

Maître d'ouvrage



COMMUNE DE SAINT SIMÉON DE BRESSIEUX

409 GRANDE RUE
38870 SAINT SIMEON DE BRESSIEUX

Établissement

COMMUNE DE SAINT SIMÉON DE BRESSIEUX

409 GRANDE RUE
38870 SAINT SIMEON DE BRESSIEUX

Ingénierie Restauration



BUREAU D'ÉTUDES INGÉNIERIE CUISINES PROFESSIONNELLES

5 AVENUE JULES FERRY
69780 MIONS

Opération

CRÉATION D'UN RESTAURANT SCOLAIRE À SAINT SIMÉON DE BRESSIEUX

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES ET PARTICULIÈRES LOT 14 CUISINE

Août 2023 – Indice 1

SOMMAIRE

Chapitre 1. Généralités	6
1.1. Objet des travaux.....	6
Chapitre 2. Données de cadrage.....	8
2.1. Lieu de réalisation	8
2.2. Maître d'œuvre	8
2.3. Description des installations.....	8
2.4. Hypothèse de l'étude.....	8
2.5. Réglementation applicable à l'établissement.....	8
2.6. Pièces complémentaires en annexe.....	9
Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot.....	10
3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché.....	10
3.2. Documents à fournir	11
3.3. Approvisionnement du chantier	11
3.4. Planning des travaux	11
3.5. Les équipements	11
3.6. Formation du personnel	11
3.7. Nettoyage du chantier.....	12
3.8. Risques de Chantier.....	12
3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité	12
Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements.....	13
4.1. Équipements	13
4.2. Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils	14
4.3. Entretien	14
4.4. Mode d'exécution des travaux.....	14
4.5. Garantie.....	14
4.6. Hygiène	15
4.7. Niveaux sonores.....	15
4.8. Signalétique.....	15
Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements	16
5.1. Raccordement.....	16

5.2.	Relatives à l'électricité	16
5.3.	Dispositions particulières	16
5.4.	Repérages des matériels et canalisations.....	17
5.5.	Accès aux matériels	17
5.6.	Résistance à la corrosion	17
5.7.	Aménagement des locaux et enceintes isothermes.	17
5.8.	Équipement électrique.	17
5.9.	Dossier D.O.E.	18
Chapitre 6.	Essais, contrôle et réception des ouvrages	19
6.1.	Autocontrôles.....	19
6.2.	Généralités.....	19
6.3.	Réception	20
Chapitre 7.	Liste des équipements.....	21
Chapitre 8.	Caractéristiques des équipements	23
8.1.	Réception	23
8.1.1.	Désinsectiseur suspendu	23
8.1.2.	Armoire froide positive 600 litres – Hors lot équipements de cuisine.....	23
8.1.3.	Chariot de service	23
8.1.4.	Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine)	24
8.2.	Local ménage	24
8.2.1.	Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine)	24
8.2.2.	Vidoir (hors lot équipements de cuisine)	24
8.2.3.	Autolaveuse (hors lot équipements de cuisine)	24
8.3.	Vestiaire homme.....	25
8.3.1.	Lave-mains à commande non manuelle.....	25
8.3.2.	Casiers vestiaire industrie salissante.....	25
8.4.	Vestiaire femme.....	26
8.4.1.	Lave-mains à commande non manuelle.....	26
8.4.2.	Casiers vestiaire industrie salissante.....	26
8.5.	Préparation	26
8.5.1.	Plonge deux bacs + deux égouttoirs.....	26
8.5.2.	Table inox mobile.....	27

8.5.3.	Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine).....	27
8.5.4.	Lave-mains à commande non manuelle.....	27
8.5.5.	Poste de lavage et de désinfection.....	28
8.6.	Office.....	28
8.6.1.	Armoire froide positive 600 litres.....	28
8.6.2.	Table mobile adossé inox.....	29
8.6.3.	Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine).....	29
8.6.4.	Four de remise en température – 20 niveaux GN1/1 – Équipement existant récupéré.....	30
8.6.5.	Support sac poubelle.....	30
8.6.6.	Meuble bas inox deux portes coulissantes.....	30
8.6.7.	Micro-onde.....	31
8.6.8.	Coupe-pain.....	31
8.6.9.	Hotte adossée (hors lot équipement de cuisine).....	32
8.7.	Distribution.....	32
8.7.1.	Chariot niveau constant à plateaux.....	32
8.7.2.	Chariot niveau constant à verres.....	32
8.7.3.	Table inox pour distribution du pain et des couverts.....	32
8.7.4.	Cuve réfrigérée – Capacité 4 bacs GN1/1.....	33
8.7.5.	Élément de façade.....	33
8.7.6.	Chariot chauffant à assiettes.....	33
8.7.7.	Meuble vitrocéramique – Capacité 4 bacs GN1/1.....	34
8.8.	Local déchets.....	34
8.8.1.	Poste de lavage et de désinfection.....	34
8.8.2.	Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine).....	35
8.8.3.	Désinsectiseur suspendu.....	35
8.9.	Laverie.....	35
8.9.1.	Table d'entrée machine à laver.....	35
8.9.2.	Machine à laver à capot.....	36
8.9.3.	Adoucisseur d'eau.....	37
8.9.4.	Table de sortie machine à laver.....	37
8.9.5.	Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine).....	37
8.9.6.	Poste de lavage et de désinfection.....	37

8.9.7.	Lave-mains à commande non manuelle	38
8.9.8.	Chariot de stockage des casiers sur chants	38
8.9.9.	Chariot de service	39
8.9.10.	Hotte adossée (hors lot équipement de cuisine)	39
8.10.	Salle à manger élémentaire	39
8.10.1.	Meuble condiments (hors lot équipements de cuisine).....	39
8.10.2.	Fontaine réfrigérée	40
8.10.3.	Table de débarrassage.....	40
8.10.4.	Chariot de service.....	40
8.11.	Salle à manger maternelle.....	41
8.11.1.	Meuble condiments (hors lot équipements de cuisine).....	41
8.11.2.	Fontaine réfrigérée	41
8.12.	Porte	41
8.12.1.	Porte de service	41
8.12.2.	Porte de service	42
8.12.3.	Porte de service CF1h	43

Chapitre 1. Généralités

1.1. Objet des travaux

Le présent CCTP a pour objet de définir les prestations du **Lot 14 cuisine** nécessaires pour le fonctionnement de **l'office** dans le cadre de la **création d'un restaurant scolaire à Saint Siméon de Bressieux (38)**.

Du fait de sa qualification, il appartient à l'entreprise de prévoir le détail des suggestions, fournitures et ouvrages nécessaires à la réalisation parfaite de son marché.

Ce présent document renseigne l'opérateur économique sur l'ampleur des travaux à effectuer et sur la nature et la qualité des matériaux à employer. Cette description n'a pas un caractère exhaustif ; aussi, il s'ensuit que **l'opérateur économique devra exécuter, comme étant intégré dans son offre de prix, sans exception ni réserve, tous les travaux de sa profession nécessaires et indispensables pour le complet et parfait achèvement de l'ouvrage.**

L'entreprise doit tous les travaux nécessaires au complet et parfait achèvement de son installation. Toutes suggestions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement, de sécurité, d'entretien et de finition. L'entrepreneur doit des installations complètement terminées et ceci dans les moindres détails.

En l'occurrence, l'adjudicataire du présent lot ne pourra jamais arguer que des erreurs ou omissions aux plans et à la DPGF puissent le dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l'objet d'une demande de supplément de prix.

L'entreprise aura à sa charge les vérifications des calculs et dimensionnement décrits.

Toute prestation décrite dans le présent CCTP, est à considérer comme un minimum et donnée à titre indicatif.

L'entreprise fera part au **bureau d'études ICP** de tout problème éventuel pour la réalisation de sa réponse.

La mission confiée au **bureau d'études ICP** est une mission de base au sens de la Loi MOP 93.

Le dossier d'exécution est à la charge de l'entreprise adjudicataire. Ce dernier comprendra : les études de dimensionnement ainsi que les plans d'exécution et de chantier.

L'entreprise est réputée avoir pris connaissance des diverses contraintes inhérentes au bon déroulement de son installation.

L'adjudicataire devra, dans l'exécution des prestations qui lui incombent, se conformer aux clauses, conditions et prescriptions des documents techniques, normes françaises et normes techniquement équivalentes et de la réglementation en vigueur et entre autres :

- Des arrêtés, circulaires et décrets en vigueur,
- Des normes françaises homologuées ou non,
- Des documents techniques unifiés,
- Des directives européennes,
- Des règles de l'art et des préconisations des différents acteurs publics ou privés [Direction Départemental de la Protection des Populations, etc....]

L'entreprise ne saurait se prévaloir de l'absence de référence à un texte réglementaire pour prétendre s'y soustraire.

Si au cours des travaux de nouveaux règlements ou normes entraient en vigueur, l'adjudicateur du présent lot est tenu d'en référer par écrit au Maître d'ouvrage.

L'entreprise a à charge la vérification des dimensions annoncées dans la DPGF avec le plan des équipements du présent lot.

Il s'ensuit que les plans d'Exécution des Ouvrages sont établis par l'opérateur économique dans le cadre de son engagement auprès du maître d'ouvrage.

Toute offre d'entreprise vaut acceptation des contraintes de planification imposées et engagement du maintien d'un effectif de main d'œuvre suffisant pour y parvenir.

Chapitre 2. Données de cadrage

2.1. Lieu de réalisation

COMMUNE DE SAINT SIMÉON DE BRESSIEUX

409 GRANDE RUE

38870 SAINT SIMEON DE BRESSIEUX

2.2. Maitre d'œuvre

BUREAU D'ÉTUDES ICP

5 AVENUE JULES FERRY

69780 MIONS

contact@be-icp.com

2.3. Description des installations

Le plan d'aménagement proposé correspond à la solution retenue. L'entrepreneur n'a pas à apporter de modification.

Les dimensions indiquées ci-après permettent le respect du plan d'implantation ; les entrepreneurs retenus devront prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions vérifiées sur place.

Les fiches techniques détaillées ainsi que tous les documents techniques concernant les matériels seront fournies avec l'offre de l'entrepreneur.

L'énergie utilisable est :

- Électricité tension 240/400 Tri+T+N

La cuisine est alimentée en chaude sanitaire 55°C.

Rappel important

Dans le cas où des prestations complémentaires seraient nécessaires, les entreprises devront les prévoir dans leur offre. Aussi il est impératif que l'adjudicataire suive son chantier.

2.4. Hypothèse de l'étude

Nombre de rationnaires

- 200 repas / midi

2.5. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant création d'un office de remise en température au sein du groupe scolaire de la commune de Saint Siméon de Bressieux est de satisfaire aux textes et normes suivantes :

- A l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997
- Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)
- à la note DGLA/SDHA/N98/N°8126 du 10 août 1998 et plus précisément à l'article 38 relatif au transport des repas
- A l'extrait du CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME _ Partie législative
- Au code du travail
- Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CE n°852/2004 du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dans les établissements de restauration collectives à caractère sociale

- Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement CE n°854/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine
- Arrêté du 27 Avril 2007 modifiant l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animal
- Norme NF Hygiène pour les équipements

2.6. Pièces complémentaires en annexe

- ICP - CCTP – GS SAINT SIMÉON DE BRESSIEUX – PLAN D'IMPLANTATION CUISINE - A3 100^{ème}
- DPGF
- Tableau des Marques et Types

Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

Les prestations à charge de l'opérateur économique comprendront en outre :

- La fourniture et la mise en place des équipements neufs décrits au présent CCTP
- Le nettoyage des parois et sol avant l'installation des appareils
- Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux
- La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur
- La présence à l'ensemble des réunions de chantier sur convocation
- L'entreprise doit la pose des portes, etc..
- Tous les équipements de levage, de manutentions nécessaires à la mise en place et à l'acheminement
- Les plans de réservations et les impressions nécessaires
- La réalisation de tous percements de tous diamètres en parois et plancher de toute nature
- Le rebouchage et le calfeutrement au degré coupe-feu requis dans toutes les parois et les planchers de toute nature de toutes les réservations réalisées et demandées
- La fourniture et la mise en œuvre de tous les matériaux et matériels nécessaires à la réalisation de l'installation
- L'amenée et le repliement de tout appareil nécessaire à la réalisation des travaux
- Les raccordements des appareils fournis
- La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais
- L'enlèvement quotidien des emballages et gravois provenant des installations
- La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils
- La garantie pièces, main d'œuvre et déplacement
- La réalisation et la fourniture des DOE en exemplaires suffisant
- La coordination nécessaire avec les autres corps d'état
- Assistance technique et la garantie des fabricants pour l'installation et la mise en service des équipements
- Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent lot, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : luminaires, etc...) la manutention nécessaire est réputée incluse au présent lot

Au cours de la période de préparation, l'adjudicataire (l'installateur) du lot devra :

- Fournir au Maître d'œuvre les plans des ouvrages, établis en relation avec le constructeur, à partir des plans, coupes, et dessins du projet avec les précisions nécessaires
- **Aucune créance de livraison de fournisseur ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites**
- A aucun moment durant le chantier, le titulaire du lot ne pourra prévaloir d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui incombant, ou pour ne pas fournir les renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires pour le bon déroulement du chantier
- Le titulaire du lot devra assister personnellement aux différentes réunions et visites de chantier et y consacrer tout le temps nécessaire. En cas d'empêchement, il devra se faire remplacer par un collaborateur qualifié au courant du chantier et ayant pouvoir de signature pour engager son entreprise. Les absences à ces réunions seront sanctionnées
- Il est rappelé que l'entrepreneur devra assurer lui-même la protection de son matériel et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols pendant la durée des travaux, c'est-à-dire jusqu'à la date de réception de ces derniers
- Une attention particulière est demandée à l'entreprise concernant le respect de la protection des ouvrages des autres corps d'état. Toute dégradation des ouvrages sera reprise ou refaite pour le compte de l'entreprise fautive. Toutes les dispositions seront prises pour avoir une protection mécanique adaptée des ouvrages

3.2. Documents à fournir

Avant toutes actions :

- [Le PPSPS propre du présent lot](#)
- Tous certificats d'agrément
- Les assurances en cours

Avant de passer commande pour un matériel ou d'exécuter quelques travaux que ce soit, le titulaire devra fournir au Maître d'Œuvre les documents énumérés ci-après, et avoir obtenu son accord :

- A la notification de son marché, le lauréat doit fournir : Les fiches techniques des équipements de son lot, avec nomenclature et références du matériel proposé ainsi que ses agréments et ses documentations techniques
- Le Plan de chantier d'implantation des équipements avec encombrement des appareils
- L'ensemble des documents seront fournis en numérique au format : DWG ou compatible DXF pour les pièces graphique et/ou PDF et Formats Bureautiques pour toutes autres pièces

Toutefois, il est rappelé que seules les diffusions papiers feront foi, diffusion à l'ensemble des prestataires de l'opération.

3.3. Approvisionnement du chantier

[L'entreprise doit s'assurer des conditions d'accès et de livraison de son matériel, les coûts de livraison particulière à cette opération seront réputés intégrés dans l'offre de prix.](#)

L'entreprise doit être assurée de la possibilité et de la certitude de pouvoir approvisionner régulièrement son chantier.

3.4. Planning des travaux

[Les coûts d'installation particuliers à cette opération seront réputés inclus dans l'offre de prix.](#)

Le démarrage des travaux sera signifié aux entreprises par ordres de services établis sur décision de la Maitrise d'ouvrage ou de l'Assistant à Maitrise d'ouvrage, selon le planning prévisionnel du maître d'œuvre.

L'entreprise fournira avec son offre un planning détaillé des différentes tâches faisant apparaître la durée totale de son intervention, la durée par phase de travaux, le nombre de personnel par phase présent simultanément sur le chantier et [sa méthodologie d'intervention.](#)

3.5. Les équipements

Livraison, mise en place, installation, raccordements, essais et mise en service des matériels.

L'entreprise retenue aura à sa charge la livraison suivant les moyens dont dispose le bâtiment, ils sont de la responsabilité du lauréat, de vérifier les modalités d'accès au site et locaux.

3.6. Formation du personnel

L'entreprise retenue doit prévoir l'instruction des utilisateurs en situation d'exploitation.

Ces instructions comprendront de plus la fourniture de la documentation, notices techniques d'entretien, d'utilisation nécessaire à une parfaite connaissance et maintenance des installations.

Après essais, si les installations ne répondaient pas aux conditions définies et imposées dans le présent document, le Maître d'Œuvre se réserve le droit de faire exécuter toutes les modifications nécessaires par toute entreprise de son choix, les frais afférents à la réalisation de ces travaux étant intégralement à la charge du titulaire défaillant.

3.7. Nettoyage du chantier

L'entreprise titulaire du **lot 14 cuisine** devra pour ce qui le concerne impérativement évacuer tous les emballages, caisses, palettes, etc... ayant servi aux approvisionnements au fur et à mesure, de manière à ne créer aucune gêne.

L'entreprise doit la propreté de son chantier et de ces installations. La gestion, l'évacuation et l'élimination sélective ou le retraitement de ses déchets conformément à la loi en vigueur ou la réglementation du présent chantier.

L'entrepreneur doit le nettoyage complet en fin de chantier de toutes ses installations et équipements avant la désinfection par les utilisateurs.

Les ultimes protections (films, adhésifs) seront de mêmes évacuées avant la réception et la mise en service. Pour rappel lors du nettoyage général de fin de chantier, l'utilisation de produit à base de chlore et d'acide sont à proscrire.

3.8. Risques de Chantier

Dans le cas d'une dégradation, les réparations éventuelles seront à la charge et frais de l'entrepreneur.

3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité

Chaque entrepreneur aura à charge d'obtenir tous les renseignements utiles pour l'exécution de ses travaux, de se soumettre à toute vérification et visite des agents de services du lieu de réalisation, et fournir tous documents et pièces justificatives qui lui seraient demandés.

En particulier, l'entrepreneur devra :

- Obtenir les accords nécessaires, avant toute exécution de travaux et ultérieurement après leur réalisation
- Prendre à sa charge tous les essais prescrits
- Établir les dossiers administratifs et les remettre au Maître d'Œuvre pour accord et signature
- Prendre à sa charge tout supplément de fourniture et main œuvre nécessaire à la mise en conformité des installations, découlant des règlements en vigueur, en sus des prestations déjà prévues

Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements

4.1. Équipements

Il sera fait exclusivement usage de matériel neuf, de première qualité, et facilement remplaçable dans des délais le plus court possible. Tous les matériels faisant l'objet de normes ou d'agréments devront être conformes à ceux-ci.

Le présent cahier des charges s'évertue à donner une description de type performanciel et exigentiel des équipements à mettre en place en indiquant au mieux la qualité de fabrication attendue.

Les équipements utilisés devront être neufs et de premières qualités, conformes aux normes et décrets en vigueur et exemptes de tous vices visibles ou cachés, installés avec tout le soin nécessaire, dans les conditions de sécurité requises, en tenant compte des recommandations des fabricants et selon les règles de l'art.

Le présent CCTP définit pour chacun des équipements, un niveau de qualité, de performance, et une aptitude fonctionnelle précise. L'équipement ou le matériau proposé devra respecter l'esprit général du cahier des charges, et posséder au minimum les niveaux qualitatifs et de performances indiqués dans le présent descriptif. Ces références ne devront pas être accompagnées de qualificatifs **tels que, ou similaires**.

Les dimensions des appareils mentionnées dans le CCTP, doivent être respectées sinon s'en rapprocher étroitement, en fonction des dimensions des fabricants, sans jamais remettre en cause les capacités et rendements demandés, ainsi que l'implantation définis par le **bureau d'études ICP**.

La notion de matériel ou matériau « équivalent » sous-entend également des qualités de fiabilité et de maintenance. A ce titre, l'entreprise fournira impérativement pour chacun des matériaux ou équipements sa marque et son type précis.

Pour cela, l'entreprise devra impérativement compléter les fiches de renseignements annexées au présent document lors de la remise de son offre et joindre impérativement tout document technique justifiant ses choix et en outre d'apprécier les caractéristiques complètes des équipements proposés, **faute de quoi l'analyse de l'offre ne pourra être faite**.

En outre, quelques soient les matériels proposés par l'opérateur économique, **il ne sera accepté qu'une seule marque de matériel par famille de matériel**. Ceci d'une part, pour faciliter les opérations ultérieures de maintenance et d'entretien des équipements et d'autre part, par volonté esthétique d'uniformisation des équipements, hors cas spécifiques.

Tous les équipements devront être garantis par le fabricant pour l'utilisation et la fonction envisagée. Dans le cas où aucun label n'est défini, il sera exigé des fiches techniques et rapports des laboratoires agréés. L'emploi de matériaux ou procédés nouveaux sera subordonné à l'avis technique d'un organisme officiel et d'un bureau de contrôle.

Jusqu'à la réception de l'installation, l'entreprise adjudicataire demeure seule responsable des matériaux et matériels fournis et de leur conformité avec les prescriptions du marché.

Les clés des appareils ou meubles, de même que les accessoires de petit volume nécessaires au fonctionnement seront remis à l'utilisateur en présence du maître d'ouvrage et feront l'objet d'un récépissé de réception afin d'éviter tout litiges.

L'entreprise demeurera responsable des accidents qui pourraient résulter de la fabrication de ses équipements, de leurs installations ainsi que les dommages et intérêts qui pourraient être réclamés par suite à ces accidents.

L'inox ferritique bi-stabilisé de qualité F 18 TNb (AISI 441) ne pourra être utilisé que pour les équipements n'ayant aucun contact direct ou indirect avec les aliments.

Toute la visserie de fixation des appareils sera obligatoirement en inox et toujours au maximum non apparent.

4.2. Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils

Pour tous les appareils mis en place, les spécifications et normes de sécurité et d'hygiène en vigueur sont exigées. Tous les matériaux utilisés et leurs ajouts en liaisons éventuels sont de type alimentaire, l'usage de l'amiante est interdit.

Important

Des couvre-joints des bandeaux d'habillage devront être fournis et installés par les entreprises retenues dans tous les cas où le montage nécessite cette intervention, pour assurer le respect de l'hygiène et l'esthétique.

4.3. Entretien

L'entreprise doit prévoir dans son offre en fin d'année de parfait achèvement une visite pour la maintenance et le nettoyage de l'ensemble des équipements du marché.

4.4. Mode d'exécution des travaux.

Tous les travaux seront exécutés dans les règles selon les meilleurs techniques et pratiques en usage. L'installateur devra mettre en œuvre tous les moyens matériels et le personnel qualifié suffisant pour exécuter ses travaux en fonction de chaque tâche spécifique et pour respecter les délais prévus.

L'entreprise devra se rendre à l'ensemble des réunions de chantiers organisées, par la maîtrise d'œuvre.

L'entrepreneur devra surveiller les travaux de façon suivie et maintenir sur le chantier un responsable habilité à recevoir tous les ordres ou instructions provenant du maître d'œuvre. Il devra assurer, pendant toute la durée des travaux, une coordination constante dans les études et l'exécution des travaux.

L'installateur restera en liaison constante avec le maître d'œuvre et établira tous les détails d'exécution complémentaires pouvant s'avérer nécessaires. Ces plans seront soumis à l'approbation préalable du maître d'œuvre avant exécution.

4.5. Garantie

La durée de la garantie est de 2 ans pièces et main d'œuvre à partir de la date de réception des appareils, sauf indication contraire dans les pièces de consultation.

L'entreprise sera tenue d'entretenir son installation en bon état de fonctionnement pendant la période comprise entre l'achèvement des travaux et la fin de l'année de garantie de parfait achèvement.

Pendant ce délai, il devra remplacer à ses frais toutes les pièces qui viendraient à manquer par vice de construction, défaut de matière, vice de montage, usure anormale, sauf le cas d'utilisation défectueuse.

S'il survient pendant le délai de garantie une avarie dont la réparation incombe à l'installateur, un procès-verbal détaillé sera dressé et lui sera notifié. S'il négligeait de faire cette réparation dans le délai fixé par le Maître d'œuvre, l'avarie sera réparée d'office à ses frais. Si l'avarie est réparée par l'installateur, le délai de garantie sera prolongé pour les organes importants réparés ou ceux qui en dépendent sans pouvoir dépasser six mois.

En complément de cette garantie de base, l'adjudicataire s'engage dans son offre à une disponibilité des pièces de dépannage des appareils sous 48 heures.

La période de garantie porte sur 2 ans à compter de la date de réception (garantie pièces et main d'œuvre) sur tous les équipements (contre tous vices de fabrication).

Durant la période de garantie, l'entreprise est tenue de remédier à tous désordres nouveaux, y compris minimes, et doit procéder à ses frais (pièces et main d'œuvre) au remplacement ou à la répartition de tout élément défectueux de l'installation.

Cette garantie ne couvre pas : les réparations qui seront les conséquences d'un abus d'usage et les dommages causés par un tiers.

4.6. Hygiène

Tous les équipements proposés devront être conçus pour favoriser les opérations de nettoyage et de désinfection.

- Les différentes surfaces en contact avec les aliments devront être lisses, lavables, imputrescibles et non toxique
- Les têtes de vis seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisse
- L'ensemble des tables, plonges, et autres équipements en contact avec les denrées posséderont des angles largement arrondis
- Les bords seront correctement ébavurés et non coupant. Les équipements ne devront en aucun cas représenter un quelconque danger de blessure lors de leurs utilisations ou lors des opérations de nettoyage
- L'ensemble des roulettes, joints, bandeau de protection seront en caoutchouc non marquant câbles ne devront pas être apparents, les soudures seront toutes poncées, etc...
- Soudure : tous les cordons de soudure seront meulés et brossés soigneusement de façon à ce qu'il n'apparaisse aucune discontinuité
- Agrée NF Alimentaire, LERPAC, CNERPAC, etc...
- **Lors des opérations de nettoyage, nous rappelons que l'emploi de produit à base de chlore ou d'acide est interdit à proximité des équipements inox**

4.7. Niveaux sonores.

Les bruits des équipements techniques du bâtiment, dans leurs conditions de fonctionnement les plus bruyantes, devront respecter les niveaux sonores suivants :

- Dans les cuisines : 60 dB(A)
- Dans la laverie : 65 dB(A)

Le respect de ces objectifs sera mis en évidence, d'une part, par des études d'exécutions acoustiques et, d'autre part, par des mesures d'autocontrôle préalables à la fin du chantier.

Études et mesures d'autocontrôle étant à la charge de l'entreprise.

4.8. Signalétique

Sur chaque appareil, une plaque signalétique devra être apposée de façon indestructible, elle devra faire apparaître, en plus des critères techniques habituels, les mentions suivantes :

- La marque
- Le modèle – La référence
- L'agrément aux normes françaises ou européennes
- La puissance de raccordement
- La nature de l'agent thermique employé
- Les plaques mises en place devront être imputrescibles, positionnées et fixées de manière à ne pas être un obstacle à l'entretien et au nettoyage de l'équipement

Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements

5.1. Raccordement

Les raccordements devront être soignés. Ils ne devront pas permettre l'accumulation de débris divers [graisse, poussières, liquides, aliments, etc...] et en aucun cas empêcher le nettoyage. Dans le cas où les arrivées de fluides sont difficilement accessibles, trop nombreuses, ou trop près des cloisons, il s'avérera nécessaire de prévoir des habillages en acier inoxydable facilement démontable.

L'arrière des appareils sera également soigné avec habillage en acier inoxydable.

Toutes suggestions permettant un nettoyage aisé seront à la charge du présent lot.

Textes particuliers de fabrication du matériel.

Il s'assurera que les règles de construction du matériel soient conformes :

- Aux recommandations du CNEVA (LERPAC) et conforme à la norme NF
- A la Directive 2007/19/CE du 30 mars 2007 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et plus particulièrement les constituants et la migration des matériaux et pièces
- A l'arrêté du 21 décembre 2009, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997
- Au règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Au règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origines animales
- Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origines animale et denrées alimentaires en contenant

5.2. Relatives à l'électricité

Dans le cas de voisinage de canalisations électriques et de canalisations non électriques, les canalisations sont disposées de façon à ménager une distance au minimum 30 mm entre les surfaces extérieures des canalisations. Les canalisations électriques ne sont pas placées parallèlement au-dessous de canalisations pouvant donner lieu à des condensations telles que des canalisations de vapeur, d'eau, écoulements.

Les canalisations électriques à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, se trouvent à 0m50 minimum des conduits d'évacuation des hottes ou autres dispositifs de capteur d'air vicié, de buées ou de graisses.

Les canalisations électriques sont disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries et le cas échéant procéder au remplacement des conducteurs détériorés.

Chaque appareil fonctionnant à l'électricité comprend son dispositif de coupure et de commande.

Ce dispositif n'excluant pas l'appareillage de protection situé en tête de ligne dans l'armoire générale.

Les appareils sont du type étanche.

5.3. Dispositions particulières

Accessibilité

Les canalisations électriques devront être disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries et le cas échéant procéder au remplacement de conducteurs détériorés.

Emplacement des appareils et fixation

Les appareils seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur entretien et, s'il y a lieu à la vérification des connexions des conducteurs. Les appareils devront être maintenus

de manière à ce que les connections des canalisations des appareils, ne soient soumises à aucun effort de traction ou de torsion, malgré les contraintes résultant de l'usage normal des appareils.

Protection des canalisations à leur entrée dans les appareils

Dans tous les cas où les règles prescrivent que les canalisations soient protégées contre les détériorations mécaniques, cette protection sera assurée d'une façon continue jusqu'à leur pénétration dans les appareils.

Une attention toute particulière sera apportée sur les presses étoupes à écrasement sur les canalisations, qui seront réalisées de façon à garantir l'étanchéité parfaite de l'appareil à alimenter.

Le titulaire du présent lot veillera à prévoir les protections mécaniques nécessaires.

Appareils de coupure et de commande

Chaque appareil comprendra son dispositif de coupure et de commande.

Appareils de protection

Chaque appareil comportant un moteur sera équipé d'une protection individuelle de moteur, par relais de protection thermique à déclenchement différentiel sur coupure de phase.

Cet appareillage de protection, se trouvera de préférence incorporé aux équipements. Ils pourront se trouver soit au droit du matériel à protéger, soit regroupés dans une armoire étanche à proximité du matériel.

5.4. Repérages des matériels et canalisations

L'entrepreneur devra tous les travaux nécessaires au parfait repérage de ses installations.

Les prestations comprennent :

- Plan d'installation, sur lesquels apparaîtront la nomenclature du matériel, les numéros devant correspondre à ceux de la DPGF

Ces documents devront être soumis avant la pose, à l'acceptation du Maître d'Œuvre.

5.5. Accès aux matériels

Tous les matériels nécessitant un entretien seront accessibles et démontables.

L'entrepreneur est tenu de signaler au Maître d'Œuvre, la position et les dimensions des trappes et accès aux matériels qu'il doit installer.

5.6. Résistance à la corrosion

Tous les matériels employés devront être résistants à la corrosion en milieu chaud et humide, ainsi qu'aux produits de nettoyage normalement utilisés en grande cuisine.

5.7. Aménagement des locaux et enceintes isothermes.

Outre les dimensions réglementaires à respecter, l'aménagement doit :

Laisser aisément accessibles toutes les parties constitutives des matériels ainsi que les organes de commande, contrôle, sécurité.

Permettre le démontage de tout ou partie des matériels sans dépose d'autres équipements.

Comporter les équipements nécessaires à la manutention des matériels.

Assurer l'évacuation des ouvrages d'eau (canalisations siphonnées raccordées au réseau E.U. et ceci hors de l'enceinte réfrigérée).

5.8. Équipement électrique.

A partir des alimentations électriques laissées en attente (puissance, pilotage et signalisation à vérifier), tous les travaux sont à la charge de l'entrepreneur.

Toutes les spécifications imposées dans un **lot ELECTRICITE** en ce qui concerne les alimentations, les armoires, les protections, les canalisations, sont valables pour les équipements électriques du présent lot.

5.9. Dossier D.O.E.

Obligation est faite à l'entreprise de fournir, à la demande du Maître d'œuvre et/ou du bureau de contrôle, les P.V. et certificats de conformité de tous les matériaux et matériels.

A la demande du Maître d'œuvre, les entreprises devront fournir leurs D.O.E, en 3 exemplaires.

Ils comporteront au minima :

- Les plans comme construits avec nomenclature, références, agent thermique, et puissance de chaque appareil
- Les dossiers techniques avec sommaire détaillé de l'ensemble des fiches d'entretien et de maintenance du matériel y compris éclatés et coordonnées des fournisseurs

Chaque dossier DOE sera présenté comme suit ; Un dossier Papier, dans classeur "Exacompta" comprenant :

- Les plans d'implantation et de réservations comme installé avec nomenclature du matériel sous pochette plastique
- Le sommaire des onglets avec dénomination de chaque appareil qui sera rédigé sur le modèle de la D.P.G.F avec colonnes : Repères plan, désignation, Marque, Type, Repère onglet
- Les onglets cartonnés de séparation, repérés suivant le sommaire ci-avant pour chaque matériel

Une clé USB comportant les mêmes pièces au Format PDF.

Il est rappelé qu'aucun DGD ne sera réglé si les DOE ne sont pas remis et validés par le Maître d'œuvre.

Chapitre 6. Essais, contrôle et réception des ouvrages

Le contrôle de l'installation et de conformité se divise en 3 phases :

- L'autocontrôle et les essais effectués par l'entreprise
- Le contrôle de la bonne exécution et d'obtention des résultats contractuels par la maîtrise d'œuvre
- Les vérifications du contrôleur technique ou bureau de contrôle

6.1. Autocontrôles

Le contrôle interne auquel est assujettie l'entreprise doit être réalisé à différents niveaux :

- Au niveau des fournitures, quel que soit leur degré de finition, l'entrepreneur s'assurera que les produits commandés et livrés sont conformes aux normes et aux spécifications complémentaires éventuelles du Marché
- Au niveau du stockage de ses équipements
- Au niveau de la fabrication et de la mise en œuvre, le responsable du chantier de l'entreprise vérifiera que la réalisation est faite conformément aux DTU ou règles de l'art

Les essais officiels seront à réaliser entre la mise en service des installations et la réception, après une vérification générale de l'entreprise. L'entreprise informera le Maître d'ouvrage, le maître d'œuvre, le bureau de contrôle, des dates de ces essais, afin qu'ils y délèguent éventuellement un représentant. L'installateur doit fournir tous les moyens nécessaires à ses essais : appareils, personnes qualifiées, appareil de mesure [thermomètre, manomètre, sonomètre, hygrométrie, etc].

Tous les appareils seront munis d'un certificat d'étalonnage. Ces appareils serviront à la maîtrise d'œuvre pour effectuer ces propres mesures : ils resteront sous la responsabilité de l'entreprise jusqu'au jour de la réception.

6.2. Généralités

L'ensemble des équipements sera mis en route 2 heures avant la réunion pour que le Maître d'œuvre puisse effectuer l'ensemble des contrôles en présence de l'installateur. Tous les défauts de fonctionnement constatés nécessiteront un nouvel essai.

Il est procédé à la vérification :

- De la mise en œuvre du matériel
- De la conformité des équipements et installations au regard des prestations décrites au présent CCTP
- De l'état du matériel

Liste des vérifications et contrôles à minima et non exhaustifs :

Laverie vaisselle / Plonge batterie

- Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions
- Vérification de la mise à niveau des tables
- Vérification des raccords et fixations entre les éléments [visserie, etc]
- Vérification du fonctionnement de la ou des machines à laver et des équipements attenants : température des bacs, cycles de lavage ou d'avancement des tapis, branchement électrique, arrêt d'urgence, sens de rotation des pompes, etc
- Vérification de l'ensemble des robinetteries et fonctionnement des clapets anti-retour
- Test des niveaux sonores
- Essais d'étanchéité des arrivées d'eau et de vidange des appareils

Matériel inox

- Vérification des épaisseurs des inox et principe de fabrication
- Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions

- Vérification de la mise à niveau des tables et de la stabilité
- Vérification des accessoires
- Vérification des siphons et caniveaux : joints, paniers filtres et caillebotis
- Essais d'étanchéité des arrivées d'eau et vidange des appareils, vidanges sur caniveaux

6.3. Réception

Pour le jour de la réception, l'entreprise devra avoir réalisé les opérations suivantes :

Mise en route et finitions :

- Mise en route de l'ensemble des équipements 2 heures avant la réception
- Nettoyage définitif et complet de tous les équipements

Formation du personnel :

En fin de chantier, l'entreprise déléguera sur place un ou des représentant(s) qualifié(s) pour la formation du personnel de restauration et d'entretien.

Principaux thèmes abordés :

- Initiation aux fonctionnements des équipements
- Les méthodes de la mise en service et de la programmation quotidienne des équipements,
- Les méthodes de programmation permanente des appareils
- Les méthodes d'utilisation pendant le service de chacun des équipements
- Les méthodes et les règles relatives à détecter le dysfonctionnement de chacun des appareils
- Les méthodes de remise en fonctionnement des équipements, suite à une coupure d'alimentation ou après un dysfonctionnement mineur, ne demandant pas la nécessité d'un technicien de maintenance
- Les règles à respecter pour assurer le bon fonctionnement de chacun des appareils
- Les méthodes optimisant les capacités d'utilisation de chacun des appareils
- Les méthodes d'utilisation de chacun des appareils dans le respect des règles l'HACCP
- Les méthodes d'entretien quotidien et / ou périodique à assurer par le personnel d'exploitation et selon le cas
- La production et l'argumentation d'un calendrier des maintenances à assurer périodiquement, par des techniciens qualifiés, pour assurer le bon fonctionnement de chacun des appareils

Assistance à l'ouverture

Des techniciens de l'entreprise et le responsable de chantier seront présents lors de l'ouverture de pour parer aux éventuelles pannes et peaufiner la formation du personnel dans les conditions réelles d'exploitation.

Durée : 1 journée

Lorsque les réglages seront terminés et le personnel parfaitement formé, les équipements seront mis en exploitation normale pendant 8 jours ouvrés. A l'expiration de ce délai, s'il n'y a pas de défectuosité, la réception définitive sera effectuée ainsi que la levée des réserves.

Assistance après un mois d'exploitation

Des techniciens de l'entreprise et le responsable de chantier seront présents pour peaufiner la formation du personnel dans les conditions réelles d'exploitation.

Durée : 1 journée

Chapitre 7. Liste des équipements

REP	Désignation	Dimensions	Quantité
Réception			
RE1	Désinsectiseur suspendu		1
RE2	Armoire froide positive 600 litres Hors lot équipements de cuisine		1
RE3	Chariot de service		1
RE4	Caniveau de sol inox Hors lot équipements de cuisine	300x300	2
Local ménage			
LM1	Caniveau de sol inox Hors lot équipements de cuisine	300x300	1
NR	Vidoir Hors lot équipements de cuisine		1
NR	Autolaveuse Hors lot équipements de cuisine		1
Vestiaire homme			
VE1	Lave-mains à commande non manuelle		1
VE2	Casier vestiaire industrie salissante		2
Vestiaire femme			
VE3	Lave-mains à commande non manuelle		1
VE4	Casier vestiaire industrie salissante		2
Préparation			
PR1	Plonge deux bacs + deux égouttoirs	2000x700x900	1
PR2	Table inox mobile	1500x600x900	1
PR3	Caniveau de sol inox Hors lot équipements de cuisine	300x300	1
PR4	Lave-mains à commande non manuelle		1
PR5	Poste de lavage et de désinfection		1
Office			
OF1	Armoire froide positive 600 litres		2
OF2	Table mobile adossée inox	1200x600x900	1
OF3	Caniveau de sol inox Hors lot équipements de cuisine	300x300	1
OF4	Four de remise en température - 20 niveaux GN1/1 Hors lot équipements de cuisine		1
OF5	Support sac poubelle		1
OF6	Meuble bas inox deux portes coulissantes	2000x600x900	1
OF7	Micro-onde		1
OF8	Coupe-pain		1
NR	Hotte adossée Hors lot Équipement de cuisine		1
Distribution			
DI1	Chariot niveau constant à plateaux	805x545x974	1
DI2	Chariot niveau constant à verres	805x545x974	1

DI3	Table inox pour distribution du pains et des couverts	800x800x900	1
DI4	Cuve réfrigérée - Capacité 4 bacs GN1/1	1534x820x900	1
DI5	Élément de façade	550x150x900	1
DI6	Chariot chauffant à assiettes	990x510x900	1
DI7	Meuble vitrocéramique- Capacité 4 bacs GN1/1	1534x820x900	1
Local déchets			
DE1	Poste de lavage et de désinfection		1
DE2	Caniveau de sol inox Hors lot équipements de cuisine	300x300	1
DE3	Désinsectiseur suspendu		1
Laverie			
LA1	Table d'entrée machine à laver	2100x850x900	1
LA2	Machine à laver à capot	750x750x2100	1
LA3	Adoucisseur d'eau		1
LA4	Table de sortie machine à laver	1745x600x900	1
LA5	Caniveau de sol inox Hors lot équipements de cuisine	300x300	1
LA6	Poste de lavage et de désinfection		1
LA7	Lave-mains à commande non manuelle		1
LA8	Chariot de stockage des casiers sur chants		1
LA9	Chariot de service		2
NR	Hotte adossée Hors lot Équipement de cuisine		1
Salle à manger élémentaire			
NR	Meuble condiments Hors lot Équipements de cuisine	1500x600x900	1
SAM1	Fontaine réfrigérée		1
SAM2	Table de débarrassage		2
SAM3	Chariot de service		2
Salle à manger maternelle			
NR	Meuble condiments Hors lot Équipements de cuisine	1500x600x900	1
SAM4	Fontaine réfrigérée		1
Porte			
P1	Porte de service		1
P2	Porte de service		1
P3	Porte de service CF1h		1

Chapitre 8. Caractéristiques des équipements

8.1. Réception

8.1.1. Désinsectiseur suspendu

Repère : RE1

Quantité : 1

Dimensions : 360x140x260mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Désinsectiseur électriques 40m².

Puissance 45 Watts maximum, tension 230V monophasé 50 Hz.

Longueur du cordon de branchement : 1500mm. Longueur à adapter une fois l'équipement installé.

Carrosserie en acier inoxydable.

Bac de récupération des insectes amovible.

Grille démontable sans outil pour nettoyage.

Fixation murale, suspendue ou posée selon destination.

Marquage CE

Indice de protection : 21

8.1.2. Armoire froide positive 600 litres – Hors lot équipements de cuisine

Repère : RE2

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.1.3. Chariot de service

Repère : RE3

Quantité : 1

Dimensions : 850x550x960mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Chariot de service 3 niveaux

Conception en acier inoxydable

Plateaux de dimension 900x550mm environ

Espace entre plateau : 590mm

Plateaux soudés

Plaque insonorisante sous chaque plateau

Angles arrondis des plateaux

Charge maxi par plateau 50 kg environ

4 roues composite Ø125mm dont 2 avec freins

8.1.4. Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine)**Repère : RE4****Quantité : 2****Dimensions : 300x300mm****Énergies :****Marque ou équivalent :**

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.2. Local ménage**8.2.1. Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine)****Repère : LM1****Quantité : 1****Dimensions : 300x300mm****Énergies :****Marque ou équivalent :**

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.2.2. Vidoir (hors lot équipements de cuisine)**Repère : NR****Quantité : 1****Dimensions : mm****Énergies :****Marque ou équivalent :**

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.2.3. Autolaveuse (hors lot équipements de cuisine)**Repère : NR****Quantité : 1****Dimensions : mm****Énergies :****Marque ou équivalent :**

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.3. Vestiaire homme

8.3.1. Lave-mains à commande non manuelle

Repère : VE1

Quantité : 1

Dimensions : 430x375x580mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Lave mains à commande fémorale avec cuve ovale monobloc.

Plan de cuve et dosseret en acier inoxydable 12/10^{ème} emboutie d'une seule pièce.

Col de cygne à commande fémorale par poussoir avec temporisation.

Clapet anti-retour avec robinet d'alimentation EC et EF permettant l'eau mitigée.

Capacité de la cuve : 6 litres minimum

Dimension de la cuve : 380x285x100mm

Branchement réseau d'eau, raccords 15/21 maximum, prévoir la fourniture de deux tresses inox en dimensions suffisantes.

Normes NF Hygiène alimentaire.

Normes d'hygiène NFU 60010 et additifs.

A prévoir au présent lot

- Siphon en laiton chromé
- Visserie inox pour fixation murale
- Poubelle contenance 20 litres
- Distributeur d'essuie main jetable
- Réservoir de savon liquide mural

8.3.2. Casiers vestiaire industrie salissante

Repère : VE2

Quantité : 2

Dimensions : 400x500x1900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur a à charge et frais la fourniture d'un ensemble de 2 casiers vestiaires, de dimension : 800x500x1900mm environ,

Armoire vestiaire industrie salissante à 2 compartiments : 1 avec porte cintre / 1 avec crochets.

Construction en tôle épaisseur 8/10^{ème}.

Revêtement laqué époxy sur tôle phosphatée, tablette supérieure, dessus penté.

Ensemble sur pieds.

Porte : Munie d'un porte étiquette

Volets d'aération en partie haute et basse.

Loqueteau porte cadenas encastré avec plaque de propreté aluminium.

8.4. Vestiaire femme**8.4.1. Lave-mains à commande non manuelle****Repère : VE3****Quantité : 1****Dimensions : 430x375x580mm****Énergies :****Marque ou équivalent :**

Lave mains à commande fémorale avec cuve ovale monobloc.

Plan de cuve et dosseret en acier inoxydable 12/10^{ème} emboutie d'une seule pièce.

Col de cygne à commande fémorale par poussoir avec temporisation.

Clapet anti-retour avec robinet d'alimentation EC et EF permettant l'eau mitigée.

Capacité de la cuve : 6 litres minimum

Dimension de la cuve : 380x285x100mm

Branchement réseau d'eau, raccords 15/21 maximum, prévoir la fourniture de deux tresses inox en dimensions suffisantes.

Normes NF Hygiène alimentaire.

Normes d'hygiène NFU 60010 et additifs.

A prévoir au présent lot

- Siphon en laiton chromé
- Visserie inox pour fixation murale
- Poubelle contenance 20 litres
- Distributeur d'essuie main jetable
- Réservoir de savon liquide mural

8.4.2. Casiers vestiaire industrie salissante**Repère : VE4****Quantité : 2****Dimensions : 400x500x1900mm****Énergies :****Marque ou équivalent :**

L'entrepreneur a à charge et frais la fourniture d'un ensemble de 2 casiers vestiaires, de dimension : 800x500x1900mm environ,

Armoire vestiaire industrie salissante à 2 compartiments : 1 avec porte cintre / 1 avec crochets.

Construction en tôle épaisseur 8/10^{ème}.

Revêtement laqué époxy sur tôle phosphatée, tablette supérieure, dessus penté.

Ensemble sur pieds.

Porte : Munie d'un porte étiquette

Volets d'aération en partie haute et basse.

Loqueteau porte cadenas encastré avec plaque de propriété aluminium.

8.5. Préparation**8.5.1. Plonge deux bacs + deux égouttoirs****Repère : PR1****Quantité : 1****Dimensions : 2000x700x900mm****Énergies :****Marque ou équivalent :**

Plonge 2 bacs + 2 égouttoirs nervuré.

Fabrication en inox AISI 304.

Plateau 15/10^{ème}, poli vibré pour l'égouttoir.

Égouttoir nervuré positionné à droite doublé en panoxyl avec coffrage étanche.

Profil anti-ruissellement à l'avant et sur les côtés.

Bord tombé de 60mm arrondi à l'avant.

Dosseret 100x20mm, soudé aux extrémités, gorge arrondie, partie haute pentée à 45°C.

Pieds soudés en tube rond Ø38mm ou carrés, décalés de 40mm à l'avant et de 80mm à l'arrière.

Plonge équipée de deux bacs de dimension 500x500x300mm.

Bandeaux cache-bacs avant et latéraux sur 300mm soudé sur la tangente des tubes.

Insonorisation des bacs en sous-face.

Robinetterie mélangeuse ¼ de tour avec col de cygne, douchette du type à impulsion vers le bas pour ouverture, position de base fermé équipé d'un clapet anti-retour. Robinetterie en applique sur table.

Douchette à positionnée dans l'axe des bacs.

Bonde avec surverse et crépine inox amovible.

8.5.2. Table inox mobile

Repère : PR2

Quantité : 1

Dimensions : 1500x600x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Table inox adossée mobile de stockage des casiers à couverts.

Plateau et piétement en inox AISI 304.

Plateau épaisseur 15/10^{ème}, raidi et insonorisé par un panoxyl avec coffrage étanche.

Bord anti-ruissellement 4 faces de 50mm

Évacuation en partie centrale avec vidange par tube inox avec vanne de barrage.

Bord tombé de 60mm arrondi en façade (rayon de 20mm) avec contre pli à 110°.

Ceinture haute fixée au plateau sur 4 côtés, constituée de bandeaux raidisseurs soudés sur la tangente des pieds.

Pieds ronds soudés Ø38mm en retrait de 40mm en façade et sur les côtés, décalés de 80mm à l'arrière.

Entretoises et traverse arrière en tube rond Ø38mm, soudées aux pieds en intersection cylindrique à 200mm du sol.

Élément mobile composé de quatre roues mobiles Ø125mm, dont deux avec freins.

8.5.3. Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine)

Repère : PR3

Quantité : 1

Dimensions : 300x300mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.5.4. Lave-mains à commande non manuelle

Repère : PR4

Quantité : 1

Dimensions : 430x375x580mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Lave mains à commande fémorale avec cuve ovale monobloc.

Plan de cuve et dosseret en acier inoxydable 12/10^{ème} emboutie d'une seule pièce.

Col de cygne à commande fémorale par poussoir avec temporisation.

Clapet anti-retour avec robinet d'alimentation EC et EF permettant l'eau mitigée.

Capacité de la cuve : 6 litres minimum

Dimension de la cuve : 380x285x100mm

Branchement réseau d'eau, raccords 15/21 maximum, prévoir la fourniture de deux tresses inox en dimensions suffisantes.

Normes NF Hygiène alimentaire.

Normes d'hygiène NFU 60010 et additifs.

A prévoir au présent lot

- Siphon en laiton chromé
- Visserie inox pour fixation murale
- Poubelle contenance 20 litres
- Distributeur d'essuie main jetable
- Réservoir de savon liquide mural

8.5.5. Poste de lavage et de désinfection

Repère : PR5

Quantité : 1

Dimensions : 635x240x478mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Poste de lavage et de désinfection à enrouleur automatique polypropylène.

Tuyau Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C - longueur de 13m de qualité alimentaire résistant aux graisses végétales.

Pistolet à poignée du type DINGA antichoc équipé de raccords rapides.

Coque PVC sans angles vifs pour nettoyage.

Réglage de la concentration des produits par gicleurs de couleur.

Pression d'utilisation de 20 bars à 50°.

Alimentation par tresse inox longueur 1 mètres 50.

Support inox pour bidon de 5 Litres.

Disconnecteur incorporé.

Système antipollution NF.

Mitigeur thermostatique à fournir au présent lot, selon les caractéristiques ci-dessous :

Régulateur thermostatique d'eau chaude sanitaire pour distribution d'eau mitigée de 30° à 60°C.

Température réglable et verrouillable par l'installateur.

Sécurité anti-brûlure et précision de +/- 1.5°C.

Fermeture automatique en cas de coupure d'eau froide.

Clapets anti-retour incorporés, finition corps et volant poli chromé.

Débit 13 litres / min minimum.

8.6. Office

8.6.1. Armoire froide positive 600 litres

Repère : OF1

Quantité : 2

Dimensions : 700x830x2150mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Armoire froide positive – Capacité : 600 litres.

Froid positive ventilé indirect canalisé.

Température de fonctionnement de +1 à +15°C.

Réglage de l'hygrométrie.

Dégivrage entièrement automatique.

Cuve en acier inox avec glissières embouties.

Espace de 55mm à minima entre les niveaux.

Évacuation pour les eaux de nettoyage.

Carrosserie en acier inox.

Arrière en acier galvanisé.

Isolation haute densité sans CFC épaisseur 83mm.

Évaporation traitée anticorrosion à l'extérieur de la cuve.

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.

4 roulettes Ø 100mm dont deux avec freins.

Porte réversible avec serrure, stable à 90°.

Rappel automatique à 45°.

Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte.

Joint magnétique clippable anti-salissures.

Fluide au R134A

Fonctionnement en ambiance de +10° à +43°C.

Raccordement en MONO+T – Puissance maximum : 350 Watts.

Alarmes porte et température.

A prévoir au présent lot

- 8 grilles en acier plastifié GN2/1
- Enregistreur de température type clé USB

8.6.2. Table mobile adossé inox

Repère : OF2

Quantité : 1

Dimensions : 1200x600x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Table inox mobile

Plateau et piétement en inox AISI 304.

Plateau épaisseur 15/10ème, raidi et insonorisé par un panoxyl avec coffrage étanche.

Bord tombé de 60mm arrondi en façade (rayon de 20mm) avec contre pli à 110°.

Ceinture haute fixée au plateau sur 4 côtés, constituée de bandeaux raidisseurs soudés sur la tangente des pieds.

Pieds ronds soudés Ø38mm en retrait de 40mm en façade et sur les côtés, décalés de 80mm à l'arrière.

Entretoises et traverse arrière en tube rond Ø38mm, soudées aux pieds en intersection cylindrique à 200mm du sol.

Élément mobile composé de quatre roues mobiles Ø125mm, dont deux avec freins.

8.6.3. Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine)

Repère : OF3

Quantité : 1

Dimensions : 300x300mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.6.4. Four de remise en température – 20 niveaux GN1/1 – Équipement existant récupéré

Repère : OF4

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.6.5. Support sac poubelle

Repère : OF5

Quantité : 1

Dimensions : 590x400x960mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Collecteur à déchets 110 litres

Matériau polyéthylène.

Axes et tringlerie inox.

Poids : 15 kg maximum.

Roues Ø125mm

Couvercle pédale disponible en 4 coloris : bleu, jaune, vert, framboise au choix du maître d'ouvrage.

Plaque de fond avec rigole de récupération.

Corps lavable au jet ou au nettoyeur haute pression.

2 trous permettant l'évacuation de l'eau.

Serre-sac articulé.

8.6.6. Meuble bas inox deux portes coulissantes

Repère : OF6

Quantité : 1

Dimensions : 2000x600x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Meuble bas inox deux portes coulissantes.

Réalisation en inox AISI 304.

Tous les niveaux de rangement lisses et sans obstacle.

Fond avec gorge à 45°

Plateau épaisseur 15/10ème insonorisé par panoxyl avec coffrage étanche.

Parois latérales doublées.

Étagères intermédiaires renforcée par oméga, avec bord tombé et contre pli, réglable en hauteur sur 3 positions.

Socle renforcée.

Portes coulissantes doublées, suspendu sur rail inox avec guidage non apparent en partie basse.

Fermeture par clé par canon.

Ensemble mobile 4 roues inox pivotantes, dont deux avec freins.

8.6.7. Micro-onde

Repère : OF7

Quantité : 1

Dimensions : 540x400x315mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Micro-ondes capacité minimum de 24 litres.

Puissance restituée 1000 Watts minimum, en monophasé.

Façade [bandeau + porte] et intérieur inox.

Extérieur inox.

Plateau tournant Ø300mm, intégré dans la sole, permettant une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

Cavité incurvée avec pointe de diamant facilitant la répartition des ondes.

Éclairage intérieur.

Dimension de la cavité intérieure : 350x320x210mm à minima.

Commande : 6 boutons de pré-sélection fixe [30sec, 1min, 2 min, 3min, 4min et 5 min].

Affichage du temps de cuisson.

Sonnerie de fin de cycle.

8.6.8. Coupe-pain

Repère : OF8

Quantité : 1

Dimensions : 472x418x857mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Coupe pain électrique monogoulotte

Écran de sécurité d'accès aux éléments de coupe.

Moteur asservi à l'ouverture de l'écran.

Épaisseur des tranches réglables de 8 à 60mm.

Puissance maximum 400 Watts en monophasé.

Sécurité préservant l'utilisateur de tout contact avec le couteau.

Séparateur dans goulotte pour couper 2 baguettes en 1 seule fois.

Tableau de commande plat et étanche (IP 55)

Débit horaire de 7000 à 14000 tranches.

A prévoir au présent lot

- Table support tranche pain avec bac récupérateur (Dimension de la table support : 450x690x580mm)

→ Bac gastronomes 1/1 polycarbonate à fournir

8.6.9. Hotte adossée (hors lot équipement de cuisine)

Repère : NR

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.7. Distribution

8.7.1. Chariot niveau constant à plateaux

Repère : DI1

Quantité : 1

Dimensions : 805x545x974mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Chariots à niveaux constant pour plateaux.

Capacité : 100 à 120 plateaux universel.

Conception en acier inoxydable.

Fonctionnement par système de galets montés sur roulement à billes étanches.

Le réglage de l'empilage automatique se fera en retirant des ressorts suivants le poids des plateaux.

Charge maximale possible : 120 kg.

4 roues pivotantes Ø125mm, dont deux avec freins en matériau composite.

8.7.2. Chariot niveau constant à verres

Repère : DI2

Quantité : 1

Dimensions : 805x545x974mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Chariots à niveaux constant pour casiers à verres.

Capacité : 7 casiers vaisselle universel.

Conception en acier inoxydable.

Fonctionnement par système de galets montés sur roulement à billes étanches.

Le réglage de l'empilage automatique se fera en retirant des ressorts suivants le poids des plateaux.

Charge maximale possible : 120 kg.

4 roues pivotantes Ø125mm, dont deux avec freins en matériau composite.

8.7.3. Table inox pour distribution du pain et des couverts

Repère : DI3

Quantité : 1

Dimensions : 800x800x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Table inox mobile

Plateau et piétement en inox AISI 304.

Plateau épaisseur 15/10^{ème}, raidi et insonorisé par un panoxyl avec coffrage étanche.

Bord tombé de 60mm arrondi en façade (rayon de 20mm) avec contre pli à 110°.

Ceinture haute fixée au plateau sur 4 côtés, constituée de bandeaux raidisseurs soudés sur la tangente des pieds.

Pieds ronds soudés Ø38mm en retrait de 40mm en façade et sur les côtés, décalés de 80mm à l'arrière.

Entretoises et traverse arrière en tube rond Ø38mm, soudées aux pieds en intersection cylindrique à 200mm du sol.

Élément mobile composé de quatre roues mobiles Ø125mm, dont deux avec freins.

8.7.4. Cuve réfrigérée – Capacité 4 bacs GN1/1**Repère : DI4**

Quantité : 1

Dimensions : 1534x820x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Cuve réfrigérée froid statique

Capacité : 4 bacs GN1/1

Hauteur enfant.

Conception en acier inoxydable.

Cuve de profondeur 30mm avec fond penté.

Réfrigération de la cuve par serpentín en cuivre.

Thermostat de régulation électronique à affichage digital et réglage par touches sensibles avec fonction allumage différé.

Bac d'évaporation des eaux de dégivrages avec résistance.

Pieds avec vérins de réglage en inox.

Habillage de façade et rampe à plateaux, coloris aux choix du maître d'ouvrage.

Marquage CE.

Prise de courant sur meuble pour chariot chauffant à assiettes.

8.7.5. Élément de façade**Repère : DI5**

Quantité : 1

Dimensions : 550x150x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Élément de façade

Conception en acier inoxydable.

Pieds avec vérins de réglage en inox.

Habillage de façade et rampe à plateaux, coloris aux choix du maître d'ouvrage.

Marquage CE.

8.7.6. Chariot chauffant à assiettes**Repère : DI6**

Quantité : 1

Dimensions : 990x510x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Chariots à niveau constant distributeur d'assiettes chauffants ventilé.
 Construction intérieur et extérieur en acier inoxydable.
 Structure autoportante à double paroi isolée par 30 mm à minima de laine minérale.
 Le tableau de commande, protégé des chocs, comporte un interrupteur et un thermostat réglable de 0°C à +100°C.
 Capacité 120 assiettes.
 Thermostat de sécurité.
 4 roues composites Ø125mm dont 2 avec freins.
 Pente et orifice d'évacuation des salissures et des eaux résiduels en fond de chariots.
 Silos amovibles sans outils.
 Réglage du niveau de présentation en supprimant des ressorts.
 Raccordement par câble spirale étirable de 2 mètres.
 Puissance électrique : 1400 Watts maximum, en MONO+T.

A prévoir au présent lot

→ 2 couvercles

8.7.7. Meuble vitrocéramique – Capacité 4 bacs GN1/1

Repère : DI7

Quantité : 1

Dimensions : 1534x820x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Meuble chauffant avec dessus en verre trempé et dessous libre.

Capacité : 4 bacs GN1/1

Conception en acier inoxydable

Dessus en verre trempé épaisseur 6mm avec résistance chauffante collée.

Étanchéité autour du verre sans mastic.

2 prises 16A

Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Habillage de façade et rampe à plateaux, coloris aux choix du maître d'ouvrage.

Marquage CE.

8.8. Local déchets

8.8.1. Poste de lavage et de désinfection

Repère : DE1

Quantité : 1

Dimensions : 635x240x478mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Poste de lavage et de désinfection à enrouleur automatique polypropylène.

Tuyau Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C - longueur de 13m de qualité alimentaire résistant aux graisses végétales.

Pistolet à poignée du type DINGA antichoc équipé de raccords rapides.

Coque PVC sans angles vifs pour nettoyage.

Réglage de la concentration des produits par gicleurs de couleur.

Pression d'utilisation de 20 bars à 50°.

Alimentation par tresse inox longueur 1 mètres 50.

Support inox pour bidon de 5 Litres.

Disconnecteur incorporé.

Système antipollution NF.

Mitigeur thermostatique à fournir au présent lot, selon les caractéristiques ci-dessous :

Régulateur thermostatique d'eau chaude sanitaire pour distribution d'eau mitigée de 30° à 60°C.

Température réglable et verrouillable par l'installateur.

Sécurité anti-brulure et précision de +/- 1.5°C.

Fermeture automatique en cas de coupure d'eau froide.

Clapets anti-retour incorporés, finition corps et volant poli chromé.

Débit 13 litres / min minimum.

8.8.2. Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine)

Repère : DE2

Quantité : 1

Dimensions : 300x300mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.8.3. Désinsectiseur suspendu

Repère : DE3

Quantité : 1

Dimensions : 360x140x260mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Désinsectiseur électriques 40m².

Puissance 45 Watts maximum, tension 230V monophasé 50 Hz.

Longueur du cordon de branchement : 1500mm. Longueur à adapter une fois l'équipement installé.

Carrosserie en acier inoxydable.

Bac de récupération des insectes amovible.

Grille démontable sans outil pour nettoyage.

Fixation murale, suspendue ou posée selon destination.

Marquage CE

Indice de protection : 21

8.9. Laverie

8.9.1. Table d'entrée machine à laver

Repère : LA1

Quantité : 1

Dimensions : 2100x850x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Table d'entrée machine à laver 1 bac, réalisation sur mesure.

Fabrication en inox AISI 304.

Plateau 15/10ème, égouttoir de chaque côté du bac : poli vibré.

Égouttoir lisse positionné de chaque côté du bac, doublé en panoxyl avec coffrage étanche.
 Profil anti-ruissellement à l'avant et sur les côtés.
 Bord tombé de 60mm arrondi à l'avant.
 Dossieret 100x20mm, soudé aux extrémités, gorge arrondie, partie haute pentée à 45°C.
 Pieds soudés en tube rond Ø38mm, décalés de 40mm à l'avant et de 80mm à l'arrière.
 Table équipée d'un bac de dimension 500x500x300mm, positionné en partie central.
 Bandeaux cache-bacs avant et latéraux sur 300mm soudé sur la tangente des tubes.
 1 TVO encastré à collerette Ø180mm.
 Insonorisation des bacs en sous-face.
 Robinetterie mélangeuse ¼ de tour avec col de cygne, douchette du type à impulsion vers le bas pour ouverture, position de base fermé équipé d'un clapet anti-retour. Robinetterie en application sur la table.
 Douchette à positionnée dans l'axe des bacs.
 Bonde avec surverse et crépine inox amovible.
 Vérins inox à filetage non apparent.

A prévoir au présent lot

- Réglette adaptée au bac, permettant le glissement du casier à vaisselle.
- Panier à déchets pour bac.

8.9.2. Machine à laver à capot

Repère : LA2

Quantité : 1

Dimensions : 750x750x2100mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Machine à laver à capot, condenseur récupérateur d'énergie.
 Capot à doubles parois, isolation thermique et phonique.
 Cuve emboutie à angles arrondis.
 Capot ouvert à l'arrière de la machine à laver permettant la circulation des buées à son ouverture.
 Hauteur de passage : 550mm environ
 Commande à touches sensibles.
 Tamis filtres en acier inoxydable.
 Châssis bas, équipé d'une tôle inox d'obstruction.
 Habillage latéral arrière de la machine.
 Doseurs automatiques de produits de lavage et de rinçage.
 Pompe de rinçage final.
 Pompe de vidange.
 Système de triple filtrage de l'eau.
 Pompe de lavage à démarrage progressif.
 Lavage et rinçage par bras rotatif supérieurs et inférieurs démontables en acier inoxydable.
 Autonettoyage de la chambre de lavage.
 Circuit d'eau entièrement vidangeable.
 Surchauffeur pour départ eau froide, alimentation en eau à 10°.
 Contenance du bac de lavage : 27 litres maximum.
 Consommation en eau entre 3 et 4 litres / casiers.
 Capacité de la machine à laver : 17, 40 et 60 casiers / heure.
 Durée totale des programmes : 60, 90 et 210 secondes.
 Raccordement en triphasé, puissance électrique : 13 kW maximum.

A prévoir :

- Système d'aspiration et de condensation des buées,

- Dotation en casiers (3 casiers à assiettes 500x500, 2 casiers à fond plats 500x500, 2 paniers à couverts, 2 casiers à verres 500x500 et 2 casiers à plaques).

8.9.3. Adoucisseur d'eau

Repère : LA3

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge la fourniture d'un adoucisseur d'eau froide chronométrique.

Équipement à prévoir et à dimensionner selon la machine à laver, prévue par l'entrepreneur.

Évacuation sur EU machine à laver, prestation à charge de l'entreprise.

Le positionnement sera prévu dans le local laverie.

L'entrepreneur doit prévoir un équipement adéquat selon l'équipement fournis et existant.

L'adoucisseur d'eau devra être équipé d'un support inox mobile de dimension adapté, afin de faciliter les opérations de nettoyage.

L'entrepreneur doit la fourniture des tresses inox en dimensions suffisantes, permettant le raccord de l'adoucisseur.

8.9.4. Table de sortie machine à laver

Repère : LA4

Quantité : 1

Dimensions : 1745x600x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Entièrement réalisée en acier inoxydable

Épaisseur 15/10^{ème}, bords tombés de 45 mm avec contre plis, unités de jonction sur machine à laver REP LA2.

Piètement : acier inoxydable 18/10 en tube de Ø 38mm, vérins réglables inox.

Rouleaux PVC Ø 40mm démontables sans outils pour lavage en machine sur cuve inox, ensemble de 3 rouleaux maximum afin de faciliter la manipulation.

Capacité de l'ensemble de sortie : 3 paniers universels 500x500mm.

Fond pente vers la machine à laver ne nécessitant pas de raccords sur une vidange.

8.9.5. Caniveau de sol inox (hors lot équipements de cuisine)

Repère : LA5

Quantité : 1

Dimensions : 300x300mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.9.6. Poste de lavage et de désinfection

Repère : LA6

Quantité : 1

Dimensions : 635x240x478mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Poste de lavage et de désinfection à enrouleur automatique polypropylène.

Tuyau Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C - longueur de 13m de qualité alimentaire résistant aux graisses végétales.

Pistolet à poignée du type DINGA antichoc équipé de raccords rapides.

Coque PVC sans angles vifs pour nettoyage.

Réglage de la concentration des produits par gicleurs de couleur.

Pression d'utilisation de 20 bars à 50°.

Alimentation par tresse inox longueur 1 mètres 50.

Support inox pour bidon de 5 Litres.

Disconnecteur incorporé.

Système antipollution NF.

Mitigeur thermostatique à fournir au présent lot, selon les caractéristiques ci-dessous :

Régulateur thermostatique d'eau chaude sanitaire pour distribution d'eau mitigée de 30° à 60°C.

Température réglable et verrouillable par l'installateur.

Sécurité anti-brulure et précision de +/- 1.5°C.

Fermeture automatique en cas de coupure d'eau froide.

Clapets anti-retour incorporés, finition corps et volant poli chromé.

Débit 13 litres / min minimum.

8.9.7. Lave-mains à commande non manuelle

Repère : LA7

Quantité : 1

Dimensions : 430x375x580mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Lave mains à commande fémorale avec cuve ovale monobloc.

Plan de cuve et dossier en acier inoxydable 12/10^{ème} emboutie d'une seule pièce.

Col de cygne à commande fémorale par poussoir avec temporisation.

Clapet anti-retour avec robinet d'alimentation EC et EF permettant l'eau mitigée.

Capacité de la cuve : 6 litres minimum

Dimension de la cuve : 380x285x100mm

Branchement réseau d'eau, raccords 15/21 maximum, prévoir la fourniture de deux tresses inox en dimensions suffisantes.

Normes NF Hygiène alimentaire.

Normes d'hygiène NFU 60010 et additifs.

A prévoir au présent lot

- Siphon en laiton chromé
- Visserie inox pour fixation murale
- Poubelle contenance 20 litres
- Distributeur d'essuie main jetable
- Réservoir de savon liquide mural

8.9.8. Chariot de stockage des casiers sur chants

Repère : LA8

Quantité : 1

Dimensions : 1000x495x1700mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Chariot de stockage et d'égouttage des casiers vaisselle.

Capacité : 24 casiers.

Structure en tube inox 25x25mm.

Rangement des casiers en position inclinée.

Barre de maintien en partie arrière.

4 roues de diamètres 125mm matériau composite dont 2 avec freins.

8.9.9. Chariot de service

Repère : LA9

Quantité : 1

Dimensions : 850x550x960mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Chariot de service 3 niveaux

Conception en acier inoxydable

Plateaux de dimension 900x550mm environ

Espace entre plateau : 590mm

Plateaux soudés

Plaque insonorisante sous chaque plateau

Angles arrondis des plateaux

Charge maxi par plateau 50 kg environ

4 roues composite Ø125mm dont 2 avec freins

8.9.10. Hotte adossée (hors lot équipement de cuisine)

Repère : NR

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

→ La réalisation des plans EXE

→ La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.10. Salle à manger élémentaire

8.10.1. Meuble condiments (hors lot équipements de cuisine)

Repère : NR

Quantité : 1

Dimensions : 1500x600x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.10.2. Fontaine réfrigérée

Repère : SAM1

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Fontaine 2 sorties d'eaux réfrigérées sur pieds.

Bouton 3 positions.

Porte avant facilement démontable pour accès techniques.

Hauteur de passage minimum : 345mm.

Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau [3/10°].

Réducteur de pression.

Électrovanne de sécurité.

Débit minimum par heure : 120 Litres.

Débit continu minimum : 70 litres.

Puissance électrique : 500 Watts maximum.

Bac recueil gouttes inox.

Châssis inox.

Raccordement sur existant flexible à prévoir.

L'entrepreneur aura à charge et frais de prévoir un filtre à eau type cartouche BRITA.

8.10.3. Table de débarrassage

Repère : SAM2

Quantité : 2

Dimensions : 2100x700x720mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Meuble de tri enfant

Façade choix parmi 20 coloris.

Meuble équipe de deux TVO avec poubelles.

TVO de dimension : Ø190/280mm

Dessus épaisseur 15/10^{ème}

Espace pour la mise en œuvre de 3 bacs GN1/3 copolyester profondeur 150mm pour les couverts y compris bacs.

Espace pour la mise en œuvre d'un casier à verre avec décaissé et point de diamant.

Habillage des côtés et de l'avant, choix du coloris par le MOA.

Porte battante sous rampe permettant l'accès aux sacs.

Rampe relevable et rabattable.

8.10.4. Chariot de service

Repère : SAM3

Quantité : 2

Dimensions : 850x550x960mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Chariot de service 3 niveaux
 Conception en acier inoxydable
 Plateaux de dimension 900x550mm environ
 Espace entre plateau : 590mm
 Plateaux soudés
 Plaque insonorisante sous chaque plateau
 Angles arrondis des plateaux
 Charge maxi par plateau 50 kg environ
 4 roues composite Ø125mm dont 2 avec freins

8.11. Salle à manger maternelle

8.11.1. Meuble condiments (hors lot équipements de cuisine)

Repère : NR

Quantité : 1

Dimensions : 1500x600x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Équipements hors marché.

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.11.2. Fontaine réfrigérée

Repère : SAM4

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Fontaine 2 sorties d'eaux réfrigérées sur pieds.

Bouton 3 positions.

Porte avant facilement démontable pour accès techniques.

Hauteur de passage minimum : 345mm.

Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau [3/10°].

Réducteur de pression.

Électrovanne de sécurité.

Débit minimum par heure : 120 Litres.

Débit continu minimum : 70 litres.

Puissance électrique : 500 Watts maximum.

Bac recueil gouttes inox.

Châssis inox.

Raccordement sur existant flexible à prévoir.

L'entrepreneur aura à charge et frais de prévoir un filtre à eau type cartouche BRITA.

8.12. Porte

8.12.1. Porte de service

Repère : P1

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Porte battante de service à mettre en œuvre selon le plan du **Lot 14 cuisine**.

Montage sur cloison traditionnelle, cadre selon épaisseur de la cloison.

Sens d'ouverture selon plan.

Prévoir toutes suggestions de pose et de réalisation.

Unité de passage minimum : 930mm.

Cadre

- Profil U en acier inoxydable 18/10 en trois parties, sans seuil.

Vantail

- Type encastré épaisseur 4cm de mousse de polyuréthane injectée sous presse, joint périphérique en PVC sans joint d'étanchéité.

Fermeture

- **Poignée intérieure et extérieure inox, cylindre sur organigramme établissement.**

Charnières

- En acier inox

Revêtement

- RAL 9010, 9002, 3000, 5009,6011

A prévoir au présent lot

- Oculus acrylique 400x600mm
- Poignée inox
- Protection inox hauteur 800mm
- Butée de porte

8.12.2. Porte de service

Repère : P2

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Porte va et vient de service à mettre en œuvre selon le plan du **Lot 14 cuisine**.

Montage sur cloison traditionnelle, cadre selon épaisseur de la cloison.

Sens d'ouverture selon plan.

Prévoir toutes suggestions de pose et de réalisation.

Unité de passage minimum : 930mm.

Cadre

- Profil U en acier inoxydable 18/10 en trois parties, sans seuil.

Vantail

- Type encastré épaisseur 4cm de mousse de polyuréthane injectée sous presse, joint périphérique en caoutchouc sans joint d'étanchéité.

Fermeture

- Poignée intérieure et extérieure inox, cylindre sur organigramme établissement.

Charnières

- Va et vient en acier inox
- Blocage à 90°

Revêtement

- RAL 9010, 9002, 3000, 5009, 6011

A prévoir au présent lot

- Oculus acrylique 400x600mm
- Protection inox hauteur 800mm
- Butée de porte

8.12.3. Porte de service CF1h

Repère : P3

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Porte battante de service à mettre en œuvre selon le plan du **Lot 14 cuisine.**

Prévoir toutes suggestions de pose et de réalisation.

Montage sur cloison traditionnelle, cadre selon épaisseur de la cloison.

Porte CF 1h avec PV

Sens d'ouverture selon plan.

Unité de passage minimum : 930mm.

Hauteur : 2100mm.

Cadre

- Profil tôle d'acier inox 15/10° coupé à onglet et soudé. Montage panneaux avec contre cadre inox ou montage maçonnerie par profil Z selon le cas.

Vantail

- Type encastré épaisseur 61mm en tôle d'acier 8/10° isolation laine de roche 39mm 135kg/m3 entre 2 plaques de plâtre BA10. Étanchéité par joint d'étanchéité EPDM et joint intumescent.

Fermeture

- Poignée intérieure et extérieure inox, cylindre sur organigramme établissement

Charnières

- Deux charnières en acier inox 240mm

Revêtement

- RAL 9010, 9002, 3000, 5010

A prévoir au présent lot

- Oculus acrylique CF 1/2h - 400x600mm
- Poignée inox
- Butée de porte

- Ferme porte
- Protection inox hauteur 800mm
- Fourniture et pose d'une ventouse y compris support
- Signalétique : « Porte coupe-feu. Ne mettez pas d'obstacle à la fermeture »

Acceptation du présent CCTP

« Lu et approuvé »

Lu et approuvé"

Le, 12/12/2023

A, Moirans

Le candidat (signature et tampon)

SAS HIE EQUIPEMENT
Cuisines Professionnelles Arts de la Table
284 Rue de Eygala, ZA CentrAlp - 38430 MOIRANS
Tél. 04 75 87 13 81 - hie@hieequipement.fr
Siret 453 010 613 000 41 - APE 3320B
TVA FR 62 453 010 613