

מכון וינגייט למצוינות

בספורט

מערך הגשה-ציוד לרכישה ולייצור

מפרט טכני ובקשה להצעות מחיר

נובמבר 2022

1. **הקדמה**
 - 1.1. מכון וינגייט מפעיל במתחם המכון חדר אוכל המגיש ארוחות לדיירי המכון ועובדיו.
 - 1.2. המכון מבצע שיפוץ מקיף בחדרי האוכל ומבקש לשדרג את ציוד ההגשה במקום.
 - 1.3. מכרז זה כולל את כלל ציוד ההגשה הנדרש.
 - 1.4. **נספחים**:
 - 1.4.1. תכנית העמדת הציוד;
 - 1.4.2. כתב כמויות;
2. באחריות המציע ללמוד את כלל פרטי המכרז ולוודא הבנה שלמה ומלאה של כלל הפריטים הנדרשים. היה וקיימות סתירות בין מסמכי המכרז לתכניות או המפרטים על הספק לדווח על כך מיד למתכנן לצורך קבלת הנחיות ותאומים.
3. הצעת המציע כוללת את הובלת הציוד לאתר, הרכבתו המלאה, חיבורו למערכות השונות או עיגונו בהתאם לאופי הפריט, להפעלתו המלאה ולביצוע הדרכה עליו.
4. על ספק הציוד שנבחר להגיע לאתר העבודה ולוודא אחד לאחד את מיקום התשתיות הרלוונטיות השונות והתאמתן לתכניות ולציוד אשר יסופק על ידו. לאחר ביצוע הסיור במקום, יעביר הספק דיווח מסודר על סתירות או בעיות שהתאמת האתר לקליטת הציוד כפי שהוזמן.
5. בגמר שלב הלימוד והאישורים, ינפיק הספק **סט תכניות לביצוע** לאישור גורמי העבודה השונים, באחריות הספק לוודא טרם הגעת הציוד כי כלל השינויים שנדרשו אכן בוצעו בשטח בפועל.
6. מובהר כי בשל המורכבות ההנדסית יהיה על הספק להציג תוכנית ייצור מלאות לאישור, ובכלל זה לקחת בחשבון חוזק חומרים וטמפי פנימית בדלפקים.

מפרט טכני כללי

1. כללי

- 1.1. מסמכי המכרז מפרטים את כל סוגי העבודה/הציוד הנדרשים לייצור/להשלמת נושא המכרז/החוזה.
- 1.2. מפרט ותוכניות (שרטוטים) משלימים זה את זה, ויוצרים יחד מערכת עבודה שלמה אלא אם כן צוין במפורש אחרת; כל עבודה אחרת, שהיא נדרשת לשם הפעלה תקינה של ציוד המסופק ע"י יצרן/ספק, אף אם לא צוינה במפורש, תבוצע במסגרת מכרז/חוזה זה ללא תוספת מחיר.
- 1.3. הפירוט להלן מגדיר דרישות מזעריות לרמות ביצועים ורמת הביצוע לא תפחת מהן; יצרן/ספק אחראי להתקנה ולתפקוד נאותים של כל פריטי הציוד שיספק ויתקין במסגרת מכרז/חוזה זה.
- 1.4. המידות המצויינות בגוף המיכרז לגבי ציוד לרכישה הן במקור בלבד – ניתן לחרוג עד 10% (אלא אם כן התנאים בשטח – לפי התכנית המצורפת – אינם מאפשרים זאת). כל חריגה משמעותית מחייבת אישורו של מתכנן המטבחים.
- 1.5. יש לעמוד ככל האפשר בדרישות האנרגיה המצויינות לגבי כל פריט – כל חריגה משמעותית (10% לכאן או לכאן) מחייבת קבלת אישורו של מתכנן המטבחים.
- 1.6. אם יש סתירה בין הוראות יצרן למסמכי המכרז עליו להודיע מיד למתכנן המטבחים ולקבל ממנו הוראות מפורשות בכתב לפני שימשיך בעבודה.
- 1.7. מפרט זה נוגע לכל הפריטים המוזכרים להלן; במקום בו יש סתירה בין פרט משורטט לבין המפרט להלן, יפעל יצרן/ספק בהתאם להוראות המפקח.

2. מענה למכרז

- 2.1. כתב הכמויות יוגש בפורמט גיליון נתונים אלקטרוני (תואם "אקסל")
- 2.2. עבור ציוד סטנדרטי ("ציוד רכישה") יש לצרף פרוספקט של הציוד המוצע
- 2.3. הפרוספקט המוצע יהיה בעברית או באנגלית בלבד
- 2.4. יש להגיש פרוספקט מודפס או בפורמט אלקטרוני מקובל (תואם "מיקרוסופט אופיס" או PDF)
- 2.5. יש לציין לגבי כל פרוספקט את מספר הפריט במכרז אליו הוא מתייחס
- 2.6. בכל מקרה בו מוגש פרוספקט שאינו מקורי (לדוגמא: סריקה, צילום פקס וכו') יש לוודא שהחומר קריא.
- 2.7. יש לציין במפורש את שם היצרן ואת הארץ בה מיוצר פריט הציוד.
- 2.8. בשימוש בקבלני משנה לייצור פריטים יש לציין מפורשות את שם היצרן.

3. עמידה בתקנים

- 3.1. ספק הציוד יבצע את כלל העבודות כמפורט במסמך זה ויספק את כלל הציוד בהתאמה מלאה לתקנים ותקנות מקומיים או עולמיים.

3.2. להלן רשימת התקנים הנדרשת:

חוק החשמל התשי"ד 1954 ותקנותיו	
הוראות למיתקני תברואה התש"ל 1970 ותקנות משלימות	
חוק התכנון והבניה, התשכ"ה 1965 ותקנות התכנון והבניה	
תקן ארצות הברית NSF/UL	
תקן אירופאי CE	
תקן ישראלי "ת.י. 900"	
ציוד חשמל יהיה ברמת IPX5 ומוארק, אלא אם צוין מפורשות אחרת	

4. אחריות בין המקצועות השונים

- 4.1. היצרן/ספק מחוייב בתיאום מול הגורמים האחרים ומול ציוד אחר הקיים/שיותקן בפרויקט
- 4.2. תכניות החשמל והאינסטלציה של הציוד המסופק יועברו לידי היועצים הרלוונטיים של הפרויקט, לקבלת אישור; הספק יבצע שינויים התאמות לפי דרישותיהם.
- 4.3. כל לוחות החשמל שיסופקו – כולל כאלה האינטגרליים לציוד – חייבים באישור יועץ החשמל.
- 4.4. באחריות היצרן להכין פתחי גישה מתאימים קדוחים/חתוכים לצנרת עבור ציוד (לפי תכנית); אם עבודת הקידוח/חיתוך מתבצעת באתר, היא תהיה זהה באיכותה לעבודה המתבצעת במפעל היצרן.

5. תיאום תכניות

- 5.1. באחריות הספק ביצוע תכניות חיבורים סופיות לפריטים המסופקים על ידו.
- 5.2. תכניות החיבורים כאמור יועברו לאישור היועצים השונים.
- 5.3. באחריות ספק הפריטים לוודא כי החיבורים התשתיתיים שהוכנו באתר תואמים את צרכיו.

6. תיאום ופיקוח

- 6.1. הקבלן יספק במשך כל תקופת התקנת הציוד באתר מנהל עבודה מקצועי, כדי להבטיח תאום מלא של העבודה עם גורמים ומקצועות מעורבים אחרים, ולאמת מיקומים וחיבורים.
- 6.2. עם השלמת ההתקנה, איש זה יפקח על כל הבדיקות/הבחינות/הכיול, וידריך את צוות העובדים של הבעלים בהפעלת הציוד.
- 6.3. באחריות היצרן/ספק להביא את הציוד הנרכש ל"מצב עבודה" – תפעול שוטף, לשביעות רצונו של המזמין.

7. תעודות אחריות

- 7.1. הספק יספק תעודת אחריות המכסה את כל פריטי הציוד החשמלי אותם סיפק לפרויקט.
- 7.2. תעודת האחריות תפרט את תנאי האחריות.
- 7.3. תעודת האחריות תהיה לתקופה של 12 חודשים - אלא אם כן יצרן/ספק הציוד נותן תקופת אחריות ארוכה יותר.
- 7.4. מועד תחילת האחריות הוא מועד הפעלת האתר, אלא אם עברו שישה חודשים מיום ההתקנה והאתר טרם הופעל.

8. חומרים נדרשים ותגמירים

- 8.1. להלן מובאות דרישות באר החומרים בשימוש בציוד המסופק, לייצור או לרכישה.
- 8.2. המזמין רשאי לבצע בדיקות לחומרים שיסופקו בפועל ולוודא התאמתם לנדרש להלן.

מס'	הוראה	הערות
1.	כל השטחים החיצוניים והפנימיים יהיו עשויים פלבי"ם 304 אלא אם צוין מפורשות אחרת, תכולת הניקל לא תעלה על 7% ועובי הפח לא ירד מ 0.8 מ"מ.	
2.	כלל הפריטים לחיזוק וקשירה יהיו עשויים פלבי"ם, ובכלל זה ברגים ואומים.	
3.	כלל מרכיבי הקונסטרוקציה יהיו מפלבי"ם בעובי 3 מ"מ.	
4.	משטחי שולחנות ודלפק בעובי מינימאלי של 1.5 מ"מ.	
5.	דלתות ודפנות בעובי 1 מ"מ.	
6.	מדפים בעובי 1.5 מ"מ.	

8.3. משטחי פלב"מ יהיו אחידים ויקבלו גימור שווה לליטוש מספר 4 (ליטוש מבריק) בחזיתות/בשטחים נראים לעין, כשהטקסטורה/כיוון הליטוש הם אחידים בשטחים צמודים.

8.4. תפרים/פינות במשטחי מתכת בשולחנות יהיו מרותכים/מושחזים בצורה חלקה/מלוטשים.

9. איטום דלפקים

9.1. כחלק ממכרז זה נדרש המציע לבצע אטימה מלאה של הדלפקים השונים אל הקירות והרצפה.

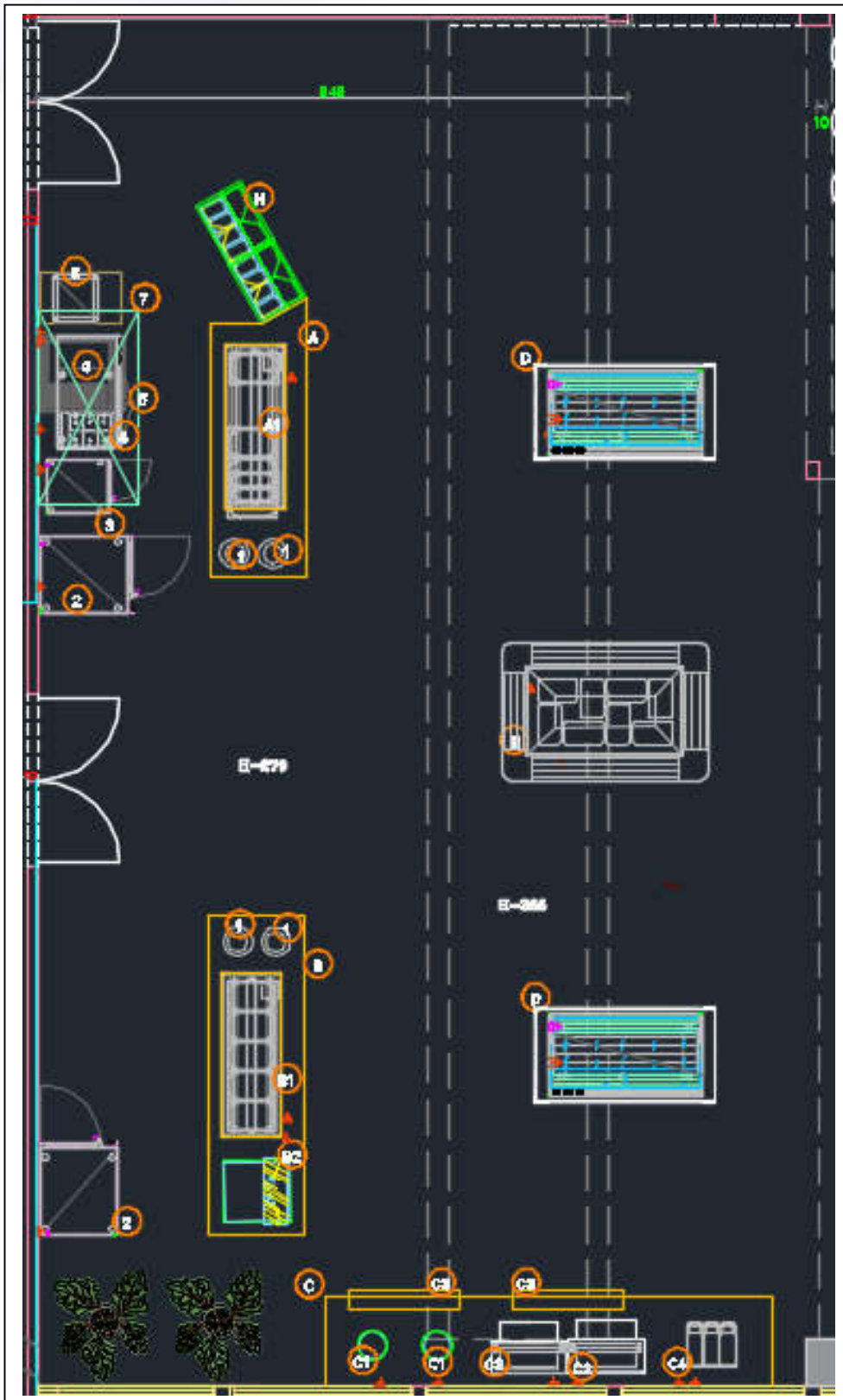
9.2. דלפקים יעוגנו לרצפה משלד הדלפק.

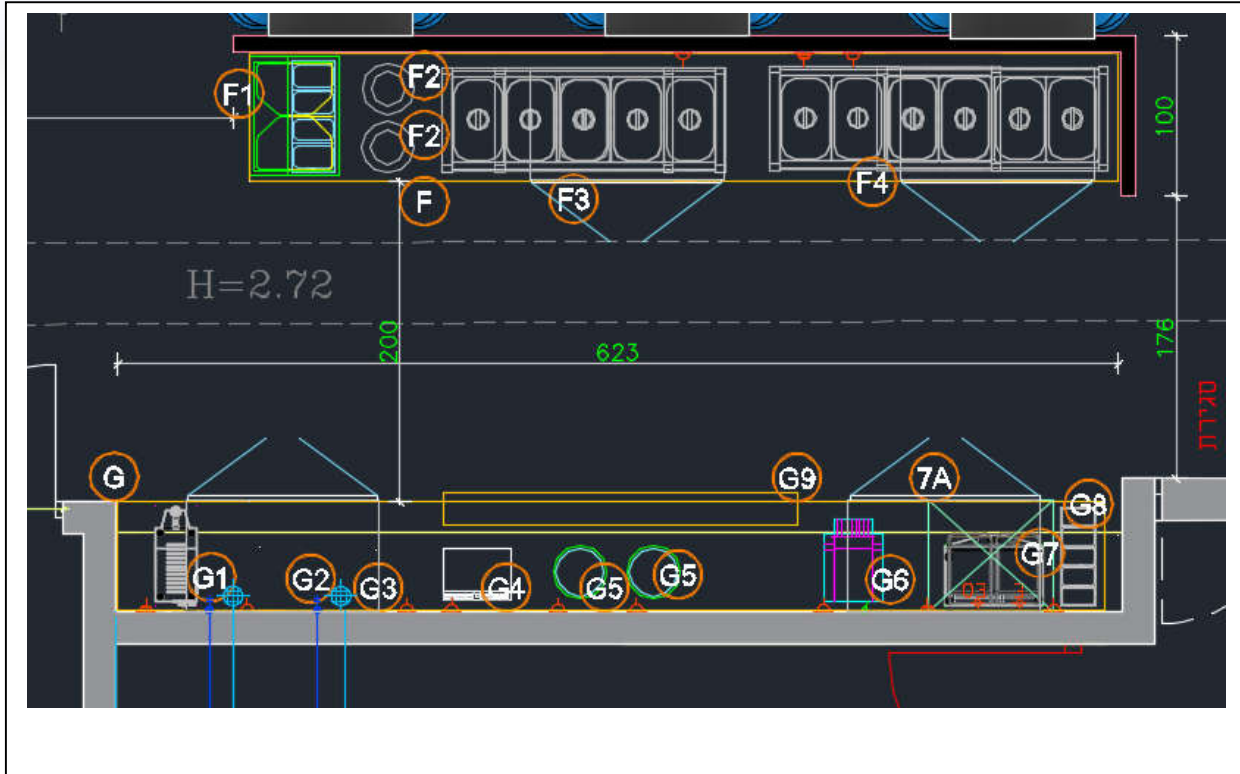
9.3. בתחתית כל דלפק יורכב צוקל שיאטם באמצעות אטם יעודי אל הרצפה תחתיו ואל הדלפק שמעליו.

9.4. כל חיבורי הדלפקים יהיו בחיבור 0.0 כך שתתקיים בין החלקים אטימה מלאה.

תכניות ללא קנ"מ:

בשרי




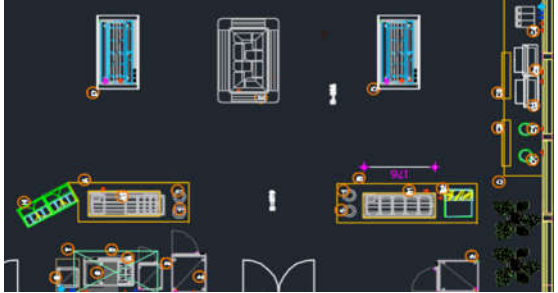
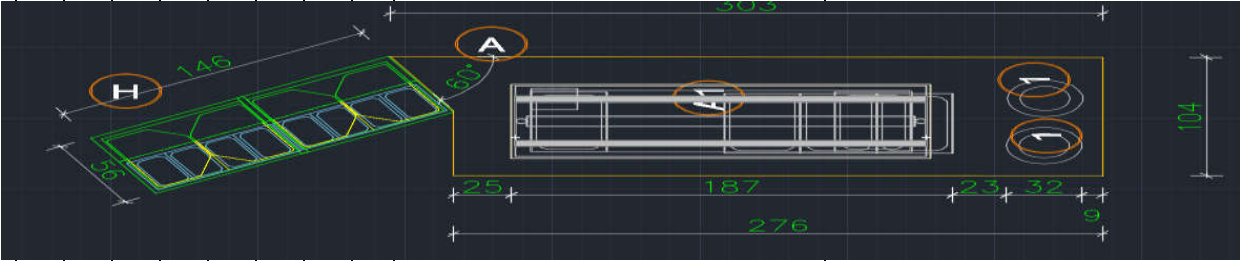


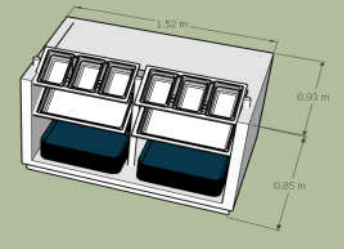











10. פריטי מכרז

- 10.1. להלן מובאת רשימת הציוד למכרז זה.
 10.2. מובהר כי הפריטים המובאים בחלק זה יסופקו ע"י המציע ויורכבו על ידו באתר.
 10.3. מובהר כי כחלק ממכרז זה יהיה על הספק הזוכה לזכות גם בעבודות ההרכבה הנדרשות.

פריט מס'	כמות	שם	מידות			חשמל KW		מים וביוב			
			אורך	רוחב	גובה	חשמל KW	פאזה	מים	מים חמים	מים רכים	ניקוז
F	1	דלפק הגשה כללי	540	80	85						
F1	1	מתקן מגשים וסכום משולב									
F2	2	דיספנסר צלחות									
F3	1	דרופ אין קר אוויר מאולת 5GN	180	65		1	2				
F4	1	מתקן הגשה קראמי 5GN	180	61		3.5	1				
G	1	דלפק הגשה ללקיחה עצמית	620	70	85						
G1	1	מיחם אוטומטי 14 ליטר	25	35	59	3	3	"1/2"	"2"		
G2	1	קולחן מיץ 2 תאים	45	50	60	1	1				
G3	1	מכונת ברד דלפקית תא אחד	55	30	60	1	1				
G4	1	מיקרוגל	55	55	35	1.5	1				
G5	2	מרקיה דרופ אין	33	33	36	1	1				
G6	1	מצנע מסוע	40	50	35	3	1				
G7	1	טוסטר קראמי כפול	65	50	30	2.5	1				
G8	1	מתקן מקורר לאיחסון מזון	66	22	25	0.5	1				
7A	1	מנדף ללא מסננים לטוסטר	80	70	70						
A	1	דלפק צורני להגשת מנות עיקריות	303	105	85						
A1	2	מתקן הגשה קראמי 5GN	180	61		3.5	3				
A2	2	דיספנסר צלחות									
A3	1	מתקן מגשים וסכום משולב צורנית	150	90	85						
7	1	מנדף מעל אזור בישול	210	110	70						
8	1	יחידת כיוור	60	70	85		"1/2"	"1/2"	"2"		
6	1	מצלית דלפקית מחולקת ליינ 90	80	90	30	18	3				
5	1	מקרר דלפק נמוך 2 מגרות	120	70	60	1.5	1				
4	1	פסטה קוקר	40	65	30	6	3	"1/2"	"2"		
3	1	מעשנה חשמלית 50 ק"ג	80	80	80	3	1				
2	2	ארון חימום נייד 36GN	85	54	178	2	1	--	--	--	
B	1	דלפק צורני להגשת מנות עיקריות	350	105	85						
B2	1	יחידה דלפקית לפריסת בשר	80	60	65	1.3	1				
C	1	דלפק הגשה שתייה וקינוחים									
C1	2	מרקיה דרופ אין	33	33	36	1	1				
C2	2	מתקן הגשה קר 2GN	80	60		1	1				
C4	1	מכונת מים סודה				2	1	"1/2"	"2"		
D	2	מתקן אוויר מאולץ להגשת מזון קר עם גשר אוויר עילי	200	105	85	3	1				
E	1	דלפק חם 8GN צורני	225	150	85	6	3				
	1	מערכת כיבוי אוטומטית למנדף									
	6	עגלת מסלולים	75	70	180						

													דלפק הגשה ללקיחה עצמית	1	G
"2	"1/2			3	3	59	35	25				מיחם אוטומטי 14 ליטר	1	G1	
				1	1	60	50	45				מכונת מייצגים דלפקית שני תאים. מתאימה לאיחסון קר של נוזלים בנפח שלא יפחת מ 6 ליטר בכל אחד מהתאים. כולל מערכת פיקוד נפרדת לכל אחד מתאי המכונה. כולל פיקוד טרמוסטטי לשליטה על טמפי הנוזל המקורר. כולל מערכת עירובול מנגנטית בתחתית תא האיחסון. ברזי מזיגה ניתנים לפרוק וניקוי בקלות. עמידה למים ועומדת בכל דרישות התקן. תסופק עם מיכל רוזווי ושתי מערכות מזיגה נוספות.	1	G2	
				1	1	60	30	55				מכונה ברד (אייס) צבמנ מלא מנירוסטה, חילון פנימי כפול. הנעת החילון מנגנטית ללא תנעה ישירה. ברז קדמי נשלף כיחידה אחת לצורך קלות הניקוי. מיכל עשוי פוליקרבונט נשלף בקלות לצורך ניקיון ומערכת פיקוד להנעה ולטמפי. כולל מצב לילה ללא קפיאה ושימור הקירור והגזול המאוחסן, אטומה למים ועונה לכל דרישות התקן.	1	G3	
				1	1.5	35	55	55				מכשיר מיקרו גל תעשייתי עשוי כולו מנירוסטה, עצמת שידור לא תפחת מ 1500W מקסימום. כולל מנוון תכניות אוטומטיות לחימום. כולל תאורה פנימית. פיקוד דיגיטאלי מלא. עמיד למים IPX5 עומד בכל דרישות התקן. ללא מגש פנימי מסתובב.	1	G4	
				1	1	36	33	33				מיועדת לחימום מרקיס, רטבים ותבשילים בקווי הגשה עצמית, חימום עקיי, מיכל נשלף לצורך מילוי וניקוי. עם חיבור לניקזן ולוח פיקוד תיקנ.	2	G5	
				1	3	35	50	40				מכונת לקיחה פרוסת לחם עשויה בשלמות מנירוסטה, כוללת מנגנון בקרת תנועה למחירות התנועה הפנימית ולטמפי גובה תא הצליה 4 סמ"ל לכל אורכו, "קצב צליה ששונה עד 350 פרוסת לשעה, רוחב רשת הצליה 27 סמ"ל. כולל מערכת החימום עשויות מתכת בלבד ללא חלקי פלסטיק רשת המסוע עשויה מלבם. עמיד למים ועומד בכל דרישות התקן.	1	G6	
				1	2.5	30	50	65				טוסטר לחיצה קרמי, חימום מהיר לטמפי עבודה, מתאים לעבודה לאורך זמן בטמפי עבודה גבוהה, פיקוד טרמוסטטי נפרד לכל צד יכולת הנעה לטמפי של 260 מטמפי. בנוי עשויה פלכם במלואה. קרור סטטאטי. כולל מד טמפי דיגיטלי ושליטה ולהננה. יסופק עם משטחים חלקים בלבד, אטום למים עונה לכל דרישות התקן.	1	G7	
				1	0.5	25	22	66				סלטייה מקוררת לאחזקת מוצרי מזון להכנת טוסטיס. מנוע מרוחק מתחת לדלפק. בנוי עשויה פלכם במלואה. קרור סטטאטי. כולל מד טמפי דיגיטלי ושליטה טרמוסטטית. עונה לכל דרישות התקן.	1	G8	

						70	70	80		מנף עשוי נירוסטה ללא מסננים ללא תארה -יש לתאם עם יועץ איוורור. תעלה היקפית לאיסוף נוזלים. לוכד נוזלים ביציאת האויר.	מנף ללא מסננים לטוסטר	1	7A	
													הגשה בשרי	
						85	105	303		דלפק הגשה בוד"א בשרי, המשמש להגשה של מזון חם. מורכב משטח עליון אחיד עשוי אבן קיסר או ש"ע חומר שיוגדר ע"י האדריכל בהתייעצות עם יוצר המכרז. המשטח העליון יחזק לנשיאת 100 ק"ג מטר. גמר וגוונים לעיצוב האדריכל. הדלפק יונח ע"י רגלים/אסוקל. בדלפק ישולב ציוד ליחידה אחת ולפי התוכנית המפורטת והפריטים המשוויכים לו. הדלפק כולל שלד המתכת יהיו עשויים מפלבי"ם 304 בלבד, צד האחורי של הדלפק יותקן כארון פתוח. לדלפק תוצמד עמדת סכום ומגשים אלכסונית ע"פ תכנית.				
										דלפק צורני להגשת מנות עיקריות	1	A		
						3	3.5	61	180		מיועד להגשת תבשילים חמים הנשמרים בטמפי של 65 מ"ע. יכלול משטח קראמי בעל יכולת לעבודה בטמפי של 95 מע"צ, כולל מגן עיטוש תארה עילית וחומים עילי. מתאים לכל דרישות התקן, בעל מערכת טרמוסטטית לקביעת טמפי החימום. עומד בכל דרישות התקן ומבודד חשמלית IPX5	מתקן הגשה קראמי 5GN	2	A1
										מיועד לאחסון צלחות על קו הגשה עיקרי, עשוי כולו פלם 304 כולל קפיצים נירוסטה, מתאים לצלחות עיקרית במידה עד 26 סמ'. מתאים לאחסון 65 צלחות שטוחות.	דיסטנסטר צלחות	2	A2	
						85	90	150		עמדה בנייה ניידת ומסוגנת. תכלול מדפים תחתונים למגשים ופלייסמייט ובחלקה העליון תותאם להכנסת 3 תבניות 1/3 סטרוטם להנחת מזולגות, סכינים וכפות. צמני עמדה וסוג ציפוי/חומר באחריות אדריכל. כלל העמדה תותקן בתוך ארון שיורכב משלד פלם ועליו ציפוי לבחירת אדריכל. העמדה תקובע אל אמתת ההגשה הבשרית ע"פ תכנית באמצעות פרט נתיק באחריות ספק הציוד.	מתקן מגשים וסכום משולב צורנית	1	A3	
						70	110	210		מיועד לניקת אוויר חם רווי שומן מעל קווי בישול, יכלול מסנני צלעות עוצרי לחבה ותואמים ת.י. 1001/6, ינרוח בתוך תושבת ויהיו ניתנים להסרה והחזרה מהירה, שוקת שמן לאיסוף שאריות שמן מהמסננים. יכלול ארובת התחברות אל תעלות התקרה, יכלול גופי תארה מסוג לו עמידים בקורוזיה ואטומים למים IP50. כלל המנף עשוי פלבי"ם 304 בעובי 1.5 מ"מ ויהיה ללא ניטים ובריתוך בלבד.	מנף מעל אוור בישול	1	7	
						85	70	60		שולחן עם כויר עשוי בשלמות מפלבי"ם 304. משטח עליון מחוקק לנשיאת 100 ק"ג למטר אורז. מוקף אף-מים ומשופט לכויר. הבהה אחורית 10 ס"מ משני צדדים עם פינה מעוגלת בהתחברות ההגבהה אל המשטח. כויר 45/55 עומק 25 עם פניות מנימיות מעוגלות ברדיוס 25 מ"מ. עם ברז כדורי 2" בעל ידית ארוכה מחוזקת במתלה. עם רשת מחוררת במוצא הביוב בתוך הכויר. מנף תחתון מחוקק לנשיאת 80 ק"ג למטר אורז, מחובר לרגלי השולחן בריתוך מושחזומלטש.	יחידת כויר	1	8	

										<p>משטח צליה מופעל בחשמל משטח חלק פלסט כרום בעובי 1.5 ס"מ לפחות. תא איסוף שמן של 3 ליטר לפחות. מיועד לצלילית בשר דגים וירקות וכו'. טרמוסטט לבקרה טמפרטורה בין 300° C ל 110° C. טרמוסטט הנעה למניעה יתר חום. עשוי כוזה מנירוסטה AISI 304. המכשיר יהיה מוגן מים IPX5 המכשיר יגיע עם כף גירוד להורדת שומן בכל התקנים הדרושים.</p>	מצלית דלקות מחולקת ליין 90	1	6
										<p>מקרר נמוך שתי מגירות להצבת גריל צלייה עליו, יכלול שתי מגירות עמוקות ומתאימות לתקן GN. מטע פנימי ימין, יהיה בנוי כוזה מפלבים 304 בעובי 1 מי"מ, כוזה מערכת בקרה דיגיטלית לקביעת טמפ' ומד טמפ' חיצוני להצגתה, כוזה רגליים מתכווננות. ענה לכל דרישות התקן ומבודד חשמלית.</p>	מקרר דלפק נמוך 2 מגרות	1	5
										<p>מכשיר חשמלי לפסטה קערה אחת 20 ליטר מים לפחות, כוזה 6 מסגנות לבישול הפסטה. עשויה בשלמות מנירוסטה, כוזה ברז מים חשמלי אוטומטי לשמירה על גובה מים רצוי, כוזה ניקוז של נוזלי הבישול לביו"ב בשליטה דינית, כוזה פיקוד טרמוסטטי על טמפ' המים והגנות נדרשות על גופי החימום, אטום למים IPX5 ועומד בכל דרישות התקן.</p>	מפסטה קוקר	1	4
										<p>מעשנת חשמלית מתאימה להכנת בשרים מווננים במשקל של כ 50 ק"ג. כוזה מנגנון חשמלי אלקטרוני לשליטה על טמפ' העישון ועל כמות העשן הנפלט אל חלל המעשנה. תכלול לפחות 8 מסילות עישון להנחת בשרים. תכלול פרוב למדידת טמפ' לבה של בשרים הנמצאים במעשנה. עשויה בשלמות מנירוסטה 304 בעובי 1.0 מי"מ. דלת המעשנה אטומה לעשן באמצעות אטם סיליקון עמיד בחום. כלל החלקים הפנימיים ניתנים לרוק בקלות לטובת ניקוי החלל הפנימי. ייצור העשן באמצעות דיסקיות פלט בהתאם להגדרות יצרן ובניחוחות שונים. כוזה סטנד להעמדה של המעשנה כחלק מפס ההגשה.</p>	מעשנה חשמלית 50 ק"ג	1	3
										<p>ארון חימום מקצועי התואם 2/1 GN או 1/1 ומגשי אפייה 6040 X. בנוי מסיבי על גלגלים. עשוי כוזה נירוסטה 304. מבודד בדפנות נימור פנימי מעוגל וקל לניקוי. תעלת ניקוז בדלת הפתיחה. יגיע עם כל ההגנות הדרושות ובהתאם לתקן IPX5 גלגלי סילקון 5" מסוג "גלגלים משוונים" עם מעצורים.</p>	ארון חימום נייד 36GN	2	2
										<p>דלפק הגשה בחדי"א בשרי, המשמש להגשה של מזון חם. מורכב משטח עליון אחיד עשוי אבן קיסר או שיש חומר שיוגדר ע"י האדריכל בהתייעצות עם יוצר המכרז. המשטח העליון יחזוק לנשיאת 100 ק"ג אטר. נמר וגוונים לעיצוב האדריכל. הדלפק יונח ע"י רגלים/סוקל. יגיע עם כל ההגנות הדרושות ובהתאם לתקן IPX5 המצורפות והפריטים המשייכים לו. הדלפק כוזה שלד המתכת יהיו עשויים פלבים 304 בלבד, צד האחורי של הדלפק יותקן כארון פתוח.</p>	דלפק צורני להגשת מוט עיקריות	1	B
													
										<p>יחידת פריסה למזון מול הסועדים, עשויה בשלמות מפלבים, כוזה שליטה דיגיטלית טרמוסטטית על הטמפ' בטווח שבין 90-30 מע"צ, שטח הפלטה עשויי זכוכית עמידה בחום. כוזה שתי מגרות חימום במתכווננות ומגן עיטוש קדמי. עמיד למים IPX5 ועומד בכל דרישות התקן.</p>	יחידה דלקות לפריסת בשר	1	B2

											ע"פ תקן	מערכת כיבוי אוטומטית למנדף	1
					180	70	75				<p>מיועד לשמש למינוי מגשי סועדים מכיוון אחד ולהסתרה מקסימלית של תוכן העגלה. מתאימה לאיחסון של עד 24 מגשים, באחריות הספק לקבל את מידות המגש הנדרש ולוודא כי מסילות העגלה תואמות למגש. העגלה תורכב משלד של צינורות פלבם (עובי 1.5 מ"מ), מרותכים ומלוטשים. כל הצינורות פקוקים למניעת חדירת לכלוך. 18 זוגות של מסילות לתבניות, כל מסילה עם כדורית למניעת החלקת המגש. סולמות העגלה בנויים כחטיבה אחת באמצעות חיתוכי ליזר וכבישה, ללא חיתוכים ופינות. 4 גלגלים כחסיבה אחת באמצעות חיתוכי ליזר הקדמיים עם מעצור. כל חלקי המתכת עשויים פלבי"מ 304. כל הפינות - חיצוניות ופנימיות - מעוגלות. העגלה כאמור תכוסה משלש פאות באמצעות משטחי טרספה שלמים שיותאמו לרמת 0 במפגש ביניהם.</p>	עגלת מסלולים	6