

Maitre d'ouvrage



## REGION AUVERGNE RHONE-ALPES

1 ESPLANADE FRANÇOIS MITTERRAND  
CS 20033 – 69269 LYON CEDEX 2

Opération

## REMPLACEMENT DES ÉQUIPEMENTS DE DISTRIBUTION LYCÉE HIPPOLYTE CARNOT

Maître d'œuvre - Mandataire



### PENTA INGÉNIERIE

12 Rue Nicolas Chaize  
42100 SAINT-ÉTIENNE

Bureau d'études Restauration



### INGÉNIERIE CUISINES PROFESSIONNELLES

49 Rue de Montagny  
69008 LYON

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRE

### Lot n°04 Équipements de cuisine

Janvier 2021 – Indice 3  
Dossier n°01.42.04

# SOMMAIRE

<b>Chapitre 1. Généralités</b> .....	5
1.1. <b>Objet des travaux</b> .....	5
1.2. <b>Qualification de l'entreprise</b> .....	6
<b>Chapitre 2. Données de cadrage</b> .....	7
2.1. <b>Lieu de réalisation</b> .....	7
2.2. <b>Maitre d'œuvre</b> .....	7
2.3. <b>Description des installations</b> .....	7
2.4. <b>Réglementation applicable à l'établissement</b> .....	7
2.5. <b>Pièces complémentaires en annexe</b> .....	8
<b>Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot</b> .....	9
3.1. <b>Les travaux à exécuter au titre du présent marché</b> .....	9
3.2. <b>Documents à fournir.</b> .....	9
3.3. <b>Approvisionnement du chantier</b> .....	10
3.4. <b>Planning des travaux</b> .....	10
3.5. <b>Les équipements</b> .....	10
3.6. <b>Formation du personnel</b> .....	10
3.7. <b>Nettoyage du chantier</b> .....	10
3.8. <b>Risques de Chantier</b> .....	11
3.9. <b>Services concessionnaires-services publics et de sécurité</b> .....	11
<b>Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements</b> .....	12
4.1. <b>Équipements</b> .....	12
4.2. <b>Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils</b> .....	13
4.3. <b>Entretien</b> .....	13
4.4. <b>Mode d'exécution des travaux</b> .....	13
4.5. <b>Garantie</b> .....	13
4.6. <b>Hygiène</b> .....	14
4.7. <b>Niveaux sonores.</b> .....	14
4.8. <b>Signalétique</b> .....	14
<b>Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements</b> .....	15
5.1. <b>Raccordement</b> .....	15
5.2. <b>Relatives à l'électricité</b> .....	15
5.3. <b>Dispositions particulières</b> .....	15
5.4. <b>Repérages des matériels et canalisations</b> .....	16

5.5. Accès aux matériels.....	16
5.6. Résistance à la corrosion .....	16
5.7. Aménagement des locaux et enceintes isothermes. ....	16
5.8. Équipement électrique .....	16
5.9. Dossier D.O.E.....	16
Chapitre 6. Essais, contrôle & réception des ouvrages .....	18
6.1. Autocontrôles.....	18
6.2. Généralités .....	18
6.3. Réception.....	19
Chapitre 7. Liste des équipements.....	20
Chapitre 8. Limite de prestations Lot n°04 Équipements de cuisine.....	22
Chapitre 9. Caractéristiques des équipements .....	23
9.1. DISTRIBUTION .....	23
9.1.1. Distributeur de plateaux – Équipement existant.....	23
9.1.2. Chariot pour distributeur de plateaux – Équipement existant.....	23
9.1.3. Chariot niveau constant pour casiers à verres .....	23
9.1.4. Meuble neutre pour équipements PDJ - Prises encastrés sur le dessus - Passe câble .....	23
9.1.5. Vitrine réfrigérée 3 niveaux de présentation - 4 bacs GN1/1 - Plancher et étagère .....	24
9.1.6. Élément vitrocéramique sur baie libre – Capacité : 2 bacs GN1/1 – Pare- haleine chauffant HT : 500mm – Décaissé 55mm – Commandes séparées .....	25
9.1.7. Élément de façade .....	26
9.1.8. Chariot chauffant à assiettes .....	27
9.1.9. Élément vitrocéramique sur baie libre – Capacité : 6 bacs GN1/1 – Pare- haleine chauffant ht : 350mm – Décaissé 55mm – Commandes séparées .....	27
9.1.10. Meuble neutre avec décaissé : 1 bac GN2/1 pour le pain, 3 bacs GN1/3 pour les couverts et un espace libre .....	28
9.1.11. Armoire froide de maintien en température - 20 niveaux GN1/1 .....	29
9.1.12. Chariot de stockage des assiettes - Modèle rehaussé .....	30
9.1.13. Salad'bar froid statique - Capacité : 6 bacs GN1/1 - Pare-haleine galbé - Rampe double avec crosses .....	30
9.1.14. Lave-mains à commande non manuelle .....	31
9.1.15. Sèche mains – Hors lot Équipements .....	32
9.1.16. Meuble condiments neutre .....	32
9.1.17. Micro-ondes-Équipement existant.....	32
9.1.18. Centrifugeuse .....	33

9.1.19. Machine à boissons chaudes.....	33
9.1.20. Machine à lait – Équipement existant.....	33
9.1.21. Machine à jus de fruits – Équipement existant .....	34
9.1.22. Guide de circulation .....	34
9.2. LAVERIE .....	34
9.2.1. Modification des meubles de tri des déchets.....	34
9.3. DIVERS .....	34
9.3.1. Bacs gastronormes GN1/1 profondeur 100mm .....	34
9.3.2. Bacs gastronormes GN1/2 profondeur 100mm .....	35
9.3.3. Bacs gastronormes GN1/2 profondeur 150mm .....	35
9.3.4. Bacs gastronormes GN1/3 profondeur 100mm .....	35
9.3.5. Bacs gastronormes GN1/3 profondeur 150mm .....	35
9.3.6. Plateaux selfs .....	36
9.3.7. Plaque à quiche.....	36
9.3.8. Tôles à pâtisserie.....	36

## Chapitre 1. Généralités

### 1.1. Objet des travaux

Le présent CCTP a pour objet de définir les prestations du **Lot n°04 Équipements de cuisine** nécessaires pour le fonctionnement de la **zone de distribution au sein du Lycée Hippolyte Carnot à Roanne**.

**Du fait de sa qualification, il appartient à l'entreprise de prévoir le détail des sujétions, 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 sujétions, 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 entraînent en vigueur, l'adjudicataire 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.**

### **1.2. 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
- Attestation à manipuler les fluides frigorigènes

**Cela reste une préconisation en l'absence de qualification, l'entreprise fournira des références adéquates avec la présente mission.**

## Chapitre 2. Données de cadrage

### 2.1. Lieu de réalisation

#### Lycée Hippolyte Carnot

35 Avenue Carnot  
42300 ROANNE

### 2.2. Maitre d'œuvre

#### Bureau d'études ICP

Siège social  
49, Rue de Montagny  
69008 Lyon

#### Bureau

199 Avenue Francis de Pressensé  
69200 Vénissieux

Tél : 04 74 70 36 91

Mail : contact@be-icp.fr

### 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

La machine à laver sera à traiter en EF traitée à 5°TH

#### **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. Réglementation applicable à l'établissement

**L'objectif principal quant à la mise en œuvre des équipements de cuisine au sein de la demi-pension du Lycée Hippolyte Carnot à Roanne 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

- **DPGF**
- **Tableau des Marques et Types**
- **DCE des autres corps d'état**
- **TCT**
- **ICP – PRO – LYCÉE HIPPOLYTE CARNOT – PLAN D'IMPLANTATION A3 50e**
- **ICP – PRO – LYCÉE HIPPOLYTE CARNOT – PLAN D'IMPLANTATION A3 100e**



## 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
- Dépose et évacuation des équipements existants non récupérés
- La présence à l'ensemble des réunions de chantier sur convocation
- La dépose / repose des équipements conservés
- 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 Bureau 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 maître d'œuvre, selon le planning prévisionnel de **PENTA INGÉNIERIE**.

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 n°04 Équipements de 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'agrément 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.**

**L'adjudicataire s'engage à une intervention sous 4 heures, pour les pannes ayant une incidence sur le fonctionnement.**

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
- Agréé 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 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'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 connexions 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 6 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 CLE 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 & 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 :

#### Cuisson et matériel chauffant et petit équipements électromécaniques

- Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions
- Vérification de la mise à niveau de la stabilité
- Vérifications des outils et accessoires pour les petits équipements
- Essai de fonctionnement : mise en route, système de chauffage, allumages train d'étincelles, moteur, sécurité, éclairage, arrêt d'urgence, et tout autre organe devant être vérifié
- Essais d'étanchéité des arrivées d'eau et vidange 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 demi-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 déféctuosité, 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 demi-journée**

## Chapitre 7. Liste des équipements

Rep	Désignation	Dimensions	Quantité
<b>Distribution</b>			
D11	Distributeur de plateaux <b>Équipement existant</b>		1
NR	Chariot pour distributeur de plateaux <b>Équipement existant</b>		2
D12	Chariot niveau constant pour casiers à verres	805x545x980	2
D13	Meuble neutre pour équipements PDJ - Prises encastrés sur le dessus - Passe câble	2500x820x900	1
D14	Vitrine réfrigérée 3 niveaux de présentation - 4 bacs GN1/1 - Plancher et étagère	1580x820x900	2
D15	Élément vitrocéramique sur baie libre – Capacité : 2 bacs GN1/1 – Pare-haleine chauffant HT : 500mm – Décaissé 55mm – Commandes séparées	930x820x900	1
D16	Élément de façade	600x150x900	1
D17	Chariot chauffant à assiettes	990x510x900	2
D18	Élément vitrocéramique sur baie libre – Capacité : 6 bacs GN1/1 – Pare-haleine chauffant ht : 350mm – Décaissé 55mm – Commandes séparées	2230x820x900	1
D19	Meuble neutre avec décaissé : 1 bac GN2/1 pour le pain, 3 bacs GN1/3 pour les couverts et un espace libre	1750x820x900	1
DI10	Armoire froide de maintien en température - 20 niveaux GN1/1	790x880x1850	1
DI11	Chariot de stockage des assiettes - Modèle rehaussé	1112x540x1098	2
DI12	Salad'bar froid statique - Capacité : 6 bacs GN1/1 Pare-haleine galbé - Rampe double avec crosses	2280x820x900	1
DI13	Lave-mains à commande non manuelle	430x375x580	1
DI14	Sèche mains		1
DI15	Meuble condiments neutre	1380x820x900	1
DI16	Micro-ondes <b>Équipement existant</b>		1
DI17	Centrifugeuse	235x420x505	1
DI18	Machine à boissons chaudes	1173x600x947	1
DI19	Machine à lait <b>Équipement existant</b>		1
DI20	Machine à jus de fruits <b>Équipement existant</b>		1
DI21	Guide de circulation		Ens.
<b>Laverie</b>			
LA1	Modification des meubles de tri des déchets		1
<b>DIVERS</b>			
NR	Bacs gastronormes GN1/1 profondeur 100mm		12

<b>NR</b>	Bacs gastronormes GN1/2 profondeur 100mm		<b>6</b>
<b>NR</b>	Bacs gastronormes GN1/2 profondeur 150mm		<b>6</b>
<b>NR</b>	Bacs gastronormes GN1/3 profondeur 100mm		<b>6</b>
<b>NR</b>	Bacs gastronormes GN1/3 profondeur 150mm		<b>6</b>
<b>NR</b>	Plateaux selfs		<b>100</b>
<b>NR</b>	Plaque à quiche		<b>12</b>
<b>NR</b>	Tôles à pâtisserie		<b>12</b>

## Chapitre 8. Limite de prestations Lot n°04 Équipements de cuisine

PRESTATIONS	LOTS
<b>Généralités « matériels de cuisine »</b>	
Installation, raccordement électrique des « matériels » de cuisine.	A charge et frais du <b>lot n°04 Équipement de Cuisine</b> . (Soit sur câbles d'alimentation laissés en attente par l'électricien, avec 2.5 ml de mou ; soit sur PC à hauteur 1.20 du sol ou autres) <b>Suivant liste des besoins et retenues techniques du présent lot.</b>
Installation, raccordement des matériels de cuisine sur vannes en attentes au droit des appareils EFS - ECS – EU.	A charge et frais du <b>lot n°04 Équipement de Cuisine</b> . (Vannes au droit des appareils)
Fourniture des mitigeurs thermostatiques et VB.	Fourniture des mitigeurs thermostatiques et VB par le <b>lot Plomberie</b> .
Protections indépendantes en armoire pour toutes les attentes électriques, compris arrêts d'urgence, destinés aux « matériels et mobiliers » de cuisine.  <b>PC : Minimum 1m30 du sol fini.</b>	A charge et frais du <b>lot Électricité</b> . Au droit des appareils sur PC, Câble ou BD <b>suivant liste des besoins et retenues techniques du présent lot.</b>
Mise en place de PC de service dans les locaux suivant DTU.	A charge et frais du <b>lot Électricité</b> .
<b>Divers</b>	
Mobilier de salle à manger.	<b>Hors lot n°04 Équipement de Cuisine.</b>
Petit matériel, (Bacs, Échelles, ustensiles...)	<b>Hors lot n°04 Équipement de Cuisine.</b>

## Chapitre 9. Caractéristiques des équipements

### 9.1. DISTRIBUTION

#### 9.1.1. Distributeur de plateaux – Équipement existant

Repère : DI1

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergie :

Marque :

Équipement existant récupéré

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose de l'équipement, le stockage sur site et la repose après la réalisation des travaux.

**L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture d'un poteau inox, toute hauteur, pour l'alimentation du distributeur.**

L'entrepreneur doit prévoir les protections nécessaires.

Pendant la phase travaux l'entrepreneur devra demander les attentes nécessaires au nouveau raccordement.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

#### 9.1.2. Chariot pour distributeur de plateaux – Équipement existant

Repère : NR

Quantité : 2

Dimensions : mm

Énergie :

Marque :

Équipement existant récupéré

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose de l'équipement, le stockage sur site et la repose après la réalisation des travaux.

L'entrepreneur doit prévoir les protections nécessaires.

Pendant la phase travaux l'entrepreneur devra demander les attentes nécessaires.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

#### 9.1.3. Chariot niveau constant pour casiers à verres

Repère : DI2

Quantité : 2

Dimensions : 805x545x980mm

Énergie :

Marque :

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.

#### 9.1.4. Meuble neutre pour équipements PDJ - Prises encastrés sur le dessus - Passe câble

Repère : DI3

Quantité : 1

Dimensions : 2500x820x900mm

Énergie :

Marque :

Élément neutre pour petit déjeuner avec rampe à plateaux.

Meuble disposera de 4 prises inox encastrés sur le dessus du meuble en MONO+T et une prise TRI+T+N, ainsi que trois passes câble.

### Dessus

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>.

**Bord tombé droit 110 mm avec arrondi de R=5 mm côté client.**

**Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client.**

Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments.

### Élément

Acier inox 18/10 AISI 304

Intérieur avec angles arrondis

Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Sens visées apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

### Façade

Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.

Choix du coloris à charge du maître d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.

Habillage de l'ensemble des faces visibles.

Façade à 20mm du sol à l'avant et une hauteur sous châssis de 175mm à l'arrière.

Façade lisse sans couvre-joints inox.

Cornière inox en partie basse et sur les côtés, par un profil spécifique de finition inox en largeur 40mm.

### Rampe à plateaux

Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.

Tube de rampes en AISI 304, section des montants en 42mm.

Crosse semi-arrondie soudée.

### A prévoir au présent lot :

- Plancher et étagère
- 4 prises inox encastrés sur le dessus du meuble
- 1 prise TRI+T+N sur le dessus du meuble
- 3 Passes câble

### 9.1.5. Vitrine réfrigérée 3 niveaux de présentation - 4 bacs GN1/1 - Plancher et étagère

**Repère : D14**

**Quantité : 2**

**Dimensions : 1580x820x900mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Vitrine réfrigérée à 3 niveaux de présentation sur baie libre.

Capacité : 4 bacs GN 1/1

### Dessus

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>.

**Bord tombé droit 110 mm avec arrondi de R=5 mm côté client.**

**Finition : dessus poli vibré, chants polis miroirs côté client.**

Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments.

### Élément

Acier inox 18/10 AISI 304

Intérieur avec angles arrondis

Pieds avec vérins réglable en inox.

Régulation de la cuve et de la vitrine.

Groupe sur coulisse R452A.

Grille d'aération et d'accès au groupe à l'avant en stratifié de la même couleur que le self.

Sens visées apparentes pour permettre un nettoyage aisé.



### Cuve

Cuve réfrigérée « froid statique » de 30mm de profondeur.  
Fond de cuve, gaines de soufflages et de reprise d'air amovibles.  
Isolation par 40mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC.  
Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée.  
Protection par disjoncteur.  
Horloge de démarrage différé.

**Traçabilité HACCP par le biais d'un port USB intégré à la vitrine la prestation prévoit également la fourniture de la clé USB.**

### Vitrine

Acier inox 18/10 AISI 304  
Ouvert côté public  
3 étagères en verre trempé de 10mm compatible GN1/1.  
2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service.  
Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique coté client.

**Éclairage complet LED (dessus + côté).**

### Façade

Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.  
Choix du coloris à charge du maître d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.  
Habillage de l'ensemble des faces visibles.  
Façade à 20mm du sol à l'avant et une hauteur sous châssis de 175mm à l'arrière.  
Façade lisse sans couvre-joints inox.  
Cornière inox en partie basse et sur les côtés, par un profil spécifique de finition inox en largeur 40mm.  
Grille d'aération et d'accès au groupe à l'avant en stratifié de la même couleur que le self.

### Rampe à plateaux

Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.  
Tube de rampes en AISI 304, section des montants en 42mm.

Raccordement en MONO+T.

### A prévoir au présent lot

- Grille d'aération en façade
- Groupe sur coulisse
- Plancher et étagère
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrages

### 9.1.6.Élément vitrocéramique sur baie libre – Capacité : 2 bacs GN1/1 – Pare-haleine chauffant HT : 500mm – Décaissé 55mm – Commandes séparées

**Repère : DI5**

**Quantité : 1**

**Dimensions : 930x820x900mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Meuble vitrocéramique - Capacité : 2 bacs GN 1/1

### Dessus

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>

**Bord tombé droit 110 mm avec arrondi de R=5 mm côté client.**

**Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client**

Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

### Élément

Acier inox 18/10 AISI 304

Intérieur avec angles arrondis  
Pieds avec vérins de réglage en acier inox  
Sens visées apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

#### Dessus en verre trempé

Acier inox 18/10 AISI 304

Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées.

Isolation 30mm de laine de roche

Commande avec thermostat et voyant de contrôle

Protection électrique par disjoncteur

Tapis chauffant sous les plaques chauffantes vitrocéramiques. Précision sur la puissance de 300 watts par plaque GN1/1. Thermostat réglable de +40° à +120°C.

#### Façade

Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur

Choix du coloris à charge du maître d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL

Façade à 20mm du sol à l'avant et une hauteur sous châssis de 175mm à l'arrière.

Façade lisse sans couvre-joints inox.

Cornière inox en partie basse et sur les côtés, par un profil spécifique de finition inox en largeur 40mm.

#### Rampe à plateaux

Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade

Tube de rampes en AISI 304, section des montants en 42mm.

#### Rampe chauffante

Pare haleine droite

Hauteur : 500mm

2 montants 100x30mm

Acier inox 18-10 AISI 304

Lampe infrarouge

1 lampe de 100 watts environ par bac GN1/1

Raccordement en MONO+T.

#### A prévoir au présent lot :

- **Prise de courant inox encastrée** 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA
- Thermostat à affichage digital pour chaque plaque chauffante
- Commande séparée pour chaque plaque chauffante
- 2 bacs inox GN 1/1, profondeur 65mm
- Plancher et étagère
- Façade lisse

#### 9.1.7.Élément de façade

Repère : D16

**Quantité : 1**

**Dimensions : 600x150x900mm**

**Énergie :**

**Marque :**

**Dessus**

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>

**Bord tombé droit 110 mm avec arrondi de R=5 mm côté client.**

**Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client.**

Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

#### Élément

Acier inox 18/10 AISI 304

Pieds avec vérins de réglage en acier inox  
Sens visées apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

#### Façade

Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.  
Choix du coloris à charge du maître d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.  
Façade à 20mm du sol à l'avant et une hauteur sous châssis de 175mm à l'arrière.  
Façade lisse sans couvre-joints inox.  
Cornière inox en partie basse et sur les côtés, par un profil spécifique de finition inox en largeur 40mm.

#### Rampe à plateaux

Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.  
Tube de rampes en AISI 304, section des montants en 42mm.

#### A prévoir au présent lot :

→ Toutes sujétions de pose

#### 9.1.8. Chariot chauffant à assiettes

Repère : DI7

Quantité : 2

Dimensions : 590x510x900mm

Énergie :

Marque :

Chariots à niveau constant distributeur d'assiettes chauffants ventilés.  
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

#### 9.1.9. Élément vitrocéramique sur baie libre – Capacité : 6 bacs GN1/1 – Pare-haleine chauffant ht : 350mm – Décaissé 55mm – Commandes séparées

Repère : DI8

Quantité : 1

Dimensions : 2230x820x900mm

Énergie :

Marque :

Meuble vitrocéramique décaissé sur baie libre.  
Capacité : 6 bacs GN 1/1

#### Dessus

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>

**Bord tombé droit 110 mm avec arrondi de R=5 mm côté client.**

**Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client.**

Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments.

### Élément

Acier inox 18/10 AISI 304  
Intérieur avec angles arrondis  
Pieds avec vérins de réglage en acier inox.  
Sens visées apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

### Dessus en verre trempé

Acier inox 18/10 AISI 304  
Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées.

#### Décaissé de 55mm

Isolation 30mm de laine de roche.  
Commande avec thermostat et voyant de contrôle.  
Protection électrique par fusible.

#### Décaissé ouvert côté service, plaques chauffantes avec décaissé de 55mm à l'avant et décaissé de 35mm à l'arrière.

Tapis chauffant sous les plaques chauffantes vitrocéramiques. Précision sur la puissance de 300 watts par plaque GN1/1. Thermostat réglable de +40° à +120°C.

### Façade

Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.  
Choix du coloris à charge du maître d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.  
Habillage de l'ensemble des faces visibles.  
Façade à 20mm du sol à l'avant et une hauteur sous châssis de 175mm à l'arrière.  
Façade lisse sans couvre-joints inox.  
Cornière inox en partie basse et sur les côtés, par un profil spécifique de finition inox en largeur 40mm.

### Rampe chauffante

Pare haleine droite  
Hauteur : 500mm  
2 montants 100x30mm  
Acier inox 18-10 AISI 304  
Lampe infrarouge.  
1 lampe de 100 watts environ par bac GN1/1.  
Raccordement en MONO+T

### Rampe à plateaux

Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.  
Tube de rampes en AISI 304, section des montants en 42mm.

Raccordement en MONO+T.

### A prévoir au présent lot :

- 1 prise de courant 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA
- Thermostat à affichage digital pour chaque plaque chauffante
- Commande séparée pour chaque plaque chauffante
- Cadre amovible acier inox
- 6 bacs inox GN 1/1, profondeur 65mm
- Plancher et étagère

### 9.1.10. Meuble neutre avec décaissé : 1 bac GN2/1 pour le pain, 3 bacs GN1/3 pour les couverts et un espace libre

Repère : DI9

Quantité : 1

Dimensions : 1750x820x900mm

Énergie :

Marque :

Élément neutre sur mesure avec décaissés inclinés pour mise en œuvre de 3 bacs GN1/3 pour les couverts et d'un bac GN2/1 pour le pain avec une corbeille en osier.

#### Dessus

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>

**Bord tombé droit 110 mm avec arrondi de R=5 mm côté client.**

**Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client.**

Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments.

**Le dessus inox du meuble sera décaissé avec une inclinaison permettant la mise en place d'un bac GN2/1 pour le pain et de 3 bacs GN1/3 pour les couverts (positionnement à définir avec le bureau d'études).**

**Les décaissés seront soudés avec les dessus des meubles.**

#### Élément

Acier inox 18/10 AISI 304

Intérieur avec angles arrondis

Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Sens visses apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

#### Soubassement

Baie libre avec plancher et étagère sous bac GN1/3 sur la moitié du meuble.

Tiroirs pour rangement pour 4 bacs GN1/1 sous bac GN2/1 sur l'autre moitié du meuble.

#### Façade

Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.

Choix du coloris à charge du maître d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.

Habillage de l'ensemble des faces visibles.

Façade à 20mm du sol à l'avant et une hauteur sous châssis de 175mm à l'arrière.

Façade lisse sans couvre-joints inox.

Cornière inox en partie basse et sur les côtés, par un profil spécifique de finition inox en largeur 40mm.

#### Rampe à plateaux

Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.

Tube de rampes en AISI 304, section des montants en 42mm.

Crosse semi-arrondie soudée.

#### A prévoir au présent lot :

- Toutes sujétions de pose
- Plancher et étagère
- 1 Corbeille en osier GN2/1 compatible avec le bac GN2/1
- 1 bac GN 2/1 prof. 150mm
- 4 bacs GN1/1 prof. 150mm
- 9 bacs GN1/3 prof. 150mm
- **Prise de courant inox encastré** 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA
- Façade lisse

#### 9.1.11. Armoire froide de maintien en température - 20 niveaux GN1/1

**Repère : D110**

**Quantité : 1**

**Dimensions : 790x880x1850mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Armoire de maintien en température – Modèle réfrigéré.

Porte vitrée.

Capacité : 20 niveaux GN1/1 – Espacement de 71mm à minima.

Réalisation en acier inoxydable.

Parois intérieures à glissières embouties monobloc.  
Certifiée NF Hygiène Alimentaire.  
Isolation comprise entre 60 et 80mm de mousse sans CFC.  
Tableau de commande tactile à hauteur ergonomique sur porte :

- Marche / Arrêt général
- Régulation de la température au degré près de 1° à 8°C
- Allumage différé programmable

Autodiagnostic avec alarmes et messages visuels.  
Traçabilité des températures des cycles de maintien.  
Homogénéité de la température.  
Poignées ergonomiques.  
Groupe froid monobloc accessible par l'arrière.  
Nettoyage au jet.  
Porte vitrée avec fermeture à clé.  
4 roues pivotantes.  
Branchement par cordon spiralé avec prise de 2 mètres.

#### 9.1.12. Chariot de stockage des assiettes - Modèle rehaussé

Repère : DI11

**Quantité : 2**

**Dimensions : 1112x540x1098mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Chariots pour transport d'assiettes, modèle rehaussé.  
Capacité : de 188 à 232 assiettes de diamètre 23cm.  
Conception en acier inoxydable.  
Châssis profil carré 25x25mm. Tôle épaisseur 1.5mm.  
Séparations anti-chutes amovibles.  
A minima, 9 positions pour séparations possible, prévoir la fourniture de 4 séparations en inox.  
Charge maximale possible : 200 kg.  
Hauteur minimum de chargement par rapport au sol : 600mm.  
4 roues pivotantes Ø125mm, dont 2 avec freins.

**A prévoir au présent lot :**

- Housse de protection
- Kit pour maintien pour petite vaisselle

#### 9.1.13. Salad'bar froid statique - Capacité : 6 bacs GN1/1 - Pare-haleine galbé - Rampe double avec crosses

Repère : DI12

**Quantité : 1**

**Dimensions : 2780x820x900mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Salad'bar froid statique mobile - Capacité 6 bacs GN1/1 - Perche inox d'alimentation

**Dessus**

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>

**Bord tombé droit 110 mm avec arrondi de R=5 mm côté client.**

**Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client.**

**Espace libre de 500mm pour stockage des sauces.**

**Élément**

Acier inox 18/10 AISI 304.

Ensemble mobile sur roulettes inox Ø125mm dont 2 avec freins.

Sens visées apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

### Cuve

Cuve réfrigérée « froid statique » de 90mm de profondeur, **cuve gastronomes**.

Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique.

Isolation par 40mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC.

Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée.

Protection par fusibles.

Groupe sur coulisse R452A.

**Traçabilité HACCP par le biais d'un port USB intégré à la vitrine la prestation prévoit également la fourniture de la clé USB.**

### Façade

Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.

Choix du coloris à charge du maître d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.

Façade lisse sans couvre-joints inox.

Cornière inox en partie basse et sur les côtés, par un profil spécifique de finition inox en largeur 40mm à l'avant et une hauteur de 175mm à l'arrière.

Grille d'aération et d'accès au groupe à l'avant en stratifié de la même couleur que le self.

Habillage 4 faces.

**Trappe d'accès aux roulettes sur toute la longueur, ouverture par charnières à 180°**

### Rampe à plateaux

Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.

Tube de rampes en AISI 304, section des montants en 42mm.

Double rampe.

Crosse semi-arrondie soudée.

### Pare haleine

Acier inox 18/10 AISI 304

2 montants 100x30mm

Pare haleine droite

Éclairage LED étanche (1 spot LED par GN).

### A prévoir au présent lot :

- Perche inox d'alimentation, afin d'acheminer l'alimentation depuis le faux-plafond jusqu'à l'appareil
- Rehausse pour présentation affleurante
- Trappe d'accès aux roulettes
- Prise de courant MONO+T
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage

#### 9.1.14. Lave-mains à commande non manuelle

**Repère : D113**

**Quantité : 1**

**Dimensions : 430x375x580mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Lave mains à commande fémorale avec cuve ovale monobloc.

Plan de cuve et dossier en acier inoxydable 12/10<sup>ème</sup> 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.

Siphon en laiton chromé.

Normes NF Hygiène alimentaire.  
Normes d'hygiène NFU 60010 et additifs.

**A prévoir au présent lot :**

- Visserie inox pour fixation mural
- Poubelle contenance 20 litres, adaptable sur le lave mains en partie basse
- Brosse à ongles avec chaînette et support
- Distributeur d'essuie main jetable
- Réservoir de savon liquide de 0.5 litres intégrés sous la cuve, actionnement de la pompe de type pousse-pousse

**9.1.15. Sèche mains – Hors lot Équipements**

**Repère : D114**

**Quantité : 1**

**Dimensions : mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Équipements hors lot Équipement de cuisine.

**9.1.16. Meuble condiments neutre**

**Repère : D115**

**Quantité : 1**

**Dimensions : 1380x820x900mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Élément neutre mobile, prises encastrées sur le dessus du meuble.

**Dessus**

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>.

**Bord tombé droit 110 mm avec arrondi de R=5 mm côté client.**

**Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client.**

Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments.

**Élément**

Acier inox 18/10 AISI 304

Intérieur avec angles arrondis

Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Meuble mobile composé de 4 roues diam. 125mm dont 2 avec freins.

Sens visées apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

**Façade**

Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.

Choix du coloris à charge du maître d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.

Habillage de l'ensemble des faces visibles.

Choix du coloris à charge du maître d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.

Façade lisse sans couvre-joints inox.

Cornière inox en partie basse et sur les côtés, par un profil spécifique de finition inox en largeur 40mm à l'avant et une hauteur de 175mm à l'arrière.

**Trappe d'accès aux roulettes sur toute la longueur, ouverture par charnières à 180°**

**A prévoir au présent lot :**

- 3 prises inox encastrés sur le dessus du meuble
- Passe câble

**9.1.17. Micro-ondes-Équipement existant**

**Repère : D116**



**Quantité : 1**

**Dimensions : mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Équipement existant récupéré

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose de l'équipement, le stockage sur site et la repose après la réalisation des travaux.

L'entrepreneur doit prévoir les protections nécessaires.

Pendant la phase travaux l'entrepreneur devra demander les attentes nécessaires.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

#### 9.1.18. Centrifugeuse

**Repère : D117**

**Quantité : 1**

**Dimensions : 235x420x505mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Centrifugeuse

Matériel acier inoxydable et plastique

Puissance 700 watts, raccordement en MONO+T

Vitesse 3000 tr/min

Goulotte automatique de 79mm débit continu

Panier en acier inoxydable avec 2 anses

Capacité bac à résidus de 6,5 litres

Cuve en acier inoxydable avec bec verseur anti-éclaboussures

Bac de récupération

#### 9.1.19. Machine à boissons chaudes

**Repère : D118**

**Quantité : 1**

**Dimensions : 1173x600x947mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Machine à café filtre tout inox avec production d'eau chaude indépendante.

Préparation du café dans des containers indépendants de 20 litres.

1 colonne de chauffe avec 1 robinet de tirage eau chaude et bras d'écoulement rotatif.

2 containers électriques de 20 litres soit 40 litres de réserve.

4,6 litres d'eau chaude en réserve.

1 socle

1 égouttoir

90 litres / heure de café

20 litres / heure d'eau chaude.

Temps de préparation 14 minutes pour 20 litres.

**A prévoir au présent lot :**

→ Cartouche filtre type BRITA, à positionner dans le meuble.

#### 9.1.20. Machine à lait – Équipement existant

**Repère : D119**

**Quantité : 1**

**Dimensions : mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Équipement existant récupéré

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose de l'équipement, le stockage sur site et la repose après la réalisation des travaux.

L'entrepreneur doit prévoir les protections nécessaires.  
Pendant la phase travaux l'entrepreneur devra demander les attentes nécessaires.  
Prévoir toutes sujétions de réalisation.

#### 9.1.21. Machine à jus de fruits – Équipement existant

Repère : DI20

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergie :

Marque :

Équipement existant récupéré

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose de l'équipement, le stockage sur site et la repose après la réalisation des travaux.

L'entrepreneur doit prévoir les protections nécessaires.

Pendant la phase travaux l'entrepreneur devra demander les attentes nécessaires.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

#### 9.1.22. Guide de circulation

Repère : DI21

Quantité : Ens.

Dimensions : mm

Énergie :

Marque :

L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture et la mise en œuvre d'un guide de circulation en INOX AISI 304.

Forme, implantation et longueur suivant plan.

Réalisation en acier inox AISI 304.

**Composé de tubes inox verticaux Ø45mm et 2 traverses horizontales en tube Ø32mm.**

Platine de fixation au sol avec cache en polyéthylène.

Un portillon inox sera à prévoir sur la rampe de circulation pour permettre l'accès aux PMR.

L'entrepreneur doit toutes sujétions de réalisation pour une finition soignée de l'ouvrage.

L'entrepreneur doit toutes sujétions de pose sur carrelage.

L'implantation de la rampe de circulation, devra respecter les règles liées à l'accessibilité PMR.

La prestation prévoit la dépose de la rampe existante et les reprises de sol nécessaires.

### 9.2. LAVERIE

#### 9.2.1. Modification des meubles de tri des déchets

Repère : LA1

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergie :

Marque :

Équipement existant récupéré

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose de l'équipement et la repose après réalisation des travaux.

La prestation prévoit la modification des tables inox suite à la création d'un muret de rétention de l'eau, hauteur 100mm.

L'entrepreneur doit toutes les sujétions afin de permettre de cette réalisation.

L'entrepreneur doit prévoir les protections nécessaires.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

### 9.3. DIVERS

#### 9.3.1. Bacs gastronormes GN1/1 profondeur 100mm

Repère : NR

Quantité : 12

Dimensions : mm

**Énergie :**

**Marque :**

Bacs gastronormes inox

Capacité : GN1/1 profondeur 100mm

Capacité : 13,5 litres.

Coins et bords renforcés.

Épaisseur 7/10<sup>e</sup>

**9.3.2.Bacs gastronormes GN1/2 profondeur 100mm**

**Repère : NR**

**Quantité : 6**

**Dimensions : mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Bacs gastronormes inox

Capacité : GN1/2 profondeur 100mm

Capacité : 6,2 litres.

Coins et bords renforcés.

Épaisseur 7/10<sup>e</sup>

**9.3.3.Bacs gastronormes GN1/2 profondeur 150mm**

**Repère : NR**

**Quantité : 6**

**Dimensions : mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Bacs gastronormes inox

Capacité : GN1/2 profondeur 150mm

Capacité : 9 litres.

Coins et bords renforcés.

Épaisseur 7/10<sup>e</sup>

**9.3.4.Bacs gastronormes GN1/3 profondeur 100mm**

**Repère : NR**

**Quantité : 6**

**Dimensions : mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Bacs gastronormes inox

Capacité : GN1/3 profondeur 100mm

Capacité : 3,7 litres.

Coins et bords renforcés.

Épaisseur 7/10<sup>e</sup>

**9.3.5.Bacs gastronormes GN1/3 profondeur 150mm**

**Repère : NR**

**Quantité : 6**

**Dimensions : mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Bacs gastronormes inox

Capacité : GN1/3 profondeur 150mm

Capacité : 5,7 litres.

Coins et bords renforcés.

Épaisseur 7/10<sup>e</sup>

### 9.3.6. Plateaux selfs

Repère : NR

**Quantité : 100**

**Dimensions : mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Plateau de self dimension GN1/1 en polyester et fibre de verre NF.

En résine polyester haute densité pour usage intensif

Armé fibre de verre

Avec bords renforcés

Fond lisse

Avec 4 bossages de séchage

Garanti lave-vaisselle à plus de 85°C

Garanti de longévité 5 ans

Minimum 3 coloris au choix de l'utilisateur

### 9.3.7. Plaque à quiche

Repère : NR

**Quantité : 12**

**Dimensions : 400x600mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Plaque à quiche avec rebords.

Antiadhésive

Aluminium.

Bord hauteur 20mm.

### 9.3.8. Tôles à pâtisserie

Repère : NR

**Quantité : 12**

**Dimensions : 400x600mm**

**Énergie :**

**Marque :**

Plaque à pâtisserie

Antiadhésive

Aluminium.

Bord incliné.

**Acceptation du présent CCTP**

**« Lu et approuvé »**

**Le,**

**A,**

**Le candidat (signature et tampon)**

# CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE

**Lycée Hippolyte Carnot**  
**35 Avenue Carnot**  
**42300 ROANNE**

## REPLACEMENT DES ÉQUIPEMENTS DE DISTRIBUTION

### Lot n°04 Équipements de cuisine

*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 Établissement**

**Cachet et signature Entreprise**