

Direction générale des outre-mer
Service militaire adapté
Régiment de polynésie française

TABLEAU DE RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LES PRINCIPAUX MATERIELS ET COMPOSANTS PROPOSES PAR LE SOUMISSIONNAIRE

OBJET DE LA CONSULTATION : HAO (TUAMOTU) – RSMA-Pf – CFP4 – Création d’une compagnie – Matériels de Restauration Collective (MRC)

IMPORTANT : Ce tableau, à renseigner par l’entrepreneur (DOCUMENT CONTRACTUEL), doit être remis avec l’acte d’engagement.

Il n’est pas limitatif et peut être complété par l’indication des marques, types, etc....d’autres appareils ou composants d’ouvrages qui n’y seraient pas mentionnés.

Il doit être joint à l’appui, des éléments de documentation à caractère technique ou technico-commercial.

Référence C.C.T.P.	Composants d’ouvrages à installer	Marques commerciales, références, caractéristiques techniques sommaires, etc., des matériels ou composants proposés
Article. III	Lave-mains monobloc électronique	
Article. III	Centrale de nettoyage avec enrouleur	

Article. III	Ouvre-boîtes	
Article. III	Douchette mélangeuse	
Article. III	Balance électronique 10 kg	
Article. III	Balance à plate-forme 200 kg	
Article. III	Batteur-mélangeur 10 L	
Article. III	Batteur-mélangeur 20 L	

Article. III	Coupe-légumes	
Article. III	Cutter-mélangeur 5,5 L	
Article. III	Trancheuse à viandes	
Article. III	Laminoir à pâtes	
Article. III	Essoreuse à légumes 10 kg	
Article. III	Eplucheuse à pommes de terre 25 kg	

Article. III	Cuiseur à pâtes	
Article. III	Friteuse électrique 15 L	
Article. III	Bac de salage	
Article. III	Sauteuse électrique basculante	
Article. III	Plaque de cuisson vitrocéramique	
Article. III	Four de cuisson électrique équipé d'une hotte	

Article. III	Tour pâtissier statique	
Article. III	Four à micro-ondes	
Article. III	Four combiné électrique pour pâtisseries	
Article. III	Congélateur conservateur à crèmes glacées	
Article. III	Armoire froide positive 600 L	
Article. III	Armoire froide négative 600 L	

Article. III	Armoire froide positive 1 200 L	
Article. III	Cellule de refroidissement rapide	
Article. III	Chariot à linge sale	
Article. III	Chariot à linge propre	
Article. IV	Machine à avancement automatique de casiers	
Article. IV	Meuble de débarrassage	

Article. IV	Table à glissement	
Article. IV	Table d'entrée avec cuve	
Article. IV	Table de sortie	
Article. IV	Machine à laver les ustensiles	
Article. IV	Guichet de réception à alvéoles	
Article. V	Meuble distributeur (1) zone « self »	

Article. V	Meuble réfrigéré hors d'œuvre (2) zone « self »	
Article. V	Meuble bain-marie (3) zone « self »	
Article. V	Meuble réfrigéré desserts (4) zone « self »	
Article. V	Meuble caisse (5) zone « self »	
Article. VI	Local 023 – Hotte à rideau inductif	
Article. VI	Local 023 – Armoire de contrôle et de commande	

Article. VI	Système d'extinction automatique	
Article. VI	Hotte pour fours	
Article. VI	Caissons d'extraction d'air	
Article. VI	Caissons d'introduction d'air	
Article. VI	Caisson porte-filtre	
Article. VI	Registres circulaires motorisés	

Article. VI	Hotte pour machine à laver les ustensiles	
Article. VII	Production des chambres froides négatives	
Article. VII	Production des chambres froides positives	
Article. VII	Production des locaux réfrigérés 007, 019, 020, 021 et 022	
Article. VII	Système d'enregistrement des températures	
Article. VII	Panneaux isothermes	

Article. VII	Panneaux d'isolant sous dallage des chambres froides négatives	
Article. VII	Portes PVVT	
Article. VII	Portes PVV	
Article. VII	Portes PDVV	
Article. VII	Portes P1VCF	
Article. VII	Portes PDCF	

Article. VII	Portes PLP	
Article. VII	Portes PCF+	
Article. VII	Portes PCF-	
A.....,le..... L'entrepreneur, (cachet et signature)		