|  |  |
| --- | --- |
| **Désignation** | **Ligne self** |
| **Cadre de réponse** |

**Elément n°0 :**

|  |
| --- |
| **Chariot à niveau constant pour plateaux** |
| **Quantité** | **2** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure de l’acier inoxydable**  |  |  |
| **Nombre de niveau de présentation** |  |  |
| **Nature des roues et diamètre** |  |  |
| **Nature de l’acier de la poignée de guidage et diamètre** |  |  |
| **Nature des butoirs de protection** |  |  |
| **Entretien et nettoyage aisé** |  |  |
| **Livraison et teste du matériel sur site**  |  |  |
| **Charge maximal**  |  |  |
| **Conforme aux normes Européennes et Française** |  |  |
| **Chariot adapté à l’activité plonge**  |  |  |

**Elément n°1 :**

|  |
| --- |
| **Distributeur de couverts** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure en acier inoxydable**  |  |  |
| **Nombre de niveaux et capacité GN 1/3** |  |  |
| **Structure mobile :** **Nature de la chape et diamètre des roues** |  |  |
| **Structure fixe :****Réglage de la hauteur du piètement en mm** |  |  |
| **Nature de l’acier ou de la matière composite des GN 1/3 :** |  |  |
| **Profondeur des bacs GN 1/3** |  |  |

**Elément n°3 :**

|  |
| --- |
| **Elément de façade** |
| **Quantité** | **2** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Nature de la structure**  |  |  |
| **Réglage de la hauteur du piètement en mm** |  |  |

**Elément n°4 :**

|  |
| --- |
| **Chariot à niveau constant pour verres** |
| **Quantité** | **2** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure en acier inoxydable**  |  |  |
| **Chariot réglable** |  |  |
| **Nature du couvercle de protection** |  |  |
| **Plateaux équipés d’évacuation des eaux résiduelles** |  |  |
| **Nature des roues et diamètre** |  |  |
| **Nature de la poignée et diamètre** |  |  |
| **Nature des butoirs de protection** |  |  |
| **Entretien et nettoyage aisé** |  |  |
| **Livraison et test du matériel sur site**  |  |  |
| **Charge maximale**  |  |  |
| **Options** |  |  |

**Elément n°5 :**

|  |
| --- |
| **Meuble froid «  entrées »** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure en acier inoxydable**  |  |  |
| **Vitrine panoramique : nombre de niveaux** |  |  |
| **Epaisseur du verre trempé** |  |  |
| **Fermeture côté  service : typologie de la fermeture** |  |  |
| **Fermeture côté client : typologie de la fermeture** |  |  |
| **Meuble avec réserve : descriptif de la réserve** |  |  |
| **Décaissement de la cuve en mm** |  |  |
| **Nature de l’Eclairage et son positionnement** |  |  |
| **Longueur du meuble en mm** |  |  |
| **Appareil tropicalisé, noté la température** |  |  |
| **Nature du réfrigérant proposé et sa conformité.** |  |  |
| **Réglage de la hauteur du piètement en mm** |  |  |
| **La nature de l’habillage (descriptif panneau, sa résistance au nettoyage….)** |  |  |
| **Le niveau sonore de l’appareil** |  |  |
| **IP de l’appareil** |  |  |
| **Meuble raccordé aux différents réseaux (électrique, évacuation des eaux,…) par le fournisseur** |  |  |

**Elément n°6 :**

|  |
| --- |
| **Meuble froid «  desserts »** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure en acier inoxydable**  |  |  |
| **Vitrine panoramique : nombre de niveaux** |  |  |
| **Epaisseur du verre trempé** |  |  |
| **Fermeture côté  service : typologie de la fermeture** |  |  |
| **Fermeture côté client : typologie de la fermeture** |  |  |
| **Meuble avec réserve : descriptif de la réserve** |  |  |
| **Décaissement de la cuve en mm** |  |  |
| **Nature de l’Eclairage et son positionnement** |  |  |
| **Longueur du meuble en mm** |  |  |
| **Appareil tropicalisé, noté la température** |  |  |
| **Nature du réfrigérant proposé et sa conformité.** |  |  |
| **Réglage de la hauteur du piètement en mm** |  |  |
| **La nature de l’habillage (descriptif panneau, sa résistance au nettoyage….)** |  |  |
| **Le niveau sonore de l’appareil** |  |  |
| **IP de l’appareil**  |  |  |
| **Meuble raccordé aux différents réseaux (électrique, évacuation des eaux,…) par le fournisseur** |  |  |

**Elément n°7 :**

|  |
| --- |
| **Meuble présentoir «  entrées chaudes »**  |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure en acier inoxydable**  |  |  |
| **Capacité en GN** |  |  |
| **Nature de la résistance** |  |  |
| **Vitre vitrocéramique : épaisseur du verre** |  |  |
| **Longueur** |  |  |
| **Meuble avec réserve : descriptif de la réserve** |  |  |
| **Le niveau sonore de l’appareil** |  |  |
| **IP de l’appareil** |  |  |
| **Meuble raccordé au réseau électrique par le fournisseur** |  |  |

**Elément n°8 :**

|  |
| --- |
| **Chariot à niveau constant pour assiettes**  |
| **Quantité** | **2** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable**  |  |  |
| **Nature des roues et diamètre** |  |  |
| **Descriptif du fond de cuve** |  |  |
| **Nature des silos** |  |  |
| **Descriptif du réglage**  |  |  |
| **Typologie des couvercles** |  |  |
| **La capacité de stockage des assiettes**  |  |  |
| **Nature de la poignée et son diamètre.** |  |  |
| **Nature des butoirs de protection** |  |  |
| **Entretien et nettoyage aisé** |  |  |
| **Livraison et test du matériel sur site**  |  |  |
| **Charge maximale** |  |  |

**Elément n°9 :**

|  |
| --- |
| **Meuble bain-marie** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure en acier inoxydable**  |  |  |
| **Capacité  en GN 1/1:**  |  |  |
| **Descriptif du bain-marie à eau ou du bain-marie à air pulsé** |  |  |
| **Descriptif du protège haleine (épaisseur du verre…..)** |  |  |
| **Meuble avec réserve : descriptif de la réserve** |  |  |
| **Le positionnement de la prise et son IP** |  |  |
| **Nature du tableau de commande (mode d’allumage, IP, affichage de la température …..)** |  |  |
| **IP de l’appareil** |  |  |
| **Meuble raccordé au réseau électrique par le fournisseur** |  |  |

**Elément n°10 :**

|  |
| --- |
| **Meuble réfrigéré pour rougail** |
| **Quantité** | **1** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure en acier inoxydable**  |  |  |
| **Structure fixe** |  |  |
| **Structure fixe :****Réglage de la hauteur du piètement en mm** |  |  |
| **Capacité  en GN 1/1** |  |  |
| **Nature du protège haleine** |  |  |
| **Décaissement en mm** |  |  |
| **Bac de récupération de condensat (O/N et nature)** |  |  |
| **Nature du tableau de commande (mode d’allumage, IP, affichage de la température …..)** |  |  |
| **IP de l’appareil** |  |  |

**Elément n°11 :**

|  |
| --- |
| **Meuble inerte « distribution pain »** |
| **Quantité** |  |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Structure en acier inoxydable**  |  |  |
| **Capacité en GN 1/1** |  |  |
| **Structure fixe** |  |  |
| **Meuble avec réserve : descriptif de la réserve** |  |  |
| **Meuble avec ou sans porte** |  |  |

|  |
| --- |
| **Habillage de la structure** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Descriptif de l’habillage** |  |  |

|  |
| --- |
| **Rampe à plateaux** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Non fractionné** |  |  |
| **Matériau rampe** |  |  |

**DIMENSIONS**

**LONGUEUR TOTALE de la LIGNE SELF incluant les éléments E0 et E1 (en m) :**

**LONGUEUR TOTALE de la LIGNE SELF sans les éléments E0 et E1 (en m) :**

|  |
| --- |
| **Consommation électrique** |

**Descriptif**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Meuble froid « entrées » en KW/h** |  |  |
| **Meuble froid « desserts » en KW/h** |  |  |
| **Meuble présentoir « entrées chaudes » en KW/h** |  |  |
| **Bain-marie en KW/h** |  |  |
| **Meuble froid « rougail» en KW/h** |  |  |
| **Consommation Totale** |  |  |

**Engagements :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Propositions** | **Remarques** |
| **Visite sur site obligatoire pour identifier l’emplacement et déterminer les éventuels problèmes techniques (section de câble, puissance disponible…)** |  |  |
| **Enlèvement de l’ancienne structure** |  |  |
| **Livraison sur site, installation et essais compris, évacuation des emballages** |  |  |
| **Formation du personnel** |  |  |
| **Conformité à la législation du travail** |  |  |
| **Conformité sécurité électrique** |  |  |
| **Conforme aux normes Européennes et Françaises** |  |  |

**La société s’engage sur les informations inscrites sur le présent cadre de réponde. Ces informations doivent concorder avec les fiches techniques transmises. En cas d’incohérence, les éléments du cadre de réponse doivent être justifiés:**

**Société :**

**Représentant :**

**Date :**

**Signature et cachet de l’entreprise, précédé de la mention « lu et approuvé ».**