Maître d'ouvrage

RÉGION AUVERGNE RHÔNE-ALPES

1, ESPLANADE FRANÇOIS MITTERAND – CS 20033
69269 LYON CEDEX 02

Établissement

LYCEE PROFESSIONNEL LÉON PAVIN

241 CHEMIN DU TROUILLET
07210 CHOMÉRAC

Ingénierie Restauration

BUREAU D'ÉTUDES ICP

49 RUE DE MONTAGNY
69008 LYON

Opération

TRAVAUX EN CUISINE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
Lot n°01 Équipements de Cuisine

Janvier 2021– Indice 1

SOMMAIRE

Chapitre 1. Généralités 5
1.1. Objet des travaux 5
1.2. Qualification de l'entreprise 6
1.3. Mémoire technique 6
Chapitre 2. Données de cadrage 7
2.1. Lieu de réalisation 7
2.2. Maitre d'œuvre 7
2.3. Description des installations 7
2.4. Réglementation applicable à l'établissement 7
2.5. Pièces complémentaires en annexe 8
Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot 9
3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché 9
3.2. Documents à fournir. 9
3.3. Approvisionnement du chantier 10
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 11
3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité 11
Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements 12
4.1. Équipements 12
4.2. Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils 13
4.3. Entretien 13
4.4. Mode d'exécution des travaux. 13
4.5. Garantie 13
4.6. Hygiène 14
4.7. Niveaux sonores. 14
4.8. Signalétique 14
Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements 15
5.1. Raccordement 15
5.2. Relatives à l'électricité 15
5.3. Dispositions particulières 15
5.4. Repérages des matériels et canalisations 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 et réception des ouvrages 18
6.1. Autocontrôles 18
6.2. Généralités 18
6.3. Réception 19
Chapitre 7. Liste des équipements 20
Chapitre 8. Caractéristiques des équipements 22
8.1. Distribution 22
8.1.1. Distributeur de plateaux – Équipement existant récupéré 22
8.1.2. Vitrine réfrigérée sur baie libre avec rampe - Capacité : 4 bacs GN1/1 - Dessous libre - Rampe avec crosse 22
8.1.3. Meuble neutre 23
8.1.4. Élément d'angle 24
8.1.5. Élément vitrocéramique 3 bacs GN 1/1 sur baie libre - Commandes séparées - Pare-haleine hauteur 350mm - Décaissé de 55mm à l'avant et 35mm à l'arrière 25
8.1.6. Élément de façade 26
8.1.7. Chariot chauffant à assiettes 26
8.1.8. Élément vitrocéramique 5 bacs GN 1/1 sur baie libre - Commandes séparées - Pare-haleine hauteur 350mm - Décaissé de 55mm à l'avant et 35mm à l'arrière 27
8.1.9. Élément de façade 28
8.1.10. Chariots niveau constant à verres 28
8.1.11. Meuble neutre avec décaissé 1 bac GN 2/1 pour pains avec corbeille en osier + rampe avec crosse d'extrémité 29
8.1.12. Chariot turbo-self 30
8.1.13. Meuble condiments - Dessus inox avec dosseret - Façade mélaminée - Plancher + étagère de stockage - Meuble mobile 30
8.1.14. Fontaine à eau 30
8.1.15. Micro-ondes 30
8.1.16. Meuble spécifique petit déjeuner - Rampe - Étagère en soubassement 31
8.1.17. Meuble neutre avec décaissé 3 bacs GN1/3 pour couverts 32
8.1.18. Centrifugeuse 32

8.1.19. Machine à café – Équipement existant récupéré 33
8.1.20. Compteur automatique 33
8.1.21. Caméras avec écrans 33
8.1.22. Guide de circulation - Long : 7m 34
8.2. Laverie 34
8.2.1. Meuble de tri des déchets - 2 TVO y compris 4 poubelles - Rampe avec crosse - Signalétique 34
8.2.2. Table inox lisse de dépose et de tri des plateaux avec rampe – Capacité : 5 casiers - Rampe avec crosse - Panier à déchets sur évacuation 34
8.2.3. Table inox à rouleaux avec panier à déchets sur évacuation - Ensemble de 3 rouleaux - Stockage des casiers sur chants en partie basse, système amovible 35
8.2.4. Table inox amovible à rouleaux 36
8.2.5. Table d'entrée machine à laver avec bac et douchette grande cuisine - Douchette sans gâchette - Ensemble de 3 rouleaux 36
8.2.6. Machine à laver à avancement automatique des casiers – Équipement existant récupéré 37
8.2.7. Table de sortie machine à laver avec butée de fin de course - Capacité : 3 casiers universels - Ensemble de 3 rouleaux 37
8.2.8. Cuvier à niveau variable 37
8.2.9. Robinetterie murale col de cygne ¼ de tour 37
8.2.10. Hotte 38
8.2.11. Caisson d'extraction 38
8.2.12. Muret mélaminé 39
8.2.13. Meuble de tri du pain 40
8.2.14. Dépose des équipements existants 40

Chapitre 1. Généralités

1.1. Objet des travaux

Le présent CCTP a pour objet de définir les prestations du **Lot n°01 Équipements de Cuisine** nécessaires pour le fonctionnement de la **demi-pension** dans le cadre des travaux en cuisine au sein du **Lycée Professionnel Léon Pavin à Chomérac (07).**

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 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 à la DPGF puissent le dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l'objet d'une demande de supplément de prix.

L'entreprise aura à sa charge les vérifications des calculs et dimensionnement décrits.
Toute prestation décrite dans le présent CCTP, est à considérer comme un minimum et donnée à titre indicatif.
L'entreprise fera part au **bureau d'études ICP** de tout problème éventuel pour la réalisation de sa réponse.

La mission confiée au **bureau d'études ICP** est une mission de base au sens de la Loi MOP 93.
Le dossier d'exécution est à la charge de l'entreprise adjudicataire. Ce dernier comprendra : les études de dimensionnement ainsi que les plans d'exécution et de chantier.

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

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

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

L'entreprise ne saurait se prévaloir de l'absence de référence à un texte réglementaire pour prétendre s'y soustraire.
Si au cours des travaux de nouveaux règlements ou normes entraient en vigueur, l'adjudicateur du présent lot est tenu d'en référer par écrit au Maître d'ouvrage.
L'entreprise a à charge la vérification des dimensions annoncées dans la DPGF avec le plan des équipements du présent lot.
Il s'ensuit que les plans d'Exécution des Ouvrages sont établis par l'opérateur économique dans le cadre de son engagement auprès du maitre 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.

1.3. 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
- → 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**
- → **Un descriptif détaillé et précis des différentes tâches à réaliser par l'entrepreneur en lien avec le planning**
- → **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 PROFESSIONNEL LÉON PAVIN
241Chemin du Trouillet
07210 CHOMÉRAC

2.2. Maitre d'œuvre

BUREAU D'ÉTUDES ICP
49 Rue de Montagny
69008 LYON
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
- → Gaz

La cuisine est alimentée en chaude sanitaire 55°C.

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

2.4. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant aux Travaux en Cuisine au sein du Lycée Professionnel Léon Pavin 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

→ **ICP – LYCÉE PROFESSIONNEL LÉON PAVIN – PLAN PROJET CUISINE - A3 50ème**
→ **DPGF**
→ **Tableau des Marques et Types**

Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

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

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

3.2. Documents à fournir.

Avant toutes actions :

- → **Le PPSPS propre du présent lot**
- → Tous certificats d'agrément
- → Les assurances en cours

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

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

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

3.3. Approvisionnement du chantier

L'entreprise doit s'assurer des conditions d'accès et de livraison de son matériel, les coûts de livraison particulière à cette opération seront réputés intégrés dans l'offre de prix.
L'entreprise doit être assurée de la possibilité et de la certitude de pouvoir approvisionner régulièrement son chantier.

3.4. Planning des travaux

Les coûts d'installation particuliers à cette opération seront réputés inclus dans l'offre de prix.
Le démarrage des travaux sera signifié aux entreprises par ordres de services établis sur décision de la Maitrise d'ouvrage ou de l'Assistant à Maitrise d'ouvrage, selon le planning prévisionnel du maitre d'œuvre.
L'entreprise fournira avec son offre 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 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°01 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 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

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

3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité

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

En particulier, l'entrepreneur devra :

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

Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements

4.1. Équipements

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

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

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

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

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

La notion de matériel ou matériau « équivalent » sous-entend également des qualités de fiabilité et de maintenance. A ce titre, l'entreprise fournira impérativement pour chacun des matériaux ou équipements sa marque et son type précis.
Pour cela, l'entreprise devra impérativement compléter les fiches de renseignements annexées au présent document lors de la remise de son offre et joindre impérativement tout document technique justifiant ses choix et en outre d'apprécier les caractéristiques complètes des équipements proposés, **faute de quoi l'analyse de l'offre ne pourra être faite.**

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

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

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

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

L'entreprise demeura 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 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.

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 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.

4.5. Garantie

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

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

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

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

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

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

Durant la période de garantie, l'entreprise est tenue de remédier à tous désordres nouveaux, y compris minimes, et doit procéder à ses frais (pièces et main d'œuvre) au remplacement ou à la répartition de tout élément défectueux de l'installation.
Cette garantie ne couvre pas : les réparations qui seront les conséquences d'un abus d'usage et les dommages causés par un tiers.

4.6. Hygiène

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

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

4.7. Niveaux sonores.

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

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

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

4.8. Signalétique

Sur chaque appareil, une plaque signalétique devra être apposée de façon indestructible, elle devra faire apparaitre, 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 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'avéra 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 minium 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 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 prévoir les protections mécaniques nécessaires.

Appareils de coupure et de commande
Chaque appareil comprendra son dispositif de coupure et de commande.

Appareils de protection
Chaque appareil comportant un moteur sera équipé d'une protection individuelle de moteur, par relais de protection thermique à déclenchement différentiel sur coupure de phase.
Cet appareillage de protection, se trouvera de préférence incorporé aux équipements. Ils pourront se trouver soit au droit du matériel à protéger, soit regroupés dans une armoire étanche à proximité du matériel.

5.4. Repérages des matériels et canalisations
L'entrepreneur devra tous les travaux nécessaires au parfait repérage de ses installations.
Les prestations comprennent :
→ Plan d'installation, sur lesquels apparaîtront la nomenclature du matériel, les numéros devant correspondre à ceux de la DPGF
Ces documents devront être soumis avant la pose, à l'acceptation du Maître d'Œuvre.

5.5. Accès aux matériels
Tous les matériels nécessitant un entretien seront accessibles et démontables.
L'entrepreneur est tenu de signaler au Maître d'Œuvre, la position et les dimensions des trappes et accès aux matériels qu'il doit installer.

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

5.7. Aménagement des locaux et enceintes isothermes.
Outre les dimensions réglementaires à respecter, l'aménagement doit :
Laisser aisément accessibles toutes les parties constitutives des matériels ainsi que les organes de commande, contrôle, sécurité.
Permettre le démontage de tout ou partie des matériels sans dépose d'autres équipements.
Comporter les équipements nécessaires à la manutention des matériels.
Assurer l'évacuation des ouvrages d'eau (canalisations siphonnées raccordées au réseau E.U. et ceci hors de l'enceinte réfrigérée).

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

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

5.9. Dossier D.O.E.
Obligation est faite à l'entreprise de fournir, à la demande du Maître d'œuvre et/ou du bureau de contrôle, les P.V. et certificats de conformité de tous les matériaux et matériels.
A la demande du Maître d'œuvre, les entreprises devront fournir leurs D.O.E, en 3 exemplaires.

Ils comporteront au minima :

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

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

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

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.

Chapitre 6. Essais, contrôle et réception des ouvrages

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

- → L'autocontrôle et les essais effectués par l'entreprise
- → Le contrôle de la bonne exécution et d'obtention des résultats contractuels par la 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 CCTP
- → De l'état du matériel

Liste des vérifications et contrôles à minima et non exhaustifs :

Laverie vaisselle / Plonge batterie

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

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 défectuosité, la réception définitive sera effectuée ainsi que la levée des réserves.

Assistance après un mois d'exploitation

Des techniciens de l'entreprise et le responsable de chantier seront présents pour peaufiner la formation du personnel dans les conditions réelles d'exploitation.
Durée : 1 demi-journée

Chapitre 7. Liste des équipements

REP	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	QUANTITÉ
	DISTRIBUTION		
DI1	Distributeur à plateaux **Équipement existant récupéré**		**1**
DI2	Vitrine réfrigérée sur baie libre avec rampe Capacité : 4 bacs GN1/1 - Dessous libre - Rampe avec crosse	**1580x820x900**	**1**
DI3	Meuble neutre	**1580x820x900**	**1**
DI4	Élément d'angle		**1**
DI5	Élément vitrocéramique 3 bacs GN 1/1 sur baie libre - Commandes séparées - Pare-haleine hauteur 350mm - Décaissé de 55mm à l'avant et 35mm à l'arrière	**1385x820x900**	**1**
DI6	Élément de façade	**600x150x900**	**1**
DI7	Chariot chauffant à assiettes	**990x510x900**	**1**
DI8	Élément vitrocéramique 5 bacs GN 1/1 sur baie libre - Commandes séparées - Pare-haleine hauteur 350mm - Décaissé de 55mm à l'avant et 35mm à l'arrière	**1930x820x900**	**1**
DI9	Élément de façade	**600x150x900**	**1**
DI10	Chariot niveaux constant à verres		**1**
DI11	Meuble neutre avec décaissé 1 bac GN 2/1 pour pains avec corbeille en osier + rampe avec crosse d'extrémité.	**920x820x900**	**1**
NR	Chariot spécifique distributeur de plateaux		**1**
NR	Meuble condiments - Dessus inox avec dosseret - Façade mélaminée - Plancher + étagère de stockage - Meuble mobile	**1600x600x900**	**3**
NR	Fontaine à eau	**480x490x510**	**3**
NR	Micro-ondes	**540x400x315**	**3**
DI12	Meuble spécifique petit déjeuner Rampe - Étagère en soubassement	**3000x820x900**	**1**
DI13	Meuble neutre avec décaissé 3 bacs GN1/3 pour couverts	**700x820x900**	**1**
NR	Centrifugeuse	**235x538x596**	**1**
NR	Machine à café **Équipement existant récupéré**		**1**
NR	Compteur automatique		**1**
NR	Caméras avec écrans		**2**
NR	Guide de circulation - Long: 7m		**1**
	LAVERIE		

LA1	Meuble de tri des déchets - 2 TVO y compris 4 poubelles Rampe avec crosse Signalétique	**1000x600x900**	**1**
LA2	Table inox lisse de dépose et de tri des plateaux avec rampe - Capacité : 5 casiers Rampe avec crosse Panier à déchets sur évacuation	**2800x580x900**	**1**
LA3	Table inox à rouleaux avec panier à déchets sur évacuation Ensemble de 3 rouleaux Stockage des casiers sur chants en partie basse, système amovible	**2800x580x900**	**1**
LA4	Table inox amovible à rouleaux	**1000x580x900**	**1**
LA5	Table d'entrée machine à laver avec bac et douchette grande cuisine Douchette sans gâchette Ensemble de 3 rouleaux	**1860x750x900**	**1**
LA6	Machine à laver à avancement automatique des casiers **Équipement existant récupéré**		**1**
LA7	Table de sortie machine à laver avec butée de fin de course - Capacité : 3 casiers universels - Ensemble de 3 rouleaux	**2100x580x900**	**1**
LA8	Cuvier à niveau variable	**700x970x1140**	**1**
LA9	Robinetterie murale col de cygne		**1**
LA10	Hotte		**2**
NR	Caisson d'extraction		**1**
LA11	Muret mélaminé	**3180x150x1200**	**1**
LA12	Meuble de tri du pain		**1**
PM	Dépose des équipements existants		**Ens.**

Chapitre 8. Caractéristiques des équipements

8.1. Distribution

8.1.1. Distributeur de plateaux – Équipement existant récupéré

Repère : DI1

Quantité : 1
Dimensions : mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
L'entrepreneur aura à charge et frais :

- → Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

- → La réalisation des plans EXE
- → La réception des supports concernant ces équipements
- → La fourniture et la mise en œuvre d'un poteau inox, toute hauteur, pour l'alimentation du distributeur, le poteau doit permettre la mise en œuvre de deux prises encastrées.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- → La dépose des équipements
- → Le stockage des équipements sur site avec protection
- → Le remplacement des accessoires
- → La repose des équipements
- → Le raccordement
- → Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes sujétions de réalisation et de manutention

8.1.2. Vitrine réfrigérée sur baie libre avec rampe - Capacité : 4 bacs GN1/1 - Dessous libre - Rampe avec crosse

Repère : DI2

Quantité : 1
Dimensions : 1580x820x900mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Vitrine réfrigérée à 3 niveaux de présentation sur baie libre.
Capacité : 4 bacs GN 1/1

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème.
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 visses 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 maitre 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
- → **Perche inox d'alimentation**

8.1.3. Meuble neutre

Repère : DI3

Quantité : 1
Dimensions : 1580x820x900mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Élément neutre.

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème
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 visses apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

Soubassement
Baie libre avec plancher et étagère

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

A prévoir au présent lot
- → Toutes sujétions de pose
- → Plancher et étagère
- → **3 Prises de courant inox encastré** 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA
- → Façade lisse

8.1.4. Élément d'angle

Repère : DI4

Quantité : 1
Dimensions : mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Élément d'angle - Côté public – Réalisation sur mesure selon besoin.

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème
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 visses 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 maitre 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.

A prévoir au présent lot
- → Toutes sujétions de pose

- → **Prise de courant inox encastrée** (côté service) 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA
- → Plancher et étagère
- → Façade lisse

8.1.5. Élément vitrocéramique 3 bacs GN 1/1 sur baie libre - Commandes séparées - Pare-haleine hauteur 350mm - Décaissé de 55mm à l'avant et 35mm à l'arrière

Repère : DI5

Quantité : 1
Dimensions : 1385x820x900mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Meuble vitrocéramique - Capacité : 3 bacs GN 1/1

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème
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 visses 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 maitre 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
- → 3 bacs inox GN 1/1, profondeur 65mm
- → Plancher et étagère
- → Façade lisse

8.1.6. Élément de façade

Repère : DI6

Quantité : 1
Dimensions : 600x150x900mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème
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 visses 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 maitre 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

8.1.7. Chariot chauffant à assiettes

Repère : DI7

Quantité : 1
Dimensions : 990x510x900mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Chariots à niveau constant distributeur d'assiettes chauffants ventilé.
Construction intérieur et extérieur en acier inoxydable.
Structure autoportante à double paroi isolée par 30 mm à minima de laine minérale.
Le tableau de commande, protégé des chocs, comporte un interrupteur et un thermostat réglable de 0°C à +100°C.
Capacité 120 assiettes.
Thermostat de sécurité.
4 roues composites Ø125mm dont 2 avec freins.
Pente et orifice d'évacuation des salissures et des eaux résiduels en fond de chariots.
Silos amovibles sans outils.
Réglage du niveau de présentation en supprimant des ressorts.

Raccordement par câble spirale étirable de 2 mètres.
Puissance électrique : 1400 Watts maximum, en MONO+T.

A prévoir au présent lot

→ 2 couvercles

8.1.8. Élément vitrocéramique 5 bacs GN 1/1 sur baie libre - Commandes séparées - Pare-haleine hauteur 350mm - Décaissé de 55mm à l'avant et 35mm à l'arrière

Repère : DI8

Quantité : 1
Dimensions : 1930x820x900mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Meuble vitrocéramique décaissé sur baie libre.
Capacité : 5 bacs GN 1/1

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème
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 visses 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 maitre 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
- 5 bacs inox GN 1/1, profondeur 65mm
- Plancher et étagère
- Perche inox d'alimentation des meubles

8.1.9. Élément de façade

Repère : DI9

Quantité : 1
Dimensions : 600x150x900mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème
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 visses 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 maitre 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

8.1.10. Chariots niveau constant à verres

Repère : DI10

Quantité : 1
Dimensions : 805x545x974mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Chariots à niveaux constant pour casiers à verres.
Capacité : 7 casiers vaisselle universel.
Conception en acier inoxydable.

Fonctionnement par système de galets montés sur roulement à billes étanches.
Le réglage de l'empilage automatique se fera en retirant des ressorts suivants le poids des plateaux.
Charge maximale possible : 120 kg.
4 roues pivotantes Ø125mm, dont deux avec freins en matériau composite.

8.1.11. Meuble neutre avec décaissé 1 bac GN 2/1 pour pains avec corbeille en osier + rampe avec crosse d'extrémité

Repère : DI11

Quantité : 1
Dimensions : 930x820x900mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Élément neutre sur mesure avec décaissés inclinés pour mise en œuvre d'un bac GN2/1 pour le pain avec une corbeille en osier.

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème
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 (positionnement à définir avec le bureau d'études).
Le décaissé sera soudé 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
Tiroirs pour rangement pour 4 bacs GN1/1 sous bac GN2/1.

Façade
Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.
Choix du coloris à charge du maitre 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
- → **Prise de courant inox encastré** 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA
- → Façade lisse

8.1.12. Chariot turbo-self

Repère : NR

Quantité : 1
Dimensions : mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Chariots spécifique pour distributeur de plateaux.
Chariots niveau constant.
Chariot de marque identique au distributeur récupéré.
Capacité : 100 à 120 plateaux.
Conception en acier inoxydable.
4 roues pivotantes Ø125mm, dont deux avec freins en matériau composite.
Chariot compatible avec le système de distribution des plateaux existant.

8.1.13. Meuble condiments - Dessus inox avec dosseret - Façade mélaminée - Plancher + étagère de stockage - Meuble mobile

Repère : NR

Quantité : 3
Dimensions : 1600x600x900mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Meuble bas menuisé ouvert.
Conception en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.
Choix du coloris à charge du maitre d'ouvrage
Dessus acier inoxydable AISI 304, avec dosseret hauteur 100mm
Tous les niveaux de rangement lisses et sans obstacle.
Plateau épaisseur 15/10ème insonorisé.
Étagères intermédiaires renforcées réglables en hauteur sur 3 positions.
Socle renforcé.
Mobile – 4 roues dont deux avec freins.
Passe câble et 3 prises inox encastrés sur le dessus du meuble.
Trappe d'accès aux roulettes.

8.1.14. Fontaine à eau

Repère : NR

Quantité : 3
Dimensions : 480x490x510mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Fontaine 2 sorties d'eaux réfrigérées à poser.
Bouton 3 positions.
Porte avant facilement démontable pour accès techniques.
Hauteur de passage minimum : 345mm.
Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau [3/10°].
Réducteur de pression.
Électrovanne de sécurité.
Débit minimum par heure : 120 Litres.
Débit continu minimum : 70 litres.
Puissance électrique : 500 Watts maximum.
Bac recueil gouttes inox.
Châssis inox.
Raccordement sur fluide existant.

8.1.15. Micro-ondes

Repère : NR

Quantité : 3

Dimensions : 540x400x315mm
Énergies :
Marque ou équivalent :
Micro-ondes capacité minimum de 24 litres.
Puissance restituée 1000 Watts minimum, en monophasé.
Façade [bandeau + porte] et intérieur inox.
Extérieur inox.
Plateau tournant Ø300mm, intégré dans la sole, permettant une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.
Cavité incurvée avec pointe de diamant facilitant la répartition des ondes.
Éclairage intérieur.
Dimension de la cavité intérieure : 350x320x210mm à minima.
Commande : 6 boutons de pré-sélection fixe [30sec, 1min, 2 min, 3min, 4min et 5 min].
Affichage du temps de cuisson.
Sonnerie de fin de cycle.

8.1.16. Meuble spécifique petit déjeuner - Rampe - Étagère en soubassement

Repère : DI12

Quantité : 1
Dimensions : 3000x820x900mm
Énergies :
Élément neutre mobile avec rampe à plateaux.

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 20/10ème.
Bord tombé droit 60 mm avec arrondi de R=20 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.

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

Rampe à plateaux
Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.
Crosses d'extrémités semi arrondie soudée.
Tubes de rampes en AISI 304, section des montants en 42mm.

A prévoir au présent lot
- → 5 prises inox de 2000 watts encastrés sur le dessus du meuble avec protection
- → 3 Passes câbles
- → Armoire électrique dans meuble

8.1.17. Meuble neutre avec décaissé 3 bacs GN1/3 pour couverts

Repère : DI13

Quantité : 1
Dimensions : 700x820x900mm
Énergies :
Élément neutre sur mesure avec décaissés inclinés pour mise en œuvre de 3 bacs GN1/3 pour les couverts.

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 15/10ème
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 de 3 bacs GN1/3 pour les couverts (positionnement à définir avec le bureau d'études).
Le décaissé sera soudé avec le dessus du meuble.

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.

Façade
Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.
Choix du coloris à charge du maitre 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
- → 9 bacs GN1/3 prof. 150mm avec couvercles
- → **Prise de courant inox encastré** 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA
- → Façade lisse

8.1.18. Centrifugeuse

Repère : NR

Quantité : 1
Dimensions : 235x538x596mm
Énergies :
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

8.1.19. Machine à café – Équipement existant récupéré

Repère : NR

Quantité : 1
Dimensions : mm
Énergies :
L'entrepreneur aura à charge et frais :
- → Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :
- → La réalisation des plans EXE
- → La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :
- → La dépose des équipements
- → Le stockage des équipements sur site
- → Le remplacement des accessoires
- → La repose des équipements
- → Le raccordement
- → Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes sujétions de réalisation et de manutention

8.1.20. Compteur automatique

Repère : NR

Quantité : 1
Dimensions : mm
Énergies :
L'entrepreneur aura à charge et frais à partir de l'installation existante, la mise en œuvre d'un compteur dans l'espace distribution.
L'ensemble des prestations sont à charge et frais de l'entreprise.
Le positionnement du compteur sera défini par le chef de cuisine.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

8.1.21. Caméras avec écrans

Repère : NR

Quantité : 2
Dimensions : mm
Énergies :
L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre de deux écrans et de deux caméras au-dessus des meubles de distribution en salle à manger, soit deux équipements.
La prestation prévoit la mise en œuvre d'une caméra avec zoom, afin de permettre le contrôle du niveau des bacs, sans déplacement des agents.
Les écrans seront positionnés dans la zone cuisine, positionnement à définir avec le maitre d'ouvrage.
L'entreprise doit prévoir l'ensemble des prestations nécessaires, y compris percements, chemins de câble, support pour l'écran, système de fixation pour la caméra.
Les écrans auront soit une fixation murale soit une fixation suspendue.
Le système ne doit pas prévoir l'enregistrement des images.
Le système devra être conçu afin d'assurer un fonctionnement facile des équipements et notamment pour allumer et éteindre l'écran (prévoir une télécommande).
Les écrans auront une dimension de 26", ils seront étanches.

L'entrepreneur doit tenir compte des contraintes du bâtiment existant.
L'entrepreneur a une obligation de résultat.

8.1.22. Guide de circulation - Long : 7m

Repère : NR

Quantité : 1
Dimensions : longueur 7000mm
Énergies :
L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture et la mise en œuvre d'un guide de circulation en INOX AISI 304.
Forme et implantation selon choix du MOA.
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.
Le guide de circulation pourra disposer de différents angles sans supplément de prix.
L'entrepreneur a une obligation de résultat.

8.2. Laverie

8.2.1. Meuble de tri des déchets - 2 TVO y compris 4 poubelles - Rampe avec crosse - Signalétique

Repère : LA1

Quantité : 1
Dimensions : 1000x600x900mm
Énergies :
Meuble inox équipé de 2 TVO.
Réalisation dessus en acier inoxydable 18/10 AISI 304.
Table structure en inox 25x25.
Dessus inox 15/10ème.
Façade mélaminée.
Dessus acier inox épaisseur 15/10ème avec 2 trous vides ordures en saillie.
Collerette élastomère de **couleurs différentes (2 couleurs)** par rapport au sol fini : 900 mm
Rampe à plateaux largeur 300 mm avec crosse d'extrémités.
Piétement acier inoxydable.
Dans tous les cas un plan de fabrication précis et détaillé sera soumis à l'approbation du maitre d'ouvrage, du maître d'œuvre et des utilisateurs avant mise en fabrication.

A prévoir au présent lot

- → Fourniture de 4 poubelles (structure en tube inox Ø20mm, fixation au sol par sangle monobloc), réceptacle inférieur amovible en polypropylène, poignée de préhension, équipée de 2 roulettes fixes Ø 75mm et 2 pivotantes Ø60mm, conteneurs pour sacs capacité : 90 à 100 Litres.
- → **Signalétique** pour les différents déchets triés, la signalétique comprend une signalétique pour l'équipement et une signalétique pour le dosseret.
  - → Signalétique équipement : 150x60(ht) mm et signalétique murale : 300x400(ht) mm dans tous les cas la signalétique sera rigide et plastifié.

8.2.2. Table inox lisse de dépose et de tri des plateaux avec rampe – Capacité : 5 casiers - Rampe avec crosse - Panier à déchets sur évacuation

Repère : LA2

Quantité : 1
Dimensions : 2800x580x900mm
Énergies :
Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 18/10, assemblée par soudures polies.

Forme et découpe suivant plan, fabrication suivant côtes à prendre sur site.
Dessus inox 15/10ème d'épaisseur, bord anti-ruissellement sur 3 faces de 45 mm avec contre plis.
Du coté parallèle à l'élément à rouleaux, absence de bord anti-ruissellement sur la partie en contact avec les deux équipements, afin de permettre le glissement du panier de l'élément lisse à l'élément à rouleaux **sans soulèvement des paniers.**
L'espace libre devra correspondre aux dimensions d'un casier.
Piètement acier inoxydable en tube inox de Ø38mm. Vérins de réglage inox.
Le positionnement des piétements permettra le nettoyage complet sous la table, les entretoises seront sur les parties latérales à minima.
En sous face, mise en place d'un panneau raidisseur et insonorisant, coffrage étanche en Duralinox.
Ceinture de bâti en bandeaux inox hauteur 800mm.
Table à poser sur muret existant.
Rampe à plateaux avec crosse d'extrémité.
L'entrepreneur devra raccorder l'évacuation de la table sur la table d'entrée machine à laver (Siphon en laiton chromé).
Dans tous les cas un plan de fabrication précis et détaillé sera soumis à l'approbation du maitre d'ouvrage, du maitre d'œuvre et des utilisateurs avant mise en fabrication.
Table réalisée en une seule pièce.

A prévoir au présent lot

- → Mise en œuvre d'une pointe de diamant avec évacuation, positionnement selon le choix des utilisateurs
- → **Panier à déchet encastré avec poignée intégrée dans table, évacuation et positionnement à définir avec le maître d'œuvre, avec pointe de diamant**
- → **Dosseret latérale inox plein réalisé en inox 18/10 AISI 304 – Hauteur 500mm**

8.2.3. Table inox à rouleaux avec panier à déchets sur évacuation - Ensemble de 3 rouleaux - Stockage des casiers sur chants en partie basse, système amovible

Repère : LA3

Quantité : 1
Dimensions : 2800x580x900mm
Énergies :
Entièrement réalisée en acier inoxydable.
Épaisseur 15/10ème, bords tombés de 45mm avec contre plis, unités de jonction sur table de dépose **REP LA2** et table d'entrée machine à laver **REP LA4, à la demande du Bureau d'Études la table pourra être réalisée en une seule pièce, sans supplément de prix.**
Piétement : Mise en œuvre de 6 pieds en acier inoxydable 18/10 en tube inox rond Ø38mm, vérins réglable inox.
Entretoise latérale afin de permettre la mise en œuvre de deux étagères basse amovible pour le stockage des casiers sur le chant.
Rouleaux PVC diamètre 40mm démontables sans outils pour lavage en machine, **ensemble de 3 rouleaux maximum afin de faciliter la manipulation.**
Absence de bord anti-ruissellement au niveau de la jonction entre le **REP LA2** et le **REP LA3**.
Unité de jonction à prévoir entre le **REP LA3** et le **REP LA4**
Hauteur 850mm permettant le glissement du panier depuis la table de tri **REP LA2**, sans soulèvement de ce dernier.
Panier à déchet avec poigné intégré dans table, évacuation et positionnement en partie centrale de la table, avec pointe de diamant.
Renforcement en sous face par panneau raidisseur et insonorisant, coffrage étanche en Duralinox.
Raccord Ø 50mm existant.

A prévoir au présent lot

- → **En partie basse, la mise en œuvre d'un système amovible permettant le stockage des casiers vaisselle sur chants.**

- La fixation du système sera mise en œuvre sur les entretoises latérales, le système sera emboitable

→ **Mise en œuvre de d'un panier à déchets, avec évacuation**
→ **Dosseret latérale inox plein en inox AISI 304 – Hauteur : 500mm**

8.2.4. Table inox amovible à rouleaux

Repère : LA4

Quantité : 1
Dimensions : 1100x580x900mm
Énergies :
Table inox amovible à rouleaux crochetable sur table **REP LA3** et **REP LA5**.
Entièrement réalisée en acier inoxydable.
Épaisseur 15/10ème, bords tombés de 45mm avec contre plis, unités de jonction sur table à rouleaux **REP LA3** et table d'entrée machine à laver **REP LA5.**
La table sera crochetable afin de permettre l'évacuation des déchets en fin de service.
Piétement : Mise en œuvre de 4 pieds en acier inoxydable 18/10 en tube inox rond Ø38mm, sur roulettes inox Ø125mm dont deux avec freins (côté laverie).
Entretoise latérale.
Rouleaux PVC diamètre 40mm démontables sans outils pour lavage en machine, **ensemble de 3 rouleaux maximum afin de faciliter la manipulation.**
Absence de bord anti-ruissellement au niveau de la jonction entre le **REP LA3** et le **REP LA5**.
Fond penté vers **REP LA5**, pour permettre l'évacuation des eaux.
Hauteur adaptée permettant le glissement du panier depuis la table de tri **REP LA3**, sans soulèvement de ce dernier.
Renforcement en sous face par panneau raidisseur et insonorisant, coffrage étanche en Duralinox.

8.2.5. Table d'entrée machine à laver avec bac et douchette grande cuisine - Douchette sans gâchette - Ensemble de 3 rouleaux

Repère : LA5

Quantité : 1
Dimensions : 1860x580x900mm
Énergies :
Entièrement réalisée en acier inoxydable.
Épaisseur 15/10ème, bords tombés de 45mm avec contre plis, unités de jonction table à rouleaux **REP LA3** et sur la machine à laver **REP LA5**.
Piétement : Acier inoxydable 18/10 en tube inox rond Ø38mm, vérins réglable inox.
Rouleaux PVC diamètre 40mm démontables sans outils pour lavage en machine, **ensemble de 3 rouleaux maximum afin de faciliter la manipulation.** Dimension des rouleaux définis selon dimensions des casiers.
Bac de détrempe incorporé [500x400mm], partie munie de mini-rouleau, bac insonorisé.
Plage arrière avec dosseret sur toute la longueur de la table pour alimentation par robinetterie / douchette munie d'une platine de renfort, le dosseret sera sur toute la longueur y compris sur la table REP LA3 hauteur 500mm en inox AISI 304.
Pas d'entretoise afin de permettre le nettoyage complet.
Renforcement en sous face par panneau raidisseur et insonorisant, coffrage étanche en Duralinox.
Robinetterie mélangeuse ¼ de tour avec col de cygne et douchette du type à impulsion vers le bas pour ouverture, position de base fermé équipé d'un clapet anti-retour, à positionner sur la plage arrière du type Madial ou techniquement équivalent.
Bonde avec surverse et crépine inox amovible.
Siphon laiton chromé.
Panier à déchet.
Raccordement à partir des réseaux existants, l'entrepreneur a à charge toutes sujétions.

8.2.6. Machine à laver à avancement automatique des casiers – Équipement existant récupéré

Repère : LA6

Quantité : 1
Dimensions : mm
Énergies :
L'entrepreneur aura à charge et frais :
→ Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :
→ La réalisation des plans EXE
→ La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :
→ Le déplacement de l'équipement, le cas échéant

Prévoir toutes sujétions de réalisation et de manutention

8.2.7. Table de sortie machine à laver avec butée de fin de course - Capacité : 3 casiers universels - Ensemble de 3 rouleaux

Repère : LA7

Quantité : 1
Dimensions : 2100x580x900mm
Énergies :
Entièrement réalisée en acier inoxydable
Épaisseur 20/10ème, bords tombés de 45 mm avec contre plis, unités de jonction sur **machine à laver à avancement automatique des casiers - REP LA5.**
Piètement : acier inoxydable 18/10 en tube de Ø 38mm, suspendu
Rouleaux PVC Ø 40mm démontables sans outils pour lavage en machine sur cuve inox, **ensemble de 3 rouleaux maximum afin de faciliter la manipulation.** Dimension des rouleaux définis selon dimensions des casiers.
Capacité de l'ensemble de sortie : 4 paniers universels 500x500mm
Fond penté vers la machine à laver ne nécessitant pas de raccords sur une vidange.

A prévoir au présent lot
→ **Cellule infra rouge de fin de course des casiers asservie à l'avancement automatique machine à laver REP LA5**

8.2.8. Cuvier à niveau variable

Repère : LA8

Quantité : 1
Dimensions : 700x970x1140mm
Énergies :
Construction en acier inoxydable
Capacité 1 bac GN 2/1 ou 2 bacs GN 1/1 prof 200
Hauteur du bac au sol : position haute 850 mm – position basse 400 mm
Chargement de niveau par treuil manuel non réversible
Roues Ø125 dont 2 avec freins.
Charge minimum : 55 kg.

A prévoir au présent lot
→ Cuve de 220mm de profondeur avec robinet de vidange.

8.2.9. Robinetterie murale col de cygne ¼ de tour

Repère : LA9

Quantité : 1

Dimensions : mm
Énergies :
L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture et la mise en œuvre d'une robinetterie murale col de cygne.
La robinetterie murale type col de cygne devra répondre aux caractéristiques suivantes :
Bec Ø 22, épaisseur 1,25mm en laiton massif.
Revêtement chrome 15 microns.
Maintien et guidage du bec avec fixation renforcée.
Bec de remplissage en S, équipé d'un brise-jet anti-tarte.
Robinetterie équipé d'un clapet anti-retour.
Robinet ¼ de tour EF/EC
DN de raccordement : 20.

8.2.10. Hotte

Repère : LA10

Quantité : 2
Dimensions : 1250x1250x400mm
Énergies :
L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre de deux hottes d'extraction statiques en zone laverie, l'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de mise en œuvre et de fixation.
Dimensions de la hotte en entrée machine à laver : 1250x1250x400mm
Dimensions de la hotte en sortie machine à laver : 1250x1250x400mm

L'entrepreneur doit tenir compte de la structure existante, notamment en ce qui concerne le raccordement des gaines.

Hotte permettant d'assurer l'extraction de la chaleur et de la vapeur dégagée par les équipements de laverie.
Le captage et la filtration seront assurés par des filtres à chocs.
Prestation à réaliser selon les règles de l'art.
Prévoir toutes sujétions de pose et de réalisation.

Caractéristiques des hottes
- → Hauteur 400mm
- → Hotte à hauteur constante
- → Construction autoportante sans fixation apparente
- → Réglage de la mise à niveau depuis l'intérieur de la hotte et caches de fixations clipsables
- → Gouttière périphérique
- → Organe de purge et bouchon inox
- → 4 faces apparentes en acier inoxydable AISI 304, finition brossée
- → Piquage de raccordements circulaires montés
- → Platine virole
- → Registre guillotine

A prévoir au présent lot
- → Filtres à chocs inox
- → 4 faces apparentes en acier inoxydable AISI 304, finition brossée
- → Prévoir un positionnement de la hotte comprise entre 2000 et 2100mm du sol fini et selon machine à laver
- → Modification réseaux existants
- → Coudes
- → Gaines depuis la tourelle jusqu'aux hottes.

8.2.11. Caisson d'extraction

Repère : NR

Quantité : 1

Dimensions : mm
Énergies :
L'entrepreneur aura à charge et frais les éléments suivants :
- → Fourniture et mise en œuvre d'une tourelle d'extraction
- → Dépose et traitement spécifique de la tourelle d'extraction existante déposée
- → Fourniture et mise en œuvre d'une structure permettant la mise en œuvre de la nouvelle tourelle ou fixation sur structure existante
- → Mise en œuvre d'un tableau de commande avec variateur de vitesse

Tourelle d'extraction à centrifuge à réaction à moteur ECM agrée F400 120.
Débit souhaité 6 000 m^3/h
Extraction de gaz jusqu'à 120°C en régime continu
Régulation intégrée
Communication pour liaison avec la GTC.
Affichage de débit
Affichage de pression
Déclenchement en désenfumage par un boitier de déclenchement à rupture, sans coffret de relayage.
Tourelle et accessoires agréés EFECTIS F400 120 (400°C - 120 min)
Marquée CE conformément à la directive DPC n°89/106/CEE – norme NF EN 12101-3
Fabriquée sous certification ISO 9001
Platine d'aspiration en tôle d'acier galvanisé de forte épaisseur avec pavillon d'aspiration
Calotte en ABS PMMA gris RAL 7024
Platine, bras et support moteur en acier galvanisé
Enjoliveurs de bras et grille de protection en tôle d'acier zingué prélaquée grise RAL 7024, mailles conforme à la norme NF EN ISO 12499
Anneaux de levage
Interrupteur de proximité cadenassable livré monté et câblé

Turbine en acier galvanisé à réaction haute performance équilibrée dynamiquement
Pavillon d'aspiration du type convergent / divergent
Moteur ECM classe F, IP 55, monophasé 1 vitesse 230V 50-60Hz ou triphasé 400V 50-60Hz.

A partir de l'alimentation CR1 mise à disposition par le lot n°02 travaux second-œuvre, l'ensemble des prestations sont à la charge de l'entreprise y compris les liaisons entre la tourelle et les commandes / boitier de déclenchement.
Équipement de type VIM TEDV F400 ou techniquement équivalent.

A prévoir au présent lot
- → Commande déportée marche / arrêt avec variateur
- → Plaque adaptation bride circulaire
- → Costière de toiture inclinée et acoustique
- → Peinture époxy
- → Boitier de déclenchement IP55

8.2.12. Muret mélaminé

Repère : LA11

Quantité : 1
Dimensions : 3180x150x1100mm
Énergie :
Marque :
L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'un muret inox avec habillage mélaminé.
Réalisation sur mesur, INOX AISI 304 – mélaminé 19mm.

L'entrepreneur doit la mise en œuvre de muret mélaminé :
- → Largeur 150mm

→ Hauteur 1100mm
→ Longueur 3810mm

Poteau inox à chaque extrémité, avec pate de fixation au sol invisible, poteau de 150x150mm, avec lèvre pour permettre la mise en œuvre des façades mélaminées.
Mélaminé avec protection inox sur les 4 arrêtes,
Poteau à prévoir tous les 1000mm.
Capot inox sur le dessus.
Coloris aux choix du maitre d'ouvrage.
Les longueurs exactes seront définies pendant le chantier.

8.2.13. Meuble de tri du pain

Repère : LA12

Quantité : 1
Dimensions : 592x447x945mm
Énergie :
Marque :
Chariot de récupération de pain.
Châssis tubulaire carré de 25mm soudé et tôlerie inox et aluminium.
4 roulettes à double galet dont 2 à frein avec butées de protection.
Bac gastro inox coulissant pour récupération des miettes.
Bac plexiglass épaisseur 3mm rayonné haute résistance, amovible et crochetable sur dosseret inox.
Capacité : 60 litres

8.2.14. Dépose des équipements existants

Repère : PM

Quantité : Ens.
Dimensions :
Énergies :
Marque ou équivalent :
L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose et l'évacuation des équipements existants.
Les équipements existant non récupérés dans le futur projet, feront l'objet de la part du prestataire du présent lot d'une dépose selon les indications du Maitre d'œuvre, ils seront stockés sur site dans un lieu défini pendant la phase de préparation du chantier ou soient évacués.
Dans tous les cas, son enlèvement pourra être demandé, l'entreprise devra donc prévoir dans son offre l'enlèvement à sa charge des équipements de laverie existants non réutilisés.
Les équipements devront être collectés et traités suivant les décrets relatifs à la gestion des déchets d'équipements et selon leurs natures.
Une copie du bordereau de suivi des déchets est à fournir au Maitre d'ouvrage avec copie au maitre d'œuvre.

Acceptation du présent CCTP
« Lu et approuvé »

Le,
A,
Le candidat (signature et tampon)

CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE

LYCÉE PROFESSIONNEL LÉON PAVIN

241 Chemin du Trouillet

07210 CHOMÉRAC

TRAVAUX EN CUISINE

Lot n°01 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