

## CUISINE D'APPLICATION

De L'UEAJ « La Fontaine au Roi »



## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES GÉNÉRALES

MAITRE D'OUVRAGE

**MINISTÈRE DE LA JUSTICE**  
**1, Quai de la Corse**  
75181 PARIS Cedex 4

BE CUISINE

**ACP-ADS**  
11 Impasse du chemin vert  
77100 MEAUX  
  
Tél. : 06 37 49 23 62  
@ : [acp-ads@orange.fr](mailto:acp-ads@orange.fr)

## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

**D.C.E**

**AOÛT 2025**

**Indice 0**

## SOMMAIRE

1. EXPOSÉ DU PROJET .....	3
2. PLANNING .....	3
3. LIMITES DE PRESTATIONS .....	3
4. RÈGLEMENTATION.....	4
5. ÉTUDES TECHNIQUES .....	5
6. RÉCEPTIONS DES SUPPORTS.....	6
7. DOCUMENTS GRAPHIQUES .....	6
8. DOCUMENTS ECRITS.....	6
9. RECONNAISSANCE DES LIEUX.....	7
10. PERCEMENTS, SCELLEMENTS ET RACCORDS .....	7
11. SÉCURITÉ.....	8
12. NETTOYAGE DE CHANTIER.....	8
13. PROTECTION DES TRAVAUX ET DE L'EXISTANT .....	8
14. VÉRIFICATIONS TECHNIQUES INCOMBANT AUX ENTREPRISES .....	8
15. ESSAIS COPREC .....	9
16. DOCUMENTS TECHNIQUES DE REFERENCE .....	9
17. DOSSIERS DES OUVRAGES EXÉCUTES (DOE).....	9
18. COORDINATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ET BUREAU DE CONTRÔLE.....	9
19. CLASSEMENT DE L'ÉTABLISSEMENT .....	9
20. INSTALLATIONS DE CHANTIER .....	9
21. COMPTE PRORATA.....	10
22. DISPOSITIONS DIVERSES .....	10
23. ÉQUIPEMENTS de CUISINE .....	10
24. DESCRIPTIONS PARTICULIÈRES DES MATÉRIELS.....	17

## 1. EXPOSÉ DU PROJET

Le présent appel d'offres a pour objet la fourniture et l'installation d'un ensemble de matériels de cuisine pour la création d'une Cuisine d'application au sein de l'UEAJ de La fontaine au Roi à PARIS Restaurant d'environ 30 couverts par service.

## 2. PLANNING

**Cette opération se fera début 2026**

## 3. LIMITES DE PRESTATIONS

Les travaux sont limités aux locaux repérés sur les plans du présent dossier, ou qui sont en liaison pour quelque raison que ce soit par rapport aux prestations demandées.

Chaque entreprise intervenant sur ces travaux devra prendre en compte les infrastructures du projet, et devra procéder à toutes les investigations nécessaires pour faire une offre de service objective et en toute connaissance de cause.

Comme par exemple,

- Sondage du sol existant
- Vérification de la compatibilité des réseaux existants
- Prise en compte des critères d'alimentation courants forts et courants faibles selon le schéma directeur de l'Immeuble (alimentation normale, secourue etc..)
- Prise en compte des pentes et écoulements divers
- Protection contre les UV
- Isolation thermique
- Ventilation des ouvrages
- Protection des ouvrages
- Intégration des ouvrages existants
- Respect de l'environnement

Les seuls travaux extérieurs à ces limites sont :

- La plomberie, ainsi que l'ensemble des réseaux visibles ou sous dallage
- Le raccordement des fluides aux attentes concessionnaires,
- Les travaux de maçonnerie nécessaires,
- Les amenées de câbles électriques depuis l'armoire cuisine et (ou) TGBT,
- Les éventuels aménagements temporaires de chantier.

L'entreprise du présent doit :

- La fourniture et pose de ses matériels au droit des attentes laissées par les corps d'état techniques
- Il lui incombe d'en vérifier la puissance (électricité) ainsi que les diamètres (plomberie)
- Il fournira l'ensemble des siphons et caniveaux du marché, ils seront posés par le carreleur et raccordés par le plombier aux réseaux
- Il devra donner un estimatif d'extraction à l'attention du CVC pour les hottes de la cuisine.

#### 4. RÈGLEMENTATION

Les textes de référence à prendre en compte sont :

Outre L'arrêté du 29 septembre 1997 (Fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de Restauration collective), tous les travaux devront être exécutés suivant les règles de l'art et conformément aux lois, arrêtés, décrets, normes et textes réglementaires en France et notamment :

En termes d'hygiène

- Cahier des charges D.T.U. (Documents Techniques Unifiés),
- Arrêté 9 mai 1995 et 29 septembre 1997.
- Règlement sanitaire de la ville de PARIS, J.O du 24. Septembre 1964
- Règlement sanitaire départemental,
- Prescriptions du Conseil Supérieur de l'Hygiène. Normes NF C 100 concernant les installations Électriques, et en particulier le fait que les cuisines soient classées AD5.
- Directives des Services Vétérinaires - Direction de la Qualité du Ministère de l'Agriculture,

En termes de conditions de travail

- Code du travail,
- Circulaire 11 avril 84 norme X 35.103 éclairage des lieux de travail.

En termes de respect règles de construction

- Les cahiers des charges DTU n° 60 .1 plomberie sanitaire d'octobre 59, et des additifs 1 2 4 respectivement d'août 69, septembre 69 et février 77.
- Cahier des clauses spéciales (CSS/DTU)
- Règlements de sécurités contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant le public.
- Guide des installations électriques de grandes cuisines.
- Marchés publics GPEM/DA (guide pour la programmation, la conception et la réalisation des locaux de cuisine collective et leurs annexes)
- Décret 84 1093 et 84 1094 du 7 décembre 1984 et assainissement des locaux et des lieux de travail : Article R232.6.1 et R 232.6.8 du code du travail et article R 235.3.
- Norme NF C 100 : Installations électriques, et en particulier pour les cuisines classées AD5.

En termes de matériel

- Normes Françaises et européennes homologuées par l'AFNOR
- Arrêté du 25 juin 80 concernant l'entretien de certains appareils.
- Normes UTE 1520 concernant les appareils électriques de grandes cuisines.
- Norme NF C 79100 : Équipement électrique des machines-outils d'usage général.
- Norme NF C 79110 : Équipement électrique des machines-outils à usage intensif.
- Norme NF C 79120 : Équipement électronique des machines-outils
- Norme NF EN 60335 : Appareils électriques de grande cuisine. Règles générales de sécurité.
- Norme NF C 79511 : Friteuses à usage des collectivités (fonctions)
- Norme NF C 79513 : Sauteuses (fonctions)
- Norme NF EN 2031 : Appareils professionnels utilisant les combustibles gazeux
- Norme NF C73600 : Sécurité des appareils électrodomestiques et des appareils de grandes cuisines.
- Norme NF C 73601 : Appareils de chauffage des aliments par micro-ondes
- Norme NF C 73636 : Cuisinières, fours, foyers de cuisson à usage collectif
- Norme NF C 73637 : Friteuses à usage des collectivités (sécurité).

- Norme NF C 73638 : Plaques à griller électriques (sécurité)
- Norme NF C 73639 : Sauteuses (sécurité)
- Norme NF C 20010 : Classification des degrés de protection procurés par les enveloppes
- Norme NF C 21351 : Appareils de cuisson rapide sous pression.
- Le matériel devra répondre aux normes NF à la réglementation du code du travail, aux arrêtés décrets concernant la sécurité dans la conception des matériels (édition de l'INRS Ministère du travail :

Avis Techniques CSTB ou AGRÉMENTS (n° à faire figurer par l'Entreprise, dans le quantitatif selon les articles rencontrés). Pour tous les produits ou procédés non traditionnels faisant l'objet d'avis techniques délivrés par la Commission, institués par l'arrêté ministériel du 2 Décembre 1969.

Dans le cas de superposition, le document le plus contraignant sera retenu comme document de référence.

- Code de la construction de l'habitation,
- Normes Françaises et européennes homologuées par l'AFNOR
- Cahier des charges D.T.U. (Documents Techniques Unifiés),
- Règlement sanitaire départemental,
- Code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie et installations sanitaires,
- Prescriptions du conseil supérieur de l'hygiène,
- Code du travail,
- Directives des Services Vétérinaires - Direction de la Qualité du Ministère de l'Agriculture,
- Cahier des charges du Syndicat Général des Industries Mécaniques Transformatrices des métaux,
- Prescriptions techniques du C.S.T.B.,
- Recommandations professionnelles du Syndicat National de l'Isolation,
- Règles de la construction par composants, arrêtés, directives et instructions pour l'isolation acoustique,
- Guide des installations électriques de grandes cuisines.
- Rescriptions et directives des concessionnaires et services publics (EDF, GDF...),
- Le guide technique n° 1 - hygiène publique - Protection des réseaux de distribution d'eau destinés à la consommation humaine,
- Règle de sécurité contre les risques d'incendie et de panique, notamment pour le choix et la mise en œuvre des matériels et matériaux, arrêtés, etc., concernant les installations pour la protection de l'environnement.

Cette liste n'est pas limitative et pour l'ensemble des textes cités ci-dessus ou non, il sera toujours fait l'application de la dernière édition avec mise à jour, additifs rectificatifs, etc. en vigueur à la date fixée pour la remise des offres. Il appartient à l'Entreprise, choisie entre autres critères pour sa compétence professionnelle, d'attirer l'attention du Maître d'Œuvre sur l'éventuelle inadéquation de certains règlements et normes cités, à propos des ouvrages et/ou installations à réaliser, en tenant compte de leur nature, ou de leur destination.

## 5. ÉTUDES TECHNIQUES

L'entreprise a à sa charge l'établissement des plans d'exécution, et notes de calcul déterminant les sections ou dimensions des ouvrages à réaliser.

L'entreprise spécialiste reste seule responsable de ses calculs.

L'entreprise sera présente autant de fois que nécessaire aux réunions techniques déclenchées par le Maître d'Ouvrage et ses assistants.

L'ensemble des documents : Plans de fabrication, PV des matériaux, suivant la proposition du présent soumissionnaire devront parvenir au Maître d'Ouvrage avant le début des travaux afin qu'ils soient approuvés par celui-ci et par le Bureau de Contrôle du Maître d'Ouvrage.

## LA NON TRANSMISSION DE CES DOCUMENTS POURRA ENTRAINER L'ANNULATION DU MARCHE

## 6. RÉCEPTIONS DES SUPPORTS

Avant intervention, le responsable de chaque entreprise réceptionnera les différents supports et les réservations demandées en temps utile de sa prestation. Les réserves seront formulées sans délai, par écrit au maître d'œuvre. En l'absence de réserve parvenue avant le début de sa prestation, l'entrepreneur est supposé avoir réceptionné sans réserve ses supports.

Cette étape sera renouvelée pour chaque phase de superposition ou de coordinations de travaux et fera l'objet d'un compte rendu par l'entreprise intervenante. Si aucune remarque n'est effectuée par l'entrepreneur avant le début de sa phase de travaux ce dernier devra assumer la responsabilité totale des moyens à mettre en œuvre pour obtenir un parfait résultat de sa prestation.

Les fixations seront adaptées à la nature des supports, toutes les opérations, accessoires, telles que reprise de niveau, démolition, déplacements d'installations ou réseaux, rebouchages, masticages, reprise de forme de pente, calfeutrement, rechampissages, etc. sont implicitement comprises dans les conditions du présent CCTP et doivent être intégrés dans chacune des offres.

## 7. DOCUMENTS GRAPHIQUES

### LISTE DE PLANS et PIECES ÉCRITES CONTRACTUELS

ÉMETTEUR	PLAN N°	INDICE	DATE	DÉSIGNATION
COTEC	0001	0	03/09/2025	Plan Équipements Cuisine SS1
COTEC	0002	0	03/09/2025	Plan Équipements Cuisine RDC
COTEC	0003	0	08/2025	Bilan de fluides des équipements prévisionnel

## 8. DOCUMENTS ÉCRITS

- Le C.C.T.P. se présente sous la forme d'un devis descriptif général et d'un C.D.P.G.F.
- La CDPGF devra être complétée et renseignée avec les éléments suivants :
  - Marque et référence des matériels constituant l'offre
  - Dimensions des équipements
  - Prix unitaire et montant HT
  - Montant des postes d'installation
  - Montant Total HT

- Celle-ci sera à fournir au format.XLS ainsi qu'au format PDF.
- L'entreprise fournira un devis détaillé reprenant les repères de la CDPGF et complétée des informations suivantes :
- Marque et références
  - Dimensions
  - Puissances électriques et Gaz
  - Alimentations et évacuations plomberie
  - Caractéristiques techniques principales
  - Un devis séparé pour les options complémentaires proposées par l'entreprise :
  - Toute option ou accessoire que l'entreprise jugera bon de proposer pour l'optimisation du fonctionnement d'un équipement ou de ses performances énergétiques
  - Un dossier comprenant l'ensembles des fiches de présentations des matériels et des options proposées

Un mémoire opérationnel comprenant :

- Moyens techniques pour la réalisation de l'opération
- Moyens Humains, nombre et qualifications du personnel de l'entreprise (ou de ses éventuels sous-traitants qui seront affectés à l'opération pour la durée des travaux).
- Moyens d'études et délais de production des plans d'exécution
- Références de réalisations récentes de l'entreprise

Les métrés et quantitatifs relèvent de la responsabilité de chaque entrepreneur, même si des renseignements sont portés à titre indicatif dans le cadre de décomposition des prix. Chaque entreprise devra **impérativement** répondre sur le cadre de décomposition du prix global et forfaitaire annexé au dossier de consultation **sans en modifier la forme**. Si des prestations complémentaires ou des variantes libres sont proposées, celles-ci figureront sur des feuilles en annexes du C.D.P.G.F.

## 9. RECONNAISSANCE DES LIEUX

D'une manière générale, et sauf indications contraires, dans le devis descriptif, les matériaux ou articles de fabrication spéciale, dont la marque est suggérée dans ce document, pourront être remplacés par des matériaux ou articles de fabrication équivalente de même qualité, sous réserve de l'agrément du Maître d'Œuvre.

Les échantillons demandés, ou spontanément proposés, devront être présentés au Maître d'Œuvre dans un délai compatible avec le temps d'approvisionnement.

## 10. PERCEMENTS, SCELLEMENTS ET RACCORDS

L'entrepreneur est tenu dès le début du chantier de communiquer à la maîtrise d'œuvre les plans des réservations et percements nécessaires. En cas de transmission trop tardive de ces documents, le surcoût qui s'en suivrait serait automatiquement répercuté à l'entreprise retardataire.

Sauf spécification contraire, chaque entrepreneur doit :

- Tous les petits percements qui sont nécessaires au passage de ses ouvrages.
- Tous les scellements bâtis ou secs.

- Toutes les saignées pour encastrement.
- Tous les raccords et rebouchages à l'identique.

## 11. SÉCURITÉ

Chaque entreprise est responsable de la sécurité de son personnel et doit faire son affaire des dispositions réglementaires à prendre en compte et à respecter.

L'utilisation des installations d'une entreprise par une autre entreprise ne dégage pas sa responsabilité.

L'entrepreneur doit se conformer au règlement en vigueur, en matière d'hygiène et de sécurité et est tenu pour responsable vis à vis des organismes et des tribunaux compétents en la matière.

## 12. NETTOYAGE DE CHANTIER

Chaque entreprise doit évacuer ses gravois, déchets et emballages soit aux décharges publiques agréées. En aucun cas le stockage des gravois ne devra constituer un danger pour les autres corps d'état.

Le nettoyage final dû par l'entreprise spécialisée ne dispense pas les entreprises de nettoyer leurs ouvrages durant le chantier.

## 13. PROTECTION DES TRAVAUX ET DE L'EXISTANT

Il est rappelé que chaque entreprise est responsable de ses travaux jusqu'à la réception, elle doit en assurer la protection d'une manière efficace et ne pourra se prévaloir de cette responsabilité pour refuser de réaliser certains travaux ou pour certains éléments en arguant les dégradations possibles.

De même l'existant et les abords seront protégés contre les dégradations éventuelles. Si des dégâts étaient constatés, ils seraient immédiatement réparés aux frais exclusifs de l'entreprise responsable ou au prorata des marchés des entreprises présentes sur le chantier lors de la constatation des dégâts.

## 14. VÉRIFICATIONS TECHNIQUES INCOMBANT AUX ENTREPRISES

Le contrôle interne auquel sont assujetties les entreprises doit être réalisé pour :

- le stockage, l'entrepreneur s'assurera que celles de ses fournitures qui sont sensibles aux agressions des agents atmosphériques et aux déformations mécaniques sont convenablement protégées,
- l'interface entre corps d'état, l'entrepreneur vérifiera tant au niveau de la conception que de l'exécution, que les ouvrages à réaliser ou à exécuter par d'autres corps d'état permettent une bonne réalisation de ses propres prestations,
- D'une manière générale, l'entrepreneur est responsable de ses fournitures et mises en œuvre.



## 15. ESSAIS COPREC

Sans objet

## 16. DOCUMENTS TECHNIQUES DE REFERENCE

Tous les matériaux mis en œuvre et non traditionnels, devront bénéficier d'un Avis technique qui sera produit par les entreprises avant toute commande ou mise en œuvre, ils seront d'autre part conformes aux exigences des Normes françaises existantes.

## 17. DOSSIERS DES OUVRAGES EXÉCUTES (DOE)

L'entrepreneur est tenu de fournir au plus tard le jour de la réception de ses ouvrages les dossiers des ouvrages exécutés, plans à jour, notes de calcul, documentations techniques, notices de fonctionnement et d'entretien conformes aux prescriptions et recommandations des normes françaises en vigueur. Les plans seront fournis à la fois sous forme de clé USB (3 ex.), fichiers DWG (Autocad) et sur papier (1ex.).

Les documents seront regroupés dans un classeur au format A4 avec une couverture personnalisable permettant d'insérer sous film transparent le cartouche de l'opération.

## 18. COORDINATION HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ET BUREAU DE CONTRÔLE

### CSPS :

DG CSPS

2 Impasse des Rougettes

95800 CERGY

### BUREAU DE CONTRÔLE :

APAVE

[Zakarya.guechati@apave.com](mailto:Zakarya.guechati@apave.com)

## 19. CLASSEMENT DE L'ÉTABLISSEMENT

Le restaurant est classé en ERP 5<sup>e</sup> catégorie type R avec complété d'une activité type N

## 20. INSTALLATIONS DE CHANTIER

L'installation de chantier sera commune à toutes les entreprises et compte tenu de la durée courte du chantier chaque entreprise en assurera la réalisation pour sa partie, les dispositions suivantes devront être appliquées

- Les issues de secours devront toujours être dégagées et utilisables

## 21. COMPTE PRORATA

Se reporter au Cahier des Clauses et Conditions Générales (CCCG).

## 22. DISPOSITIONS DIVERSES

Les Entreprises ne pourront sous-traiter tout ou partie des travaux, objets du présent ordre de service sans l'acceptation du maître d'ouvrage et de la présentation de tous les documents administratifs justificatifs demandés.

L'entrepreneur s'engage formellement à ne solliciter et n'accepter toutes instructions techniques sur le déroulement des travaux et la consistance des ouvrages que du maître d'ouvrage.

En outre, il se refusera à communiquer tout renseignement technique ou financier à toute personne extérieure à l'opération.

Toute indiscretion sera considérée comme faute lourde pouvant entraîner la rupture immédiate du contrat aux risques et frais de l'entrepreneur.

## 23. ÉQUIPEMENTS de CUISINE

**Les énergies utilisables et disponibles sont :**

Électricité : Monophasé + Terre - 230 Volts 1-230V + PE / Triphasé + Neutre + Terre - 400 Volts 3-400V + N + PE.

Gaz : absence de gaz.

Eau chaude sanitaire : 55°C en pression dynamique 3 bars - au niveau des robinets - 55°C au niveau des robinets d'alimentation des machines.

Eau chaude ou froide adoucie : 7° TH à prévoir.

Les matériels et les équipements installés répondront à l'ensemble des règles d'hygiène applicables à la date de réalisation de l'opération. Tous les matériels seront livrés en parfait état de marche avec l'ensemble des dispositifs et accessoires nécessaires à leur bon fonctionnement.

Il sera fait exclusivement usage de matériel neuf, de première qualité, standard et facilement remplaçable dans les délais rapides. L'approvisionnement en pièces détachées des marques proposées ne devra pas poser de difficulté à l'adjudicataire du marché de maintenance des équipements de process. Tous les matériels devront être conformes aux normes et agréments en vigueur au moment de leur installation.

Ces règles s'appliquent aux matériaux utilisés ainsi qu'à la conception des matériels et équipements :

- Non-toxicité,
- Résistance,
- Facilité d'entretien et de nettoyage,
- Agréés contact alimentaire.

Tous les matériaux utilisés et leurs ajouts ou liaisons éventuelles sont du type "alimentaire".

Le dessus des appareils ne doit pas présenter de surface inaccessible pour un nettoyage facile et efficace. Les angles sont rayonnés.

Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre sont en matière inoxydable et ne présentent pas de saillie dangereuse.

La robinetterie est conforme à la norme NFD 18.201.

Le traitement par peinture est formellement proscrit.

Tous les matériels doivent avoir la norme NF - Hygiène alimentaire et CE obligatoirement.

Le parc de matériel proposé doit être composé de marques de renommée internationale ayant notamment démontré la qualité et la robustesse des équipements qu'ils fournissent particulièrement en restauration collective ou dans le domaine de l'agro-alimentaire. La qualité des équipements - au même titre que les matériaux de construction qui sont utilisés dans la conception d'une cuisine – est le gage de la pérennité du fonctionnement de l'outil de production. La garantie des équipements est de 12 mois minimum.

Le nombre de marques proposées est réduit au strict minimum de manière à faciliter la mise en place des gammes de maintenance du parc d'équipements. Les pièces détachées doivent être facilement disponibles pour les cuisinistes ou mainteneurs locaux.

Pour la sécurité des utilisateurs les matériels le nécessitant seront équipés d'arrêts coup de poing et ne pourront être mis en marche involontairement en cas de coupure électrique.

L'installation des équipements de la cuisine devra s'effectuer dans des locaux finis, libérés de tout autre intervenant.

**Le nettoyage des sols en présence du matériel de cuisine sera effectué avec précautions et dans tous les cas aucun agent chimique à base d'acide ne devra être employé à cet effet (oxydation des inox et nécessité de remplacer tous les matériels avec inox).**

L'entreprise doit la fourniture et l'installation des matériels suivant **plan d'implantation des équipements N° 001-ind0 et N°002-ind0, N°003-ind0.**

Les descriptifs de matériels sont donnés à titre indicatif comme étant des références qualitatives minimales des matériels à mettre en œuvre.

Les plans ainsi que les PV ou tout autre document devront être fournis et soumis à l'approbation du Maître d'Ouvrage et de son assureur.

Les matériels fournis et installés par l'entreprise, doivent être installés dans les règles de l'art et suivant spécifications du Maître d'Ouvrage, suivant les plans d'agencement du carnet de Détails, notamment pour les comptoirs avant, le soumissionnaire devra fournir les différents accessoires nécessaires au montage de ces appareils neufs (flexibles blindés, colliers, tuyaux de raccordement vidange, etc...), il devra en outre effectuer sur site les différents relevés nécessaires à sa fabrication.

Les matériels en inox sur mesure seront fabriqués en inox 18/10, ép. 20/10ème avec renforts inférieurs inox si nécessaire, ils feront l'objet d'une réception préalable si le Maître d'Ouvrage la juge nécessaire.

Le soumissionnaire doit également les différentes cornières inox sur les angles à 90° des murs internes de la cuisine, il soumettra au Maître d'Ouvrage les plans de principe de ces systèmes, avant toute mise en œuvre sur site.

Les équipements seront conformes à la directive 89/392/CEE transcrite en droit français par les décrets 92 765, 766, 767 du 29/07/1992 et à la directive EN1672-2.

Ils seront au moins équivalents à la marque « NF HSA » délivrée par l'AFNOR.

Les meubles seront en acier inox austénitique EN.1.4307

- Plateaux en 20/10ème

- Étagères en 15/10<sup>ème</sup>
- Structures en tubes carrés soudés de 40X40X2 mm sur vérins réglables en inox 18/10.

### MATÉRIELS TABLES ET PLONGES

Les tables et plonges seront construites en acier inoxydable de qualité alimentaire CN 18-10 AISI 304 et AISI 316 L. Les dessus sont raidis et insonorisés par un matériau imputrescible de type panneau mélaminé hydrofuge d'une épaisseur minimum de 19 mm double face. Ils auront une épaisseur minimale de 15/10<sup>ème</sup>. Finition brossée.

Les dossierets éventuels seront inclinés de 30° et d'une hauteur de 100 mm et disposera d'un angle rayonné de 20mm avec le dessus de la table. L'arrière du dossieret sera fermé.

Les coins seront soudés, les rayons avant et arrière seront de 20 mm pour les tables centrales et les bords tombés de 60 mm.

Les pieds seront ronds et soudés.

En tubes inox de 40x40 mini (ou rond Ø 35).

Traverses et longerons en tubes inox de 35x20 (mini).

Ensemble fixé par système emboîtement, démontable et étanche contre toute infiltration d'eau.

Vérins réglables inox 18/10.

Les piétements arrière et latéraux seront prévus avec dégagement de 80 mm pour passage des tuyauteries.

Les traverses et longerons devront laisser une hauteur libre de 250 mm au-dessus du sol.

Les tables de travail inox et autres équipements mobiles

Seront de conception identique au descriptif ci-dessus sauf prescriptions contraires. Elles seront montées sur roulettes Ø 125mm, pivotantes, dont 2 à freins.

### Les tables de travail inox avec bac

De conception identique à la table décrite ci-dessus.

Bac de 400x400x300, insonorisé par blacksonnage, avec surverse et crépines auto centrées.

Robinetterie type Grande cuisine EC/EF Ø 15/21 bi trou avec col de cygne hauteur 150 mm, type « Grande Cuisine » CHAVONNET ou KWC.

Évacuation par siphon en acier nickelé Ø 40/49 vers attente (entreprise plomberie).

### Les étagères basses

Acier inoxydable 18/10, épaisseur 15/10e avec bords tombés de 40 mm

Étagère démontable manuellement reposant sur traverses et longerons.

### Les étagères murales

Fabrication acier inoxydable 18/10 dessus inox 12/10e. Bord relevé arrière de 35 mm (et latéral suivant plan). Consoles de fixation en acier inoxydable 18/10, en inox 20/10e. Éclairage LED sous l'étagère.

L'ensemble doit pouvoir supporter une charge de 75 kg au mètre linéaire.

### LES RAYONNAGES

Structure (échelles et longerons FERMOD ou équivalent) en Aluminium, acceptant jusqu'à 4 niveaux de stockage, hauteur : 1675mm. Niveaux au pas de 150mm. Clayettes en PVC réversibles et amovibles, agréées NF « Hygiène alimentaire », à fournir pour les 4 niveaux de stockage. Piètements Aluminium réglables en hauteur.

Montage et démontage de l'ensemble sans outil. Assemblage des longerons / poteaux par emmanchement conique avec bride d'assemblage.

Profondeur et longueur indiquées sur le DPGF fourni avec le présent document.

### ROBINETTERIE

Les tables du chef, plonges et bacs du chef seront équipés de robinetterie bi-trou (col de cygne ou douchette de prélavage). Les équipements seront de résistance élevée, tête à clapet à mécanisme renforcé, bec et manettes ergonomiques et très robustes, flexible haute performance pour la douchette.

Les mélangeurs seront de type 2 trous sur table et les manettes seront de type ¼ de tour à boule ergonomique.

Pour les cols de cygne, le bec tube sera orientable, de diamètre 22 mm, bec à intérieur lisse. Corps monobloc et bec en laiton chromé de 200mm.

La douchette sera dotée d'un collier mural réglable et d'un ressort-guide inox et sera à jet réglable et sauf indication avec robinet de puisage.

Leur débit sera dimensionné par rapport au volume des cuves et bacs (en général : 25 l/minute pour les douchettes et de 45 l/minute pour les cols de cygne).

La robinetterie est conforme à la norme NFD 18.201.

### LES LAVE-MAINS

Les lave-mains seront avec dossier. Mitigeur E.C./E.F. col de cygne fixe. La cuve sera emboutie et rectangulaire (400 x 250 x 140 environ). Ils seront équipés d'un distributeur de savon.

La robinetterie sera à commande électronique.

### LES MEUBLES BAS, PLACARDS MURAUX et ARMOIRES HAUTES

Construction entièrement en acier inoxydable 304 type 18-10 épaisseur 15/10ème, parois et porte doublées.

Les placards disposeront de deux portes coulissantes. Les piètements des meubles de rangement bas seront d'une hauteur 220 mm minimum pour échapper aux plinthes. Il y aura un éclairage LED sous les placards hauts.

Les étagères intérieures seront réglables en hauteur. Les portes coulissantes seront suspendues, sans rail inférieur. Le dessus et le plafond seront lisses et inclinés de 15° de manière à rendre impossible tout stockage intempestif et à faciliter le nettoyage. La finition du toit penté en plis écrasés.

Les parois latérales du meuble seront réalisées d'un seul tenant sans rajout, et la rigidité des parois latérales sera renforcée. La largeur libre à l'intérieur d'une armoire sera au minimum de 800mm.

Si ces conditions n'étaient pas remplies les appareils ou meubles seraient refusés sans que le concepteur puisse arguer d'un manque de conception de la part du fabricant. Charge au concepteur d'imposer au fabricant les impératifs ci-dessus mentionnés.

## MATÉRIELS DE CUISSON ET (ou) REMISE EN TEMPÉRATURE

Pour les appareils fonctionnant à l'électricité : résistances blindées en acier inoxydable sous fond de cuve, de sol ou derrière paroi ; plaques en fonte radiantes pour les fourneaux ; robinet thermostatique de sécurité avec voyant de mise en marche.

Les matériels de cuisson seront réalisés et conçus en fonction de l'emploi défini dans les pièces écrites connexes conformes aux Normes et décrets en vigueur.

Les châssis et habillages de chaque matériel seront réalisés en acier inoxydable 18/10, finition polie satinée, grain 220. Les dessus des éléments de cuisson modulaire seront monobloc 30/10ème. Les matériels de cuisson horizontaux auront automatiquement une mitre à l'arrière afin de protéger le carrelage mural, ou d'un dosseret en cas de matériel électriques.

Les enveloppes d'isolation thermique seront exécutées en laine de roche semi-rigide préformée, ou en fibre céramique d'épaisseur 25mm. L'isolation devra garantir une température maximale de 70°C (Norme EN 563) sur les façades et les côtés des appareils.

Sauf prescriptions particulières, tous les matériels seront équipés des piétements réglables en acier inoxydable ronds, hauteur libre de 150mm pour permettre le lavage.

Les interstices entre les matériels, murs, plafonds et sols seront colmatés pour empêcher les pénétrations des déchets de nourriture ou parasites par des moyens tels que soudures selon la nature des matériaux ou joints de silicone.

Tous les matériels seront conformes aux normes N.F et CE et agréés par E.D.F.

Le classement sera IP 355 selon normes NFC 20010 (garantie par procès verbal d'essai).

Raccordements électriques suivant normes NFC 15.201.

Les matériels de cuisson (plaques, fours, etc...) seront alimentés directement avec protection individuelle dans l'armoire générale.

Tout l'équipement électrique à l'intérieur des appareils sera fourni et posé en usine par les fabricants des matériels.

Les matériels seront équipés de borne de mise à la terre (raccordement au réseau principal à la charge de l'entreprise électricité).

### Spécificité des fours mixtes électriques (20, 10 ou 6 niveaux GN1/1)

Marque : RATIONAL, BONNET ou similaire.

- Modes de cuisson vapeur, chaleur pulsée, vapeur et chaleur pulsée combinées.
- Four avec générateur de vapeur haute performance.
- Construction tout inox 18-10, pieds montés sur vérins de réglage en hauteur.
- Enceinte de cuisson soudée sans rainures avec finition poli-brillant.
- Angles de cuve intérieure arrondis.
- Éclairage électrique de l'enceinte de cuisson avec protection en verre antichoc.
- Joint d'étanchéité de porte hygiénique, facilement démontable pour un entretien quotidien.
- Injection avec gestion automatique de l'humidité.
- Fonction déshumidification sans consommation d'eau ni perte de température.
- Protection de l'appareil contre les projections et les jets d'eau norme IPX 5.
- Bandeau de commande, douchette et poignée conçu avec revêtements antibactérien.
- Possibilité de régler la vitesse de rotation de turbine.
- Humidification de l'enceinte manuellement type coup de buée en mode sec.
- Livré avec 1 sonde à cœur 1 point, débrochable en façade et 1 sonde à cœur multipoints intégrée au four.

- Équipé d'un panneau de commande à touches sensibles.
- Molette de commandes et affichage des différentes phases de cuissons du four.
- Livré avec minimum 99 programmes de cuissons. Possibilité de programmation pour des cuissons de nuit.
- Les fours 10 ou 6 niveaux seront posés sur un support inox.

### GÉNÉRALITÉS SUR ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ET MEUBLES FROIDS

Dans le cadre de la mise en application en 1997 des normes européennes, suite au Protocole de MONTRÉAL (1987), l'emploi du Chlorofluorocarbène (CFC) est interdit.

En conséquence les soumissionnaires devront obligatoirement proposer une offre avec fournitures et équipements conformes aux normes européennes applicables (HFC).

Fabrication monocoque.

Les structures et parois extérieures et intérieures des meubles froids seront réalisées en acier inoxydable 18/10 (excepté l'arrière).

L'isolation thermique sera exécutée en mousse de polyuréthane injectée, sans CFC et HCFC.

Les portes seront en tôle inox 18/10, les intérieurs seront avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage ;

Les compresseurs à air seront intégrés au meuble, sauf indications contraires précisées au D.P.G.F. ;

Les groupes devront fonctionner normalement à une température ambiante de 43°C ;

Les fluides frigorigènes employés seront le R134a pour les équipements en froid positif et le R404A pour les équipements en froid négatif, d'autre gaz dit « propres » pourront être proposés.

Chaque appareil sera équipé :

- D'un éclairage individuel par porte, uniquement pour les armoires,
- D'un thermomètre façade,
- Des commandes M/A sur la façade du meuble,
- D'un boîtier de raccordement électrique étanche,
- D'un dégivrage automatique,
- D'un évaporateur pour eau de condensats traité anti-corrosion,
- D'un plan de travail avec dosseret, bord relevé et bord tombé parfaitement arrondi.

Toutes les fermetures seront équipées de poignée type frigo avec fermeture à clef,

Les joints d'étanchéité escamotables pour les portes et les tiroirs seront réglables et réalisés en latex vinyle,

Les piétements inox réglables en hauteur libre de 150 mm pour permettre le lavage.

D'un rappel automatique de fermeture de portes, les équipements intérieurs (grilles, plaques, tiroirs) seront fournis avec les appareils et seront en acier inoxydable, à savoir :

- 2 grilles par porte pour les comptoirs réfrigérés,
- 4 grilles par porte pour les armoires froides,

Les meubles réfrigérés horizontaux auront une hauteur, un profil de dessus et de dosseret identique aux tables, plonges et meubles neutres les jouxtant.

### CHARIOTS DE STOCKAGE ET MANUTENTION

#### Chariot à niveau constant chauffant pour assiettes

Les chariots à niveau constant chauffants pour assiettes universels permettant de stocker 70 assiettes environ par pile seront prévus avec couvercle.

Construction en acier inox 18 / 10 avec ressorts inox permettant un réglage en hauteur par décrochage de ressorts, étuve avec isolation par laine de roche.

Résistances chauffantes permettant une température des assiettes de 80°C. Tableau étanche en façade avec marche/arrêt et protection électrique.

Quatre roulettes largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein et butoirs de protection non marquants.

## MACHINES A LAVER LA VAISSELLE

### Généralités

Le fournisseur de la machine à laver doit s'assurer des possibilités d'accès de son matériel, s'il doit livrer une machine en éléments séparés, son remontage sur place devra être inclus dans le montant de son offre.

Les machines à laver reposeront sur pieds réglables de 15 cm de hauteur minimum en acier inoxydable résistant aux agents chimiques pour permettre l'entretien courant aisé des sols et des appareils. Tous les éléments de sécurité où commande seront intégrés ou livrés avec les machines y compris coffret électrique mural avec disjoncteur, Marche Arrêt, Arrêt d'urgence type coup de poing.

Les machines ne seront pas équipées de distributeurs de produits lessiviels et tensio-actif sauf si ces équipements sont en partie ou totalité intégrés en standard de construction. Toutes les machines proposées devront être en totale conformité avec la sécurité du travail

Les certificats de conformité à ces normes devront comme prévu à l'article R.233-68 du code du travail être remis à l'utilisateur en même temps que les consignes de sécurité.

La dotation de paniers donnée au bordereau quantitatif estimatif devra pouvoir être affinée ultérieurement en fonction des caractéristiques propres de la vaisselle et suivant désir du gestionnaire.



## **24. DESCRIPTIONS PARTICULIÈRES DES MATÉRIELS**

REP.	DÉSIGNATION	Qté	OBSERVATIONS
	<b>RDC</b>		
	<b>RÉCEPTION</b>		
RE01	<b><u>Destructeur d'insectes mural :</u></b> Dim : 330 x 125 x 260ht Modèle mural 40W / Surface protégée 120m² / Carrosserie inox	1	
RE02	<b><u>Table de travail sur mesure avec bac :</u></b> Suivant prescriptions particulières Angle avec biais sur mesure Dim.: 1400 x 700 x 900.	1	
RE03	<b><u>Siphon de sol :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : 300 x 300	1	
RE04	<b><u>Ouvre boîtes manuel :</u></b> Suivant prescriptions particulières	1	
	<b>STOCKAGES RÉFRIGÉRÉS</b>		
SF01	<b><u>Armoire réfrigérée positive 600 litres</u></b> Dim : 720 x 870 x 2080ht Suivant prescriptions particulières : Construction monocoque extérieur et intérieur en inox Groupe logé au R290, 4 étagères GN2/1	1	
SF02	<b><u>Armoire réfrigérée négative 600 litres</u></b> Dim : 720 x 870 x 2080ht Suivant prescriptions particulières : Construction monocoque extérieur et intérieur en inox Groupe logé au R290, 4 étagères GN2/1	1	
	<b>LOCAL DECHETS</b>		
LD01	<b><u>Meuble poubelle réfrigéré :</u></b> « Suivant prescriptions particulières » Refroidisseur avec deux portes pouvant recevoir 2 containers de 240l Extérieur et intérieur en inox, avec clapet de chargement et système de ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage. Dim : 1550 x 853 x 1550mm <b><i>De marque : GAMKO ou équivalent</i></b>		
LD02	<b><u>Containers de ville 240 l :</u></b> « Hors fourniture »		Hors fourniture
LD03	<b><u>Destructeur d'insectes mural :</u></b> Dim : 330 x 125 x 260ht Modèle mural 40W / Surface protégée 120m² / Carrosserie inox	1	
LD04	<b><u>Siphon de sol :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : 300 x 300	1	

	PRÉPARATIONS FROIDES - PÂTISSERIE		
PF01	<b><u>Chariot porte sac poubelle :</u></b> Fabrication tube inox. Commande d'ouverture et de fermeture au pied. Fermeture à pincement, pour sac de 80 à 120 L.	1	
PF02	<b><u>Table à Flux Laminaire :</u></b> « Suivant prescriptions particulières » Fabrication inox 18/10, avec groupe intégré, dégivrage automatique avec bac de récupération. Dim : 1400 x 700 x 110mm environ <b><i>De marque GAMKO ou équivalent</i></b>	1	
PF03	<b><u>Échelle 18 niveaux GN1/1 inox :</u></b> « Suivant prescriptions particulières » <b><i>De marque : TOURNUS ou équivalent</i></b>	1	
PF04	<b><u>Étagère murale pleine inox :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : suivant plan x 400 Dessous avec éclairage LED, construction inox.	1	
PF05	<b><u>Lave-mains réglementaire mural électronique :</u></b> Suivant prescriptions particulières : Dim : 415 x 310 x 750 Cuve 345x245 mm, profondeur 120mm. Avec col de cygne et siphon, distributeur de savon liquide, corbeille récupérateur d'essuie mains. Dossieret arrière avec et distributeur de papier à usage unique (rouleau grand modèle) <b><i>De marque TOURNUS ou équivalent</i></b>	1	
PF06	<b><u>Armoire à stériliser les couteaux (10 couteaux) :</u></b> Fabrication inox 18/10, porte Plexiglas fumé, fermeture magnétique. Capacité 10 couteaux. Stérilisation par tube U.V., interruption du tube U.V. à l'ouverture des portes. Minuterie. <b><i>De marque TOURNUS ou équivalent</i></b>	1	
PF07	<b><u>Siphon de sol :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : 300 x 300	1	
PA01	<b><u>Dessus unique en Granit ou Corian :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : selon plan	1	
PA02	<b><u>Guitare à chocolat :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : selon plan	1	
PA03	<b><u>Placard mural inox portes coulissantes :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : 1400 x 400 x 600	1	

## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

	Dessous avec éclairage LED, construction inox, dessus incliné. Glissières avec bacs GN 1/3 pour ingrédients		
<b>PA04</b>	<b><u>Meuble réfrigéré 3 portes :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dimensions : suivant plan x 700 x 855Ht Ensemble avec dessous sur mesure, étagère basse après le meuble réfrigéré	1	
<b>PA05</b>	<b><u>Plaque de cuisson induction :</u></b> Suivant prescriptions particulières Construction monobloc tout inox 18/10 épaisseur 20/10°. 1 zone de chauffe, sous plaque vitrocéramique de 6mm. Technologie de reconnaissance de présence coupant la consommation électrique en cas d'absence d'ustensiles et ajustement de la puissance en fonction de la taille de l'ustensile. Puissance 2,8kW Dim : 400 x 600 x 200mm environ <b><i>De marque BOHNER ou équivalent.</i></b>	1	
<b>PA06</b>	<b><u>Balance électronique de précision :</u></b> Dim : 360 x 330 x 160Ht Modèle à poser sur table. Carrosserie en ABS. Plateau de pesée en inox. Affichage du poids et de la tare. Remise à zéro automatique. Portée 3 kg /2gr. Plateau inox. <b><i>De marque B3C ou équivalent</i></b>	1	
<b>PA07</b>	<b><u>Batteur mélangeur de 5 litres :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dimensions : 266 x 416 x 487Ht Livré avec crochet spiral inox, fouet inox, palette inox et bol de 5 litres inox, prise d'accessoires, lavable au lave-vaisselle. <b><i>De marque ELECTROLUX ou équivalent</i></b>	1	
<b>PA08</b>	<b><u>Table de travail mobile :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim.: 1000 x 700 x 900. 4 roulettes dont 2 avec freins	1	
<b>PA09</b>	<b><u>Laminoir sur table avec tablettes :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim.: 298/1190 x 680 x 400 environ. 2 tablettes démontables, cylindre Ø 60mm, abaisse des cylindres de 0,5 à 34mm	1	
<b>PA10</b>	<b><u>Bac à farine polypropylène alimentaire 100l mobile :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim.: 410 x 725 x 675 environ. Couvercle intégral transparent, coins arrondis et parois intégralement lisses, 4 roulettes dont 2 avec freins	1	
<b>CUISSON - ASSEMBLAGE ENVOI</b>			
<b>CU01</b>	<b><u>Four mixte 6 niveaux GN 1/1 électrique à chaudière :</u></b> Suivant prescriptions particulières	1	

## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

	<p>Four à chaudière en acier inoxydable. Régulation automatique par thermostat électronique à affichage digital.</p> <p>Contrôle de la température de 0°C à 250°C.</p> <p>Fonction auto-nettoyage, douchette de nettoyage, sonde.</p> <p>Régulation et mesure permanente de l'humidité et de la température dans l'enceinte du four.</p> <p>Fonction : vapeur, air pulsé, mixte, remise en température banqueting, basse température vapeur.</p> <p>Système de programmation permettant la mémorisation de programmes de cuisson de 5 cycles et 10 programmes de remise en température.</p> <p><b>Marque RATIONAL ou équivalent.</b></p>		
<b>CU02</b>	<p><b><u>Soubassement sur mesure :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dimensions : adapté au four et au vario</p> <p>Plan de travail avec dessus unique pour poser le four et le Vario, dessous rangement à glissières coté four et libre avec étagère basse sous le Vario.</p>	1	
<b>CU03</b>	<p><b><u>Cuiseur multi fonctions avec 2 cuves indépendantes :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Cuisson automatique avec utilisation fonctionnelle intuitive, les deux cuves de 17 litres sont indépendantes, séparées et autonomes, leur gestion sera séparée.</p> <p>Montée en température de 0°C à 200°C en moins de trois minutes</p> <p>Reconnaissance du produit dans la cuve.</p> <p>Puissance 14 kW</p> <p><b>Marque RATIONAL iVario 2-XS</b></p>	1	
<b>CU04</b>	<p><b><u>Hotte d'extraction à induction :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dim : 1850 environ x 1300 x 550Ht</p>	1	Extracteur et raccordement au réseau dû par CVC
<b>CU05</b>	<p><b><u>Hotte d'extraction à induction :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dim : 1500 environ x 3000 x 550Ht</p>	1	Extracteur et raccordement au réseau dû par CVC
<b>CU06</b>	<p><b><u>Fourneau central sur mesure sur socle maçonné :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dimensions : 2200 x 1200 x 900</p> <p>Construction tout inox, dessus unique monobloc ép. 30/10ème et doublé sur les zones neutres, bord tombés rayonnés 20mm finition poli miroir, bandeaux de commande inox, commandes encastrées et avec bagues laitonées, comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 foyers induction sous plaque vitrocéramique</li> <li>- 1 plaque coup de feu rectangulaire en fonte, tiroir de propreté, commutateur 3 allures, polissage miroir</li> <li>- 2 bain-marie GN 1/1, chauffage par résistances blindées, régulation thermostatique digitale de 30-110°C</li> <li>- 2 prises électriques encastrées</li> <li>- 1 étagère barreaudée sur mesure d'environ 1200mm</li> <li>- 1 Salamandre électrique voûte réglable, grille chromée, chauffage par foyers rayonnants sous verres vitrocéramiques, avec support sur mesure</li> </ul>	1	Le socle maçonné est à prévoir par le Maçon

## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 four électrique 800, enceinte calorifugée par fibre minérale et pare vapeur aluminium, porte à double paroi équilibrée et calorifugée, résistances blindées en acier inoxydable réparties et chauffant ensemble ou séparément la voûte et la sole, sole amovible de 6mm d'épaisseur</li> <li>- 1 étuve 500 porte doublée, chauffage par résistances blindées, étagère intermédiaire, régulation thermostatique de 0-85°C</li> <li>- 2 placards fermés de 400</li> <li>- 1 placard ouvert de 400, étagère basse rayonnée et intermédiaire</li> <li>- 1 placard ouvert de 1200, étagère basse rayonnée et intermédiaire</li> </ul>		
<b>AE01</b>	<p><b><u>Meuble central avec étagère sur mesure dessus unique :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dimensions : suivant plan x 1250 x 900Ht</p> <p>Meuble avec bac 400 x 400 et double robinetterie manuelle et à commande électronique, ensemble avec dessus sur mesure monobloc, dessous 2 portes chauffantes, dessous libre pour meubles réfrigérés côté fourneau, porte battante, dessus étagère éclairage LED sur toute la longueur sur mesure sur potence.</p>	1	
<b>AE02</b>	<p><b><u>Tiroirs réfrigérés modulables :</u></b></p> <p>Selon prescriptions particulières</p> <p>Construction monocoque, isolation mousse de polyuréthane haute densité, ép.50mm, intérieur et extérieur inox, groupe positionné en position basse au R290 0% HFC, évaporateur traité anti-corrosion par double trempage, dégivrage automatique par gaz chauds.</p> <p>4 roulettes pivotantes avec freins</p> <p>Choix de la plage de température par tiroir</p> <p>Positif : +1/+4°C</p> <p>Régulation digitale sensitive avec affichage des températures par LED, alarme haute et basse.</p> <p>Dim : 775 x 700 x 900 mm</p> <p><b><i>De marque FOSTER ou équivalent</i></b></p>	1	
<b>AE03</b>	<p><b><u>Tiroirs réfrigérés modulables :</u></b></p> <p>Selon prescriptions particulières</p> <p>Construction monocoque, isolation mousse de polyuréthane haute densité, ép.50mm, intérieur et extérieur inox, groupe positionné en position basse au R290 0% HFC, évaporateur traité anti-corrosion par double trempage, dégivrage automatique par gaz chauds.</p> <p>4 roulettes pivotantes avec freins</p> <p>Choix de la plage de température par tiroir</p> <p>Négatif : -18/-21°C</p> <p>Régulation digitale sensitive avec affichage des températures par LED, alarme haute et basse.</p> <p>Dim : 775 x 700 x 900 mm</p> <p><b><i>De marque FOSTER ou équivalent</i></b></p>	1	
<b>AE04</b>	<p><b><u>Micro-ondes :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dimensions : 464 x 559 x 372Ht</p> <p>Puissance 1500W, capacité 26 litres, extérieur et intérieur inox, éclairage intérieur.</p>	1	

## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

	<b>De marque CODIGEL ou équivalent</b>		
<b>AE05</b>	<b><u>Siphon de sol :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : 300 x 300	2	
<b>AE06</b>	<b><u>Poste de lavage et désinfection :</u></b> Suivant prescriptions particulières	1	
<b>AE07</b>	<b><u>Réservé :</u></b>	1	
<b>AE08</b>	<b><u>Chariot porte sac poubelle :</u></b> Fabrication tube inox.  Commande d'ouverture et de fermeture au pied. Fermeture à pincement, pour sac de 80 à 120 L.	1	
	<b>PLONGE BATTERIE - LAVERIE</b>		
<b>PB01</b>	<b><u>Plonge batterie 2 bacs adossée + douchette :</u></b> Dim.: 1600 x 700 x 900 Suivant prescriptions particulières 2 bacs 600 x 500 x 320, avec égouttoir. Mélangeur avec col de cygne et douchette à poignée.	1	
<b>PB02</b>	<b><u>Casiers à batterie :</u></b> Selon prescriptions particulières Dim : suivant plan x 500 x 1800  Fabrication inox 18/10. Montants en tubes inox ronds Ø 30mm. 4 étagères inox ajourées ou à barreaux	1	
<b>PB03</b>	<b><u>Chariot porte sac poubelle :</u></b> Fabrication tube inox.  Commande d'ouverture et de fermeture au pied. Fermeture à pincement, pour sac de 80 à 120 L.	1	
<b>LA01</b>	<b><u>Table de tri sur mesure avec TVO :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : suivant plan 700 x 900 ht environ  Table de tri avec TVO bac et douchette, dossier arrière pour éviter les projections, cuve étanche, avec bords anti-ruissellement, bac avec panier filtre, bonde et siphon, potelet support douchette, robinet mélangeur à douchette.  Dessous emplacement pour poubelle sur roulettes et pour machine à laver frontal. Sur le côté droit et gauche placards avec portes, étagère basse.	1	
<b>LA02</b>	<b><u>Étagère murale de stockage paniers :</u></b> Dim.: 1200 x 450 env. Suivant prescriptions particulières Étagère barreaudée pour stockage des paniers vides	1	
<b>LA03</b>	<b><u>Poubelle ronde sur roulettes :</u></b> Suivant prescriptions particulières Poubelle circulaire sous table en inox avec support à roulettes	1	
<b>LA04</b>	<b><u>Machine à laver frontale avec adoucisseur :</u></b> Suivant prescriptions particulières	1	

## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

	<p>Dim : 600 x 600 x 800ht environ</p> <p>Débit : 30/35 paniers/heure.</p> <p>Cycles 2/4/6 mn automatiques. Doseur de produits tensio-actif incorporé.</p> <p>Construction en inox 18/10. Chargement frontal, porte en façade.</p> <p>Tableau de commande affleurant.</p> <p><b>Marque COMENDA ou équivalent.</b></p>		
LA05	<p><b><u>Placard mural inox portes coulissantes :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dim : 1400 x 400 x 600</p> <p>Dessous avec éclairage LED, construction inox, dessus incliné.</p>	1	
LA06	<p><b><u>Destructeur d'insectes mural :</u></b></p> <p>Dim : 330 x 125 x 260ht</p> <p>Modèle mural 40W / Surface protégée 120m<sup>2</sup> / Carrosserie inox</p>	1	
LA07	<p><b><u>Siphon de sol :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dim : 300 x 300</p>	1	
<b>OFFICE et BOISSONS</b>			
CA01	<p><b><u>Meuble inox sur mesure support machine à café :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dimensions : suivant plan x 700 x 900Ht</p> <p>Meuble adossé sur mesure avec emplacement dessous machine à glace et machine à laver frontale</p>	1	
CA02	<p><b><u>Extracteur de jus de fruit :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Extracteur jus de fruits Moteur 800 W.</p> <p>Bol et socle tout inox.</p> <p>Production de 1 l/mn de jus de fruits.</p> <p><b>Marque SANTOS 28 ou équivalent</b></p>	1	
CA03	<p><b><u>Machine à café en grains expresso automatique :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Machine à café automatique à chaudière électrique, construction tout inox 18/10, chaudière électrique.</p> <p>Tableau de commande 6 touches + 1 touche double sélection.</p> <p>2 chaudières en acier inox commande électronique à affichage lumineux réglage des paramètres touche par touche (mouture, temps de coulage)</p> <p>1 tirage eau chaude dosée, débit 30 litres/heure.</p> <p>1 tirage chocolat.</p> <p>1 trappe pour décaféiné moulu (dosette de 7gr) compteur totaliseur pour chaque sélection, 3 trémies pour café en grains, capacité 1,3kg chacune, avec moulin doseur incorporé.</p> <p>Éjection automatique des marcs dans une boîte incorporée, capacité 100 expressos.</p> <p>Auto nettoyage de la machine, sécurité manque d'eau, auto diagnostic des anomalies techniques, décompte journalier.</p>	1	



## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

	Prévoir filtre type BRITA Dim : 325 x 590 x 706mm environ <b>De marque WMF type 5000S+ ou équivalent</b>		
CA04	<b><u>Placard mural inox portes coulissantes :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : 1400 x 400 x 600 Dessous avec éclairage LED, construction inox, dessus incliné.	1	
CA05	<b><u>Lave verres avec adoucisseur :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : 530 x 605 x 755ht environ Débit : 30 paniers/heure. Cycles 2/4/6 /8mn automatiques. Doseur de produit de rinçage incorporé. Construction en inox 18/10. Chargement frontal, porte en façade. Tableau de commande affleurant. Adoucisseur incorporé. <b>Marque COMENDA ou équivalent.</b>	1	
CA06	<b><u>Machine à glaçons de 25Kg/24h :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : 386 x 600 x 643 environ Débit : 25 Kg de glaçons pleins / 24h, réserve intégrée de 9Kg, glaçons d'environ 20g, finition inox, groupe incorporé à air, régulation électromécanique. Système de diffuseur bactéricide intégré à la porte, système de récupération du calcaire "scale-guard", porte de cabine avec amortisseur de fin de course. <b>Marque SCODIF ou équivalent.</b>	1	
<b>SOUS-SOL</b>			
<b>VESTIAIRES SANITAIRES HOMMES</b>			
VH01	<b><u>Lave-mains réglementaire mural électronique :</u></b> Suivant prescriptions particulières : Dim : 415 x 310 x 750 Cuve 345x245 mm, profondeur 120mm. Avec col de cygne et siphon, distributeur de savon liquide, corbeille récupérateur d'essuie mains. Dossieret arrière avec et distributeur de papier à usage unique (rouleau grand modèle) <b>De marque TOURNUS ou équivalent</b>	1	
VH02	<b><u>Vestiaires industrie salissante</u></b> Suivant prescriptions particulières : Dim : 400 x 500 x 1950ht Équipement intérieur en haut une tablette fixe penderie ville avec tringle et 3 crochets penderie travail avec 2 patères, toit incliné. Corps monobloc, corps et porte en acier électrozingué 10/10e peint époxy Portes avec porte étiquette embouti, pattes à cadenas, oméga de renfort vertical toute hauteur en acier électrozingué 10/10e peint époxy 2 paumelles soudées apparentes, Aération haut et bas sur la façade	4	

## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

	<b><i>De marque ACIAL ou équivalent</i></b>		
<b>VH03</b>	<b><u>Armoire de distribution linge propre :</u></b> Dim : 400 x 500 x 1915 (environ) 5 portillons munis d'étiquettes, fermeture 1 point par morillon porte cadenas, tablette inter case formant 1 compartiment.	1	
<b>VH04</b>	<b><u>Chariot à linge sale avec sac :</u></b> Dim : 392 x 482 x 950 (environ) Chariots avec base en plastique équipés de pare-chocs, roues de diamètre 80 mm avec pare fils, couvercle de couleur pour le tri sélectif. Élastique pour le maintien du sac. Structure en Rilsan, coloris gris, sac en toile polyester avec lacet de 70 litres Équipé de 4 roulettes pivotantes Ø80mm.	1	
<b>VH05</b>	<b><u>Chariot porte sac poubelle :</u></b> Fabrication tube inox. Commande d'ouverture et de fermeture au pied. Fermeture à pincement, pour sac de 80 à 120 L.	1	
<b>VH06</b>	<b><u>Siphon de sol :</u></b> Suivant prescriptions particulières Dim : 300 x 300	1	
<b>VESTIAIRES SANITAIRES FEMMES</b>			
<b>VF01</b>	<b><u>Lave-mains réglementaire mural électronique :</u></b> Suivant prescriptions particulières : Dim : 415 x 310 x 750 Cuve 345x245 mm, profondeur 120mm. Avec col de cygne et siphon, distributeur de savon liquide, corbeille récupérateur d'essuie mains. Dossieret arrière avec et distributeur de papier à usage unique (rouleau grand modèle) <b><i>De marque TOURNUS ou équivalent</i></b>	1	
<b>VF02</b>	<b><u>Vestiaires industrie salissante</u></b> Suivant prescriptions particulières : Dim : 400 x 500 x 1950ht Équipement intérieur en haut une tablette fixe penderie ville avec tringle et 3 crochets penderie travail avec 2 patères, toit incliné. Corps monobloc, corps et porte en acier électrozingué 10/10e peint époxy Portes avec porte étiquette embouti, pattes à cadenas, oméga de renfort vertical toute hauteur en acier électrozingué 10/10e peint époxy 2 paumelles soudées apparentes, Aération haut et bas sur la façade <b><i>De marque ACIAL ou équivalent</i></b>	4	
<b>VF03</b>	<b><u>Armoire de distribution linge propre :</u></b> Dim : 400 x 500 x 1915 (environ) 5 portillons munis d'étiquettes, fermeture 1 point par morillon porte cadenas, tablette inter case formant 1 compartiment.	1	
<b>VF04</b>	<b><u>Chariot à linge sale avec sac :</u></b>	1	

## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

	<p>Dim : 392 x 482 x 950 (environ)</p> <p>Chariots avec base en plastique équipés de pare-chocs, roues de diamètre 80 mm avec pare fils, couvercle de couleur pour le tri sélectif.</p> <p>Élastique pour le maintien du sac. Structure en Rilsan, coloris gris, sac en toile polyester avec lacet de 70 litres</p> <p>Équipé de 4 roulettes pivotantes Ø80mm.</p>		
VF05	<p><b><u>Chariot porte sac poubelle :</u></b></p> <p>Fabrication tube inox.</p> <p>Commande d'ouverture et de fermeture au pied. Fermeture à pincement, pour sac de 80 à 120 L.</p>	1	
VF06	<p><b><u>Siphon de sol :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dim : 300 x 300</p>	1	
<b>BUREAU</b>			
BU01	<p><b><u>Bureau avec caisson et fauteuil :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p>	Ens	Hors fourniture
BU02	<p><b><u>Armoire de Rangement :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p>	2	Hors fourniture
BU03	<p><b><u>Porte manteaux et tableau d'affichage :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p>	1	Hors fourniture
<b>ÉCONOMAT</b>			
EC01	<p><b><u>Rayonnage duralinox :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dimensions : suivant plan x 460 x 1700Ht</p>	Ens.	Voir plan
EC02	<p><b><u>Destructeur d'insectes mural :</u></b></p> <p>Dim : 330 x 125 x 260ht</p> <p>Modèle mural 40W / Surface protégée 120m<sup>2</sup> / Carrosserie inox</p>	1	
EC03	<p><b><u>Siphon de sol :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dim : 300 x 300</p>	2	
EC04	<p><b><u>Armoire à produits d'entretien et balais :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dim : 1200 x 500 x 1800mm</p> <p>Construction tout inox, aménagement intérieur avec séparation verticale, 1 partie verticale pour balais et raclettes et 1 partie avec 3 étagères de stockage réglables, fermeture par porte battante à serrure.</p> <p><b><i>De marque TOURNUS ou équivalent</i></b></p>	1	
<b>LINGERIE</b>			
LI01	<p><b><u>Lave-linge 7 Kg :</u></b></p> <p>Lave-linge avec 6 programmes de lavage (20° / 30° / 40° / 60° / 70° / 95°), vitesse d'essorage 1600 tr/mn, grand hublot en façade avec ouverture à 180°, bac à lessive à 3 compartiments. Pompe de vidange, chauffage électrique. Superposable. Alimentation en TRI ou MONO</p>	2	

## ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

	<p>Dim : 600 x 660 x 850Ht</p> <p><b>De marque SCHULTHESS ou équivalent</b></p>		
<b>LI02</b>	<p><b><u>Sèche-linge 8 Kg :</u></b></p> <p>Sèche-linge avec 18 programmes de séchage, porte en façade avec ouverture à 180°, séchage électrique, ventilation axiale, capacité 8 Kg à évacuation. Filtre à peluches grandes dimensions facilement amovible pour le nettoyage. Fonctions spéciales: doux / anti tabac / départ différé / séchage plus longtemps. Kit de superposition. Alimentation en TRI ou MONO</p> <p>Dim : 595 x 630 x 850Ht</p> <p><b>De marque SCHULTHESS ou équivalent</b></p>	2	
<b>LI03</b>	<p><b><u>Rayonnage duralinox :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dimensions : suivant plan x 460 x 1700Ht</p>	Ens.	Voir plan
<b>LI04</b>	<p><b><u>Lave-mains réglementaire mural électronique :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières :</p> <p>Dim : 415 x 310 x 750</p> <p>Cuve 345x245 mm, profondeur 120mm.</p> <p>Avec col de cygne et siphon, distributeur de savon liquide, corbeille récupérateur d'essuie mains.</p> <p>Dosseret arrière avec et distributeur de papier à usage unique (rouleau grand modèle)</p> <p><b>De marque TOURNUS ou équivalent</b></p>	1	
<b>LI05</b>	<p><b><u>Siphon de sol :</u></b></p> <p>Suivant prescriptions particulières</p> <p>Dim : 300 x 300</p>	1	