

Maître d'ouvrage

LYCÉE RENÉ DESCARTES

145 AVENUE DE GADAGNE
69230 SAINT-GENIS-LAVAL

Établissement

LYCÉE RENÉ DESCARTES

145 AVENUE DE GADAGNE
69230 SAINT-GENIS-LAVAL

Ingénierie Restauration



BUREAU D'ÉTUDES ICP

5 AVENUE JULES FERRY
69780 MIONS

Opération

EXTENSION DES RÉFECTOIRES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Lot n °01 Équipements de Distribution

Octobre 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.....	18
Chapitre 7. Liste des équipements.....	20
Chapitre 8. Caractéristiques des équipements	22
8.1. Distribution	22
8.1.1. Distributeur de plateaux.....	22
8.1.2. Chariot niveau constant à verres.....	22
8.1.3. Vitrine réfrigérée 5 bacs GN1/1 + bac d'évaporation - Équipement existant récupéré.....	22
8.1.4. Vitrine réfrigérée 5 bacs GN1/1+ bac d'évaporation – Équipement existant récupéré.....	23
8.1.5. Meuble vitrocéramique 3 bacs GN1/1 - Pare-haleine.....	23
8.1.6. Élément de façade.....	24
8.1.7. Chariot chauffant à assiette - Équipement existant récupéré	25
8.1.8. Meuble vitrocéramique 5 bacs GN1/1 - Pare-haleine.....	25
8.1.9. Meuble couverts / pains.....	27
8.1.10. Rampe avec crosse d'extrémité.....	27
8.1.11. Façade mélaminée	28
8.1.12. Muret mélaminé	29
8.1.13. Armoire froide de maintien en température - 40 niveaux GN1/1	29
8.1.14. Armoire chaude de maintien en température - 40 niveaux GN1/1	30
8.1.15. Caniveau inox de sol - Hors lot Équipements cuisine	30
8.1.16. Poste de lavage et de désinfection.....	30
8.1.17. Lave-mains à commande non manuelle	31
8.1.18. Meuble condiments	31
8.1.19. Fontaine réfrigérée à poser.....	32
8.1.20. Micro-onde	32

8.1.21.	Meuble salad'bar capacité : 3 bacs GN1/1 - module légume'bar 2 bacs GN1/1	33
8.1.22.	Meuble salad'bar capacité : 3 bacs GN1/1 - module légume'bar 2 bacs GN1/1	34
8.1.23.	Écran cuisine	35
8.2.	Cafétéria	36
8.2.1.	Meuble mélaminé - Équipement existant récupéré	36
8.2.2.	Vitrine réfrigérée - Équipement existant récupéré.....	36
8.2.3.	Meuble mélaminé - Équipement existant récupéré	36
8.2.4.	Meuble mélaminé avec évier - Équipement existant récupéré	37
8.2.5.	Armoire froide - Équipement existant récupéré	37
8.2.6.	Meuble mélaminé	38
8.2.7.	Four à cuisson accélérée	39
8.2.8.	Armoire froide de maintien en température - 40 niveaux GN1/1	39
8.2.9.	Armoire chaude de maintien en température - 40 niveaux GN1/1	40
8.2.10.	Meuble mélaminé.....	40
8.3.	Déchets.....	41
8.3.1.	Meuble de tri des déchets à 4 TVO – 8 poubelles inox - Signalétique	41
Chapitre 9. Caractéristiques des équipements - PSE		43
9.1.	PSE n°01 - Rampe avec crosse d'extrémité.....	43
9.2.	PSE n°02 - Façade mélaminée	43

Chapitre 1. Généralités

1.1. Objet des travaux

Le présent CCTP a pour objet de définir les prestations du **Lot n°01 Équipements de distribution** dans le cadre de l'extension des réfectoires sein du **Lycée René Descartes (69)**.

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'adjudicateur du présent lot est tenu d'en référer par écrit au Maître d'ouvrage.

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

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

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

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 RENÉ DESCARTES

145 Avenue de Gadagne
69230 SAINT-GENIS-LAVAL

2.2. Maître d'œuvre

BUREAU D'ÉTUDES ICP

5 Avenue Jules Ferry
69780 MIONS
contact@be-icp.com

2.3. Description des installations

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

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

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

L'énergie utilisable est :

- Électricité tension 240/400 Tri+T+N.

La cuisine est alimentée en chaude sanitaire 55°C.

Rappel important

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

2.4. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant à la restructuration de la demi-pension au sein du Lycée René Descartes 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 RENÉ DESCARTES – PLAN D'IMPLANTATION RÉFECTOIRES - A3 50^{ème}
- DPGF
- Tableau des Marques et Types

Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

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

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

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

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

3.2. Documents à fournir

Avant toutes actions :

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

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

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

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

3.3. Approvisionnement du chantier

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

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

3.4. Planning des travaux

Les coûts d'installation particuliers à cette opération seront réputés inclus dans l'offre de prix.

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

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

3.5. Les équipements

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

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

3.6. Formation du personnel

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

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

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

3.7. Nettoyage du chantier

L'entreprise titulaire du **lot n° 01 Équipements de distribution** devra pour ce qui le concerne impérativement évacuer tous les emballages, caisses, palettes, etc... ayant servi aux approvisionnements au fur et à mesure, de manière à ne créer aucune gêne.

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 maître d'ouvrage et feront l'objet d'un récépissé de réception afin d'éviter tout litiges.

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

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

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

4.2. Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils

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

Important

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

4.3. Entretien

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

4.4. Mode d'exécution des travaux.

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

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

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

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

4.5. Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6. Hygiène

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

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

4.7. Niveaux sonores.

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

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

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

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

4.8. Signalétique

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

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

Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements

5.1. Raccordement

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

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

Toutes 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 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 si les DOE ne sont pas remis et validés par le Maître d'œuvre.

Chapitre 6. Essais, contrôle et réception des ouvrages

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

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

6.1. Autocontrôles

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

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

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

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

6.2. Généralités

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

Il est procédé à la vérification :

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

Liste des vérifications et contrôles à minima et non exhaustifs :

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 équipement

Formation du personnel :

En fin de chantier, l'entreprise délèguera 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 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

Désignation		Dimensions	Quantité
DISTRIBUTION			
D11	Distributeur de plateaux		2
D12	Chariot niveau constant à verres	805x545x974	3
D13	Vitrine réfrigérée 5 bacs GN1/1 + bac d'évaporation équipement existant récupéré		1
D14	Vitrine réfrigérée 5 bacs GN1/1 + bac d'évaporation équipement existant récupéré		1
D15	Meuble vitrocéramique 3 bacs GN1/1 Pare-haleïne	1380x820x900	1
D16	Élément de façade	600x150x900	1
D17	Chariot chauffant à assiette équipement existant récupéré	990x510x900	1
D18	Meuble vitrocéramique 5 bacs GN1/1 Pare-haleïne	1930x820x900	1
D19	Meuble couverts / pains	1380x820x900	1
D110	Rampe avec crosse d'extrémité		
PM	Façade mélaminée		1
D111	Muret mélaminé	9200x100x1100	1
D112	Armoire froide de maintien en température - 40 niveaux GN1/1	791x1129x1876	2
D113	Armoire chaude de maintien en température - 40 niveaux GN1/1	791x959x1876	2
D114	Caniveau inox de sol Hors lot Équipements cuisine	300x300	1
D115	Poste de lavage et de désinfection		1
D116	Lave-mains à commande non manuelle		1
D117	Meuble condiments	1600x600x900	2
D118	Fontaine réfrigérée à poser		2
D119	Micro-onde		2
D120	Meuble salad'bar capacité : 3 bacs GN1/1 - module légume'bar 2 bacs GN1/1	2320x820x900	1
D121	Meuble salad'bar capacité : 3 bacs GN1/1 - module légume'bar 2 bacs GN1/1	2320x820x900	1
D122	Écran cuisine		2
CAFÉTÉRIA			
CA1	Meuble mélaminé équipement existant récupéré		1
CA2	Vitrine réfrigérée Equipement existant récupéré		1

CA3	Meuble mélaminé Équipement existant récupéré		1
CA4	Meuble mélaminé avec évier Équipement existant récupéré		1
CA5	Armoire froide Équipement existant récupéré		1
CA6	Meuble mélaminé	1410x650x900	1
CA7	Four à cuisson accélérée		1
CA8	Armoire froide de maintien en température - 40 niveaux GN1/1	791x1129x1876	1
CA9	Armoire chaude de maintien en température - 40 niveaux GN1/1	791x959x1876	1
CA10	Meuble mélaminé	2800x650x900	1
DÉCHETS			
DE1	Meuble de tri des déchets à 4 TVO 8 poubelles inox - Signalétique	2200x600x900	3

Chapitre 8. Caractéristiques des équipements

8.1. Distribution

8.1.1. Distributeur de plateaux

Repère : DI1

Quantité : 2

Dimensions :

Énergies :

Marque ou équivalent :

Distributeur de plateaux

Absence de contact entre le lecteur laser et la carte.

Jusqu'à 25 plateaux / minute.

Tout inox

110 plateaux environ.

Jusqu'à 150 plateaux pour certains plateaux.

Compatible pour plateaux 360x460mm.

Compatible avec PASS'Région.

Le système proposé devra être compatible avec le système déjà présent sur site.

A prévoir au présent lot (par distributeur)

- 5 chariots spécifiques distributeur de plateaux
- 1 écran mural à positionner en zone distribution y compris l'ensemble des liaisons
- 1 écran mural à positionner en zone cuisine y compris l'ensemble des liaisons
- 1 tablette tactile
- 1 Poteau inox spécifique pour le raccordement de l'équipement

8.1.2. Chariot niveau constant à verres

Repère : DI2

Quantité : 3

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.

8.1.3. Vitrine réfrigérée 5 bacs GN1/1 + bac d'évaporation - Équipement existant récupéré

Repère : DI3

Quantité : 1

Dimensions :

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

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- **La dépose de la production frigorifique actuelle, ainsi que toutes prestations nécessaires**
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires
- **La mise en œuvre d'un groupe frigorifique logé, ainsi que toutes modifications nécessaires sur la vitrine existante**
- La repose des équipements
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

La prestation prévoit également la fourniture et la mise en œuvre d'un bac de rétention.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.1.4. Vitrine réfrigérée 5 bacs GN1/1+ bac d'évaporation – Équipement existant récupéré

Repère : DI4

Quantité : 1

Dimensions :

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.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- **La dépose de la production frigorifique actuelle, ainsi que toutes prestations nécessaires**
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires
- **La mise en œuvre d'un groupe frigorifique logé, ainsi que toutes modifications nécessaires sur la vitrine existante**
- La repose des équipements
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

La prestation prévoit également la fourniture et la mise en œuvre d'un bac de rétention.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.1.5. Meuble vitrocéramique 3 bacs GN1/1 - Pare-haleine

Repère : DI5

Quantité : 1

Dimensions : 1380x820x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Meuble vitrocéramique sur baie libre.

Capacité : 3 bacs GN 1/1

Dessus

Acier inox 18/10 AISI 304

Bord identique à l'existant.

Finition : identique à l'existant.

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 vissés 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.

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.

Le maître d'ouvrage souhaite avoir le choix dans les gammes suivantes : EGGER et Oberflex.

Habillage de l'ensemble des faces visibles.

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 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.

Tubes 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
- 3 bacs inox GN 1/1, profondeur 65mm
- Plancher et étagère

8.1.6. Élément de façade

Repère : DI6

Quantité : 1

Dimensions : 600x150x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Acier inox 18/10 AISI 304

Bord identique à l'existant.

Finition : identique à l'existant.

Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

Élément

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 20/10^{ème}.

Pieds avec vérins de réglage en acier inox

Sens vissés 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.

Le maître d'ouvrage souhaite avoir le choix dans les gammes suivantes : EGGER et Oberflex.

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.

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

A prévoir au présent lot

→ Toutes suggestions de pose

8.1.7. Chariot chauffant à assiette - Équipement existant récupéré

Repère : D17

Quantité : 1

Dimensions : 990x510x900mm

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.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

→ La dépose des équipements

→ Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)

→ Le remplacement des accessoires

→ La repose des équipements

→ Le raccordement

→ Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.1.8. Meuble vitrocéramique 5 bacs GN1/1 - Pare-haleine

Repère : D18

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

Bord identique à l'existant.

Finition : identique à l'existant.

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.

Isolation 30mm de laine de roche.

Commande avec thermostat et voyant de contrôle.

Protection électrique par disjoncteur.

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.

Le maître d'ouvrage souhaite avoir le choix dans les gammes suivantes : EGGER et Oberflex.

Habillage de l'ensemble des faces visibles.

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 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.

Tubes 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

8.1.9. Meuble couverts / pains

Repère : D19

Quantité : 1

Dimensions : 1380x820x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

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 20/10^{ème}

Bord identique à l'existant.

Finition : identique à l'existant.

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

Sans visse 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.

Le maître d'ouvrage souhaite avoir le choix dans les gammes suivantes : EGGER et Oberflex.

Habillage de l'ensemble des faces visibles.

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.

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

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

8.1.10. Rampe avec crosse d'extrémité

Repère : D110

Quantité : Ens.

Dimensions :

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- Le remplacement de la rampe de distribution sur l'ensemble du self avec crosse d'extrémité

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 de la rampe existante et son évacuation, traitement approprié
- La prise de côte afin de permettre la mise en œuvre de la nouvelle rampe
- La fourniture et la mise en œuvre des rampes
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Descriptif de la rampe :

Rampe à plateaux

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

Prestation sur l'ensemble de la ligne de distribution.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.1.11. Façade mélaminée

Repère : PM

Quantité : Ens.

Dimensions :

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- Le remplacement des façades sur les meubles existants et sur les nouveaux meubles.

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 façades existantes et leurs évacuations, traitement approprié
- La prise de côte afin de permettre la mise en œuvre de la nouvelle façade
- La fourniture et la mise en œuvre des nouvelles façades
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Descriptif de la façade :

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.

Le maître d'ouvrage souhaite avoir le choix dans les gammes suivantes : EGGER et Oberflex.

Habillage de l'ensemble des faces visibles.

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.

L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre de l'ensemble des éléments de finitions nécessaires.

Prestation sur l'ensemble de la ligne de distribution.
Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.1.12. Muret mélaminé

Repère : DI11

Quantité : 1

Dimensions : 9200x100x1100mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'un muret inox avec habillage mélaminé. Coloris identique à la ligne de distribution. Coloris aux choix du maître d'ouvrage.

Réalisation sur mesure, INOX AISI 304 – mélaminé 19mm.

L'entrepreneur doit la mise en œuvre de muret mélaminé :

- Largeur 100mm
- Hauteur 1100mm
- Longueur 9200mm

Poteau inox à chaque extrémité, avec pate de fixation au sol invisible, poteau de 100x100mm, 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 minimum.

Capot inox sur le dessus.

Les longueurs exactes seront définies pendant le chantier.

8.1.13. Armoire froide de maintien en température - 40 niveaux GN1/1

Repère : DI12

Quantité : 2

Dimensions : 791x1129x1876mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Armoire de maintien en température – Modèle réfrigéré.

Capacité : 40 niveaux GN1/1 ou 20 niveaux GN2/1 – Espacement de 71mm.

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 à hauteur ergonomique sur porte :

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

Allumage différé programmable.

Autodiagnostic SAV avec alarmes et messages visuels/

Traçabilité des températures des cycles de maintien.

Froid ventilé/

Bac amovible pour les eaux de condensation.

Poignée ergonomique.

Groupe froid monobloc accessible par l'arrière.

Circuit d'air démontable sans outil.

Nettoyage au jet.

Porte avec fermeture à clé.

4 roues pivotantes.

Branchements par cordon spiralé avec prise 2 mètres.

Raccordement MONO+T – Puissance maximum : 600 Watts.

A prévoir au présent lot

→ Enregistreur de température type clé USB

8.1.14. Armoire chaude de maintien en température - 40 niveaux GN1/1

Repère : DI13

Quantité : 2

Dimensions : 791x959x1876

Énergies :

Marque ou équivalent :

Armoire de maintien en température – Modèle chauffant avec humidificateur.

Capacité : 40 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.

4 programmes adaptés pour un réglage rapide.

Un mode « Chef » personnalisable en réglage manuel.

Allumage différé programmable.

Autodiagnostic avec alarmes et messages visuels.

Traçabilité des températures des cycles de maintien.

Humidification réglable. Réserve d'eau de 4 litres.

Bac amovible pour les eaux de condensation.

Poignées ergonomiques.

Thermostat de sécurité intégré.

Nettoyage au jet.

Porte vitrée avec fermeture à clé.

4 roues pivotantes.

Branchement par cordon spiralé avec prise de 2 mètres.

Circuit d'air démontable sans outils.

8.1.15. Caniveau inox de sol - Hors lot Équipements cuisine

Repère : DI14

Quantité : 1

Dimensions : 300x300mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Hors marché équipement.

8.1.16. Poste de lavage et de désinfection

Repère : DI15

Quantité : 1

Dimensions : 275x75x370mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Poste de lavage et de désinfection à enrouleur automatique polypropylène.

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

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

Coque PVC sans angles vifs pour nettoyage.

Réglage de la concentration des produits par gicleurs de couleur.

Pression d'utilisation de 20 bars à 50°.

Alimentation par tresse inox longueur 1 mètres 50.

Support inox pour bidon de 5 Litres.
Disconnecteur incorporé.
Système antipollution NF.

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

Régulateur thermostatique d'eau chaude sanitaire pour distribution d'eau mitigée de 30° à 60°C.
Température réglable et verrouillable par l'installateur.
Sécurité anti-brulure et précision de +/- 1.5°C.
Fermeture automatique en cas de coupure d'eau froide.
Clapets anti-retour incorporés, finition corps et volant poli chromé.
Débit 13 litres / min minimum.

8.1.17. Lave-mains à commande non manuelle

Repère : DI16

Quantité : 1

Dimensions : 430x375x580mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Lave mains à commande fémorale avec cuve ovale monobloc.
Plan de cuve et dossier en acier inoxydable 12/10^{ème} emboutie d'une seule pièce.
Col de cygne à commande fémorale par poussoir avec temporisation.
Clapet anti-retour avec robinet d'alimentation EC et EF permettant l'eau mitigée.
Capacité de la cuve : 6 litres minimum
Dimension de la cuve : 380x285x100mm
Branchement réseau d'eau, raccords 15/21 maximum, prévoir la fourniture de deux tresses inox en dimensions suffisantes.
Normes NF Hygiène alimentaire.
Normes d'hygiène NFU 60010 et additifs.

A prévoir au présent lot

- Vidange directe sur caniveau de sol inox via tube inox à 70mm de la grille avec une coupe biseautée.
- Visserie inox pour fixation murale.
- 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.

8.1.18. Meuble condiments

Repère : DI17

Quantité : 2

Dimensions : 1600x600x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Élément neutre.

Dessus

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 20/10^{ème}.

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

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

Sens visées apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

Deux portes coulissantes en façade avec plancher et étagère

Placard technique pour passage des fluides, l'objectif est de créer une zone technique dans le même pour le passage des fluides.

Mise en œuvre de 4 prises inox encastrés sur le dessus 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.

Le maître d'ouvrage souhaite avoir le choix dans les gammes suivantes : EGGER et Oberflex.

Habillage de l'ensemble des faces visibles.

Trappe d'accès aux roulettes sur toute la longueur du meuble avec charnière en partie haute.

Trappe de 140mm minimum.

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.

A prévoir au présent lot

→ Passe câble

8.1.19. Fontaine réfrigérée à poser

Repère : D118

Quantité : 2

Dimensions : 480x490x510mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Fontaine 2 sorties d'eaux réfrigérées à poser.

Cellule optique.

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.

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

8.1.20. Micro-onde

Repère : D119

Quantité : 2

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, 1 min, 2 min, 3min, 4min et 5 min].
Affichage du temps de cuisson.
Sonnerie de fin de cycle.

8.1.21. Meuble salad'bar capacité : 3 bacs GN1/1 - module légume'bar 2 bacs GN1/1

Repère : D120

Quantité : 1

Dimensions : 2320x820x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Réalisation d'un meuble sur mesure salad'bar et légume'bar – Perche inox d'alimentation

Dessus

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 20/10^{ème}

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

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

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.

Élément salad'bar

Capacité : 3 bacs GN1/1

Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105mm de profondeur, **cuve gastronomes.**

Réfrigération par évaporateur ventilé relevable.

Dégivrage par résistances électriques intégrées.

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.

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.

Élément légume'bar

Capacité : 2 bacs GN1/1

Acier inox 18/10 AISI 304

Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé.

Isolation 30mm de laine de roche.

Commande avec thermostat et voyant de contrôle.

Protection électrique par disjoncteur.

Décaissé plaques chauffantes avec décaissé de 55mm sur 4 faces.

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.

Le maître d'ouvrage souhaite avoir le choix dans les gammes suivantes : EGGER et Oberflex.

Habillage 4 faces.

Trappe d'accès aux roulettes sur toute la longueur du meuble avec charnière en partie haute.

Trappe de 140mm minimum.

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.

Double rampe.

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

Crosses d'extrémités 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 affleurant
- Trappe d'accès aux roulettes
- **1 prise de courant inox encastrée** 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA,
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Thermostat à affichage digital pour chaque plaque chauffante
- Commande séparée pour chaque plaque chauffante
- Cadre amovible acier inox
- 2 bacs inox GN 1/1, profondeur 65mm

8.1.22. Meuble salad'bar capacité : 3 bacs GN1/1 - module légume'bar 2 bacs GN1/1

Repère : DI21

Quantité : 1

Dimensions : 2320x820x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Réalisation d'un meuble sur mesure salad'bar et légume'bar – Perche inox d'alimentation

Dessus

Acier inox 18/10 AISI 304, épaisseur 20/10^{ème}

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

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

Élément

Acier inox 18/10 AISI 304.

Ensemble mobile sur roulettes inox Ø125mm dont 2 avec freins.

Sens vissés apparentes pour permettre un nettoyage aisé.

Élément salad'bar

Capacité : 3 bacs GN1/1

Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105mm de profondeur, **cuve gastronomes.**

Réfrigération par évaporateur ventilé relevable.

Dégivrage par résistances électriques intégrées.

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.

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.

Élément légume'bar

Capacité : 2 bacs GN1/1

Acier inox 18/10 AISI 304

Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé.

Isolation 30mm de laine de roche.

Commande avec thermostat et voyant de contrôle.

Protection électrique par disjoncteur.

Décaissé plaques chauffantes avec décaissé de 55mm sur 4 faces.

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.

Le maître d'ouvrage souhaite avoir le choix dans les gammes suivantes : EGGER et Oberflex.

Habillage 4 faces.

Trappe d'accès aux roulettes sur toute la longueur du meuble avec charnière en partie haute.

Trappe de 140mm minimum.

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.

Double rampe.

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

Crosses d'extrémités 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
- Rehausses pour présentation affleurant
- Trappe d'accès aux roulettes
- **1 prise de courant inox encastrée** 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA,
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Thermostat à affichage digital pour chaque plaque chauffante
- Commande séparée pour chaque plaque chauffante
- Cadre amovible acier inox
- 2 bacs inox GN 1/1, profondeur 65mm

8.1.23. Écran cuisine

Repère : DI22

Quantité : 2

Dimensions :

Énergies :

Marque ou équivalent :

Cf. paragraphe distributeur de plateaux.

8.2. Cafétéria

8.2.1. Meuble mélaminé - Équipement existant récupéré

Repère : CA1

Quantité : 1

Dimensions :

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.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires
- La repose des équipements
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.2.2. Vitrine réfrigérée - Équipement existant récupéré

Repère : CA2

Quantité : 1

Dimensions :

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.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires
- La repose des équipements
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.2.3. Meuble mélaminé - Équipement existant récupéré

Repère : CA3

Quantité : 1

Dimensions :

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.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires
- La repose des équipements
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.2.4. Meuble mélaminé avec évier - Équipement existant récupéré

Repère : CA4

Quantité : 1

Dimensions :

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.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires
- La repose des équipements
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.2.5. Armoire froide - Équipement existant récupéré

Repère : CA5

Quantité : 1

Dimensions :

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.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires

- La repose des équipements
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

8.2.6. Meuble mélaminé

Repère : CA6

Quantité : 1

Dimensions : 1410x650x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais la réalisation d'un meuble mélaminé.

Porte avec serrure en mélaminé.

Finition identique à l'existant.

Coloris identique à l'existant.

Nombre d'étagère identique à l'existant.

Profondeur : 650mm

Hauteur : 900mm

Existant :





8.2.7. Four à cuisson accélérée

Repère : CA7

Quantité : 1

Dimensions :

Énergies :

Marque ou équivalent :

Four à air surpressé + micro-ondes

Écran tactile

Catalyseur intégré

Branchement en 220V

Enceinte en inox angles arrondis pour le nettoyage

Cuisson en 50 secondes en moyenne

1000 programmes enregistrables via USB.

Raccordement en MONO+T puissance inférieure à 3000 watts.

A prévoir au présent lot

- Plaque de cuisson nervurée
- Plaque de cuisson avec effet de sol
- Panier perforé
- Pelle à poignée renforcé
- 1 Pack de produits de nettoyage

8.2.8. Armoire froide de maintien en température - 40 niveaux GN1/1

Repère : CA8

Quantité : 1

Dimensions : 791x1129x1876mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Armoire de maintien en température – Modèle réfrigéré.

Capacité : 40 niveaux GN1/1 ou 20 niveaux GN2/1 – Espacement de 71mm.

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 à hauteur ergonomique sur porte :

- Marche / Arrêt

→ Régulation de la température au degré près de 1° à 8°C
 Allumage différé programmable.
 Autodiagnostic SAV avec alarmes et messages visuels/
 Traçabilité des températures des cycles de maintien.
 Froid ventilé/
 Bac amovible pour les eaux de condensation.
 Poignée ergonomique.
 Groupe froid monobloc accessible par l'arrière.
 Circuit d'air démontable sans outil.
 Nettoyage au jet.
 Porte avec fermeture à clé.
 4 roues pivotantes.
 Branchements par cordon spiralé avec prise 2 mètres.
 Raccordement MONO+T – Puissance maximum : 600 Watts.

A prévoir au présent lot

→ Enregistreur de température type clé USB

8.2.9. Armoire chaude de maintien en température - 40 niveaux GN1/1

Repère : CA9

Quantité : 1

Dimensions : 791x959x1876mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Armoire de maintien en température – Modèle chauffant avec humidificateur.
 Capacité : 40 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.
 4 programmes adaptés pour un réglage rapide.
 Un mode « Chef » personnalisable en réglage manuel.
 Allumage différé programmable.
 Autodiagnostic avec alarmes et messages visuels.
 Traçabilité des températures des cycles de maintien.
 Humidification réglable. Réserve d'eau de 4 litres.
 Bac amovible pour les eaux de condensation.
 Poignées ergonomiques.
 Thermostat de sécurité intégré.
 Nettoyage au jet.
 Porte vitrée avec fermeture à clé.
 4 roues pivotantes.
 Branchement par cordon spiralé avec prise de 2 mètres.
 Circuit d'air démontable sans outils.

8.2.10. Meuble mélaminé

Repère : CA10

Quantité : 1

Dimensions : 2800x650x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

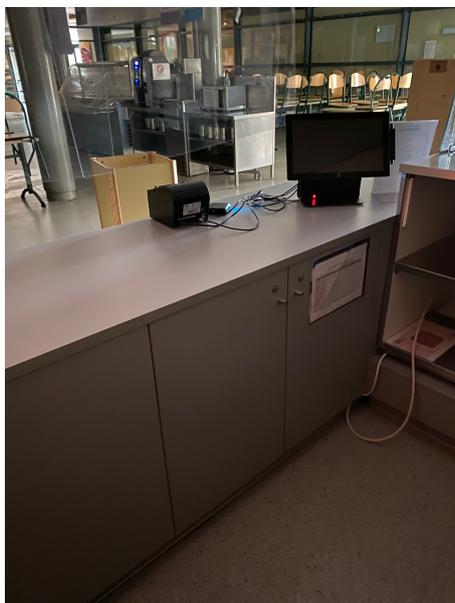
L'entrepreneur aura à charge et frais la réalisation d'un meuble mélaminé.
 Finition identique à l'existant.
 Coloris identique à l'existant.

Nombre d'étagère identique à l'existant.

Profondeur : 650mm

Hauteur : 900mm

Existant :



**L'entrepreneur aura à charge la dépose de la cloison existante et les reprises des finitions
L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre d'un portillon type western avec serrure.**

8.3. Déchets

8.3.1. Meuble de tri des déchets à 4 TVO – 8 poubelles inox - Signalétique

Repère : DE1

Quantité : 3

Dimensions : 2200x600x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Meuble équipé de 4 TVO, 4 portes à l'arrière ou sur l'avant selon choix du MOA.

Dimensions sur mesure.

Réalisation en acier inoxydable 18/10 AISI 304.

Table structure en inox 25x25.

Dosseret inox hauteur 350mm (arrière + 2 faces latérales), dosseret arrière plein.

Habillage façade en panneaux Mélamine jusqu'à 20 mm du sol (coloris au choix du maître d'œuvre), intérieur doublage inox. Façade identique aux meubles de distribution.

Dessus acier inox épaisseur 20/10^{ème} avec 4 trous vides ordures en saillie.

Collerette élastomère de **couleurs différentes (3 couleurs)** par rapport au sol fini : 900 mm

Une porte inox doublée par trou vide ordure.

Rampe à plateaux largeur 300 mm avec crosse d'extrémités, hauteur PMR.

Meuble mobile équipé de 4 roues dont deux avec freins et deux roues fixes.

Dans tous les cas un plan de fabrication précis et détaillé sera soumis à l'approbation du maître d'ouvrage, du maître d'œuvre et des utilisateurs avant mise en fabrication.

A prévoir au présent lot

- **Fourniture de 8 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 plastifiée
- **Dosseret inox plein 3 faces** réalisé en 18/10 AISI 304 hauteur : 500mm

Chapitre 9. Caractéristiques des équipements - PSE

9.1. PSE n°01 - Rampe avec crosse d'extrémité

Repère : NR

Quantité : Ens.

Dimensions :

Énergies :

Marque ou équivalent :

La prestation concerne la ligne de distribution non impacté par le présent projet soit la deuxième ligne.

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- Le remplacement de la rampe de distribution sur l'ensemble du self avec crosse d'extrémité

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 de la rampe existante et son évacuation, traitement approprié
- La prise de côte afin de permettre la mise en œuvre de la nouvelle rampe
- La fourniture et la mise en œuvre des rampes
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Descriptif de la rampe :

Rampe à plateaux

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

Prestation sur l'ensemble de la ligne de distribution.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

9.2. PSE n°02 - Façade mélaminée

Repère : NR

Quantité : Ens.

Dimensions :

Énergies :

Marque ou équivalent :

La prestation concerne la ligne de distribution non impacté par le présent projet soit la deuxième ligne.

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- Le remplacement des façades sur les meubles existants et sur les nouveaux meubles.

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 façades existantes et leurs évacuations, traitement approprié
- La prise de côte afin de permettre la mise en œuvre de la nouvelle façade
- La fourniture et la mise en œuvre des nouvelles façades
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Descriptif de la façade :

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.

Le maître d'ouvrage souhaite avoir le choix dans les gammes suivantes : EGGER et Oberflex.

Habillage de l'ensemble des faces visibles.

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.

L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre de l'ensemble des éléments de finitions nécessaires.

Prestation sur l'ensemble de la ligne de distribution.

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

Acceptation du présent CCTP

« Lu et approuvé »

Le,

A,

Le candidat (signature et tampon)

CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE

LYCÉE RENÉ DESCARTES
145 AVENUE DE CADAGNE
69230 SAINT-GENIS-LAVAL

EXTENSION DES RÉFECTOIRES

Lot n°01 Équipements de Distribution

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