

REGION AUVERGNE RHONE-ALPES

Maître d'ouvrage

CITE SCOLAIRE FRANCOIS MAURIAC

**32 – 34 Rue de Bullieux
42160 ANDREZIEUX-BOUTHEON**

Ingénierie Restauration



**199, Avenue Francis Pressensé
69200 VENISSIEUX**

REPLACEMENT DES EQUIPEMENTS DE CUISSON

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Lot Équipements cuisson

Octobre 2018 – Indice 3

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. Description des installations.....	7
2.3. Réglementation applicable à l'établissement	7
Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot.....	8
3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché	8
3.2. Documents à fournir.....	9
3.3. Approvisionnement du chantier	9
3.4. Planning des travaux.....	9
3.5. Les équipements.....	9
3.6. Formation du personnel.....	10
3.7. Nettoyage du chantier	10
3.8. Risques de Chantier.....	10
3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité	10
Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements	11
4.1. Équipements	11
4.2. Caractéristiques particulières imposables a tous les appareils	12
4.3. Mode d'exécution des travaux.....	12
4.4. Matériels existants.....	12
4.5. Garantie.....	12
4.6. Hygiène	13
4.7. Signalétique	13
Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements.....	14
5.1. Raccordement.....	14
5.2. Relatives à la Plomberie	14
5.3. Relatives à l'électricité	14
5.4. Dispositions particulières.....	15



5.5.	Repérages des matériels et canalisations.....	15
5.6.	Accès aux matériels	15
5.7.	Résistance à la corrosion.....	15
5.8.	Équipement électrique.....	15
5.9.	Dossier D.O.E.....	16
Chapitre 6. Essais, contrôle & réception des ouvrages.....		17
6.1.	Autocontrôles	17
6.2.	Généralités.....	17
6.3.	Réception.....	17
Chapitre 7. Liste des Équipements.....		19
Chapitre 8. Caractéristiques générales.....		20
8.1.	Les inox	20
Chapitre 9. Caractéristiques particuliers - Équipements.....		22
9.1.	Sauteuse pression multifonction 150 litres.....	22
9.2.	Table inox mobile.....	22
9.3.	Simple service – 2 feux-vifs + plaque coupe-feu	22
9.4.	Sauteuse à agitateur 180 litres.....	23
9.5.	Caniveau inox de sol spécifique	23
9.6.	Sauteuse 40 dm ²	23
9.7.	Caniveau inox de sol spécifique.....	24
9.8.	Caniveau inox de sol spécifique.....	24
9.9.	Dépose / Évacuation des équipements.....	24
9.10.	Mise en œuvre d'une hotte spécifique four.....	25
Chapitre 10. Caractéristiques particuliers - Travaux.....		26
10.1.	Installation de chantier	26
10.2.	Tableau de chantier.....	26
10.3.	Protection des existants.....	26
10.4.	Gestion des déchets.....	26
10.5.	Démolition du carrelage	26
10.6.	Suppression des réseaux – Cuisson.....	27
10.7.	Reprise carrelage Cuisson.....	27
10.8.	Gaz.....	28
10.8.1.	Suppression des réseaux gaz.....	28



10.8.2.	Mise en œuvre d'une alimentation sauteuse racleuse	28
10.8.3.	Mise en œuvre d'une alimentation simple service.....	29
10.8.4.	Mise en œuvre d'une alimentation sauteuse	29
10.9.	Plomberie.....	29
10.9.1.	Mise en œuvre de caniveau.....	29
10.9.2.	Raccordement du caniveau	30
10.9.3.	Création des réseaux pour la sauteuse multifonction.....	30
10.9.4.	Création des réseaux pour la sauteuse racleuse	30
10.9.5.	Création des réseaux pour la sauteuse.....	31
10.10.	Électricité	31
10.10.1.	Mise en œuvre d'une alimentation sauteuse	31
10.10.2.	Mise en œuvre d'une alimentation marmite agitateur	31
10.10.3.	Mise en œuvre d'une alimentation pour le simple service	32
10.10.4.	Mise en œuvre d'une alimentation sauteuse	32
10.11.	Peinture	32
10.11.1.	Mise en œuvre de peinture sur les réseaux.....	32
10.12.	Nettoyage de fin de chantier.....	33

Chapitre 1. Généralités

1.1. Objet des travaux

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objectif de définir la nature, la qualité et les conditions de mise en œuvre des prestations à fournir au titre du **lot Équipements cuisson** dans le cadre de l'opération de **remplacement des équipements de cuisson au sein de la Cité Scolaire François Mauriac (42)**.

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.**

Afin d'éviter les omissions et de bien situer son intervention dans le cadre de l'opération, l'entreprise est tenue de consulter l'ensemble du dossier.

L'entreprise doit tous les travaux nécessaires au complet et parfait achèvement de son installation. Toutes sujétions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement, de sécurité et d'entretien. L'entrepreneur doit des installations 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 devis puissent le dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l'objet d'une demande de supplément de prix.

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

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

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

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

- Cahier des clauses techniques particulières - Objet du présent document.
- DPGF,
- Tableau des marques et types,
- Planning prévisionnel,
- Plans au 50^{ème} – Format A3.**

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 Départementale de la Protection des Populations, etc....]



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.

Le planning prévisionnel de réalisation du présent marché est le suivant :

- ❑ **Notification de l'entreprise : Lundi 07 Janvier 2019,**
- ❑ **Préparations du chantier : Vendredi 18 Janvier 2019 au Vendredi 15 Février 2019**
- ❑ **Réalisation : Lundi 18 Février 2019 au Vendredi 01 Mars 2019.**

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.

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

Cité Scolaire François Mauriac
32 – 34 Rue des Bullieux
42160 ANDREZIUUX-BOUTHEON

2.2. Description des installations

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

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

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

L'énergie utilisable est en TRI+T+N.

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 réceptionne ses supports, et suive son chantier.

2.3. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant au remplacement des équipements de cuisson au sein de la Cité Scolaire François Mauriac à Andrézieux-Bouthéon (42) 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).
- ❑ Au code du travail,
- ❑ 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,
- ❑ Norme NF Hygiène pour les équipements.



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

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

- ❑ La fourniture et la mise en place des équipements neufs décrits au présent CCTP,
- ❑ La dépose des équipements non réutilisés y compris le traitement spécifique et adapté,
- ❑ Les essais de bon fonctionnement des installations.

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

- ❑ La coordination avec tous les autres corps de métier.
- ❑ Les plans de réservations et attentes demandées aux autres corps de métier.
- ❑ **La dépose, l'évacuation et le traitement spécifique des équipements non récupérés,**
- ❑ **L'acheminement des équipements selon les moyens dont dispose l'établissement,**
- ❑ **L'installation, le raccordement et la mise en service des équipements neufs décrits au présent CCTP,**
- ❑ **Les travaux de démolition,**
- ❑ **Les travaux de carrelage,**
- ❑ **Les travaux d'électricité,**
- ❑ **Les travaux de ventilation,**
- ❑ La réalisation de l'ensemble des percements nécessaires à sa prestation,
- ❑ Le rebouchage et le calfeutrement au degré coupe-feu requis dans toutes les parois de toute nature de toutes les réservations réalisées,
- ❑ 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,
- ❑ La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais,
- ❑ L'enlèvement quotidien des emballages et gravois provenant des installations,
- ❑ Le nettoyage des parois et sol avant l'installation des appareils,
- ❑ Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux,
- ❑ La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils,
- ❑ La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur,
- ❑ La garantie pièces, main d'œuvre et déplacement,
- ❑ **La présence à l'ensemble des réunions de chantier,**
- ❑ **Le nettoyage général de fin de chantier,**
- ❑ **La réalisation d'une réunion avec l'entreprise en charge de la mise en œuvre des produits lessiviels,**
- ❑ **La réalisation et la fourniture des DOE en exemplaires suffisant,**
- ❑ Assistance technique et la garantie des fabricants pour l'installation et la mise en service des équipements,
- ❑ Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent lot, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : faux plafond, luminaires, etc...) la manutention nécessaire est réputée 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 aux réservations et attentes éventuelles. Faute de quoi les travaux entraînés par l'absence de ces documents seraient entièrement à la charge de l'entreprise intéressée. Les plans de recollement des fluides seront transmis au Maître d'œuvre pour validation.
- ❑ Au fur et à mesure de l'avancement des travaux, l'entreprise est tenue de surveiller et de vérifier toutes les réservations existantes ayant une incidence sur son installation (gros œuvre, Électricité, Faux-plafond, etc...)
- ❑ **Aucune créance de livraison de fournisseur ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.**
- ❑ A aucun moment durant le chantier, le titulaire du lot ne pourra prévaloir d'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui



incombant, ou pour ne pas fournir des renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires aux autres corps de métier pour la poursuite de leurs travaux ou autres informations.

- ❑ Le titulaire du lot devra assister personnellement aux différentes réunions et visites de chantier et y consacrer tout le temps nécessaire. En cas d'empêchement, il devra se faire remplacer par un collaborateur qualifié au courant du chantier et ayant pouvoir de signature pour engager son entreprise. Les absences à ces réunions seront sanctionnées.
- ❑ Il est rappelé que l'entrepreneur devra assurer lui-même la protection de son matériel et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols pendant la durée des travaux, c'est-à-dire jusqu'à la date de réception de ces derniers.
- ❑ Une attention particulière est demandée à l'entreprise concernant le respect de la protection des ouvrages des autres corps d'état. Toute dégradation des ouvrages sera reprise ou refaite pour le compte de l'entreprise fautive. Toutes les dispositions seront prises pour avoir une protection mécanique adaptée des ouvrages.

3.2. Documents à fournir.

Avant toutes actions :

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

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

- ❑ A la notification de son 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.
- ❑ Les Plans de chantier avec besoin en réservations, amenées électriques
- ❑ L'ensemble des documents seront fournis en numérique au format : DWG ou compatible DXF pour les pièces graphique et/ou PDF et Formats Bureautiques pour toutes autres pièces.

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

3.3. Approvisionnement du chantier

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

L'entrepreneur doit prendre en compte les conditions d'accès qui en découlent.

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

Aucune créance de livraison de fournisseurs ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.

3.4. Planning des travaux

Le démarrage des travaux sera signifié aux entreprises par ordres de services établis sur décision du Maître d'ouvrage ou du Maître d'œuvre.

L'entreprise fournira dès le début du chantier 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 neufs.



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 aux locaux**.

Le matériel existant non récupéré, sera démonté puis évacué en déchèterie pour traitement spécifique et adapté.

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 **présent lot** devra pour ce qui le concerne impérativement évacuer tous les emballages, caisses, palettes, etc... ayant servi aux approvisionnements au fur et à mesure, de manière à ne créer aucune gêne à la bonne exécution du chantier en phase terminale notamment.

L'entreprise doit la propreté de son chantier et de ces installations. La gestion, l'évacuation et l'élimination sélective ou le retraitement de ses déchets conformément à la loi en vigueur ou la réglementation du présent chantier.

L'entrepreneur doit le nettoyage complet en fin de chantier de toutes ses installations, des équipements, ainsi que des locaux avant la désinfection par les utilisateurs. Les ultimes protections (films, adhésifs) seront de même évacuées avant la réception et la mise en service.

Pour rappel lors du nettoyage général de fin de chantier, l'utilisation de produit à base de chlore et d'acide sont à proscrire.

3.8. Risques de Chantier

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

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

3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité

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

En particulier, l'entrepreneur devra

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



Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements

4.1. Équipements

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

Le présent cahier des charges s'évertue à donner une description des performances et des exigences concernant les 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 performants indiqués dans le présent descriptif.

Ces références ne devront pas être accompagnées de qualificatifs **tel que, ou similaire**.

Les dimensions des appareils mentionnées dans le 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.

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. Ceci d'une part, pour faciliter les opérations ultérieures de maintenance et d'entretien des équipements et d'autre part, par volonté esthétique d'uniformisation des équipements, hors cas spécifique.

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

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

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

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

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



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

La robinetterie posée sera de première qualité, titulaire de la marque NF ROBINETTERIE et munie de clapet anti-retour NF/DIN et de filtre. Les têtes seront à clapet à mécanisme hors d'eau, à plein débit en ¼ de tour et la butée antifriction. Les becs seront munis de brise-jet.

Fournir l'ensemble des échantillons permettant de juger la qualité de fabrication ou d'un produit spécifique

4.2. Caractéristiques particulières impossibles à tous les appareils

Pour tous les appareils mis en place dans la laverie, 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 l'entreprise retenue dans tous les cas où le montage nécessite cette intervention, pour assurer le respect de l'hygiène et l'esthétique.

4.3. Mode d'exécution des travaux.

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

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

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

Au moment opportun de la phase chantier et/ou sur demande du BET, l'entreprise titulaire du présent lot réalisera la vérification des réservations nécessaires à la mise en œuvre de ses ouvrages. L'entreprise aura alors un délai de huit jours pour effectuer un rapport détaillé à la maîtrise d'œuvre, qui considérera sans observations notoires, que ces réservations sont validées.

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.

4.4. Matériels existants

Dépose soigneuse des équipements pour évacuation y compris traitement spécifique et adapté en déchèterie.

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.



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

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

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

La période de garantie porte sur 2 ans à compter de la date de réception [garantie pièces, main d'œuvre et déplacements] sur tous les équipements [contre tous vices de fabrication]. Durant la période de garantie, l'entreprise est tenue de remédier à tous désordres nouveaux, y compris minimes, et doit procéder à ses frais [pièces, main d'œuvre et déplacements] au remplacement ou à la répartition de tout élément défectueux de l'installation. Cette garantie ne couvre pas : les réparations qui seront les conséquences d'un abus d'usage et les dommages causés par un tiers.

4.6. 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.
- ❑ Les bords seront correctement ébavurés et non coupant. Les équipements ne devront en aucun cas représenter un quelconque danger de blessure lors de leurs utilisations ou lors des opérations de nettoyage.
- ❑ L'ensemble des roulettes, joints, bandeau de protection seront en caoutchouc non marquant câbles ne devront pas être apparents, les soudures seront toutes poncées, etc...
- ❑ Soudure : tous les cordons de soudure seront meulés et brossés soigneusement de façon à ce qu'il n'apparaisse aucune discontinuité.
- ❑ Agrée NF Alimentaire, LERPAC, CNERPAC, etc...
- ❑ Lors des opérations de nettoyage, nous rappelons que l'emploi de produit à base de chlore ou d'acide est interdit en zone laverie et à proximité des équipements inox.

4.7. 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 date de fabrication
- ❑ La puissance de raccordements
- ❑ 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 [eau, électricité, vidange, etc...]. Ils ne devront pas permettre l'accumulation de détritux divers [graisse, poussières, liquides, aliments, etc...] et en aucun cas empêcher le nettoyage. Dans le cas où les arrivées de fluides sont difficilement accessibles, trop nombreuses, ou trop près des cloisons, il s'avérera nécessaire de prévoir des habillages en acier inoxydable facilement démontable.

L'arrière des appareils sera également soigné avec habillage en acier inoxydable. Toutes sujétions permettant un nettoyage aisé seront à la charge du présent lot.

Textes particuliers de fabrication du matériel.

Il s'assurera que les règles de construction du matériel soient conformes :

- ❑ Aux recommandations du CNEVA (LERPAC) et conforme à la norme NF.
- ❑ A la Directive 2007/19/CE du 30 mars 2007 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et plus particulièrement les constituants et la migration des matériaux et pièces.
- ❑ A l'arrêté du 21 décembre 2009, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997.
- ❑ Au règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ❑ Au règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origines animales.
- ❑ Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)
- ❑ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

5.2. Relatives à la Plomberie

Toutes les vannes de barrages et les mitigeurs thermostatiques sont fournis par le lot Plomberie.

Les raccordements EF, EC et EU des équipements de laverie sont réalisés en tube cuivre écroui, assemblé par emboîtures soudées par capillarité.

En aucun cas, les raccordements et/ou flexibles ne formeront des boucles propices à la légionellose.

Robinetterie série grande cuisine :

Elles seront toutes équipées de limiteur de débit, de clapet anti-retour pour les douchettes et les lave-mains, ensemble à fournir au présent lot.

5.3. 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 de 30 mm entre les surfaces extérieurs des canalisations.

Les canalisations électriques ne sont pas placées parallèlement au-dessous de canalisations pouvant donner lieu à des condensations telles que des canalisations de vapeur, d'eau, écoulements.

Les canalisations électriques sont disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries et le cas échéant procéder au remplacement des conducteurs détériorés.

Nota : les prises de courant sont interdites de 0 à 1,20 m de hauteur au-dessus du sol fini.

Chaque appareil fonctionnant à l'électricité comprend son dispositif de coupure et de commande. Ce dispositif n'excluant pas l'appareillage de protection situé en tête de ligne dans l'armoire générale.

Les appareils sont du type étanche.



5.4. 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 demander les protections mécaniques nécessaires.

Appareils de coupure et de commande

Chaque appareil comprendra son dispositif de coupure et de commande.

Appareils de protection

Chaque appareil comportant un moteur sera équipé d'une protection individuelle de moteur, par relais de protection thermique à déclenchement différentiel sur coupure de phase.

Cet appareillage de protection, se trouvera de préférence incorporé aux équipements. Ils pourront se trouver soit au droit du matériel à protéger, soit regroupés dans une armoire étanche à proximité du matériel.

5.5. 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. Équipement électrique.

A partir des alimentations existantes (puissance, pilotage et signalisation), tous les travaux sont à la charge de l'entrepreneur. L'entrepreneur doit obligatoirement utiliser des protections techniquement compatibles avec les équipements déjà en place.

Toutes les spécifications imposées par les diverses réglementations françaises, 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 comprenant :

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

Une clé USB comportant les mêmes pièces au Format PDF.

Il est rappelé qu'aucun DGD ne sera réglé si les DOE ne sont pas remis et validés par le Maître d'œuvre.



Chapitre 6. Essais, contrôle & réception des ouvrages

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

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

6.1. Autocontrôles

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

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

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

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

6.2. Généralités

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

Il est procédé à la vérification :

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

Liste des vérifications et contrôles à minima et non exhaustifs :

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.
- ❑ Positionnement de l'ensemble des chariots et éléments mobiles dans les locaux appropriés tels que définis sur les plans de consultation.
- ❑ Nettoyage définitif et complet de tous les équipements.



Formation du personnel :

En fin de chantier, l'entreprise déléguera sur place un ou des représentant[s] qualifié[s] pour la formation du personnel de laverie et d'entretien et ce pendant une période minimale de 1 jour ouvré.

Principaux thèmes abordés :

- ❑ Initiation aux différents processus de fonctionnement de la laverie
- ❑ 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.

Lorsque les réglages seront terminés et le personnel parfaitement formé, les équipements seront mis en exploitation normale pendant 8 jours ouvrés. A l'expiration de ce délai, s'il n'y a pas de déféctuosité, la réception définitive sera effectuée ainsi que la levée des réserves.



Chapitre 7. Liste des Équipements

Rep.	Désignation	Dimensions	Quantité
	Équipements		
CU1	Sauteuse pression multifonction 150 litres Équipement dotation région Auvergne Rhône-Alpes		2
CU2	Table inox mobile	1700x800x900	1
CU3	Simple service - 2 feux-vifs + plaque coupe-feu	850x900x900	1
CU4	Sauteuse à agitateur 180 litres Équipement dotation région Auvergne Rhône-Alpes		1
CU5	Caniveau inox de sol spécifique	1000x500 500x500	1
CU6	Sauteuse 40dm ²	850x900x900	1
CU7	Caniveau inox de sol spécifique	1000x500	3
CU8	Caniveau inox de sol spécifique	500x500	4
PM	Dépose / Évacuation des équipements		Ens.
CU9	Mise en œuvre d'une hotte spécifique four		1

Chapitre 8. Caractéristiques générales

8.1. Les inox

L'ensemble des appareils, définis, comme entièrement inox devra être impérativement **tout en acier inoxydable qualité AISI 304 de type austénitique, comportant 18 % de chrome et 9 % de Nickel minimum.**

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 avec les aliments.

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

Les appareils répondront aux normes CE, aux recommandations de fabrication recommandée par le CNEVA (LERPAC) et seront NF hygiène alimentaire.

Chaque plonge, bac du chef ou lave-mains sera pourvu de vannes de barrages prévues au présent lot.

La robinetterie mélangeuse avec col de cygne est fournie au présent lot.

Les lave-mains et bacs équipés de douchettes sont à prévoir avec clapet anti-retour et de limiteur de débit.

La robinetterie posée sera de première qualité, titulaire de la marque NF ROBINETTERIE et munie de clapet anti-retour NF/DIN et de filtre. Les têtes seront à clapet à mécanisme hors d'eau, à plein débit en ¼ tour et butée antifriction. Les becs seront munis de brise-jet.

D'une manière générale, les inox auront un degré de polissage, des hauteurs de bords tombés, parement, des dossierers qui permettront une juxtaposition parfaite entre eux.

Dessus de 15/10^{ème} plaqué en aggloméré hydrofuge de 16mm revêtu de stratifié sur 6 faces (chants compris). Ceinture inox haute masquant entièrement le plaquage et permettant la mise en place par soudure des bâtis.

Ils seront de type sur piètement ronds Ø38mm et entièrement soudés (**emboîtement et soudure par point non admis**).

Sur toutes les parties adossées, dossierers de 100x20mm, monobloc pliés, soudés et polis. Les extrémités rapportées ne seront pas acceptées.

Rayon de 15 mm en façade et entre dossierer arrière et dessus pour tous les inox.

Mobile

4 Roulettes pivotantes Ø125mm avec butoir annulaire dont 2 avec freins. Chape polyamide, billes et axes inox (6 au-delà de 2 m)

Entretoises basses inox Ø25 mm minimum sur les côtés et au centre pour les appareils mobiles et/ou central et sur les côtés et arrière pour les matériels adossés Pas d'entretoises basses avant sauf précisions particulières.

Plonges, bacs

Bords anti-ruissellement sur 3 faces, égouttoirs lisses inclinés cotés bacs, bacs avec angles arrondis, rayon de 50 mm minimum.

Les bacs de plonge et les égouttoirs seront insonorisés par revêtement isolant anti-vibrations et imputrescible.

Habillage des bacs sur 3 faces en inox 12/10^{ème} minimum.

Bac livré avec bonde Ø50 mm, surverse et crépine.

Siphon en laiton chromé ou vidange sur caniveau par tube inox spécifique.

Chaque plonge ; bac du chef sera équipée d'une robinetterie mélangeuse avec col de cygne fixée sur la plage arrière des tables et plonges à équiper ou en applique murale. Elle sera de type ¼ de tour dans la série grande cuisine et à équiper de douchette suivant description spécifique et liste du matériel. Toutes les robinetteries utilisées seront à limiteur de débit.

Les bacs sont à prévoir avec clapet anti-retour

Chaque bac comportera une isolation phonique sur la sous face complète du bac.

Douchette



Equipé d'un clapet anti-retour, rotation de la douchette 180°, douchette sans gâche. Lorsque la douchette est en position fermée, absence de pression dans le flexible.



Chapitre 9. Caractéristiques particuliers - Équipements

9.1. Sauteuse pression multifonction 150 litres

Repère : CU1

Quantité : 2

Dimensions : 1542x914x1100mm

Équipements en dotation Région Auvergne Rhône-Alpes.

9.2. Table inox mobile

Repère : CU2

Quantité : 1

Dimensions : 1700x800x900mm

Table adossée mobile.

Plateau chaudronnée inox 304 en 15/10ème.

Plateau en épaisseur 15/10ème, raidi et insonorisé par un panoxyl avec coffrage étanche.

Dosseret de 100x20mm avec gorge à 45°C.

Bandeaux raidisseurs avant et arrière en profilé inox plié.

Pieds ronds inox Ø38mm soudés en retrait de 25mm en façade et de 12mm sur les côtés.

Entretoises et traverse médiane en tube ronds Ø38mm, soudées aux pieds à 200mm du sol.

Ensemble mobile 4 roulettes Ø125mm dont 2 avec freins.

9.3. Simple service – 2 feux-vifs + plaque coupe-feu

Repère : CU3

Quantité : 1

Dimensions : 850x900x900mm

Éléments composés de 2 feux-vifs + plaque coupe-feu.

Caractéristiques générales de construction.

Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55mm avec angle avant grand rayon (18mm) et contre-pli.

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10 ; montage sans vis apparentes.

Couvre-joints entre les appareils assemblés.

Robinetterie gaz à rattrapage de jeu, monté sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphiés.

Pieds hauteur 200mm en tube acier AISI 304, Ø60.3mm, avec embase PVC.

Caractéristiques particulières de construction.

2 Bruleurs FN doubles couronnes.

2 bruleurs équipés d'un économiseur d'énergie.

Veilleuses et sécurités par thermocouples, pilotés par robinets : ralenti / plein feu à rattrapage de jeu.

Cuvette de rétention amovible en acier émaillé.

Tiroir de propreté en façade.

Allumage électriques des bruleurs.

Portes pivotantes.

Raccordement gaz, puissance 16.5 kW maximum.

Plaques de cuisson fonte de 420x600mm.

Brûleur couronne de 7 kW.

Raccordement Gaz.

A prévoir :



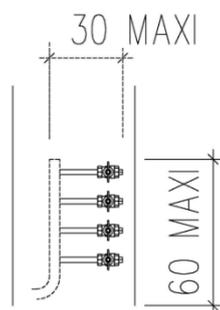
- ❑ Détendeur,
- ❑ Rayonnage,
- ❑ Dos inox,
- ❑ Plinthe inox clipsée sur pieds.

L'entrepreneur devra dans le cadre de son engagement auprès du maître d'ouvrage et à partir de l'attente gaz existante, l'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre des nourrices gaz pour l'équipement **REP CU3**, la nourrice se situera dans le placard du présent repère.

Un espace devra être réservé pour la mise en place de la nourrice à charge du présent lot pour tous les équipements gaz du présent CCTP.

Prévoir habillage inox en fond d'éléments afin de protéger les attentes et de disposer d'une finition soignée.

Croquis des nourrices gaz avec vanne de barrage à charge du présent lot :



9.4. Sauteuse à agitateur 180 litres

Repère : CU4

Quantité : 1

Dimensions : 1455x1253x950mm

Équipements en dotation Région Auvergne Rhône-Alpes.

9.5. Caniveau inox de sol spécifique

Repère : CU5

Quantité : 1

Dimensions : 1000x500 + 500x500mm

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau.

Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison equipotentielle sur platine à prévoir.

Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse.

Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

9.6. Sauteuse 40 dm²

Repère : CU6

Quantité : 1

Dimensions : 850x900x900mm

Sauteuse gaz à basculement électrique 40dm²

Caractéristiques générales de construction.



Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55mm avec angle avant grand rayon (18mm) et contre-pli.

Habillages verticaux (faces visibles) en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10 ; montage sans vis apparentes.

Couvre-joints entre les appareils assemblés.

Robinetterie gaz à rattrapage de jeu, monté sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade, avec repères sérigraphiés.

Pieds hauteur 200mm en tube acier AISI 304, Ø60.3mm, avec embase PVC.

Caractéristiques particulières de construction.

Cuve inox chaudronnée avec fond inox épaisseur 10mm,

Bec verseur intégré à la face avant de la virole.

Couvercle inox sur charnières à ressorts inox avec poignée.

Vérin électrique.

Chauffant gaz par bruleur multi-rampes avec veilleuse et sécurité par thermocouple, piloté par robinet ralenti / plein feu à rattrapage de jeu.

Allumage électrique.

9.7. Caniveau inox de sol spécifique

Repère : CU7

Quantité : 3

Dimensions : 1000x500mm

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau.

Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison équipotentielle sur platine à prévoir.

Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse.

Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

9.8. Caniveau inox de sol spécifique

Repère : CU8

Quantité : 4

Dimensions : 500x500mm

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau.

Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison équipotentielle sur platine à prévoir.

Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse.

Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

9.9. Dépose / Évacuation des équipements

Repère : PM



Quantité : Ens.

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la dépose et l'évacuation des équipements de cuisson non récupérés.

L'entrepreneur doit prévoir le traitement spécifique et adapté.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

9.10. Mise en œuvre d'une hotte spécifique four

Repère : CU9

Quantité : 1

Dimensions : 6500x2500x500mm

L'entrepreneur dans le cadre de son engagement auprès du maître d'ouvrage devra la dépose et l'évacuation de la hotte existante non réutilisée, ainsi que son traitement spécifique et adapté.

L'entrepreneur a à charge et frais à partir du réseau existant de ventilation, les modifications nécessaires afin de permettre l'implantation de la hotte statique décrite ci-après.

Pour ce faire l'entrepreneur aura à charge la mise en œuvre des coudes, gaines, raccords nécessaires.

Diamètre identique au diamètre existant.

L'entrepreneur doit tenir compte des moyens dont il dispose afin de fixer les gaines et coudes.

Les gaines mises en œuvre seront circulaires ou rectangulaires.

Le tableau de commande n'est pas prévu remplacé au présent projet, l'installation ne devra pas impacter son fonctionnement.

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'une hotte d'extraction statique spécifique four en zone cuisson de dimension : 6500x2500x500mm, l'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de mise en œuvre et de fixation.

Hotte permettant d'assurer l'extraction de la chaleur et de la vapeur dégagée par les équipements de cuisson.

Le captage et la filtration seront assurés par des filtres à chocs.

Prévoir toutes sujétions de pose et de réalisation.

La prestation prévoit également le remplacement de l'ensemble des filtres à chocs de la hotte principale.

Caractéristiques des hottes :

- Hauteur 500mm
- 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,
- 3 faces apparentes en acier inoxydable AISI 304, finition brossée.
- Piquages de raccordements circulaires ou rectangulaires.
- Platine virole,

A prévoir :

- Filtres à chocs inox,
- 3 faces apparentes en acier inoxydable AISI 304, finition brossée,
- Prévoir à minima, 3 piquages de raccordement,
- Prévoir un positionnement de la hotte comprise entre 2000 et 2100mm du sol fini et selon les équipements,
- Mise en œuvre de joues inox depuis la hotte jusqu'au faux-plafond.**



Chapitre 10. Caractéristiques particuliers - Travaux

10.1. Installation de chantier

Quantité : Ens.

L'entreprise du présent lot aura à sa charge et frais (liste non limitative), la mise en œuvre des protections des existants.

L'établissement met à disposition des entreprises des locaux leurs permettant de disposer de sanitaires, d'un réfectoire et de vestiaires.

Ces locaux sont sous la responsabilité de l'entrepreneur du **présent lot**.

10.2. Tableau de chantier

Quantité : 1

La maîtrise d'ouvrage fournit l'eau et l'électricité pendant toute la durée du chantier, raccordement à charge de l'entreprise selon les possibilités présentes sur site.

A partir des attentes et alimentations existantes l'entrepreneur a à charge la mise en œuvre d'un **tableau électrique de chantier (4 prises de courant 2 monophasées et 2 triphasées)**.

Ce tableau électrique sera utilisé par l'ensemble des intervenants, du présent projet.

En fin de chantier l'entrepreneur déposera ce coffret.

10.3. Protection des existants

Quantité : Ens.

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en place de protection des existants, avec pour objectifs de réduire et de cantonner au maximum les poussières.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- ❑ Le confinement de la zone travaux (par tous moyens nécessaires),
- ❑ Protection des existants.

L'objectif de cette protection des existants est de limiter la propagation des poussières, pendant les travaux.

Un nettoyage de fin de chantier est prévu, ce nettoyage est un nettoyage avant livraison des travaux au maître d'ouvrage.

L'entrepreneur du présent lot, doit un nettoyage des zones concernées par les travaux de sciage et de démolition, dans tous les cas l'entreprise est dans l'obligation de tenir son chantier propre, d'évacuer les gravats de façon journalière.

Dans le cas où la mise en œuvre des protections serait insuffisante, le maître d'œuvre pourra exiger de l'entrepreneur du présent lot, la réalisation d'une prestation de nettoyage des locaux en question, **sans supplément de prix**.

10.4. Gestion des déchets

Quantité : Ens.

L'entrepreneur aura à charge l'évacuation de ces déchets et la mise en place du traitement approprié et ceci de façon journalière.

10.5. Démolition du carrelage

Quantité : 30m²

Localisation : Laverie

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la démolition du carrelage existant selon le plan d'implantation en zone cuisson.

Les démolitions devront se faire avec les précautions nécessaires afin de ne pas ébranler les constructions adjacentes.



L'entreprise devra prévoir les équipements divers de sécurité ou de confortement éventuellement nécessaires pendant la réalisation de ces démolitions (protection au sol, épontilles, madriers et planches, polyane et bâches de récupération des eaux de sciage, etc...). Elles seront réalisées avec des engins légers du type marteau piqueur électrique, sciage à la scié diamantée ou au trépan, si nécessaire.

Suite à la réalisation des démolitions, l'entrepreneur a à charge et frais la reprise du support pour permettre la mise en œuvre de carrelage.

Dans tous les cas de figure l'entrepreneur devra vérifier les incidences de ces démolitions ou de ces percements avant réalisation.

10.6. Suppression des réseaux – Cuisson

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la dépose et la neutralisation de l'ensemble des réseaux présents, non réutilisés, à savoir :

- EFS,
- ECS,
- EU,
- Gaz,
- Électricité.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.7. Reprise carrelage Cuisson

Quantité : 30m²

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre de carrelage dans la zone cuisson.

L'entreprise devra les travaux préparatoires pour la pose de carrelage, comprenant :

- Démolition du carrelage existant y compris la démolition de l'ensemble des plots béton.**
- L'entrepreneur devra prendre en compte la mise en œuvre des caniveaux, lors de la réalisation des travaux préparatoire,**
- Ragréage préalable à l'enduit de lissage approprié suivant avis technique à fournir, comprenant :
 - Nettoyage et dépoussiérage à l'aspirateur industriel,
 - Grattage, dégraissage et dépoussiérage des existants,
 - Application d'un primaire,
 - Ragréage à l'enduit de lissage,
 - Ponçage pour enlèvement des traces de bulles et de fluage.
- Rebouchage des trous au mortier hydrofuge avec renfort d'adhérence.

L'entrepreneur doit la mise en œuvre d'une étanchéité, décrite ci-après :

Système d'étanchéité liquide bi-composant sans solvant conforme au cahier des prescriptions de pose approuvé par Bureau de Contrôle comprenant :

- Une poudre à base de liant hydraulique de charges de granulométrie sélectionnée, d'adjuvants spéciaux,
- Une résine à base de polymères synthétiques en dispersion aqueuse.
- Façon de relever et avancées techniques.

Le mélange des deux composants permet l'obtention d'une pâte fluide de couleur grise. Application à la spatule ou à la lisseuse.

De plus l'étanchéité comprendra la mise en place d'une armature non tissé à base de filaments synthétiques qui permet d'améliorer la résistance au poinçonnement et à la fissuration du système.

Mise en place avant carrelage, la préparation du support est à charge du présent lot.



Température de mise en œuvre comprise entre +5° et +35°C.

L'application de l'étanchéité doit être selon les règles SEL et les prescriptions de mise en œuvre mentionnées dans les cahiers des charges n°06.01 et n°06.02.

Réalisation en deux passes :

- 1^{er} passe mise en œuvre d'1.7kg/m²
- 2^{ème} passe mise en œuvre d'1.3 kg/m², application via une lisseuse.

Mise en place du carrelage minimum 24h après l'application de l'étanchéité.

L'entrepreneur doit tous les équipements nécessaires à cette réalisation.

Mise en place d'un mastic élastomère adapté, pour le traitement des joints de fractionnement.

Consommation environ 3kg pour 1m².

Du type MAPETEX Sel et MAPELASTIC de marque MAPEI ou techniquement équivalent.

Fourniture et pose d'un revêtement de sol de type grès cérame dimension 200x200mm, non émaillé à glissance réduite pour locaux très humides. Modèle à soumettre au maître d'œuvre, le classement anti glissance **R10** doit obligatoirement être respecté, le personnel dispose d'équipements de travail adaptés.

L'avis technique sera à transmettre.

Y compris toutes découpes nécessaires pour canalisations, pourtour d'huissieries, etc.

Les joints entre carreaux seront réalisés par un coulis prêt à l'emploi, ou par coulis à base de ciment, dans tous les cas les joints seront hydrofuges.

Ils auront une épaisseur de 1/1000^{ème} de la plus petite largeur du carreau au maximum. Coloris au choix du maître d'œuvre dans la gamme du fabricant.

Pose sur support existant, aucune différence de niveau ne sera tolérée avec le support existant des locaux adjacents.

Les parties non adhérentes seront expurgées avant le début des travaux par le présent lot.

Caractéristiques principales :

- Dimensions 20x20cm, parfaitement calibrés.
- Classement UPEC : U4 P4S E3 C2
- Pose droite.
- Joint de 3mm au ciment avec hydrofuge.
- Type R10 anti-glissement dans les locaux humides.
- Épaisseur : 9mm

A prévoir:

- Calepinage avant pose pour éviter les «petits bouts» qui seront systématiquement refusés.
- Alignement des joints avec ceux des plinthes ou des carreaux existants,
- Joints de fractionnement en périphérie suivant prescriptions du fabricant,
- Reprise du sol avant pose du carrelage,**
- Mise en œuvre de plots béton carrelé pour l'ensemble des sorties de sol.**

10.8. Gaz

10.8.1. Suppression des réseaux gaz

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la suppression de l'ensemble des réseaux gaz non réutilisés après modification de l'implantation des équipements de cuisson.

L'entrepreneur doit fournir un certificat de conformité d'installation gaz.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.8.2. Mise en œuvre d'une alimentation sauteuse racleuse

Quantité : 1

Localisation : Cuisson



L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation gaz afin d'alimenter la sauteuse racleuse fournis en dotation par la Région Auvergne Rhône-Alpes.

Puissance : 33 kW.

L'entrepreneur doit la mise en œuvre d'une peinture réglementaire après réalisation.

L'entrepreneur doit fournir un certificat de conformité d'installation gaz.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.8.3. Mise en œuvre d'une alimentation simple service.

Quantité : 1

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation gaz afin d'alimenter le simple service fournis au présent lot.

Puissance : 25 kW.

L'entrepreneur doit la mise en œuvre d'une peinture réglementaire après réalisation.

L'entrepreneur doit fournir un certificat de conformité d'installation gaz.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.8.4. Mise en œuvre d'une alimentation sauteuse

Quantité : 1

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation gaz afin d'alimenter le simple service fournis au présent lot.

Puissance : 23 kW.

L'entrepreneur doit la mise en œuvre d'une peinture réglementaire après réalisation.

L'entrepreneur doit fournir un certificat de conformité d'installation gaz.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.9. Plomberie

10.9.1. Mise en œuvre de caniveau

Quantité : 8

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre de 8 caniveaux, fournis au présent lot.

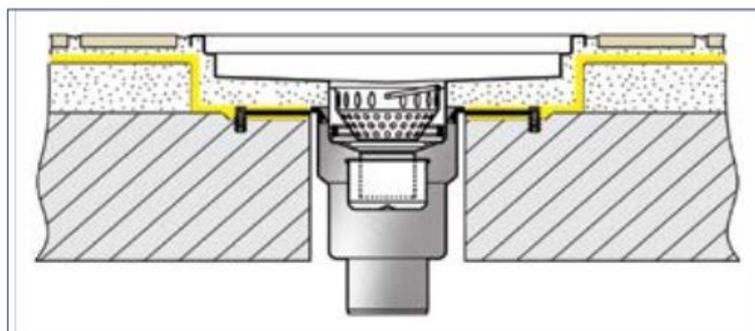
Après démolition du sol, l'entrepreneur doit la réalisation d'engravures afin de permettre la mise en œuvre des caniveaux.

Les engravures ne devront pas fragiliser la dalle.

L'entrepreneur doit la reprise de la dalle après mise en œuvre des caniveaux, y compris reprise de l'étanchéité et mise en œuvre de carrelage (identique à l'existant).

La mise en œuvre des caniveaux ne devra pas entraîner une différence de niveau entre le caniveau et le sol fini.

[Selon détail de réalisation ci-dessous :](#)



**SOL CARRELÉ OU RÉSINE
ÉTANCHÉITÉ SOUS REVÊTEMENT DE SOL**

10.9.2. Raccordement du caniveau

Quantité : 8

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais le raccordement des caniveaux mis en œuvre au titre du présent lot sur le réseau existant dans le vide sanitaire.

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la fourniture des éléments fontes nécessaires au raccordement des caniveaux.

L'entrepreneur doit également la mise à la terre des caniveaux.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.9.3. Création des réseaux pour la sauteuse multifonction

Quantité : 2

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'un nouveau réseau, à partir des réseaux EFS/ECS/EU existant dans le vide sanitaire.

L'entrepreneur a à charge et frais l'acheminement des réseaux depuis l'existant y compris les modifications qui en découlent.

L'entrepreneur doit prévoir la mise en œuvre d'une vanne de barrage ¼ de tour sur chacun des réseaux EFS/ECS, la vanne se situera dans le vide sanitaire.

Réalisation des alimentations EFS et ECS en cuivre.

Réalisation de l'évacuation en fonte, piquage sur les réseaux caniveaux, prévoir les éléments fontes nécessaires : y, coudes, réducteur, colliers, ...

Prévoir toutes sujétions de réalisation, pour une réalisation soignée.

L'entrepreneur devra réaliser cette prestation selon les règles de l'art.

Diamètre à mettre en œuvre :

- ❑ EFS/ECS : DN20,
- ❑ EU : Ø50mm.

La reprise de l'étanchéité et du carrelage sera assurée par le présent lot.

A prévoir :

- ❑ L'ensemble des percements nécessaires à la réalisation de la prestation.
- ❑ L'ensemble des repérages nécessaires avant réalisation.

10.9.4. Création des réseaux pour la sauteuse racleuse

Quantité : 1

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'un nouveau réseau, à partir des réseaux EFS/ECS existant dans le vide sanitaire.

L'entrepreneur a à charge et frais l'acheminement des réseaux depuis l'existant y compris les modifications qui en découlent.

L'entrepreneur doit prévoir la mise en œuvre d'une vanne de barrage ¼ de tour sur chacun des réseaux EFS/ECS, la vanne se situera dans le vide sanitaire.

Réalisation des alimentations EFS et ECS en cuivre.

Réalisation de l'évacuation en fonte, piquage sur les réseaux caniveaux, prévoir les éléments fontes nécessaires : y, coudes, réducteur, colliers, ...

Prévoir toutes sujétions de réalisation, pour une réalisation soignée.

L'entrepreneur devra réaliser cette prestation selon les règles de l'art.

Diamètre à mettre en œuvre :



- EFS/ECS : DN20,

La reprise de l'étanchéité et du carrelage sera assurée par le présent lot.

A prévoir :

- L'ensemble des percements nécessaires à la réalisation de la prestation.

10.9.5. Création des réseaux pour la sauteuse

Quantité : 1

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'un nouveau réseau, à partir des réseaux EFS/ECS existant dans le vide sanitaire.

L'entrepreneur a à charge et frais l'acheminement des réseaux depuis l'existant y compris les modifications qui en découlent.

L'entrepreneur doit prévoir la mise en œuvre d'une vanne de barrage ¼ de tour sur chacun des réseaux EFS/ECS, la vanne se situera dans le vide sanitaire.

Réalisation des alimentations EFS et ECS en cuivre.

Réalisation de l'évacuation en fonte, piquage sur les réseaux caniveaux, prévoir les éléments fontes nécessaires : y, coudes, réducteur, colliers, ...

Prévoir toutes sujétions de réalisation, pour une réalisation soignée.

L'entrepreneur devra réaliser cette prestation selon les règles de l'art.

Diamètre à mettre en œuvre :

- EFS/ECS : DN20,

La reprise de l'étanchéité et du carrelage sera assurée par le présent lot.

A prévoir :

- L'ensemble des percements nécessaires à la réalisation de la prestation.

10.10. Électricité

10.10.1. Mise en œuvre d'une alimentation sauteuse

Quantité : 2

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre de deux alimentations pour les sauteuses pressions fournis par la région Auvergne Rhône-Alpes.

Puissance unitaire : 45 kW – TRI+T+N.

Fournir 3 mètres de mou pour raccordement des équipements.

L'entrepreneur du présent lot doit la mise en œuvre de l'alimentation et de la protection nécessaire à partir de l'armoire générale cuisine.

La protection sera de marque identique à l'existant.

L'entrepreneur doit la fourniture note de calcul concernant le dimensionnement.

L'ensemble des prestations sont à charge de l'entreprise depuis l'armoire électrique jusqu'aux équipements.

L'entrepreneur doit également la mise en œuvre de deux prises RJ45 depuis le bureau du chef jusqu'aux équipements.

L'entrepreneur a à charge et frais la création du schéma électrique de l'armoire.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.10.2. Mise en œuvre d'une alimentation marmite agitateur

Quantité : 1

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour la marmite agitateur fournis par la région Auvergne Rhône-Alpes.

Puissance unitaire : 2 kW – MONO+T.



Fournir 3 mètres de mou pour raccordement des équipements.
L'entrepreneur du présent lot doit la mise en œuvre de l'alimentation et de la protection nécessaire à partir de l'armoire générale cuisine.
La protection sera de marque identique à l'existant.
L'entrepreneur doit la fourniture note de calcul concernant le dimensionnement.
L'ensemble des prestations sont à charge de l'entreprise depuis l'armoire électrique jusqu'à l'équipement.
L'entrepreneur a à charge et frais la création du schéma électrique de l'armoire.
Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.10.3. Mise en œuvre d'une alimentation pour le simple service

Quantité : 1

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour le bloc simple service à fournir au présent lot.
Puissance unitaire : 2 kW – MONO+T.
Fournir 3 mètres de mou pour raccordement des équipements.
L'entrepreneur du présent lot doit la mise en œuvre de l'alimentation et de la protection nécessaire à partir de l'armoire générale cuisine.
La protection sera de marque identique à l'existant.
L'entrepreneur doit la fourniture note de calcul concernant le dimensionnement.
L'ensemble des prestations sont à charge de l'entreprise depuis l'armoire électrique jusqu'à l'équipement.
L'entrepreneur a à charge et frais la création du schéma électrique de l'armoire.
Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.10.4. Mise en œuvre d'une alimentation sauteuse

Quantité : 1

Localisation : Cuisson

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour le bloc simple service à fournir au présent lot.
Puissance unitaire : 2 kW – MONO+T.
Fournir 3 mètres de mou pour raccordement des équipements.
L'entrepreneur du présent lot doit la mise en œuvre de l'alimentation et de la protection nécessaire à partir de l'armoire générale cuisine.
La protection sera de marque identique à l'existant.
L'entrepreneur doit la fourniture note de calcul concernant le dimensionnement.
L'ensemble des prestations sont à charge de l'entreprise depuis l'armoire électrique jusqu'à l'équipement.
L'entrepreneur a à charge et frais la création du schéma électrique de l'armoire.
Prévoir toutes sujétions de réalisation.

10.11. Peinture

10.11.1. Mise en œuvre de peinture sur les réseaux

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisson.

Les travaux préparatoires comprennent :

- Lessivage et rinçage des peintures, ponçage si nécessaire,
- Ponçage des éléments bois,
- Reprise des enduits défectueux, y compris ponçage et impression,
- Rebouchage sur parements, y compris ponçage et impression,
- Tous les échafaudages nécessaires,
- Toutes les sujétions de barrière étanche avec polyane scotché sur ossature pour isolement des zones de travaux par rapport au reste de l'établissement et étanchéité au droit des portes, compris dépose et évacuation pour livraison,
- Protection des équipements existants restant en place.



L'entrepreneur a à charge la réalisation d'une peinture sur l'ensemble des réseaux présents dans la zone cuisson.

Sur ouvrages métalliques, brossage, nettoyage et application de :

- ❑ Un primaire époxy polyamide à 2 composants à haute teneur en pigments anticorrosion exceptionnelle ainsi qu'une résistance chimique élevée.
- ❑ Deux couches de finition par peinture polyuréthane bi composant antirouille d'aspect semi brillant destinés à la protection d'équipements métalliques,

La peinture devra présenter une grande résistance aux chocs et à l'usure ainsi qu'une bonne tenue aux UV et intempéries.

La finition recherchée sera de type A selon la norme NF P 74-201-1 du 05 Octobre 1994.

L'aspect final devra être uniforme.

La peinture employée devra être certifiée NF Environnement et de qualité « alimentaire »

Teinte au choix du bureau d'études dans la gamme du fabricant, couleur claire.

Les réseaux gaz seront de couleur jaune.

10.12. Nettoyage de fin de chantier

Quantité : 1

Localisation : Cuisson.

Les installations de chantier, le matériel et les matériaux en excédent, ainsi que tous autres gravois et décombres devront être enlevés en fin de chantier, les emplacements et l'ensemble du chantier remis en état et totalement nettoyé.

Nettoyage de fin de chantier pour livraison des locaux au Maître d'Ouvrage.

Ces nettoyages intéressent toutes les parties apparentes (liste non limitative) :

- ❑ L'enlèvement des gravois, si nécessaire,
- ❑ Menuiserie (y compris quincailleries et vitrages), ferronneries, appuis, seuils et équipements de cuisine, etc...
- ❑ Parois et revêtement verticaux,
- ❑ Sols, carrelage, faïence,
- ❑ Robinetterie,
- ❑ L'enlèvement de l'ensemble des films de protections.

Les nettoyages devront faire disparaître les taches de peinture, d'huile, etc...

Les produits employés (solvants, décapants, etc...) et les procédés de mise en œuvre (grattage, ponçage) devront être appropriés, afin de ne pas provoquer l'altération des matières elles-mêmes ou de leur état de surface.

Attention l'utilisation de produit à base de chlore est à proscrire, ainsi que tous produits pouvant altérer la qualité des équipements en inox.

Acceptation du présent CCTP

« Lu et approuvé »

**Le,
A,
Le candidat (signature et tampon)**



CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE

CITE SCOLAIRE FRANCOIS MAURIAC

**32 – 34 Rue des Bullieux
42160 ANDREZIEUX-BOUTHEON**

REPLACEMENT DES EQUIPEMENTS DE CUISSON

Lot Équipements cuisson

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