

# Collège Henri MATISSE

<b>Désignation</b>	<b>Ligne self</b>
<b>Nombres d'élément</b>	<b>10</b>

**Élément n°1 :**

<b>Distributeur de couverts</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure en acier inoxydable 18/10</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Structure équipé de :</b>	
	2 niveaux de 3 GN 1/3	X
	3 niveaux de 3 GN 1/3	
	4 niveaux de 3 GN 1/3	
	2 niveaux de 6 GN 1/3	
<b>Ligne 3</b>	<b>Options :</b>	
	Structure fixe	
	Structure mobile	X
<b>Ligne 4</b>	Structure fixe	<b>Structure mobile</b>
	Piètement réglable	Roues chape inox Diamètre 125 mm (minimum) Deux roues équipées de freins
<b>Ligne 5</b>	<b>La nature des GN 1/3 :</b>	
	Acier inoxydable	X
	copolyester	
<b>Ligne 5</b>	<b>Profondeur des GN 1/3</b>	
	100	
	150	X
	200	

**Élément n°2 :**

<b>Élément de façade</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure en acier inoxydable 18/10</b>
<b>Ligne 2</b>	<b>Piètement réglable</b>

Elément n°3:

<b>Chariot à niveau constant pour verres</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure en acier inoxydable</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Niveau de présentation réglable</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Equipé d'un couvercle de protection</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Fond en forme de pointe de diamant avec orifice d'évacuation des eaux résiduelles</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>Structure équipé de 4 roues composite dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum)</b>	
<b>Ligne 6</b>	<b>Equipé d'une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)</b>	
<b>Ligne 7</b>	<b>Equipé de 4 butoirs de protection moulée</b>	
<b>Ligne 8</b>	<b>Entretien et nettoyage aisé</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Livraison et teste du matériel sur site (à charge complète)</b>	
<b>Ligne 10</b>	<b>Charge maximal compris entre 100 et 120 kg</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Options :</b>	
	<b>Tôle pleine</b>	
	<b>Tôle perforée</b>	

Elément n°4 :

<b>Meuble froid « entrées »</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure et habillage en acier inoxydable 18/10</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Vitrine panoramique équipé de 3 niveaux d'étagère</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Présentation verre trempé</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Les fermetures côté service ( par porte coulissante ) et côté client ( par rideau thermique) doivent offrir les garanties pour un maintien en température conforme aux règles en vigueur</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>L'enceinte du meuble doit garantir le maintien des denrées en température conforme aux règles en vigueur</b>	
<b>Ligne 6</b>	Meuble avec réserve	
	Meuble sans réserve	<b>x</b>
<b>Ligne 7</b>	<b>Décassement de la cuve</b>	
	≤ à 20 mm	
	≤ à 30 mm	<b>X</b>
	90 mm	
<b>Ligne 8</b>	<b>Eclairage LED au plafond</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Longueur</b>	
	de	1400
	à	1500
<b>Ligne 10</b>	<b>Appareil tropicalisé (classe 5 , SN-T, N-T ou équivalent)</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Réfrigérant : pas de R404A</b>	
<b>Ligne 12</b>	<b>L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>	
<b>Ligne 13</b>	<b>Meuble équipé d'une prise :</b>	
	Oui	<b>x</b>
	Non	
	<b>Positionnement de la prise</b>	
	Droite	
	Gauche	<b>x</b>

<b>Ligne 14</b>	<b>Commande :</b>	
	<b>A bouton</b>	
	<b>Tactile - sensitive</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 15</b>	<b>Equipé d'un affichage de la température</b>	
<b>Ligne 16</b>	<b>Equipé d'un tableau permettant de modifier la température</b>	
<b>Ligne 17</b>	<b>Piètement réglable</b>	
<b>Ligne 18</b>	<b>Habillage :</b>	
	<b>Acier inoxydable 18/10</b>	<b>x</b>
	<b>Panneau mélaniné hydrofuge double face</b>	
<b>Ligne 19</b>	<b>Niveau sonore conforme à la réglementation</b>	

Elément n°5 :

<b>Meuble froid « desserts »</b>		
<b>Quantité</b>	<b>x</b>	
<b>Descriptif</b>		
<b>Ligne 1</b>	<b>Structure et habillage en acier inoxydable 18/10</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Vitrine panoramique équipé de 3 niveaux d'étagère</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Présentation verre trempé</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Les fermetures côté service ( par porte coulissante ) et côté client ( par rideau thermique) doivent offrir les garanties pour un maintien en température conforme aux règles en vigueur</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>L'enceinte du meuble doit garantir le maintien des denrées en température conforme aux règles en vigueur</b>	
<b>Ligne 6</b>	Meuble avec réserve	
	Meuble sans réserve	<b>x</b>
<b>Ligne 7</b>	<b>Décassement de la cuve</b>	
	≤ à 20 mm	
	≤ à 30 mm	<b>x</b>
	90 mm	
<b>Ligne 8</b>	<b>Eclairage LED au plafond</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Longueur</b>	
	de 1400 mm	
	à 1500 mm	
<b>Ligne 10</b>	<b>Appareil tropicalisé (classe 5 , SN-T, N-T ou équivalent)</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Réfrigérant : pas de R404A</b>	
<b>Ligne 12</b>	<b>L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>	
<b>Ligne 13</b>	<b>Meuble équipé d'une prise :</b>	
	Oui	<b>x</b>
	Non	
	<b>Positionnement de la prise</b>	
	Droite	
	Gauche	<b>x</b>

<b>Ligne 14</b>	<b>Commande :</b>	
	<b>A bouton</b>	
	<b>Tactile - sensitive</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 15</b>	<b>Equipé d'un affichage de la température</b>	
<b>Ligne 16</b>	<b>Equipé d'un tableau permettant de modifier la température</b>	
<b>Ligne 17</b>	<b>Piètement réglable</b>	
<b>Ligne 18</b>	<b>Habillage :</b>	
	<b>Acier inoxydable-18/10</b>	<b>x</b>
	<b>Panneau mélaniné hydrofuge double face</b>	
<b>Ligne 19</b>	<b>Niveau sonore conforme à la réglementation</b>	

Élément n°6 :

<b>Meuble présentoir « entrées chaudes »</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure et habillage en acier inoxydable 18/10</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Capacité 2 GN 1/1</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Résistance blindé inox</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Vitre vitrocéramique en verre trempé</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>Longueur</b>	
<b>Ligne 6</b>	<b>Meuble avec réserve</b>	
	<b>Meuble sans réserve</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 7</b>	<b>Meuble équipé d'une prise :</b>	
	<b>Oui</b>	<b>x</b>
	<b>Non</b>	
	<b>Positionnement de la prise</b>	
	<b>Droite</b>	
	<b>Gauche</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 8</b>	<b>Commande :</b>	
	<b>A bouton</b>	<b>x</b>
	<b>Tactile</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 9</b>	<b>Equipé d'un affichage de la température digital</b>	
<b>Ligne 10</b>	<b>Equipé d'un tableau permettant de modifier la température</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Piètement réglable</b>	
<b>Ligne 12</b>	<b>Habillage :</b>	
	<b>Acier inoxydable 18/10</b>	<b>x</b>
	<b>Panneau mélaniné hydrofuge double face</b>	
<b>Ligne 13</b>	<b>Niveau sonore conforme à la réglementation</b>	
<b>Ligne 14</b>	<b>L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>	



Élément n°7 :

<b>Chariot à niveau constant pour assiettes</b>	
<b>Quantité</b>	<b>2</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure intérieur et extérieur en acier inoxydable</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Structure équipé de 4 roues composite dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum)</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Le fond de la structure doit être pentu avec une évacuation pour les salissures et les eaux résiduelles</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Silos amovibles sans outils pour le nettoyage</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>Réglage du niveau des assiettes</b>	
<b>Ligne 6</b>	<b>Livré avec couvercle</b>	
	<b>Matière des couvercles :</b>	
	<b>Inox</b>	
	<b>Copolyester</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 7</b>	<b>Capacité de 100 à 120 assiettes</b>	
<b>Ligne 8</b>	<b>Equipé d'une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Equipé de 4 butoirs de protection moulée</b>	
<b>Ligne 10</b>	<b>Entretien et nettoyage aisé</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Livraison et teste du matériel sur site (à charge complète)</b>	

Elément n°8 :

<b>Meuble bain-marie</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure et habillage en acier inoxydable 18/10</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Capacité : 6 GN 1/1</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Typologie :</b>	
	Bain-marie à « eau »	x
	Bain-marie à « air pulsé »	
<b>Ligne 4</b>	<b>Présentoir éclairé et protège haleine</b>	
<b>Ligne 5</b>	Meuble avec réserve	
	Meuble sans réserve	x
<b>Ligne 6</b>	<b>Meuble équipé d'une prise :</b>	
	Oui	x
	Non	
	<b>Positionnement de la prise</b>	
	Droite	
	Gauche	x
<b>Ligne 7</b>	<b>Commande :</b>	
	A bouton	x
	Tactile	x
<b>Ligne 8</b>	<b>Affichage de la température digital</b>	
<b>Ligne 9</b>	<b>Equipé d'un tableau permettant de modifier la température</b>	
<b>Ligne 10</b>	<b>Piètement réglable</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Habillage :</b>	
	Acier inoxydable 18/10	x
	Panneau mélaminé hydrofuge double face	
<b>Ligne 12</b>	<b>L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>	

Elément n°9 :

<b>Meuble réfrigéré pour rougail</b>	
<b>Quantité</b>	

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure et habillage en acier inoxydable -18/10</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Meuble :</b>	
	<b>Fixe</b>	
	<b>Mobile</b>	<b>x</b>
	<i>Meuble mobile équipé de 4 roues pivotantes chapes inox dont deux avec freins diamètre 125 mm</i>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Meuble décaissé :</b>	
	<b>Oui</b>	<b>x</b>
	<b>Non</b>	
	<b>Profondeur</b>	
	<b>≤ à 65 mm</b>	
	<b>100 mm</b>	<b>x</b>
	<b>150 mm</b>	
	<b>200 mm</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Capacité : 2 GN 1/1</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>Meuble équipé de protège haleine</b>	
<b>Ligne 6</b>	<b>Livré avec réglette de séparation</b>	
	<b>Oui</b>	<b>x</b>
	<b>Non</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>Meuble avec réserve</b>	
	<b>Meuble sans réserve</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 6</b>	<b>Meuble connecté au réseau</b>	
	<b>Oui</b>	
	<b>Non</b>	<b>x</b>
	<b>Meuble équipé d'un bac de récupération de condensat:</b>	
	<b>Oui</b>	<b>x</b>
	<b>Non</b>	
<b>Ligne 7</b>	<b>Commande :</b>	
	<b>A bouton</b>	<b>x</b>
	<b>Tactile</b>	<b>x</b>
<b>Ligne 8</b>	<b>Affichage de la température digital</b>	

<b>Ligne 9</b>	<b>Equipé d'un tableau permettant de modifier la température</b>	
<b>Ligne 10</b>	<b>Piètement réglable</b>	
<b>Ligne 11</b>	<b>Habillage :</b>	
	<b>Acier inoxydable 18/10</b>	<b>x</b>
	<b>Panneau mélaniné hydrofuge double face</b>	
<b>Ligne 12</b>	<b>L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante, à toutes les opérations liées au nettoyage ( projection d'eau)</b>	
<b>Ligne 13</b>	<b>Appareil tropicalisé (classe 5 , SN-T, N-T ou équivalent)</b>	

Élément n°10 :

<b>Meuble inerte « distribution pains »</b>	
<b>Quantité</b>	<b>1</b>

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Structure en acier inoxydable</b>	
<b>Ligne 2</b>	<b>Capacité 2 GN 1/1</b>	
<b>Ligne 3</b>	<b>Structure mobile : 4 roues pivotantes, chapes inox dont deux avec freins, diamètre 125 mm à minima</b>	
<b>Ligne 4</b>	<b>Meuble avec réserve</b>	<b>x</b>
	<b>Meuble sans réserve</b>	
<b>Ligne 5</b>	<b>Meuble avec ouverture</b>	
	<b>Meuble sans ouverture</b>	<b>x</b>

<b>Habillage de la structure</b>
----------------------------------

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Acier inoxydable</b>	<b>18/10</b>
	<b>Panneau mélaniné hydrofuge double face</b>	

**Rampe à plateaux**

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Uniforme et non fractionné</b>
----------------	-----------------------------------

**Plan d'implantation**

**Le prestataire devra fournir un plan d'implantation.**

**Descriptif**

<b>Ligne 1</b>	<b>Plan à l'échelle 1/50ème</b>
<b>Ligne 2</b>	<b>Le plan d'implantation qui devra être conforme à l'installation.</b>

**Engagements :**

<b>Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement et déterminer les éventuels problèmes techniques (section de câble, puissance disponible...)</b>
<b>Enlèvement de l'ancienne structure</b>
<b>Livraison sur site, installation et essais compris, évacuation des emballages</b>
<b>Formation du personnel</b>
<b>Conformité à la législation du travail</b>
<b>Conformité sécurité électrique</b>
<b>Conforme aux normes Européennes et Française</b>