150 עד 300 קג"ש

2. מסמכים ישימים

2.1 ת"י 900 - בטיחות מכשירי חשמל לשימוש ביתי ולשימושים דומים - דרישות כלליות. ההנחיות הקבועות באפיון זה עדיפות על פני הנחיות הקבועות במסמכים הישימים. במקרה שאין באפיון קביעה של תכונה או שיטת בדיקה מסוימת, תחול באותו עניין הקביעה שבמסמכים הישימים.

3. דרישות

3.1 דרישות כלליות

בכל מקרה שהצעת הספק במכרז מתייחסת למכונה שאינה Feuma GVM 210, יש להעביר את ההצעה הטכנית של הספק לאישור הח"מ. להצעה יצורפו המסמכים הבאים:

3.1.1.1 קטלוג של המכשיר המוצע עם פירוט טכני והאביזרים.

3.1.1.2 תרשים "פיצוץ" (פירוק והרכבה) של המכשיר.

3.1.1.3 סכמת חיבורי החשמל.

3.1.1.4 התייחסות מפורטת של יצרן המכונה לכול סעיפי האיפיון הטכני.

3.1.1.5 תעודת בדיקה בהוצאת מכון מוסמך (מת"י או מכון אחר שיאושר על ידי הח"מ) על התאמת מכשיר מדגם זהה לדרישות ת"י 900 או תקן בינלאומי מקביל (EN או UL).

3.1.2 במידה ויידרש לאחר בדיקת ההצעה, על הספק להעמיד לרשותנו דגם המכשיר לניסוי פונקציונאלי של כשבועיים.

3.1.3 לכל מכשיר יצורפו הוראות הפעלה ואחזקה מפורטות בעברית.

3.2 דרישות טכניות

3.2.1 סניטציה

3.2.1.1 המכונה תהיה עשויה מחומרים המותרים למגע עם מזון.

3.2.1.2 כל החלקים הבאים במגע עם מזון יהיו עשויים מחומרים העונים לדרישות הבאות:

3.2.1.2.1 יהיו עמידים לקורוזיה של מים, דטרגנטים ומזון.

3.2.1.2.2 לא יספגו ולא יעבירו מים ומזון.

3.2.1.2.3 לא יפלטו גזים או חומרים רעילים.

3.2.1.2.4 יהיו עמידים בפני בלאי מכני באופן שימנע חשיפת שכבות חומר שאינן מקיימות את הדרישות הנ"ל.

3.2.2 ביצועים נדרשים

3.2.2.1 המכונה תצויד בהתקנים ובאביזרים הדרושים לביצוע הפעולות הבאות:

- 3.2.2.1.1 חיתוך עגבניות וירקות קשים כדוריים ומוארכים (כגון מלפפונים) לפרוסות (פלחים) בתחום רציף מ-0 עד 8 מ"מ לפחות (באמצעות סכין מתכווננת).
- 3.2.2.1.2 חיתוך עגבניות וירקות קשים לקוביות במידות 8X16X16 מ"מ לפחות.
- 3.2.2.1.3 חיתוך ירקות כגון סלרי וגזר בצורה גלית בעובי משתנה מ-3 עד 8 מ"מ.
- 3.2.2.1.4 כמו כן סכינים נוספות בהתאם לרצון הלקוח.
- 3.2.2.2 כל הפעולות המפורטות לעיל יוכלו להתבצע בצורה רציפה, כך שתתאפשר הזנה מתמדת של המזון לפתח הזנה ויציאתו באופן מתמיד לכלי איסוף.
- 3.2.2.3 תפוקתה של המכונה תהיה כמפורט להלן:
- 3.2.2.3.1 פריסת 120 ק"ג לשעה לפחות של עגבניות בעובי 6 עד 8 מ"מ (באמצעות סכין מתכווננת).
- 3.2.2.3.2 חיתוך 120 ק"ג לשעה לפחות של עגבניות וירקות קשים לקוביות במידות 8X16X16 מ"מ לפחות.
- 3.2.2.3.3 חיתוך 120 ק"ג לשעה לפחות של ירקות בצורה גלית בעובי 4-6 מ"מ.
- 3.2.3 צורה ומבנה**
- 3.2.3.1 מידות המכונה יהיו 600X480X280 מ"מ לכל היותר.
- 3.2.3.2 מבנה המכונה יכלול את החלקים העיקריים הבאים:
- 3.2.3.2.1 גוף עם רגליות.
- 3.2.3.2.2 מנוע ומערכת החשמל.
- 3.2.3.2.3 מערכת החיתוך.
- 3.2.3.3 הגוף יהיה כדלהלן:
- 3.2.3.3.1 יהיה מותאם להצבה על שולחן מטבח בגובה כ-85 ס"מ.
- 3.2.3.3.2 יצויד במכסה עם פתחי הזנה שיאפשרו הזנה רצופה ונוחה של הירקות.
- 3.2.3.3.3 יצויד ברגליות שיבטיחו את יציבותו ויאפשרו שטיפת השטח שמתחתיו.
- 3.2.3.3.4 יהיה עשוי כולו מפלב"מ, כולל מכסה.
- 3.2.3.3.5 גובה תחתית פתח יציאת המזון מעל השולחן יהיה 120 מ"מ לפחות.
- 3.2.3.3.6 תחתית הגוף תהיה כזו שלא תתאפשר חדירת מכרסמים לתוך המכונה.
- 3.2.3.4 מערכת ההנעה תהיה כדלהלן:**
- 3.2.3.4.1 ניתן יהיה להפעיל את המכונה ב-2 מהירויות לפחות:
- א. מהירות ראשונה – 250 עד 300 סל"ד.
- ב. מהירות שנייה – 550 עד 600 סל"ד.

- 3.2.3.4.2 העברת התנועה מהמנוע לסכין חיתוך תהיה באמצעות גלגלי שיניים (מנוע עם גיר).
- 3.2.3.4.3 הציר להרכבת אביזרי החיתוך יהיה עשוי מפלב"מ.
- 3.2.3.5 מערכת החשמל תהיה כדלהלן:
- 3.2.3.5.1 המנוע יהיה בעל הספק 1.25 כ"ס לפחות ויוזן מרשת חשמל תלת פאזית, 380 וולט, 50 הרץ.
- 3.2.3.5.2 המנוע יוגן ע"י מפסק עומס יתר (OVERLOAD).
- 3.2.3.5.3 הפיקוד יהיה באמצעות לחצני "START - STOP", אטומים לחדירת מים.
- 3.2.3.5.4 רמת האטימות של מערכת החשמל תהיה IP54 לפחות.
- 3.2.3.5.5 המכונה תצויד במפסקים זעירים (MICRO-SWITCH) המפסיקים את פעולת המנוע במידה והמכסה (ראש ההזנה) אינו במצב סגור וכן כאשר ידית דחיפת מזון נמצאת במצב מורם. המפסקים יוגנו ע"י גומיות איטום, כך לא תתאפשר חדירת מים למערכת החשמל.
- 3.2.3.5.6 המכונה תצויד בכבל זינה באורך 3 מ' שבקצהו תקע פלסטי משוריין 5 x 16 אמפר, כדוגמת CEKON, בעל דרגת אטימות טיפה אחת.
- 3.2.4 מערכת החיתוך
- 3.2.4.1 המכונות יסופקו עם האביזרים הבאים:
- 3.2.4.1.1 סכין לחיתוך פלחים מתכווננת בעובי רציף מ- 0 עד 8 מ"מ לפחות.
- 3.2.4.1.2 ערכה לחיתוך (כולל סכין) עגבניות וירקות קשים לקוביות במידות 8X16X16 מ"מ לפחות.
- 3.2.4.1.3 סכין נוספת (רזרבית) לחיתוך עגבניות וירקות קשים לקוביות במידות 8X16X16 מ"מ לפחות.
- 3.2.4.1.4 סכין לחיתוך ירקות בצורה גלית בעובי משתנה 3-8 מ"מ.
- 3.2.4.2 כל חלקי הסכינים (גוף ולהבים) יהיו עשויים מפלב"מ.
- 3.2.4.3 ניתן יהיה להחליף את הלהבים לאחר התבלותם.
- 3.2.4.4 ניתן יהיה להרכיב את כל האביזרים בצורה אחת בלבד, כך שלא תתאפשר הפעלת המכונה כשהאביזרים אינם מורכבים בצורה הנכונה.