



Lycée Hôtelier Dinard, Yvon Bourges
33 rue des Ecoles
35800 DINARD
Tél : 00 33 (0)2 99 16 80 80
Fax : 00 33 (0)2 99 16 80 81

Marché Public de Fournitures et Services

Fourniture et installation d'un fourneau central sur-mesure dans la cuisine du restaurant d'application du Lycée Hôtelier de Dinard

Cahier des Clauses Techniques Particulières C.C.T.P

Mai 2020 – Version 1.0

**Fourniture et installation d'un Fourneau central sur-mesure dans la cuisine du restaurant
d'application du Lycée Hôtelier de Dinard**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Sommaire

| | |
|---|---|
| PREAMBULE..... | 3 |
| FOURNEAU CENTRAL MONOBLOC – SUR MESURE..... | 4 |
| 1. Plans de validation et travaux préparatoires | 4 |
| 2. Protection de la zone et Démontage | 4 |
| 3. Fourneau central Monobloc et sur-mesure | 4 |
| Généralités de conception et fabrication | |
| 3.1. Feux nus monofoyer..... | 5 |
| 3.2. Plaque coup de feu gaz | |
| 3.3. Plancha Elec | |
| 3.4. Grillade Gaz | |
| 3.5. Zone technique pour Sauteuse Multifonction 2 cuves | 6 |
| 3.6. Salamandre | |
| 3.7. Etagère et support salamandre | |
| 3.8. Accessoires et finitions | |
| 3.9. Meuble réfrigéré à tiroirs | 7 |
| 3.10. Placard ouvert 400 avec rangement GN1/1 | |
| 3.11. Placard ouvert de 800 avec double rangement GN1/1 | |
| 3.12. Placard technique coté envoi | |
| 3.13. Placard technique coté prépa | 8 |
| 3.14. Double tiroir chauffants spécifiques | |
| 4. SAUTEUSE multifonction double Cuve | 8 |
| 5. FORMATION technique et professeurs..... | 8 |

Préambule

Le présent cahier des charges porte sur la fourniture et installation d'un Fourneau central sur-mesure dans la cuisine du restaurant d'application du Lycée Hôtelier de Dinard

L'ensemble de cuisson devra présenter une unité, modernité et originalité à la mesure de l'architecture du bâtiment et à la hauteur de la réputation du lieu.

Le plan fourni devra être respecté en implantation et dimensionnels hors tout.

Un plan de présentation sur chaque face ou 3D sera à fournir dès la remise d'offre.

Le candidat devra fournir les certificats et normes européennes attestant de la qualité des produits proposés.

Il devra préciser la durée de garantie du fourneau (Minimum 2 ans) et des travaux inhérents (Garantie décennale : pour toutes interventions sur le bâtiment et les réseaux)

Les dimensions du fourneau du présent cahier des charges sont données à titre indicatif et approximatif. Les candidats devront les vérifier lors d'une visite technique obligatoire, et les modifier si besoin, en tenant compte cependant, des réservations existantes pour le raccorder aux réseaux. Il est également fourni au dossier, un plan d'étude en version PDF donnant une indication du positionnement des éléments de composition du fourneau.

Le titulaire fera son affaire du repliement et de l'acheminement en filière agréée, de l'ensemble des emballages et du recyclage du Fourneau existant démonté.

Le prix unitaire de chaque produit neuf proposé est réputé inclure :

- l'écotaxe,
- le montage des équipements neufs,
- les plans, la préparation chantier, nettoyage, le repliement et l'évacuation des emballages après montage.

Le coût des formations techniques et utilisateurs sera prévue dans le DPGF, et fera l'objet d'une description de moyens et d'intervenants dans la limite minimale du présent CCTP.

FOURNEAU SUR-MESURE RESTAURANT D'APPLICATION

Gamme contemporaine, esthétique, fonctionnelle et qualitative

| Réf | Article | Qté |
|-----|--|-----|
| 1 | <p>Préparation Chantier</p> <p>Visite avant travaux avec le titulaire, le Maître d'ouvrage et les services des Emat du Conseil Régional de Bretagne, afin de réaliser un plan d'action coordonné et un rétro planning d'intervention</p> <p>Fin de chantier souhaité : 30/10/2020</p> <p>Les travaux d'Electricité ou modification des réseaux sont à la charge de l'établissement suivant les recommandations du Titulaire.</p> <p>Un plan de Validation 3D et un Plan de réservations sera à fournir dans les 2 semaines après attribution du marché</p> | 1 |
| 2 | <p>Protection chantier et démontage</p> <p>Une protection (bâchage vertical au plafond de l'environnement dans un rayon de 3m autour de l'ilot central existant sera à réaliser afin de ne pas polluer l'espace de travail de la cuisine)</p> <p>Tous démontages d'appareils ou mobilier pour raison d'accès à la charge du présent Lot</p> <p>Le démontage du fourneau existant est à la charge du présent lot</p> <p>Le titulaire prévoit tous les moyens de manutention et de stockage pour le démontage et son envoi dans un centre de recyclage agréé DEEE.</p> | 1 |
| 3 | <p><i>Fourneau central Monobloc sur mesure</i></p> <p><i>Généralités : Il est constitué d'un dessus Monobloc et de soubassements indépendants. Le principe de dessus est unique (tôle rapportée est à proscrire)</i></p> <p><i>L'entretien journalier sera réduit grâce aux formes dépouillées, l'absence de coin de rétention et de vis apparente, les ouïes de ventilation en face avant ou dans les bandeaux avant sont proscrits.</i></p> <p><i>Structure mécanosoudé en profil 20/10 ou tubulaire 35x35 mini.</i></p> <p><i>DESSUS :</i></p> <p><i>Dessus 30/10 inox AISI 304L et doublé 30/10 AISI 409 ou F18 TNB</i></p> <p><i>Dessus Finition Vibré ou brouillé – RA<0.8 – ISO 4287 :1997</i></p> <p><i>Bords tombés au rayon de 20mm, finition Poli miroir</i></p> <p><i>Cotés Finition inox AISI 304 ep 10/10</i></p> <p><i>Bandeaux de commande émaillés (toutes couleurs RAL au choix du Maître d'ouvrage. Une sérigraphie de personnalisation pourra être demandée)</i></p> <p><i>Hauteur du Plateau supérieur 270mm (Dessus + bandeau + châssis structure Haut)</i></p> <p><i>Commandes encastrées ou manettes non débordantes. Manettes athermiques intégrant les valeurs de réglage.</i></p> <p><i>DESSOUS :</i></p> <p><i>Construction intégralement AISI 304</i></p> <p><i>Habillages 10/10 et structure mécanosoudée 20/10 mini</i></p> <p><i>Poignées ne dépassant pas du dessus du Fourneau.</i></p> <p><i>Hauteur du soubassement 510mm utile</i></p> <p><i>Prévu pour pose sur socle maçonné</i></p> <p><i>Compartiments techniques aux 2 extrémités du fourneau central à l'axe</i></p> | 1 |

| | | |
|-----|--|---|
| | <i>DIM : 3400 x 1800 x 900 (1900 avec haut de salamandre)</i> | |
| 3-1 | <p>Mono foyer FEU NU 8 kW Simple couronne haut rendement Support récipient en Grille inox, non affleurant. Sa forme sera compatible avec des petits récipients sans nécessité d'accessoires amovibles Allumage électrique par train d'étincelles (230V+N+T) Cuvette de propreté amovible. Brûleur suspendu dans un caisson inox Soudé Robinet Gaz à manette athermique Tiroir de propreté inférieur à grande surface. Une version sur bac à eau pourra être proposée en option non incluse au DPGF.</p> | 2 |
| 3-2 | <p>PLAQUE COUP DE FEU. Plaque fonte massive moulée et usinée à forte épaisseur avec picots de diffusion. Tampon central amovible usiné et rectifié avec la plaque. Concentrateur de chaleur en forme de couronne intégré à un caisson de pierre réfractaire Dim Plaque (utile) : 500x600 Brûleur central 8KW Robinet gaz avec montage veilleuse et thermocouple. Allumage électrique intégré en façade. Tiroir de propreté couvrant toute la surface extractible en façade Face avant du tiroir en finition Poli miroir</p> | 2 |
| 3-3 | <p>PLANCHA A PLAQUE DUPLEX – Electrique Dimension utile : 620 x 515 Ep 15mm Polissage Miroir pour plaque. Chauffage par résistances Blindées Inox, bridées et isolées sous plaque 2 Zones de chauffe thermostatées. Commande par Thermostat électronique digital 50 à 300°C Voyant Vert de tension et Orange en régulation par Zone PU : 6kW mini - 400 Tri+N+T Large Goulotte périphérique (>50mm) avec bonde de trop plein et vidange sur panier à déchets. Circuit d'eau intégré à la goulotte, contrôlé en façade.</p> | 1 |
| 3-4 | <p>½ GRILLADE A PLAQUE DUPLEX – GAZ Dimension utile : 550 x 400 Ep 15mm Rainurage intégral de la plaque et Polissage Miroir. Commande par simple robinet gaz sans régulation thermostatique PU : 7.2kW 2 Brûleurs Inox ronds fendus et massifs EP. 2.5mm Large Goulotte périphérique (>50mm) avec bonde de trop plein et vidange sur panier à déchets. Circuit d'eau intégré à la goulotte, contrôlé en façade.</p> | 1 |

| | | |
|-----|--|----------------------------|
| 3-5 | <p>Un logement d'intégration sera prévu pour l'incorporation d'une SAUTEUSE MULTIFONCTION A 2 CUVES (type VCC 112L ou équivalent) Plateau 4 faces (Hauteur d'encastrement environ 450mm) avec bords relevés de passage des réservations Une intégration de 2 tablettes extractibles pour faciliter l'utilisation de la sauteuse est à prévoir sous le plan de dépose de la sauteuse. L'alignement de hauteur se fera suivant la cote allant des pieds de l'appareil au-dessus des cuves (sans tenir compte de l'épaisseur des couvercles) Ce logement pourra être lavé sans risque d'infiltration en soubassement.</p> | 1 |
| 3-6 | <p>SALAMANDRE ELECTRIQUE Salamandre électrique à voute réglable 3 zones sélectionnables individuellement Minuterie digitale de 30s à 20mn Dim : 650 x 550 x 510 Tiroir de ramassage des miettes ou graisse. Commande sensitive avec minuterie Chauffage par foyers vitro rayonnants ultra rapide 200°C en 20S. Equilibrage du plafond par compensation et entrainement par chaine et contrepoids</p> | 1 |
| 3-7 | <p>ETAGERE CENTRALE PLEINE ET SUPPORT SALAMANDRE INTEGRE Dim : 1600 x 400 + 650mm pour la tablette de salamandre Montage sur colonne diam 70 ou équivalence Plateau en inox 304 avec bords rayonnés de 20mm et tombé 30mm Contre-tôle inférieure cachant toutes les fixations de l'étagère et limitant l'infiltration de graisses issues des cuissons inférieures Dessus à 550mm du plan de travail du fourneau. Intégration d'une Zone décaissée de 100mm pour mise en place d'une salamandre. Hauteur entre surface de dépose salamandre et le dessus du fourneau : 450mm. Orientation de la salamandre suivant plan d'étude joint.</p> | 1 |
| 3-8 | <p>ACCESSOIRES : C</p> <p>Prises de courant encastrées dans les bandeaux de commandes 230V+N+T IP44 mini</p> <p>Finition des bandeaux de commande Emailé : Toutes teintes RAL au choix du Maitre d'ouvrage</p> <p>Sérigraphie et Logo au choix du Maitre d'ouvrage</p> | <p>2</p> <p>1</p> <p>1</p> |

| | | |
|------|---|---|
| 3-9 | <p>MEUBLE BAS REFRIGERE à 4 Tiroirs pour bac GN1/1 HT 150mm Construction tout inox 304. Dim externes : 1600 x 740 x 630/660 Cornue soudée étanche à angles intérieurs rayonnés Habillage extérieur 10/10 Structure mécanosoudé 20/10 1 Evaporateur ventilés en position entre les tiroirs Groupe tropicalisé PU : 1/6CV Régulation thermostatique digitale : -2 / + 10°C Programmateur de dégivrage Accès technique latéral droit</p> | 2 |
| 3-10 | <p>PLACARD OUVERT de 400 mm Construction tout inox 304 Dim extérieures : 400 x 724 x 650 A fournir avec une échelle GN1/1 5 Niv</p> | 1 |
| 3-11 | <p>PLACARD OUVERT de 800 mm Construction tout inox 304 Dim extérieures : 800 x 724 x 650 A fournir avec 2 échelles GN1/1 5 Niv</p> | 1 |
| 3-12 | <p>PLACARD TECHNIQUE D'EXTREMITE « coté Envoi » Dim : 1600 x 500 x 650 Placard sur –mesure en fonction des arrivées Gaz existantes Il couvrira les 1600 de soubassement d'extrémité Une porte d'accès technique en partie centrale : 600x500 de passage utile. Les vannes de départ seront conservées</p> | 1 |

| | | |
|------|---|---|
| 3-13 | <p>PLACARD TECHNIQUE D'EXTREMITE coté Fours Dim : 1600 x 250 x 650 Placard sur –mesure en fonction des arrivées Gaz existantes Il couvrira les 1600 de soubassement d'extrémité Une porte d'accès technique en partie centrale : 600x500 de passage utile. Les vannes de départ seront conservées</p> | 1 |
| 3-14 | <p>DOUBLE TIROIRS CHAUFFANT (500 2DN type Altoshaam ou équivalent) Bloc de 2 tiroirs chauffants de type périphérique à résistances noyée (Pas de Tiroirs ventilés ou de résistances en position intérieure basse) Chaque tiroir compatible avec 1 Bac GN1/1 Prof 150 Régulation thermostatique : 16 à 93°C avec affichage numérique Interrupteur Marche /Arrêt Voyant indicateur de chauffe Dim : 481 x 624 x 657 PU : 590w – 230 mono+N+T</p> | 1 |
| 4. | <p>SAUTEUSE MULTIFONCTION A 2 CUVES Multifonction : Bouillir, cuire, frire, mijoter Avec sonde à piquer multipoint par cuve. Système de traçabilité intégré Montée en température rapide : 200 en 2.5 minutes 2 cuves de 25L et 19dm² Dim : 1102 x 908x 428 Vidange arrière diam 40 PU : 28 kw - 400~3AV+N+T</p> | 1 |
| 5 | <p>FORMATION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formation Technique : EMAT Il sera prévu une formation technique au service de maintenance de la Région Bretagne afin d'intervention hors de la période de garantie ou Urgence. 4 H environ – 2H à la mise en route et 2 H en fin de garantie 12/2022 - Formation Utilisateurs Une formation auprès des Professeurs et des personnels de formation afin de faciliter le démarrage de la cuisine et de bien mettre en avant toutes les contraintes d'usage, de nettoyage quotidien ou périodique que nécessite ce type de fourneau y compris la formation spécifique sur la sauteuse. 4H avant la première utilisation | 1 |

La durée de GARANTIE de 2ans n'empêche pas la proposition d'un contrat d'entretien à fournir en complément de votre offre. Le montant du contrat ne sera pas inclus dans le calcul du DPGF.
Toute question au présent CCTP pourra librement être posée pendant toute la procédure à : alain.bernard@ac-rennes.fr