



Direction de l'Infrastructure de la Défense
De Papeete

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

OBJET DU MARCHE :

**Polynésie française – Australes – TUBUAI – Commune de
MATAURA – RSMA-Pf**

Construction d'un Etablissement de Restauration Loisirs (ERL)

DISPOSITIONS TECHNIQUES

LOT 3

EQUIPEMENTS ET MATERIELS DE RESTAURATION COLLECTIVE

SOMMAIRE

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

CHAPITRE 1	DISPOSITIONS GENERALES.....	5
ARTICLE 1.1	PREAMBULE	5
ARTICLE 1.2	OBJET DES TRAVAUX	5
ARTICLE 1.3	DESCRIPTION SOMMAIRE DES OUVRAGES.	5
ARTICLE 1.4	DEFINITION DES TRAVAUX	5
ARTICLE 1.5	CONTROLE ET ESSAIS	6
ARTICLE 1.6	TRAVAUX PRELIMINAIRE	6
ARTICLE 1.7	NORMES ET DTU	7
CHAPITRE 2	SPECIFICATIONS TECHNIQUES	9
ARTICLE 2.1	EQUIPEMENTS D'HYGIENE	9
2.1.1	Poste de désinfection	9
2.1.2	Lave-mains inox	9
2.1.3	Support sac poubelle mobile	9
2.1.4	Support sac poubelle mobile	10
2.1.5	Désinsectiseurs.....	10
2.1.6	Stérilisateurs à couteaux	10
ARTICLE 2.2	MOBILIERS INOX	11
2.2.1	Chariot à verres	11
2.2.2	Chariot de service	11
2.2.3	Cuve inox mobile	11
2.2.4	Armoire suspendue à portes coulissantes	12
2.2.5	Casier à batterie.....	12
2.2.6	Table de déboîtement	12
2.2.7	Table de travail	13
2.2.8	Table de travail avec trou déchets	13
2.2.9	Table de plonge 2 bacs.....	13
2.2.10	Table de découpe.....	14
2.2.11	Table de travail mobile	14
2.2.12	Table du chef.....	14
ARTICLE 2.3	MOBILIERS DE STOCKAGE.....	15
ARTICLE 2.4	HALL DE RECEPTION	15
2.4.1	Socle rouleux	15
2.4.2	Bac alimentaire	15
ARTICLE 2.5	DEBOITAGE ET DECONDITIONNEMENT.....	16
2.5.1	Ouvre boîte.....	16
ARTICLE 2.6	LEGUMERIE.....	16
2.6.1	Eplucheuse électrique	16
ARTICLE 2.7	PREPARATION FROIDE	16
2.7.1	Trancheuse à viande.....	16
2.7.2	Meuble bas réfrigéré	17

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

2.7.3	Armoire froide maintien en température.....	17
2.7.4	Armoire réfrigérée.....	18
2.7.5	Balance de précision.....	18
ARTICLE 2.8	PATISSERIE.....	18
2.8.1	Batteur mélangeur.....	18
2.8.2	Balance de précision.....	18
2.8.3	Tour de pâtissier.....	19
2.8.4	Armoire froide maintien en température.....	19
2.8.5	Armoire réfrigérée.....	20
ARTICLE 2.9	PREPARATION CHAUDE	20
2.9.1	Feux vifs 6kW	20
2.9.2	Feux vifs 9kW	21
2.9.3	Module élément neutre	21
2.9.4	Friteuse 26L	21
2.9.5	Friteuse double 8L	22
2.9.6	Marmite bain-marie	22
2.9.7	Sauteuse basculante 100L	23
2.9.8	Sauteuse basculante 80L	23
2.9.9	Plaque à snacker fonte	24
2.9.10	Module feux vifs et coup de feu	24
2.9.11	Four gaz 10 niveaux GN1/1	24
2.9.12	Cellule de refroidissement rapide	25
2.9.13	Armoire réfrigérée positive	25
2.9.14	Armoire réfrigérée négative	26
2.9.15	Armoire chaude maintien en température.....	26
ARTICLE 2.10	PLONGE VAISSELLE	26
2.10.1	Lave-vaisselle à capot	27
2.10.2	Table d'entrée en angle avec tri.....	27
2.10.3	Table de prélavage avec bac.....	27
2.10.4	Table de sortie.....	28
2.10.5	Etagères pour casiers.....	28
ARTICLE 2.11	LAVERIE	28
2.11.1	Lave-linge.....	28
2.11.2	Sèche-linge	28
ARTICLE 2.12	DIVERS.....	28
2.12.1	Bac alimentaire	28
2.12.2	Bac de cuisson plein.....	29
ARTICLE 2.13	SERVICE A L'ASSIETTE.....	29
2.13.1	Réfrigérateur d'arrière bar	29
2.13.2	cave à vin de service.....	29
2.13.3	Lave verres	30

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

ARTICLE 2.14	SALLE DE RESTAURATION	30
2.14.1	Distributeur	30
2.14.2	Vitrines réfrigérées.....	30
2.14.3	Vitrine préparation chaude	31
2.14.4	Meuble neutre.....	31
2.14.5	Chariot à assiettes.....	31
2.14.6	Fontaine	32
2.14.7	Desserte plateau.....	32

 SERVICE D'INFRASTRUCTURE DE LA DÉFENSE	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

CHAPITRE 1 DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1.1 PREAMBULE

Le présent cahier des charges et les plans qui l'accompagnent ont pour objet de définir l'étendue des prestations dues et de préciser les spécifications propres à certains travaux et fournitures. Il est rappelé que le titulaire, réputé connaître parfaitement les derniers textes réglementaires et normatifs, a l'obligation d'étudier, d'établir et de vérifier les documents d'exécution nécessaires à la réalisation des ouvrages.

ARTICLE 1.2 OBJET DES TRAVAUX

Le présent dossier technique a pour objet de préciser les données de bases, de décrire les travaux à réaliser et les objectifs à atteindre concernant la fourniture et pose des équipements de cuisine du projet de construction de l'Etablissement de Restauration Loisirs (ERL) et de son environnement. C'est pourquoi, il est rappelé au titulaire que le descriptif de ce dossier technique n'est pas limitatif dans la conception et la réalisation. De ce fait, le titulaire ne pourra se soustraire à la parfaite réalisation et au complet achèvement de leurs travaux, suivant les normes et règles de l'art, sous prétexte d'erreurs ou d'omission dans la description des ouvrages.

ARTICLE 1.3 DESCRIPTION SOMMAIRE DES OUVRAGES.

L'opération consiste en la construction d'un bâtiment (ERL) dédié et la restauration et à la formation des personnels de la compagnie du RSMA de Tubuäi.

Ce bâtiment sur RdC à le principe de fonctionnement suivant :

- Deux salles de restaurations et une terrasse associée :
 - o Une salle restauration (self-service) dédiée à la délivrance des repas de service des personnels de la compagnie. 3 services/J – 7J/7 ;
 - o Une salle restauration dite à l'assiette, dédié à la formation des travailleurs-stagiaires du RSMA, ouverte en fonction des besoins de formation.
- Un ensemble de locaux nécessaires aux stockage-confection-délivrance de repas et utilisé également pour la formation des travailleurs-stagiaires. La conception suit le principe de la marche en avant de la réception des marchandises jusqu'à l'évacuation des déchets ;
- Un ensemble de locaux comprenant zones vestiaires, sanitaires et bureaux ;
- Une salle de cours ;
- Des locaux techniques et une toiture terrasse ou sera rassemblé l'essentiel de installations techniques extérieures ;
- Un vide sanitaire partiel permettant la visite des différents réseaux y circulants.

ARTICLE 1.4 DEFINITION DES TRAVAUX

D'une manière générale, l'entreprise devra l'ensemble des travaux et des fournitures nécessaires à la réalisation des installations décrites dans le présent document. Cela implique notamment, sans pour autant que cette liste soit exhaustive, la réalisation des prestations suivantes :

- Les plans d'implantation des équipements ;
- Les plans de réservation, de détails lors de l'exécution, de récolement ;
- Les demandes d'approbation du matériel ;

 SERVICE D'INFRASTRUCTURE DE LA DÉFENSE	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Les notices de montage, de fonctionnement et de maintenance des équipements ;
- Les notes de calculs ;
- La fourniture et la fabrication, le transport, l'entreposage et le stockage du matériel sur site ;
- La pose du matériel et des supports nécessaires ;
- Les raccordements de ces équipements aux réseaux électrique, plomberie et gaz ;
- Les percements, les saignées, les scellements et les rebouchages de petites sections pour les canalisations et réseaux ;
- Le traitement antirouille des parties métalliques ;
- Les essais de fonctionnement ;
- Toutes les prestations et ouvrages non décrits au présent CCTP mais nécessaires au parfait achèvement des travaux.

L'ensemble de ces prestations sera réalisé conformément au présent document et en accord avec les normes en vigueur et les règles de l'art.

ARTICLE 1.5 CONTROLE ET ESSAIS

Les essais sont réalisés par l'entreprise conformément aux normes et DTU en vigueur. Ils doivent survenir avant les opérations de réception, soit à la fin du chantier, soit en cours d'exécution des travaux pour les ouvrages qui peuvent être testés avant. Chaque essai fera l'objet d'un tableau ou d'un rapport signé de l'entreprise (PV d'essai), qui sera transmis en 1 exemplaire au Maître d'œuvre pour approbation. Ces PV d'essais, une fois réceptionnés, seront inclus dans le Dossier des Ouvrages Exécutés.

Ces essais portent sur les points suivants :

- Essai pression et étanchéité des réseaux ;
- Essais de fonctionnement des équipements et des écoulements ;
- Essais et relevés électriques pour les matériels fonctionnant à l'électricité ;
- Relevés de température. (Respect des consignes de températures prescrites) ;
- Contrôle du niveau acoustique ;
- Contrôle mécanique et visuel.

Les essais comprendront les opérations suivantes :

- Un contrôle visuel des conditions de pose des appareillages, canalisations et des dispositifs de raccordement de l'appareillage ;
- Une bonne vérification du bon fonctionnement général ;
- Des essais des réseaux et appareillages ;
- La vérification des dispositifs de signalisation ;
- Contrôle des mises à terre ;
- Des contrôles de conformité au C.C.T.P. ;
- Le contrôle du repérage des circuits ;
- Récolement : plan d'installation.

ARTICLE 1.6 TRAVAUX PRELIMINAIRE

Le titulaire remettra au Maître d'Œuvre les documents suivants :

 SERVICE D'INFRASTRUCTURE DE LA DÉFENSE	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Les demandes d'approbation concernant le matériel que l'entreprise propose d'installer, accompagnées de la notice technique correspondante et du certificat de garantie ;
- Les échantillons de matériel ;
- Le planning de son lot, faisant notamment apparaître la durée des études, les dates de commande et d'arrivée du matériel sur le territoire, la durée des travaux sur site, la date prévisionnelle des essais et la réception des travaux ;
- Le plan d'installation de chantier si nécessaire.

L'entreprise remettra au Maître d'Œuvre les documents suivants :

- Plans de réservation dans les ouvrages neufs ;
- Les renseignements techniques indispensables à l'exécution des autres lots, notamment les puissances électriques des appareils installés, les sections de canalisations, etc.

ARTICLE 1.7 NORMES ET DTU

Le titulaire devra mener ses études et l'exécution des travaux en se conformant aux textes réglementaires et aux règles de l'art, qui comprennent d'une façon générale :

- Les normes AFNOR et Documents Techniques Unifiés (DTU) ;
- Les prescriptions techniques du CSTB, arrêtés, directives et instructions ;
- Les articles du Journal Officiel, le code du travail, les règlements concernant la sécurité, l'hygiène et les risques d'incendies ;
- Conformité HACCP, Qualicuisine ;
- Conformité antiparasitage Directive CEM 2014/30/UE ;
- Les avis du Bureau de Contrôle et règlements de sécurité incendie ;
- Les Prescriptions Communes à tous les corps d'état.

En particulier, l'entreprise devra se conformer aux textes suivants :

- Le DTU 45.1 : « Isolation thermique des bâtiments frigorifiques et des locaux à ambiance régulée » ;
- Le DTU 68 « Ventilation » ;
- Les DTU 60.31, 60.32 et 60.33 « Canalisations en PVC » ;
- Le DTU 60.5 « Canalisations en cuivre » ;
- Le DTU 65.9 « Installation de transport de chaleur » ;
- Le DTU 67.1 « Isolation thermique des circuits frigorifiques » ;
- La réglementation relative à la sécurité incendie ;
- Les normes électriques C15-100 et C18-510 ;
- Norme NF A 51-120 ;
- Norme NF C 73.600 et additifs : règles générales des appareils électroniques et analogues ;
- Norme NF C 73.601 : appareils de chauffage des aliments par micro-onde ;
- Norme NF C 73.636 : règles de sécurité pour les cuisinières, les fours et les foyers de cuisson ;
- Norme NF C 73.637 : règles de sécurité pour les friteuses ;
- Norme NF C 73.638 : règles de sécurité pour les plaques à griller ;
- Norme NF C 73.639 : règles de sécurité pour les sauteuses ;
- Norme NF C 79.500 : règles générales pour les appareils électriques de grandes cuisines ;
- Norme NF C 79.511 et 513 : règles d'aptitude à la fonction des friteuses et sauteuses ;
- Norme NF U 60.010 : règles de construction des matériels agro - alimentaires pour assurer l'hygiène ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Norme NF A 35.573 et 35.613 : aciers inoxydables ;
- Norme NF H 00.054 : matériels de restauration pour collectivités ;
- Norme XP U60-010 définissant les règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation des matériels agro-alimentaires ;
- Les arrêtés relatifs à l'hygiène alimentaire et à la sécurité parus au journal officiel, les prescriptions établies dans les guides de l'AFNOR ;
- Norme NF EN 203.EN437 Appareils gaz ;
- Directive gaz 90/396/CEE ;
- Norme NF EN 60-335 concernant les appareils électriques ;
- Norme NF EN 631.2 / NF EN 60335-1 // NF EN 60335-2-49 ;
- Norme NF U 60010.

Les produits proposés seront de marquage CE selon Directive 93/68/CEE et Décision du Conseil 93/465/CEE du 22 juillet 1993, relatives au marquage CE (J.O.CE N°L220 du 31 août 1993).

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

CHAPITRE 2 SPECIFICATIONS TECHNIQUES

ARTICLE 2.1 EQUIPEMENTS D'HYGIENE

2.1.1 POSTE DE DESINFECTION

Fourniture et pose d'un poste de désinfection :

- Raccordement du poste avec le réseau ECS laissé en attente par le lot Plomberie ;
- Corps en laiton massif nickelé ;
- Clapet anti-retour vissé ;
- Tuyau de 25 mm ;
- Type LEFRANC-BOSI LB99.1125 ou équivalent.

Localisation : 7 quantités

- 1 unité Hall de réception ;
- 1 unité Circulation ;
- 1 unité Préparation froide ;
- 2 unités Préparation chaude ;
- 1 unité Plonge vaisselle ;
- 1 unité Local déchets alimentaires.

2.1.2 LAVE-MAINS INOX

Fourniture et pose d'un lave-mains en inox à commande fémorale avec distributeur de savon externe et essuie main externe :

- Raccordement du lave-mains aux réseaux EF et ECS laissés en attente par le lot Plomberie ;
- Plan de cuve et dossier en acier inoxydable en une seule pièce ;
- Equipé mitigeur thermostatique ;
- Type BOURGEAT réf 850800 ou équivalent.

Localisation : 10 quantités

- 1 unité Hall de réception ;
- 1 unité Légumerie ;
- 1 unité Déboitage ;
- 1 unité Préparation froide ;
- 1 unité Pâtisserie ;
- 3 unités Préparation chaude ;
- 1 unité Plonge batterie ;
- 1 Salle de restauration ;

Nota : Le titulaire devra également la fourniture de 2 distributeurs de savon et 2 essuie-mains externes supplémentaires qui devront être installés au niveau des auges situées en extérieur au niveau de la circulation PMR.

2.1.3 SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE

Fourniture et pose d'un porte sac poubelle à pince :

- Dimension : 450(L) x 535(l) x 970(Ht) ;

 SERVICE D'INFRASTRUCTURE DE LA DÉFENSE	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Porte sac en acier inoxydable ;
- Capacité : sacs 110L ;
- Type TOURNUS réf 804 453 ou équivalent.

Localisation : 6 quantités

- 1 unité Hall de réception ;
- 1 unité Déboîtement ;
- 1 unité Légumerie ;
- 1 unité Préparation froide ;
- 1 unité Pâtisserie ;
- 1 unité Préparation chaude.

2.1.4 SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE

Fourniture et pose d'un porte sac poubelle mobile sans couvercle :

- Dimension : 450(L) x 505(l) x 800(Ht) ;
- Porte sac en acier inoxydable ;
- Capacité : sacs 50-100L ;
- Type TOURNUS réf 804 460 ou équivalent.

Localisation : 2 quantités

- 1 unité Plonge batterie ;
- 1 unité Plonge vaisselle.

2.1.5 DESINSECTISEURS

Fourniture et pose d'un désinsectiseur électrique :

- Carrosserie en acier inoxydable ;
- Bac de récupération des insectes amovible ;
- Fixation murale, suspendue ou posée ;
- Surface traitée : 40m² ;
- Puissance : 25W ;
- Dimension : 360(L) x 140(P) x 260(Ht) mm ;
- Type BOURGEAT réf : 731109 ou équivalent ;

Localisation : 7 quantités

- 1 unité Hall de réception ;
- 1 unité Local déchets emballages ;
- 2 unités Circulation ;
- 1 unité SAS ;
- 1 unité SAS distribution ;
- 1 unité local déchets alimentaires ;

2.1.6 STERILISATEURS A COUTEAUX

Fourniture et pose d'une armoire de stérilisation :

- Construction en acier inoxydable ;
- Porte plexiglas transparente, charnières inox, fermeture magnétique ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Bouton de commande disposé en partie inférieure ;
- Minuterie réglable de 0 à 2 heures ;
- Armoire une porte 15 couteaux ;
- Type TOURNUS réf 816 422 ou équivalent ;

Localisation : 1 quantité

- 1 unité Préparation froide.

ARTICLE 2.2 MOBILIERS INOX

2.2.1 CHARIOT A VERRES

Fourniture et pose d'un chariot à verres :

- Construction soudée en acier inoxydable. Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisés ;
- Arceaux : tube Ø 25 mm. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs annulaires ;
- Bandage caoutchouc non marquant ;
- Niveau constant ;
- Plateforme 510x510mm ;
- Capacité : 6 à 10 paniers ;
- Type TOURNUS réf : 808102 ou équivalent.

Quantité : 1

2.2.2 CHARIOT DE SERVICE

Fourniture et pose d'un chariot de service :

- Construction soudée en acier inoxydable ;
- Chariots avec galerie ;
- Plateaux emboutis, en épaisseur 10/10ème mm, avec rebord de hauteur 40 mm ;
- Insonorisés par plaque caoutchouc contrecollé ;
- Arceaux : tube Ø 25 mm. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs annulaires.
- 3 plateaux 1000 x 600 mm ;
- Type TOURNUS réf : 801 553 ou équivalent.

Quantité : 1

2.2.3 CUVE INOX MOBILE

Fourniture et pose d'une cuve mobile en inox :

- Structure en tube acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Cuve de 140 litres surélevées ;
- Tube de vidange Ø 42.4mm en acier inoxydable avec vanne 1''1/2 à boisseau sphérique ;
- 4 roues pivotantes Ø 125mm à chape inox, dont 2 à freins ;
- Type TOURNUS réf : 806 061 ou équivalent.

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

Localisation : 1 quantité

- 1 unité Légumerie.

2.2.4 ARMOIRE SUSPENDUE A PORTES COULISSANTES

Fourniture et pose d'une armoire suspendue à portes coulissantes :

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Côtés et fond doublés, dessus incliné ;
- Une étagère réglable charge admissible 160Kg ;
- Portes coulissantes doublées avec butée d'arrêt, fermeture à clé ;
- Dimensions : 1600(L) x 400(Ht) ;
- Type TOURNUS réf : 803 385 ou équivalent.

Localisation : 6 quantités

- 1 unité Déboîtage ;
- 1 unité Légumerie ;
- 1 unité Préparation froide ;
- 1 unité Pâtisserie ;
- 2 unités Préparation chaude.

2.2.5 CASIER A BATTERIE

Fourniture et pose d'un casier à batterie sur pieds :

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Montants en tube carrés de dimension 30 x 30mm ;
- 4 étagères en tubes carrés de dimension 25 x 25mm ;
- Piètement en acier inoxydable avec vérins réglables ;
- Charge maximum : 200kg par niveau :
 - o Dimensions : 600(l) x 1000(L) x 1796(Ht) ;
 - o Type TOURNUS réf : 805 704 ou équivalent.

Localisation : 1 quantité

- 1 unité Légumerie
 - o Dimensions : 600(l) x 1400(L) x 1796(Ht) ;
 - o Type TOURNUS réf : 805 705 ou équivalent.

Localisation : 1 quantité

- 1 unité Plonge batterie.

2.2.6 TABLE DE DEBOITAGE

Fourniture et pose d'une table de déboitage sur pieds :

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Dessus : épaisseur 15/10 avec bords écrasés, doublé par un panneau stratifié, épaisseur 12mm ;
- Bac soudé profondeur 230mm avec siphon en polypropylène ;
- Piètement : tube en acier inoxydable qualité alimentaire Ø 45mm avec vérins anti-glisement sans filetage apparent ;
- Capacité : 2 bacs GN 1/1 ;
- Dimensions : 700(l) x 1200(L) ;
- Type TOURNUS réf : 801 966 ou équivalent ;

 SERVICE D'INFRASTRUCTURE DE LA DÉFENSE	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1 Date : OCT 2025
--	----------------------------------	------------------------------------

Localisation : 1 quantité

- 1 unité Déboîtement ;

2.2.7 TABLE DE TRAVAIL

Fourniture et pose d'une table de travail sur pieds.

- Plan de travail : acier inoxydable de qualité alimentaire épaisseur 15/10 ;
- Piètement en tubes inox Ø 45mm avec embouts anti-dérapants ;
- Dossieret hauteur 100mm ;
- Angles soudés ;
- Dessus doublé par panneau stratifié avec joint d'étanchéité pour la tranche ;
- Dimensions : indiquées avec la localisation ;
- Type TOURNUS réf : 424 995 ou équivalent ;

Localisation : 10 quantités

- 1 unité Déboîtement, 700(l) x 1600(L) x 900(Ht) ;
- 1 unité Légumerie, 700(l) x 1600(L) x 900(Ht) ;
- 2 unités Préparation froide, 700(l) x 2000(L) x 900(Ht) et 700(l) x 1400(L) x 900(Ht) ;
- 2 unités Pâtisserie, 700(l) x 1400(L) x 900(Ht) et 700(l) x 1200(L) x 900(Ht) ;
- 4 unités Préparation chaude, 2x 700(l) x 1400(L) x 900(Ht) et 2x 700(l) x 2000(L) x 900(Ht) ;

2.2.8 TABLE DE TRAVAIL AVEC TROU DECHETS

Fourniture et pose d'une table de travail sur pieds :

- Plan de travail : acier inoxydable de qualité alimentaire épaisseur 15/10 ;
- Piètement en tubes inox Ø 45mm avec embouts anti-dérapants ;
- Dossieret hauteur 100mm ;
- Trou vide déchets avec collerette caoutchouc diamètre 250mm ;
- Angles soudés ;
- Dimensions : 700(l) x 700 (L) x 900(Ht) ;
- Type TOURNUS réf : 404990 ou équivalent.

Localisation : 1 quantité

- 1 unité Plonge batterie.

2.2.9 TABLE DE PLONGE 2 BACS

Fourniture et pose d'une table de plonge avec 2 bacs et sa robinetterie :

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Piètement : tube en acier inoxydable qualité alimentaire Ø 45mm avec vérins réglables, en retrait de 80mm à l'arrière ;
- Dossieret d'une hauteur de 10mm ;
- Egouttoir à droite ;
- Dimensions : 700(l) x 1800(L) x 900(Ht) ;
- Type TOURNUS réf : 806674 ou équivalent ;
- Robinetterie :
 - o Combiné de pré lavage monotrou ;
 - o Robinet de puisage avec bec tube orientable L.200, plein débit 16l/min en ¼ de tour ;
 - o Douchette anti-tartre noire M1/2 " à jet réglable avec débit 9l/min en sortie ;
 - o Flexible armé L 0.95m noir de qualité alimentaire ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Type DELABIE réf : 5625.

Localisation : 2 quantités

- 1 unité Légumerie ;
- 1 unité Plonge batterie.

2.2.10 TABLE DE DECOUPE

Fourniture et pose d'une table de découpe :

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire ;
- Piètement : tube en acier inoxydable qualité alimentaire Ø 45mm avec vérins réglables, en retrait de 80mm à l'arrière ;
- Plaque de découpe amovible en polyéthylène, épaisseur 25mm blanc ;
- Dimensions : 700(l) x 1800(L) x 900(Ht) ;
- Type TOURNUS réf : 809707 ou équivalent.

Localisation : 1 quantité

- 1 unité Préparation froide.

2.2.11 TABLE DE TRAVAIL MOBILE

Fourniture et pose d'une table de travail sur roues :

- Plan de travail : acier inoxydable de qualité alimentaire épaisseur 15/10 ;
- Piètement : tubes en acier inoxydable alimentaire Ø 45mm avec 4 roues pivotantes Ø 125mm dont 2 à freins
- Angles soudés ;
- Dessus doublé par panneau stratifié avec joint d'étanchéité pour la tranche ;
- Dossieret de 100mm et étagère ;
- Dimensions : 700(l) x 1000(L) ;
- Type TOURNUS réf : 464 991 ou équivalent.

Localisation : 2 quantités

- 1 unité Préparation froide ;
- 1 unité Préparation chaude.

2.2.12 TABLE DU CHEF

Fourniture et pose d'une table du chef sur pieds avec robinet :

- Plan de travail en acier inoxydable de qualité alimentaire épaisseur 15/10 ;
- Dessus double par panneau stratifié avec joint d'étanchéité pour la tranche ;
- Dossieret arrière de 100mm ;
- Bac soudé 400 x 400 x 250mm avec bonde surverse, siphon polypropylène et robinetterie mélangeuse ;
- Piètement : tube en acier inoxydable qualité alimentaire Ø 45mm avec vérins anti-glissement sans filetage apparent ;
- Dimensions : 700(l) x 1800(L) x 900(Ht) ;
- Type TOURNUS réf : 424856 ou équivalent.

Localisation : 3 quantités

- 1 unité Préparation froide ;
- 1 unité Pâtisserie ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- 1 unité Préparation chaude ;

ARTICLE 2.3 MOBILIERS DE STOCKAGE

Fourniture et pose d'un module d'étagère de stockage :

- Échelles en aluminium anodisé avec vérins sans filetage apparent ;
- Étagère composée de 2 longerons en aluminium anodisés et d'une combinaison de clayettes ;
- Clayettes en polypropylène haute densité avec onglet de marquage ;
- Profondeur 600mm tous locaux (sauf Stockage Sec profondeur 500 et chambre froide complémentaire selon largeur de passage utile) ;
- Hauteur mini 2050mm ;
- Linéaire selon principe plan équipements cuisine.

Localisation :

- Chambre froide ;
- Stockage sec ;
- Chambre froide positive ;
- Chambre froide négative ;
- SAS ;
- Préparation chaude ;
- Stockage vaisselle propre ;
- Stockage batterie propre ;
- Laverie.

ARTICLE 2.4 HALL DE RECEPTION

2.4.1 SOCLE ROULEUR

Fourniture de socles rouleurs

- Plateforme en ABS alvéolée ;
- 4 roues pivotantes ;
- Résistance : 250kg ;
- Dimensions : 613(L) x 414(P) x 172(Ht) ;
- Type GILAC réf. G170113 ou équivalent.

Quantité : 2

2.4.2 BAC ALIMENTAIRE

Fourniture de bacs alimentaires :

- Bac en polyéthylène H.D. ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Fond et parois ajourés ;
- Température d'utilisation : de -40°C à +90°C ;
- Dimensions : 600(L) x 400(l) x 176(Ht) mm ;
- Type EMBALOGIK réf. 205 012 ou équivalent.

Quantité : 10

ARTICLE 2.5 DEBOITAGE ET DECONDITIONNEMENT

2.5.1 OUVRE BOITE

Fourniture et pose d'un ouvre-boîte manuel :

- Ouvre-boîte manuel professionnel économique socle serre joint 550mm ;
- Ouverture propre (absence de limaille à l'intérieur de la boîte) ;
- Avec serre-joint ;
- Tige en acier nickelé ;
- Socle en acier peint époxy et tête composite ;
- Type Louis TELLIER réf. 05V55 ou équivalent.

Quantité : 2

ARTICLE 2.6 LEGUMERIE

2.6.1 EPLUCHEUSE ELECTRIQUE

Fourniture et pose d'une -éplucheuse en acier inoxydable :

- Piètement inox et panier filtre inox ;
- Plateau abrasif pour épluchage traditionnel ;
- Capacité de cuve : 5 kg ;
- Accessoire : Panier essoreuse salade ;
- Type ROBOT COUPLE réf. EP5 ou équivalent.

Quantité : 1

ARTICLE 2.7 PREPARATION FROIDE

2.7.1 TRANCHEUSE A VIANDE

Fourniture et pose d'un trancheur à viande vertical :

- Diamètre de lame : 300 mm ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Puissance : 373W ;
- Type SAMMIC réf. GSL300 ou équivalent.

Quantité : 1

2.7.2 MEUBLE BAS REFRIGERE

Fourniture et pose d'un meuble bas réfrigéré, 2 portes :

- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10 ;
- Face arrière et dessous en acier traité ;
- Dessus inox isolé avec plan de travail inox 18-10 unique, avec dosseret ;
- Accès par portes ;
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien en position ouverte à 90° ;
- Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation ;
- Pieds inox réglables en hauteur de 130 mm à 200 mm ;
- Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 60 mm ;
- Groupe frigorifique avec compresseur hermétique et condensation à air ;
- Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion ;
- Plage de réglage : + 0 / +10°C ;
- Puissance frigorifique : 400W ;
- Type FRIGINOX TG2 R290 ou équivalent.

Quantité : 1

2.7.3 ARMOIRE FROIDE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Fourniture et pose d'une armoire froide de maintien en température :

- Armoire de maintien en température GN 1/1 entrée 325 mm - GN 14 – froid ;
- Conception en acier inoxydable ;
- Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 71 mm ;
- Portes avec fermeture à clé - Ouverture à 180° avec points de maintien de position ;
- Tableau de commande tactile en façade sur la porte ;
- Température pré réglée (consigne à +2°C, réglable de 1°C à +8°C) ;
- Système de réfrigération ventilé homogène (0,5°C de gradient maximum) ;
- Groupe froid monobloc en accès par l'arrière de l'armoire - Gaz réfrigérant R290 ;
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres) ;
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques ;
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes ;
- Poignées latérales de préhension ;
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire ;
- 4 roues pivotantes chape inox - Diamètre 125 mm- dont 2 avec freins ;
- Certifiée NF Hygiène Alimentaire - Marquage CE - Conforme EN60335-1 et EN 60335-2-89 ;
- Type BOURGEAT 842014 ou équivalent.

Quantité : 1

 SERVICE D'INFRASTRUCTURE DE LA DÉFENSE	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

2.7.4 ARMOIRE REFRIGEREE

Fourniture et pose d'une armoire réfrigérée positive de 600 litres :

- Construction tout inox 304 ;
- Plage de température +1°C à +4°C ;
- Volume 600 litres ;
- Glissière GN 2/1 ;
- Groupe logé standard ;
- Type FOSTR EvoPROG2 ou équivalent.

Quantité : 1

2.7.5 BALANCE DE PRECISION

Fourniture et pose d'une balance de table étanche :

- Fonctions : Brut / Tare / Net ;
- Structure inox ;
- Autonomie : 80h ;
- Auto-Off sur batterie ;
- Température d'utilisation : 0°C à 40°C ;
- Portée : 15 kg ;
- Précision : 1g ;
- Dimension plateau : 230 x 190 mm ;
- Type TIMBER réf. T6XI-15 ou équivalent.

Quantité : 1

ARTICLE 2.8 PATISSERIE

2.8.1 BATTEUR MELANGEUR

Fourniture et pose d'un batteur mélangeur de 10L :

- Variateur électronique de vitesse ;
- Cuve en acier inoxydable ;
- Capacité de la cuve : 10L ;
- Type SAMMIC réf : BE-10 ou équivalent.

Quantité : 1

2.8.2 BALANCE DE PRECISION

Fourniture et pose d'une balance de table étanche :

- Fonctions : Brut / Tare / Net ;
- Structure inox ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Autonomie : 80h ;
- Auto-Off sur batterie ;
- Température d'utilisation : 0°C à 40°C ;
- Portée : 15 kg ;
- Précision : 1g ;
- Dimension plateau : 230 x 190 mm ;
- Type TIMBER réf : TXI-15 ou équivalent.

Quantité : 1

2.8.3 TOUR DE PATISSIER

Fourniture et pose d'une tour pâtissier 3 portes :

- Enceintes monoblocs non démontable isothermes de 55 mm ;
- Intérieur et façade en inox AISI 304 ;
- Dessus en inox AISI 304 ;
- Pieds réglables ;
- Tour avec système d'évaporation des condensas ;
- Crémaillères et coulisses en inox AISI 304 au pas de 55 mm démontables ;
- Groupe logé ;
- Monophasé 220-250 V - 50 Hz ;
- Gaz frigorigère R134A ;
- Régulation par thermostat électronique ;
- Gamme de température intérieure de 0°C à 10 °C ;
- Dimensions : 1947(l) x 790(P) x 880(Ht) mm ;
- Type BONGARD réf : BTP 30 GLG ou équivalent.

Quantité : 1

2.8.4 ARMOIRE FROIDE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Fourniture et pose d'une armoire froide de maintien en température :

- Armoire de maintien en température GN 1/1 entrée 325 mm - GN 14 – froid ;
- Conception en acier inoxydable ;
- Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 71 mm ;
- Portes avec fermeture à clé - Ouverture à 180° avec points de maintien de position ;
- Tableau de commande tactile en façade sur la porte ;
- Température pré réglée (consigne à +2°C, réglable de 1°C à +8°C) ;
- Système de réfrigération ventilé homogène (0,5°C de gradient maximum) ;
- Groupe froid monobloc en accès par l'arrière de l'armoire - Gaz réfrigérant R290 ;
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres) ;
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques ;
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Poignées latérales de préhension ;
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire ;
- 4 roues pivotantes chape inox - Diamètre 125 mm- dont 2 avec freins ;
- Type BOURGEAT 842014 ou équivalent.

Quantité : 1

2.8.5 ARMOIRE REFRIGEREE

Fourniture et pose d'une armoire réfrigérée positive de 600 litres :

- Construction tout inox 304 ;
- Plage de température +1°C à +4°C ;
- Volume 600 litres ;
- Glissière GN 2/1 ;
- Groupe logé standard ;
- Type FOSTER EcoProG2 ou équivalent.

Quantité : 1

ARTICLE 2.9 PREPARATION CHAUDE

Les équipements des pianos seront mis en œuvre sur soubassement montés sur pieds vérins de 150mm réglables en hauteur 630/660mm. Les soubassements seront constitués de placards ouverts et étagères intermédiaires. L'assemblage des équipements devra être homogène et devra permettre un nettoyage aisé.

2.9.1 FEUX VIFS 6kW

Les travaux comprennent la fourniture et la pose de meubles inox type placards ouverts équipés en partie supérieure de 2 feux nus :

- Brûleurs démontables à flamme pilotée de 2x 6kW ;
- Grille feux nus inox dimensions 400x600 ;
- Cuvette emboutie et tiroir de propreté, manettes de commande sécurisées et protégées ;
- Allumage électrique sur chaque bruleur ;
- Partie basse :
 - o Meuble acier inoxydable 18.10 structure 20/10 et habillage 10/10 ;
 - o Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation ;
 - o Façade sans vis apparentes.
- Type CAPIC W290521 gamme Armen 900 ou équivalent.

Quantité : 5

Localisation : piano principal et piano pédagogique.

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

2.9.2 FEUX VIFS 9kW

Les travaux comprennent la fourniture et la pose de meubles inox type placards ouverts équipés en partie supérieure de 2 feux nus :

- Brûleurs démontables à flamme pilotée de 2x 9kW ;
- Grille feux nus inox dimensions 400x600 ;
- Cuvette emboutie et tiroir de propreté, manettes de commande sécurisées et protégées
- Allumage électrique sur chaque brûleur ;
- Partie basse :
 - o Meuble acier inoxydable 18.10 structure 20/10 et habillage 10/10
 - o Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
 - o Façade sans vis apparentes
- Type CAPIC W290521 gamme Armen 900 ou équivalent.

Quantité : 1

Localisation : piano principal.

2.9.3 MODULE ELEMENT NEUTRE

Les travaux comprennent la fourniture et la pose d'un plan neutre 400 type placard fermé en acier inoxydable 18.10 brossé épaisseur 30/10 :

- Habillage 10/10 acier inoxydable ;
- Structure 20/10 acier inoxydable ;
- Piètement vérin réglable ;
- Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation ;
- Type CAPIC ou équivalent.

Quantité : 3

Localisation : piano principal et piano pédagogique.

2.9.4 FRITEUSE 26L

Fourniture et pose d'une friteuse de 26L :

- Puissance : 20 kW Gaz ;
- Dessus : acier inoxydable 18.10 brossé ep : 30/10 ;
- Habillage : acier inoxydable ep : 10/10 ;
- Structure : acier inoxydable ep : 20/10 ;
- Rendement : 35 kg/h frites surgelées ;
- Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C ;
- Commandes digitales avec fonction dégivrage ;
- Chauffage par 4 tuyères immergées et brûleurs torches ;
- Allumage électrique, sécurité par veilleuses et thermocouples ;
- Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27 ;
- 1 panier fil inox dimensions : 360x270x125 ;
- Piètement vérin réglable, façade sans vis apparentes ;
- Type CAPIC ou équivalent.

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

Quantité : 1

Localisation : piano principal.

2.9.5 FRITEUSE DOUBLE 8L

Fourniture et pose d'un module 2 friteuses électriques de 8L :

- Puissance électrique : 2x6kW ;
- Dessus : acier inoxydable 18.10 brossé ep : 30/10 ;
- Habillage : acier inoxydable ep : 10/10 ;
- Structure : acier inoxydable ep : 20/10 ;
- Rendement : 2x15 kg/h frites surgelées ;
- Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C ;
- Commandes digitales avec fonction défigeage ;
- Allumage électrique, sécurité par veilleuses et thermocouples ;
- Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27 ;
- 2 paniers fil inox dimensions : 240x190x140 ;
- Piètement vérin réglable, façade sans vis apparentes ;
- Type CAPIC ou équivalent.

Quantité : 1

Localisation : piano pédagogique.

2.9.6 MARMITE BAIN-MARIE

Fourniture et pose d'une marmite bain-marie de 100L.

- Puissance : 18 kW Gaz ;
- Couvercle et contre couvercle inox 10/10, équilibré par charnière ;
- Cuve et double enveloppe en acier inoxydable 18.10 soudée sur le dessus ;
- Épaisseur 20/10 pour la virole et 30/10 pour le fond (316) ;
- Poignée de couvercle avec embout isolant ;
- Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe commandée en façade par robinet 1/4 de tour à tête céramique.
- Robinet de vidange 40/49 avec poignée rétractable ;
- Crépine amovible avec indication de niveau ;
- Chauffage par rampes inox ;
- Commande par valve gaz ;
- Sécurité par veilleuse et thermocouple ;
- Commande par carte électronique ;
- Régulation séquentielle ;
- Double enveloppe avec soupape de sureté 0,5 bar ;
- Régulation de niveau d'eau électronique double enveloppe ;
- Allumage électrique ;
- Piètement vérin réglable, façade sans vis apparentes ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Capacité nominale : 100 litres ;
- Type CAPIC ou équivalent.

Quantité : 1 Localisation : piano principal.

2.9.7 SAUTEUSE BASCULANTE 100L

Fourniture et Pose de sauteuses inox à basculement motorisé :

- Alimentation Gaz avec robinet d'arrêt. Puissance 20 kW gaz ;
- Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé ;
- Structure 20/10 acier inoxydable ;
- Cuve acier inoxydable 18.10 épaisseur 20/10, fond bimétal épaisseur 12mm ;
- Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation ;
- Piétements réglables sur vérin, basculement par vérin électrique ;
- Régulation thermostatique à commande digitale à multi capteur, doseur séquentiel digital ;
- Compteur volumétrique d'eau digital, minuterie digitale fin de cuisson ;
- Douchette incorporée avec alimentation EC/EF, allumage électrique ;
- Sécurité par veilleuse et thermocouple.
- Capacité nominale 100 Litres ;
- Type CAPIC gamme Armen 900 ou équivalent.

Quantité : 1

Localisation : piano principal.

2.9.8 SAUTEUSE BASCULANTE 80L

Fourniture et la pose de sauteuses inox à basculement motorisé :

- Alimentation Gaz avec robinet d'arrêt. Puissance 15 kW gaz ;
- Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé ;
- Structure 20/10 acier inoxydable ;
- Cuve acier inoxydable 18.10 épaisseur 20/10, fond bimétal épaisseur 12mm ;
- Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation ;
- Piétements réglables sur vérin, basculement par vérin électrique ;
- Régulation thermostatique à commande digitale à multi capteur, doseur séquentiel digital ;
- Compteur volumétrique d'eau digital, minuterie digitale fin de cuisson ;
- Douchette incorporée avec alimentation EC/EF, allumage électrique ;
- Sécurité par veilleuse et thermocouple ;
- Capacité nominale 80 Litres ;
- Type CAPIC gamme Armen 900 ou équivalent.

Quantité : 2

Localisation : piano pédagogique.

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

2.9.9 PLAQUE A SNACKER FONTE

Fourniture et pose d'un meuble inox type placard ouvert équipé en partie supérieure d'un grill en fonte nervuré :

- Puissance : 11 kW Gaz ;
- Dessus : acier inoxydable 18.10 brossé ep : 30/10 ;
- Habillage : acier inoxydable ep : 10/10 ;
- Structure : acier inoxydable ep : 20/10 ;
- Dimensions de la plaque : 500x630mm ;
- Chauffage par rampes inox tubulaires forte épaisseur ;
- Sécurité par veilleuses et thermocouples ;
- Pare éclaboussure ;
- Tiroir récupération des jus ;
- Piètement vérin réglable, façade sans vis apparentes ;
- Bac encastré amovible GN1/1 avec grille égouttoir ;
- Type CAPIC ou équivalent.

Quantité : 1

Localisation : piano principal.

2.9.10 MODULE FEUX VIFS ET COUP DE FEU

Fourniture et pose d'un module feux vifs et coup de feu en fonte :

- Brûleurs démontables à flamme pilotée de 2 x 6kW ;
- Grille feux nus inox dimensions 400x600 ;
- PCF en fonte 3 parties 500x600 8kW gaz ;
- Puissance totale : 20 kW Gaz ;
- Type CAPIC ou équivalent.

Quantité : 4

Localisation : piano pédagogique.

2.9.11 FOUR GAZ 10 NIVEAUX GN1/1

Fourniture et pose d'un four inox mixte 10 niveaux GN 1/1 :

- Alimentation Gaz, commande par écran tactile ;
- Modes de cuisson : Air chaud (convection), Cuisson vapeur, cuisson vapeur à basse température, cuisson vapeur forcée ;
- Module de contrôle automatique de l'humidité, et process de pousse pour pâtes levée avec humidification automatique ;
- Préchauffage, fonction de refroidissement automatique ;
- Impulsion manuelle et automatique de l'humidité ;
- Ventilateur réversible à 9 vitesses, modes de cuisson automatique ;
- Système de nettoyage automatique complet, sonde de température principale multipoints ;
- Collection de recettes avec pré programmation intégrée ;
- Enregistrement données HACCP ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Dimensions : L 850 x Ht 1014 x P775 mm sans poignée ;
- Type RATIONAL iCombi CLassic 10 1/1 ou équivalent.

Quantité : 1

2.9.12 CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

Cellule de surgélation et de refroidissement rapide 10 niveaux GN1 /1 :

- 2 évaporateurs verticaux ventilés ;
- 2 ventilateurs renforcés ;
- Fluide frigorigène R452A sans CFC ;
- Puissance frigorifique :
 - o 2492 Watts à -10°C ;
 - o 1767 Watts à -20°C ;
 - o 636 Watts à -40°C ;
- Evaporateur(s) avec revêtement anticorrosion ;
- Cordon chauffant de porte électrique ;
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène (R452A) sans CFC ;
- Pieds à vérins réglables en hauteur (150 mm) ;
- Ventilateur(s) à débit et étanchéité renforcé(s), graissage spécial basse température, roulements inox ;
- Ventilateur(s) sur viroles afin d'optimiser la puissance et le flux d'air ;
- Grille de ventilateur(s) en inox ;
- Epaisseur d'isolation 60 mm ;
- Revêtement int/ext acier inox ;
- Capacité refroidissement rapide :
 - o 45 kg de +65°C à +10°C à cœur cycle de 110min ;
 - o 32 kg de +65°C à 10°C à cœur cycle de 90mn.
- Capacité de surgélation rapide :
 - o 20 kg de +65°C à -18 °C à cœur cycle de 4h50 min ;
 - o 20 kg de +3°C à -18 °C à cœur viande crue ep 4 cm cycle de 120 min.
- Type ACFRI RS45 ou équivalent.

Quantité : 1

2.9.13 ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE

Fourniture et pose d'une armoire réfrigérée positive de 1300 litres :

- Construction tout inox 304 ;
- Plage de température +1°C à +4°C ;
- Volume 1300 litres ;
- Glissière GN 2/1 ;
- Groupe logé standard ;
- Type FOSTER EcoPRoG2 ou équivalent.

Quantité : 1

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

2.9.14 ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE

Fourniture et pose d'une armoire réfrigérée positive de 600 litres :

- Construction tout inox 304 ;
- Plage de température +18°C à -21°C ;
- Volume 600 litres ;
- Glissière GN 2/1 ;
- Groupe logé standard ;
- Type FOSTER EcoPRoG2 ou équivalent.

Quantité : 1

2.9.15 ARMOIRE CHAUDE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Fourniture et pose d'une armoire chaude de maintien en température :

- Armoire de maintien en température GN 1/1 entrée 325 mm - GN 17 – chaud ;
- Conception en acier inoxydable ;
- Tableau de commande tactile en façade sur la porte ;
- Portes avec fermeture à clé - Ouverture à 180° avec points de maintien de position ;
- Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 71 mm ;
- 2 programmes présélectionnés selon les typologies de recettes ; un mode Chef pour réglages spécifiques : température réglable de 40°C à 85°C
- Système de chauffe ventilé homogène (1°C de gradient maximum) ;
- Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes ;
- Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7mn) ;
- Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres) ;
- Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques ;
- Poignées latérales de préhension ;
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire ;
- 4 roues pivotantes chape inox - Diamètre 125 mm- dont 2 avec freins ;
- Type BOURGEAT 840217 ou équivalent.

Quantité : 1

ARTICLE 2.10 PLONGE VAISSELLE

Le titulaire devra la fourniture et pose d'un ensemble plonge vaisselle adapté au local et à un fonctionnement ergonomique idoine pour une exploitation de la plonge par deux personnels à partir de la desserte plateau décrite à l'article 2.14. Aussi les éléments décrits au présent article et présentés sur le plan des équipements sont à considérer comme un minima (les équipements de liaison comme les tables de glissement et/ou à rouleaux non décrits spécifiquement seront insérés aux différents éléments afin d'optimiser les tâches manuelles.

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

2.10.1 LAVE-VAISSELLE A CAPOT

Fourniture et pose d'un lave ustensile à capot simple panier pour bacs GN :

- Indication par DEL de 3 programmes de lavage et un à cycle continue ;
- Système électrique conçu pour connecter les accessoires et augmenter la puissance du surchauffeur ;
- Dispositif d'attente surchauffeur pour un rinçage garanti à 85°C ;
- Structure à double paroi ;
- Isolation thermique et acoustique complète ;
- Niveau sonore < 68 dB ;
- Châssis et structure en acier inoxydable 18/10 ;
- Cuve auto-vidangeable ;
- Filtre de surface dans la cuve ;
- Démontage manuel de tous les composants de la cuve sans outils ;
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs en acier inoxydable ;
- Puissance totale : 10 kW ;
- Dimensions : 650(L) x 755(P) x 1450 (Ht) ;
- Dimensions du panier : 500x500x500mm ;
- Type ELFFRAMO ou équivalent.

Quantité : 1

2.10.2 TABLE D'ENTREE EN ANGLE AVEC TRI

Fourniture et pose d'une table de tri standard boulonnable sur la table de pré-lavage. Construction en acier inoxydable.

- Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier ;
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc ;
- 4 pieds avec entretoises soudées, vérins avec embouts anti-dérapants ;
- Dimensions : 1600(L*) x 600(P) x 900 (Ht). (*la longueur L sera adaptée en vue d'obtenir un ensemble « plonge » ergonomique et fonctionnel) ;
- Type TOURNUS réf. 507511 ou équivalent.

Quantité : 1

2.10.3 TABLE DE PRELAVAGE AVEC BAC

Fourniture et pose d'une table de pré-lavage standard sans piétement, boulonnables sur la table de tri et raccordables sur machine.

- Construction en acier inoxydable ;
- Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier ;
- Bac 400 × 400 mm avec bonde et siphon sans surverse. Perçage pour support douchette ;
- Douchette mélangeuse avec fixation murale ;
- Dimensions : 800(L*) x 600(P) x 900 (Ht). (*la longueur L sera adaptée en vue d'obtenir un ensemble « plonge » ergonomique et fonctionnel) ;
- Type TOURNUS réf. 507515 ou équivalent.

Quantité : 1

 SERVICE D'INFRASTRUCTURE DE LA DÉFENSE	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1 Date : OCT 2025
--	----------------------------------	------------------------------------

2.10.4 TABLE DE SORTIE

Fourniture et pose d'une table de sortie en inox sur pieds :

- Plan de travail en acier inoxydable de qualité alimentaire épaisseur 15/10 ;
- Dessus double par panneau stratifié avec joint d'étanchéité pour la tranche ;
- Piètement : tube en acier inoxydable qualité alimentaire Ø 45mm avec vérins anti-glissement sans filetage apparent ;
- Dimension : 600(l) x 1600(L*) x 900(Ht) (*la longueur L sera adaptée en vue d'obtenir un ensemble « plonge » ergonomique et fonctionnel) ;
- Type TOURNUS réf. 507527 ou équivalent.

Quantité : 1

2.10.5 ETAGERES POUR CASIERS

Fourniture et pose d'une étagère murale pour casiers :

- Pour paniers standards 500 × 500 mm ;
- Construction en acier inoxydable ;
- Fixation : étagères murales : par 4 boulons sur le mur ou sur supports en tube boulonnable ;
- Dimensions : 500(l) x 1600(L) ;
- Type TOURNUS réf. 809402 ou équivalent.

Quantité : 1

ARTICLE 2.11 LAVERIE

2.11.1 LAVE-LINGE

Fourniture et pose d'un lave-linge professionnel 8kg.

Quantité : 2

2.11.2 SECHE-LINGE

Fourniture et pose d'un sèche-linge professionnel 8kg.

Quantité : 2

ARTICLE 2.12 DIVERS

2.12.1 BAC ALIMENTAIRE

Fourniture de bacs alimentaires :

- Bac en polyéthylène H.D ;
- Fond et parois ajourés ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Température d'utilisation : de -40°C à +90°C ;
- Dimensions : 600(L) x 400(l) x 176(Ht) mm ;
- Type EMBALOGIK réf. 205 012 ou équivalent.

Quantité : 8

2.12.2 BAC DE CUISSON PLEIN

Fourniture de bacs de cuisson pleins, GN 1/1, avec anses.

- Hauteur 65mm.

Quantité : 8

ARTICLE 2.13 SERVICE A L'ASSIETTE

Les équipements décrits au présent article seront encastrés dans un ensemble « meuble bar » réalisé au titre du lot N°1.

2.13.1 REFRIGERATEUR D'ARRIERE BAR

Fourniture et pose d'un réfrigérateur d'arrière bar professionnel pour bar / restauration avec les caractéristiques suivantes :

- 3 portes vitrées à fermeture automatique, double vitrage ;
- Serrures individuelles avec clé pour chaque porte ;
- Capacité de 500 litres ;
- Dimensions 2000x530x860 ;
- Finition extérieure : acier inoxydable ou tôle laquée noire ;
- Eclairage intérieur ;
- Température de fonctionnement +2°C à +8°C ;
- Froid ventilé ;
- Groupe frigorifique intégré ;
- Thermostat électronique avec affichage digital ;
- Clayettes amovibles anti-dérapantes.

Quantité : 1

2.13.2 CAVE A VIN DE SERVICE

Fourniture et pose d'une cave à vin de service avec les caractéristiques suivantes :

- Capacité 50 bouteilles (Tout type de bouteilles) ;
- Porte vitrée anti-UV avec serrure ;
- 4 clayettes bois ;
- Eclairage LED ;
- Plage de température 5-20°C ;
- Nombres de zone de température : 2 ;
- Thermomètres digitaux ;
- Alarmes sonores et visuelles ;
- Dimensions : 600x600x860mm.

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

Quantité : 1

2.13.3 LAVE VERRES

Fourniture et pose d'un lave verres de bar avec les caractéristiques suivantes :

- Dimensions : 600x600x720mm ;
- Construction en inox 604L ;
- Volume de la cuve 15 litres ;
- Commande électronique ;
- Pompe de vidange ;
- Plusieurs programmes de nettoyage ;
- Taille du panier 500x500mm.

Quantité : 1

ARTICLE 2.14 SALLE DE RESTAURATION

2.14.1 DISTRIBUTEUR

Fourniture et pose d'un distributeur de verres - plateaux/couverts/pain :

- Grilles support capacité 150 verres ;
- Bacs en copolyester : bacs GN 1/3, bacs GN2/1 ;
- Capacité :
 - o 3*150 couverts ;
 - o 120 plateaux ;
 - o Sur roues.

Quantité : 1

2.14.2 VITRINES REFRIGEREES

Fourniture et pose d'une vitrine réfrigérée sur meuble type TOURNUS réf 708673 ou équivalent :

- Réfrigération ventilée soufflée en partie supérieur à l'avant avec reprise en partie arrière ;
- Fermeture côté client par portes coulissantes double vitrage (option réf 704063 ou équivalent) ;
- Fermeture côté service par portes coulissantes double vitrage ;
- 3 niveaux de présentation en verre trempé avec pare-haleine et éclairage au plafond ;
- Cuve épaisseur 20/10ème de mm ;
- Isolation par mousse polyuréthane injectée ;
- Thermostat électronique avec écran tactile ;
- Meuble livré avec rampe à plateaux 4 tubes inox ;
- Meuble avec réserve ;
- Evaporateur ventilé traité anticorrosion ;
- Porte en inox avec rupture de pont thermique ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Température vitrine : +1°C à +8°C ;
- Température réserve : +1°C à +2,5°C ;
- Puissance frigorifique : 1,88 kW ;
- Longueur : 1350mm.

Quantités : 2

2.14.3 VITRINE PREPARATION CHAUDE

Fourniture et pose d'un meuble chauffant à air pulsé type TOURNUS réf 708984 ou équivalent :

- Construction en acier inoxydable ;
- Epaisseur 20/10eme de mm ;
- Meuble bas avec portes coulissantes et intérieur chauffant ;
- Thermostat électronique avec écran tactile ;
- Habillage de façade et rampe à plateaux 4 tubes inox ;
- Chauffage par résistances blindées inox et ventilateurs ;
- Isolation par laine de roche 30mm ;
- Longueur : 1600mm ;
- Puissance : 6,15kW ;
- Présentoir neutre un niveau (réf 708574 ou équivalent) ;
- Pare-haleine en verre trempé 6mm toute hauteur (réf 710054 ou équivalent) ;

Quantité : 1

2.14.4 MEUBLE NEUTRE

Fourniture et pose d'un meuble neutre type TOURNUS réf 749354 ou équivalent :

- Construction en acier inoxydable ;
- Epaisseur 20/10eme de mm ;
- Habillage de façade et rampe à plateaux 4 tubes inox ;
- Meuble bas avec 2 portes coulissantes ;
- Thermostat électronique avec écran tactile ;
- Longueur : 1600mm.

Quantité : 1

2.14.5 CHARIOT A ASSIETTES

Fourniture de chariots distributeur d'assiette à niveau constant type TOURNUS réf 808182 ou équivalent :

- Construction en acier inoxydable ;
- Poignée de guidage en tube inox ;
- 4 butoirs de protection et 4 roues pivotantes à chape polyamide ;
- Distributeurs à niveau constant ;
- 2 piles d'assiettes ;
- Hauteur d'empilage 580mm, soit environ 60 assiettes ;
- Couvercle en polycarbonate transparent (option réf 230079 ou équivalent).

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Dimensions : 960x485x900mm

Quantité : 1

2.14.6 FONTAINE

Fourniture et pose d'une fontaine à eau réfrigérée type FILTEO RS 60 réf 3760320440364 ou équivalent :

- Construction en acier inoxydable 304L finition brossée ;
- Eau fraîche instantanée 60L/H ;
- Dossieret sur cuvette ;
- Plateau inox amovible ;
- Refroidisseurs d'eau sur sol ;
- 2 tirages de sortie, avec becs équipés d'une protection sanitaire ;
- Dimensions : 412x340x1410 mm.

Quantité : 2

2.14.7 DESSERTTE PLATEAU

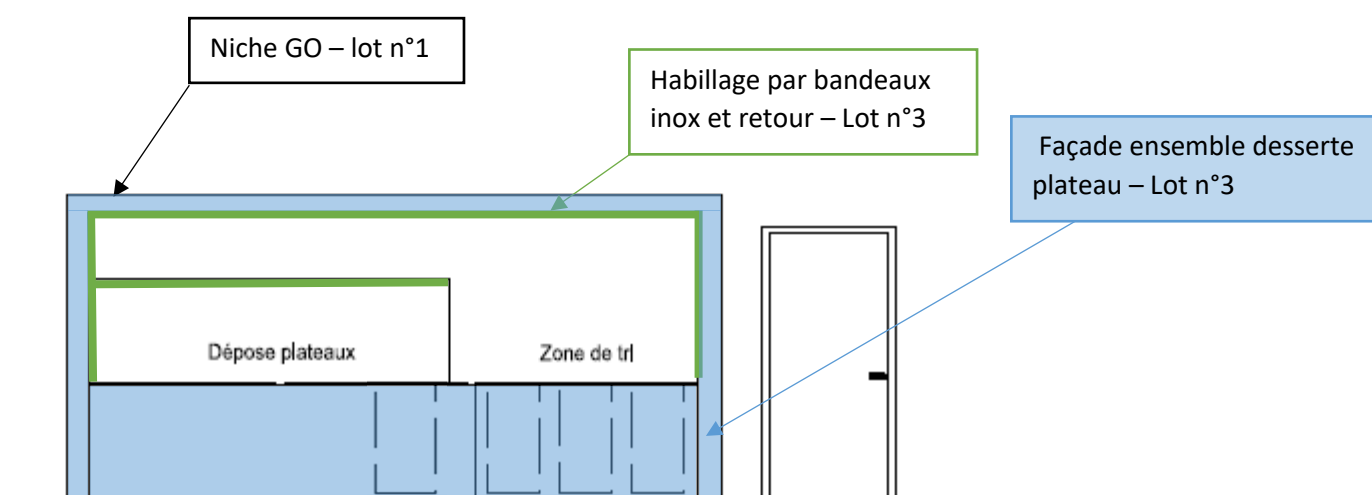
Le titulaire devra la fourniture et pose d'un ensemble de desserte plateaux. Formant un mobilier continu, il sera composé d'un sous ensemble de pré tri déchets, puis d'un guichet permettant la desserte des couverts et plateaux par l'utilisateur.

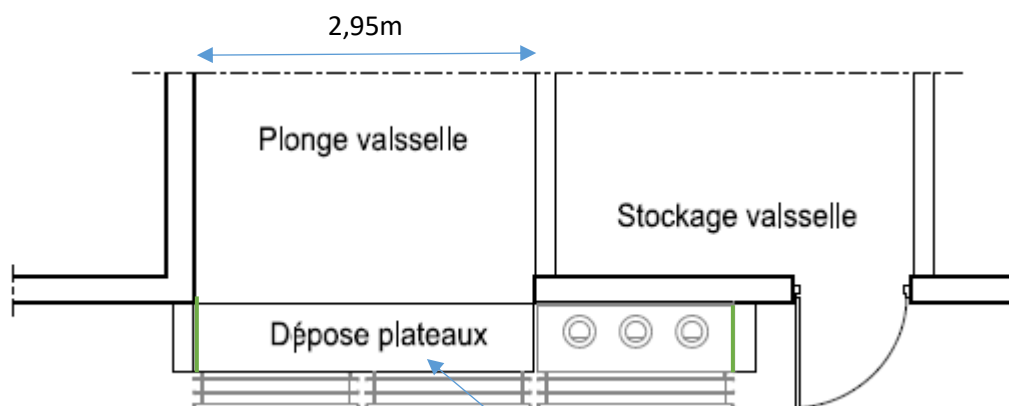
Inséré dans la niche construite au titre du lot n°1, son habillage est dû au titre du présent lot.

La façade et les habillages seront réalisés par panneaux en stratifié massif ou stratifié à haute pression (HPL), compris l'ensemble des suggestions, retours, profilés de finition nécessaire à une parfaite insertion au gros oeuvre.

Une rampe à plateaux 4 tubes inox sera mise en œuvre sur la longueur réalisée.

En plus des ouvertures nécessaires à la mise en place des porte-sacs, une ouverture supplémentaire sera réalisée afin de pouvoir transférer les dits porte-sacs vers la plonge vaisselle.





2.14.7.1 Sous-ensemble de pré-tri

Fourniture et pose d'un sous ensemble de pré-tri type TOURNUS réf 717543 ou équivalent :

- Mis en œuvre contre un mur ;
- Dossieret arrière de 300mm ;
- 3 trous vide déchets et accessoires ;
- 3 Porte sacs sur roue sans couvercle +2 supplémentaires.

2.14.7.2 Sous-ensemble de tri et dépose plateau

Fourniture et pose d'un sous ensemble de tri et desserte plateau :

- ;
- Plateau en acier inoxydable alimentaire 15/10e pour réception casiers standard :
 - o Bord mouluré profondeur 20 mm ;

	DISPOSITIONS TECHNIQUES LOT 3	Version : 1
		Date : OCT 2025

- Plateau avec forme de pente, bonde et siphon sans surverse ;
- En partie supérieure un deuxième plateau permettant la mise en place des casiers de stockage plateau selon principe ci-après ;



- Piètements : tubes en acier inoxydable qualité alimentaire Ø 45mm avec vérins anti-glissement sans filetage apparent.