La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

Maître d'Ouvrage

LYCEE AMPERE
31 Rue de la Bourse
69289 LYON

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Mise en œuvre d'une ligne de distribution y compris équipements associés

LOT : EQUIPEMENT LIGNE DE DISTRIBUTION & MATERIELS DIVERS

Ingénierie de la restauration
ACI
199, Avenue Francis de Pressensé
69200 VENISSIEUX
Tél : 04 72 12 00 28
E-mail : aci.clement@wanadoo.fr
Dossier N° 00782 Indice 1 Janvier 2018

SOMMAIRE

Chapitre 1. Généralités 4
1.1. Qualification de l'entreprise 5
1.2. Mémoire technique 5
Chapitre 2. Données de cadrage 6
2.1. Lieu de réalisation : Lycée AMPERE 31 Rue de la Bourse 69002 LYON 6
2.2. Mode d'organisation : 800 Repas/jour 6
2.3. Description des installations 6
2.4. Réglementation applicable à l'établissement 6
2.5 Pièces complémentaires en annexe : 7
Chapitre 3. Travaux et Fournitures à charge du présent lot. 8
3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché 8
3.2. Documents à fournir. 9
3.3 Approvisionnement du chantier 9
3.4 Planning des travaux 10
3.5 Les équipements 10
3.6 Formation du personnel 10
3.7 Nettoyage du chantier 10
3.8 Risques de Chantier 10
3.9 Services concessionnaires-services publics et de sécurité 11
4 Prescriptions techniques liées aux équipements 12
4.1 Equipements 12
4.2 Caractéristiques particulières imposables a tous les appareils 13
4.3 Mode d'exécution des travaux. 13
4.4 Garantie 14
4.5 Hygiène 14
4.6 Signalétique 15
5 Prescriptions techniques liées aux raccordements 16
5.1 Raccordement 16
5.1.1 Relatives à l'électricité 16

5.1 2. Dispositions particulières. 17
5.2 Repérages des matériels et canalisations 17
5.3 Accès aux matériels 17
5.4 Résistance à la corrosion 17
5.5 Equipement électrique. 18
5.6 Dossier D.O.E. 18
6 Essais, contrôle & réception des ouvrages 19
6.1 Autocontrôles 19
6.2 Généralités 19
6.3 Réception 20
Chapitre 8. Nomenclature des équipements 21
Chapitre 9. Limite de prestations 22
Chapitre 10. Généralités de construction 23
Chapitre 11. Caractéristiques des Equipements 24
Chapitre 12. Caractéristiques des Appareils 26

CERTIFICAT DE VISITE 31

Chapitre 1. Généralités

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières [C.C.T.P] a pour objectif de définir la nature, la qualité et les conditions de mise en œuvre des prestations à fournir au titre **du Lot Equipement de Distribution & matériels divers** dans le cadre de l'opération Rénovation du Self.

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 sujétions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement, de sécurité et d'entretien. L'entrepreneur doit des installations complétement 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 devis 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 C.C.T.P, est à considérer comme un minimum et donnée à titre indicatif. L'entreprise fera part au Bureau d'études de tout problème éventuel pour la réalisation de sa réponse.

La mission confiée au bureau d'études **ACI** 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 & de chantier.

L'entreprise sera réputée s'être rendue sur place, connaitre les lieux et avoir pris connaissance des diverses contraintes inhérentes au bon déroulement de son installation.

L'entreprise dispose des éléments suivants pour établir son offre :

- Plan d'implantation du matériel au 50ième
- Cahier des clauses techniques particulières _ Objet du présent document.
- Plan au 50ième Format A3.
- Tableau D.P.G.F.
- Tableau Types et Marques.

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'adjudicataire du présent lot est tenu référer au Maître d'ouvrage.

L'entreprise a charge la vérification des données 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 maitre d'ouvrage.
Dans l'éventualité où l'entreprise envisagerait de sous-traiter une partie des ouvrages, cela devra être mentionné dans l'offre.
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.

1.1. Qualification de l'entreprise

Les qualifications professionnelles, préconisées ci-dessous, pour la réalisation des travaux du présent lot sont un gage d'une certaine capacité technique d'un entrepreneur à réaliser une prestation avec un niveau de technicité défini :

- Qualifications QUALICUISINES pour les travaux sur les équipements de Self

Cela reste une préconisation en l'absence de qualification, l'entreprise fournira des références adéquates avec la présente mission.
L'adjudicataire du présent lot remettra son attestation de capacité à manipuler les fluides frigorigènes de catégorie I. Cette attestation justifiera de son autorisation à contrôler, manipuler, charger et récupérer les fluides frigorigènes.

1.2. Mémoire technique

L'entreprise devra joindre lors de la remise de son offre un mémoire technique relié permettant d'appréhender ses capacités, sa méthodologie et la valeur technique de son offre.
Le mémoire technique comprendra, à titre indicatif et cela à minima :

- Les moyens humains affectés à la prestation ou aux travaux,
  - Organigramme de l'équipe, curriculum vitae (CV)
  - Nombre de personnes et fonctions, rôle au sein du présent projet.
- Les moyens matériels affectés à la prestation ou aux travaux
  - Eventuellement les moyens affectés par les sous-traitants.
- Les contraintes pour l'exécution des prestations ou travaux,
- Les dispositions prises par l'entreprise pour respecter les exigences du DCE,
- La méthodologie de mise en œuvre et la gestion des déchets de chantiers,
- Les dispositions prises par l'entreprise pour lutter contre les accidents du travail,
- Les dispositions prises par l'entreprise contre les nuisances vis-à-vis des bruits et poussières,
- La gestion de la maintenance ou du service après-vente
- Le planning prévisionnel d'exécution de ses travaux,
- La description des options et variantes éventuelles, en complément de l'offre de base si nécessaire.
- La mise en valeur de l'efficacité énergétique des appareils proposés,
- Les avantages et les atouts de l'offre, par rapport aux demandes de base du CCTP

Chapitre 2. Données de cadrage

2.1. Lieu de réalisation : Lycée AMPERE 31 Rue de la Bourse 69002 LYON

2.2. Mode d'organisation : 800 Repas/jour

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 fournis avec l'offre de l'entrepreneur.
L'énergie utilisable est : l'électricité tension 240/400 Tri +T+N.

Rappel important
A partir des attentes : électricité, toutes les prestations sont à la charge de l'entreprise. Dans le cas où des prestations complémentaires seraient nécessaires, les entreprises devront les prévoir dans leur offre. Aussi il est impératif que l'adjudicataire réceptionne ses supports, et suive son chantier.

2.4. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant au remplacement 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

2.5 Pièces complémentaires en annexe :

Annexe 1 : Plan Equipements au 50ième – Format A3
Annexe 2 : DPGF - Tableau des Marques et Types
Annexe 3 : CCAP
Annexe 4 : Règlement de Consultation

Chapitre 3. Travaux et Fournitures à charge du présent lot.

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

Le titulaire du lot devra préciser dans le cadre du planning général, les implantations, les caractéristiques, les dimensions des percements et ouvrages (besoins et nature des fluides, dimensions des appareils) nécessaires à l'exécution de ses installations, qui seront réalisés, sous sa responsabilité, suivant planning général et qui sont nécessaires à ses raccordements en fluides, (électricité), laissés au droit ou à proximité de ses appareils par les entreprises titulaires des lots techniques correspondants.

- La fourniture et la mise en place des équipements neufs décrits au présent C.C.T.P
- Les essais de bon fonctionnement des installations.

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

- La coordination avec tous les autres corps de métier.
- Les plans de réservations et attentes demandées aux autres corps de métier.
- La vérification et la pré-réception des attentes et réservations demandées aux autres corps de métier.
- La réalisation de tous percements inférieurs à 100mm de diamètre en parois de toute nature.
- Le rebouchage et le calfeutrement au degré coupe-feu requis dans toutes les parois 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 par l'opérateur économique
- La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais
- L'enlèvement quotidien des emballages et gravois provenant des installations.
- Le nettoyage des parois et sol avant l'installation des appareils
- Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux.
- La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils.
- La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur.
- La garantie pièces, main d'œuvre et déplacement.
- La présence à l'ensemble des réunions de chantier,
- La réalisation et la fourniture des DOE en exemplaires suffisant.
- 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 : faux plafond, luminaires, etc…) la manutention nécessaire est réputée inclue au présent lot.

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

Fournir au Maître d'œuvre les plans de détails des ouvrages, établis en relation avec le constructeur,

- à partir des plans, coupes, et dessins du projet avec les précisions nécessaires aux réservations et attentes éventuelles. Faute de quoi les travaux entraînés par l'absence de ces documents seraient entièrement à la charge de l'entreprise intéressée.
- 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'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui incombant, ou pour ne pas fournir des renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires aux autres corps de métier pour la poursuite de leurs travaux ou autres informations.
- 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 marche, 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.
- Les Plans de chantier avec besoin en réservations, amenées des fluides, percement
- 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 lots & prestations 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 particuliers 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.
Aucune créance de livraison de fournisseurs ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.

3.4 Planning des travaux

Le démarrage des travaux sera signifié aux entreprises par ordres de services établis sur décision du Maître d'ouvrage ou du Maitre d'ouvrage délégué.
Maître d'ouvrage ou du Maitre d'ouvrage délégué.
L'entreprise fournira dès le début du chantier un planning détaillé des différentes tâches faisant apparaitre la durée totale de son intervention, la durée par phase de travaux, le nombre de personnel par phase présent simultanément sur le chantier.

3.5 Les équipements

La livraison, mise en place, installation, raccordements, essais et mise en service des matériels neufs suivant liste nomenclature des appareils du présent document.
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.
Le matériel existant non récupéré, sera démonté et évacué.

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 « Remplacement Comptoir Distribution » 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 à la bonne exécution du chantier en phase terminale notamment.
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 même 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

L'attention des installateurs est attirée sur le fait que, leur intervention se situant à la fin des travaux, ils devront prendre toutes précautions afin d'éviter toutes détériorations des ouvrages en finition : cadres de portes, carrelage de sol, revêtement muraux, faux-plafond, etc…

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

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.
- Etablir 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.

4 Prescriptions techniques liées aux équipements

4.1 Equipements.

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 performant et exigent 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 C.C.T.P 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 qualitatif et performants indiqués dans le présent descriptif.
Ces références ne devront pas être accompagnées de qualificatifs ***tel que, ou similaire***

Les dimensions des appareils mentionnées dans le C.C.T.P, doivent être respectées sinon s'en rapprocher étroitement, en fonction des dimensions des fabricants, sans jamais remettre en cause les capacités et rendements demandés.

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 : froid, inox, distribution. 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 spécifique.

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.

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

L'entreprise prendra contact avec le Maître d'ouvrage afin de fixer une réunion avec le fournisseur de produits lessiviels et assistera à l'installation des doseurs sur la (les) machine(s)

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

Toute la visserie de fixation des appareils sera obligatoirement en inox et toujours au maximum non apparente.
La robinetterie posée sera de première qualité, titulaire de la marque NF ROBINETTERIE et munie de clapet anti-retour NF/DIN et de filtre. Les têtes seront à clapet à mécanisme hors d'eau, à plein débit en ¼ tour et la butée antifriction. Les becs seront munis de brise-jet.

Fournir l'ensemble des échantillons permettant de juger la qualité de fabrication ou d'un produit spécifique (façade inox, un siphon ou un caniveau, etc…)

4.2 Caractéristiques particulières imposables a tous les appareils

Pour tous les appareils mis en place dans le Self, 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 couvres 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.

Un descriptif des services et opérations réalisées pendant ces visites sera défini, dans le document, ainsi que la liste des équipements concernés.

4.3 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 et le coordinateur.
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 maitre 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 maitre 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.

4.4 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.

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

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, main d'œuvre et déplacements] 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, main d'œuvre et déplacements] 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.

4.5 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.
- 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 en zone SELF et à proximité des équipements inox.

4.6 Signalétique

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

- La marque
- Le modèle – La référence
- L'agrément aux normes françaises ou européennes,
- La date de fabrication
- 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.

5 Prescriptions techniques liées aux raccordements

5.1 Raccordement

Les raccordements devront être soignés [électricité, etc…]. Ils ne devront pas permettre l'accumulation de détritus 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 sujétions 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'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

5.1.1 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 minium de 30 mm entre les surfaces extérieurs 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 0 mètre 50 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.
Nota : les prises de courant sont interdites de 0 à 1,20m de hauteur au-dessus du sol fini.

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.

5.1 2. 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 connections 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 demander 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.

5.2 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.

5.3 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.

5.4 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.

5.5 Equipement électrique.

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

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

5.6 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 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.

Un CD comportant les mêmes pièces au Format PDF.
Il est rappelé qu'aucun DGD ne sera réglé ci les DOE ne sont pas remis et validés par le Maitre d'œuvre.

6 Essais, contrôle & 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 maitrise 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 maitre 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 C.C.T.P
- De l'état du matériel.

Lignes de distribution

- Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions.
- Vérification de la mise à niveau des meubles et de la stabilité.
- Vérification des accessoires.
- Essai de fonctionnement : mise en route, système de chauffe, sécurité, éclairage, groupes compresseurs, température, flux laminaires, et tout autre organe devant être vérifié.

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
- Positionnement de l'ensemble des chariots et éléments mobiles dans les locaux appropriés tels que définis sur les plans de consultation.
- 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 et ce pendant une période minimale de 2 jours ouvrés.

Principaux thèmes abordés :

- Initiation aux différents processus de fonctionnement : distribution, etc…
- 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'H.A.C.C.P,
- 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 du Self :

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

Chapitre 8. Nomenclature des équipements

Repère	Désignation	Quantité	Dimension
CD1	Distributeur à plateaux **Equipement existant**	**1**	1150x150x900
CD2	Chariot à niveau constant pour casiers à verre	**1**	545X805X974
CD3	Elément de façade	**1**	600x150x900
CD4	Vitrine réfrigérée sur cuve froid statique- 3 niveaux de présentation - Capacité: 4 bacs GN 1/1 Groupe logé – plancher et étagère	**2**	1580x820x900+ 770
CD5	Elément d'angle sur mesure	**1**	700X700
CD6	Chariot chauffant à niveau constant pour assiettes chauffantes	**1**	510X990X900
CD7	Elément de façade	**1**	600x150x900
CD8	Meuble vitrocéramique 4 bas GN 1/1sur mesure-sur baie libre-Pare-haleine chauffant H H : 3500m/m Commandes séparées et thermostats à affichage digital-plancher-prise de courant		1580x150x900+350
CD9	Elément de façade	**1**	850x150x900
CD10	Meuble vitrocéramique 3 bacs GN 1/1 sur mesure sur baie libre –pare-haleine chauffant H : 500 m/m Commandes séparées et thermostats à affichage digital-plancher-prise de courant	**1**	1285x820x900+500
CD11	Meuble neutre sur mesure Décaissé incliné pour 1 bac GN 2/1 Décaissé incliné pour 3 bacs GN 1/3 Paniers en osier et bacs à fournir	**1**	1380x820x900
NR	Armoire froide négative 700 litres	**1**	700x830x2150
NR	Armoire froide positive2 chariots GN 2/1	**1**	1860X1180X2150
NR	Tour réfrigéré inox 2 portes	**1**	1650x700x900
NR	Meuble inox central mobile	**1**	2000x700x900
NR	Eplucheuse capacité 15 Kg équipée panier à filtre	**1**	592x481x1195
NR	Batteur mélangeur 40 L avec équipement de réduction 20 litres Chariot de cuve	**1**	655x850x1370

Chapitre 9. Limite de prestations

Prestations	Lots
Installation de chantier	A charge et frais du **présent lot**
Mise en œuvre d'un écran de cantonnement	A charge et frais du **présent lot**
Dépose et évacuation équipements non réutilisés	A charge et frais du **présent lot**
Dépose et neutralisation des alimentations électriques non réutilisés	A charge et frais du **présent lot**
Nettoyage de fin d'activité	A charge et frais du **présent lot**
Nettoyage fin de chantier	A charge et frais du **présent lot**
Mise en œuvre alimentation électrique pour : Armoires froides- tour réfrigéré – batteur-éplucheuse – distributeur à plateaux	A charge et frais de **l'établissement**

Chapitre 10. Généralités de construction

L'ensemble des appareils, définis, comme entièrement inox devra être impérativement **tout en acier inoxydable qualité AISI 304 de type austénitique, comportant 18 % de chrome et 9 % de Nikel minimum.**
L'inox ferrique bi-stabilisé de qualité F 18 TNb (AISI 441) ne pourra être utilisé que pour les équipements n'ayant aucun contact direct avec les aliments.
Toute la visserie de fixation des appareils sera obligatoirement en inox et toujours au maximum non apparente.
Les appareils répondront aux normes CE, aux recommandations de fabrication recommandée par le CNEVA (LERPAC) et seront NF hygiène alimentaire.

Chapitre 11. Caractéristiques des Equipements

LIGNE DE DISTRIBUTION:

SELF-SERVICE :

Dessus : acier inoxydable AISI L 18/10
Bord tombé droit 60m/m avec arrondi de 20 m/m côté client
Finition : dessous poli vibré, chants poli miroir côté client
Cuve des meubles réfrigérés avec tous les angles arrondis
Joint compressible néoprène gris entre le dessus des meubles afin de permettre une parfaite étanchéité.

MEUBLES :

Construction en acier inoxydable AISI 304L 18/10
Intérieur avec angles arrondis
Pieds avec vérins de réglage en acier inoxydable
Dessous libre avec plancher

POUR LES MEUBLES REFRIGERES ET LES MEUBLES CHAUDS

Construction en acier inoxydable 18/10
Intérieur avec angles arrondis
Pieds avec vérins de réglage en acier inoxydable
Froid statique dans les vitrines réfrigérées
Les groupes seront logés
Système d'évaporation des eaux de dégivrage
Les décibels émis par les groupes devront être donnés par chaque société et devra l'objet d'une attention particulière.
Toutes les vitrines auront l'éclairage LED

VITRINE REFRIGEREE :

Structure inox 18/10 ton naturel, angles arrondis
Parois latérales fixes en glace trempé épaisseur 6 m/m
Portes coulissantes côté service en verre
Rideau thermique micro perforé à enroulement automatique côté client
3 niveaux de présentation en glace trempé épaisseur 6 m/m avec pare haleine
Réfrigération par flux d'air froid ventilé (pas de groupes sur le dessus)

FACADE :

Stratifiée au choix dans les gammes standards descendant à 20 m/m du sol avec des cornières de protection en acier inoxydable en partie basse et sur les côtés

Les solutions techniques seront à apporter dans les réponses à cette présente soumission

RAMPE A PLATEAUX :
Rampe à plateaux positionnées à 800 m/m du sol
3 tubes ronds Ø30 m/m en acier inoxydable AISI 304L 18/10 sur rehausses, consoles support en acier Inox Ø42 m/m avec fixation invisible sur corps meuble
Cross d'extrémités au début et en bout de self. Les angles seront soudés
La rampe sera continue sur toute la longueur du self.
Le minimum de jonction sera à proposer avec une pièce inox de même diamètre que les tubes.

PRESENTOIR :

En acier inoxydable AISI 304L 18/10
Montants verticaux en tube de section 40x40 m/m
Poutre horizontale en tube de section 60x30xm/m
Etagères en glace trempée épaisseur 6 m/m à angles arrondis avec pare-haleine galbée.

MEUBLE CHAUD DESSUS VERRE TREMPE :

Dessus : plaques chauffantes en verre vitrifié avec résistances intégrées sous face encastrée sur le dessus
Plaques chauffantes avec décaissé de 55 m/m par rapport sur le dessus sauf pour l'entrée chaude
Capacité : 4 plaques GN 1/1 – 150 m/m pour BM et 2 plaques GN 1/1 pour entrées chaudes
Commande séparée sur chaque plaque
Meuble en construction en acier inoxydable 18/10
Cuve : finition poli vibré, bord tombé avant côté public de 110 m/m (guidage plateaux) finition poli satiné
Dessous ouvert avec plancher
Composants électriques sur glissières
Protection par fusibles
Superstructure : rampe chauffante
Composée d'une poutre en tôle pliée de section 120 m/x 45 m/m
Deux montants en tube rond Ø42 m/m
Chauffage et éclairage par lampe halogènes encastrées avec verre de protection
Pare-haleine galbé en glace trempé épaisseur 6 m/m à angles arrondis et chanfreinés
Prises de courant 230 V Mono pour lève-assiettes

MEUBLE NEUTRE AVEC PRESENTOIR A PAINS :

Construction en acier inoxydable AISI 304L 18/10
Dimensions : 400X820X900m/m
Dimensions : 685 x650x430 m/m
Bac GN 2/1 en biais semi encastré
Support godets à couverts GN 1/1
Finition in dito caractéristiques générales

Chapitre 12. Caractéristiques des Appareils

Repère CD 1 :
Distributeur à plateaux

Quantité : 1
Dimensions : 1150x150x900m/m
Equipement existant

Repère CD2 :
Chariot à niveau constant pour casiers à verres

Quantité : 1
Dimensions : 545X805XX974m/m
Construction en acier inoxydable
Chariot fonctionnement par système de galets montés sur roulement à billes étanches
Pour 7 casiers à verres 500x500m/m
4roues Ø 125 dont 2 avec freins

Repère CD3 :
Elément de façade

Quantité : 1
Dimensions : 600x150x900m/m
Construction en acier inoxydable
Bords arrondis rayon 20m/m
Rampe à plateaux

Repère CD4 :
Vitrine réfrigérée sur cuve réfrigérée

Quantité : 2
Dimensions : 1580x820x900+770m/m
Construction en acier inoxydable 18/10 épaisseur20/10ième
Bords arrondis rayon 20 m/m
Vitrine réfrigérée : structure en acier inoxydable 18/10
Parois latérales en double vitrage
4niveaux de présentation en verre trempé épaisseur 6m/m avec pare-haleine
Capacité : 4 bacs GN1/1
Eclairage intérieur par LED
Fermeture coté consommateur par rideau thermique fermeture coté service par portes coulissantes
Dessous : libre + plancher
Système de récupération des eaux de dégivrage
Equipée : évaporateur et accessoires
Groupe Mono 220V puissance : 2700 W
Voir caractéristiques des équipements

Repère CD5 :
Elément d'angle

Quantité : 1
Dimensions : 700x700m/m
Construction en acier inoxydable
Bords arrondis 20m/m
Elément ajusté sur poteau existant
Rampe à plateaux

Repère CD6 :
Chariot chauffant à niveau

Quantité : 1
Dimensions : 510x990x900m/m
Construction en acier inoxydable
2 silos
Charge maximale : 120 Kg
Mono 220V +T Puissance : 1,4 KW

Repère CD7 :
Elément de façade

Quantité : 1
Dimensions : 600x150x900m/m
Descriptif idem repère CD3

Repère CD8 :
Meuble chaud bain-marie vitrocéramique

Quantité : 1
Dimensions : 1580x820x900+350m/m
Construction en acier inoxydable 18/10 épaisseur 20/10ième
Bords arrondis rayon 20m/m
Plaques chauffantes GN 1/1 décaissées de 55m/m en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées
Doseur d'énergie à touches sensitives
Régulation séparée pour l'ensemble des plaques
Capacité : 4 bacs GN 1/1 profondeur 55 m/m
Cadre amovible inclus dans meuble
Dessous : libre + plancher
1 pare-haleine droit en verre trempé avec rampe chauffante
Tri : 400 V + N Puissance : 2,7 KW y compris PC 230 V+ T IPP55
Voir caractéristiques des équipements

Repère CD9 :
Elément de façade

Quantité : 1
Dimensions : 850x150x900m/m
Descriptif idem repères 3-9

Repère CD10 :
Meuble vitrocéramique entrées chaudes

Quantité : 1
Dimensions : 1285x820x900+500m/m
Construction en acier inoxydable 18/10 épaisseur 20/10ième
Bords arrondis rayon 20 m/m
Doseur énergie à touches sensitives
Régulation séparées pour l'ensemble des plaques
Plaques chauffantes en verre vitrifié avec résistances intégrées
Capacité : 3 plaques GN 1/1
Rampe à plateau
Rampe chauffante avec pare-haleine
Tri 400 V+ T Puissance : 1,6 KW
Voir caractéristiques des équipements

Repère CD 11 :
Meuble neutre sur mesure

Quantité : 1
Dimensions : 1380x820x920m/m
Construction en acier inoxydable 18/10 épaisseur 20/10ième
Décaissé incliné pour 1 panier en osier GN 2/1
Décaissé incliné pour 3 bacs GN 1/3
Panier en osier et bacs à fournir
Voir caractéristiques des équipements

NON REPERES :

Armoire froide négative 700L

Quantité : 1
Dimensions : 700x830x2150m/m
Intérieur et extérieur en inox AISI 304
Cuve avec glissières emboutées
Réfrigérant R 404 ou R 290
Groupe tropicalisé
Régulateur électronique
Evaporateur des condensats automatique
Isolation 90m/m sans CFC

Contrôle HACCP
Equipée : 3 grilles GN 2/1
Groupe logé
Mono 220 V+ T Puissance : 900 W environ

Armoire froide positive 2chariots

Quantité : 1
Dimensions : 1860x1180x2150m/m
Armoire démontable
Modèle traversant température de 2° à 10°C
Arrière inox AISI 304
Dessus en tôle aluminée
Plancher tôle inox AISI 304 de 20/10ième d'épaisseur
Evaporateur ventilé traité anticorrosion
Régulateur électronique à affichage digital
Evaporateur automatique des eaux de dégivrage
Isolation par mousse rigide polyuréthane de 60 m/m d'épaisseur sans CFC
Groupe frigorifique puissance 3/8cv
Raccordement en monophasé
Fluide au R 404 /290
L'armoire froide doit permettre la mise en œuvre de 2 échelles 20 niveaux GN 2/1 compris dans description
Equipée : enregistreur de température type Clé USB
Mesure de température de 40° à 70°C

Tour réfrigéré

Quantité : 1
Dimensions : 1650x700x900m/m
Intérieur et extérieur en inox AISI 304
Capacité : 2 portes
Régulateur électronique
Evaporateur ventilé
Evaporateur des condensats automatique
Equipé : 3 grilles GN 1/1 par porte
Groupe logé Mono 220 V+ T Puissance : 600 W

Meuble inox central

Quantité : 1
Dimensions : 2000x700x900m/m
Meuble bas traversant avec dessous central
Construction en inox AISI 304
Bords rayonnés
Dessus renforcé par un panneau collé Mélaminé hydrofuge épaisseur : 19m/m
4 portes coulissantes suspendues

Charge maximum : 50Kg répartis par étagère
Piètement compatible Ø 40m/m 155 réglable sur 70 m/m

Eplucheuse

Quantité : 1
Dimensions : 592x481x1195m/m
Construction en acier inoxydable
Capacité : 15Kg
Plateau abrasif
Couvercle asservi d'un système de sécurité
Equipé : piètement inox avec panier à filtre
Mono 220 V+T Puissance : 600W

Batteur Mélangeur

Quantité : 1
Dimensions : 655x850x1370m/m
Construction en acier inoxydable
Capacité : 40 L réduction 20L
Vitesse variable électronique + 3 vitesses présélectionnées
Tableau de commande plat et étanche
Minuterie
Sécurité utilisateur, détection présence de cuve et écran fermé
Tri 400 V+T puissance : 22 KW
Equipé : 3 outils, fouet, palette, crochet
1 chariot de cuve

Acceptation du présent CCTP
« Lu et approuvé »

Le,
A,
Le candidat (signature et tampon)

CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE

Lycée AMPERE

31 Rue de la Bourse

69002 LYON

Mise en œuvre d'une Ligne de Distribution y compris Equipements Associés

Lot : Equipement Ligne de Distribution et Equipements Divers

L'entrepreneur devra se rendre compte sur place de l'état des lieux et devra prendre en compte lors de la rédaction de son offre l'ensemble des sujétions d'exécution qui en découlent.

Entreprise

Date

Représenté par

Signature Etablissement	Cachet et signature Entreprise