

# Restructuration de la laverieSud

**Lycée de l'ESSOURIAU – LES ULIS (91)**

**DCE LOT EQUIPEMENTS DE RESTAURATION**

**CCTP**

## **MAITRISE DE L'OUVRAGE**

**Lycee de l'Essouriau  
Avenue de Dordogne  
91940 LES ULIS**

## **MAITRISE D'ŒUVRE**

**PK** Ingénierie  
Restauration

ZAC du rond de Bel Air  
40 Rue Newton 77 240 CESSON

Port : 07-81-69-90-62  
Mail : [pascal.klein@pk-ing-restauration.com](mailto:pascal.klein@pk-ing-restauration.com)

1	Généralités .....	3
1.1	Préambule .....	3
1.2	Données .....	3
1.3	Attentes des usagers.....	3
1.4	Organisation proposée « base ».....	3
2	Base du projet .....	4
2.1	Avertissement préliminaire .....	4
3	Documents de base – normes.....	5
4	Présentation des offres.....	7
5	Conditions d'exécution .....	7
5.1	Démarrage des travaux.....	7
5.2	Réception en usine.....	7
5.3	Essais.....	7
5.4	Dossier de recollement.....	8
6	Coordination .....	8
6.1	Rendez-vous de chantier.....	8
7	Contrôles - pre-reception - réception - mise en service - garantie .....	8
7.1	Contrôles .....	8
7.2	Pre-réception.....	9
7.3	Réception des installations.....	9
7.4	Mise en service.....	9
7.5	Période de garantie .....	9
8	Lot équipements de restauration .....	10
9	Bordereau des fluides.....	15

---

## 1 Généralités

---

### 1.1 Préambule

Les prestations du présent corps d'état ont pour objet :

La fourniture, la livraison, la mise en place, le raccordement, les essais et la mise en fonctionnement par l'entrepreneur titulaire du présent corps d'état du matériel spécifique aux équipements de la laverie Sud du lycée de l'Essouriau suivant le planning général de l'opération pour être opérationnelle à la rentrée scolaire 2019.

### 1.2 Données

Plage horaire : 11h30-13h30 le midi

Tri participatif des déchets non bio effectué par les convives

Sur indication de l'exploitant les pièces à laver sont :

- 4 couverts
- 1 verre
- 2 objets creux
- 1 grande assiette
- 1 plateau

### 1.3 Attentes des usagers

Participation des convives pour le tri de la vaisselle.

Amélioration de l'ergonomie des postes de travail.

Réduire la file d'attente des convives lors de la dépose.

### 1.4 Organisation proposée « base »

Nous proposons un tri participatif reprenant toute la vaisselle, l'ensemble du plateau est déposé par le convive dans l'ordre suivant :

verre - objets creux 1 et 2 ou petite assiette - grande assiette – couverts – plateau

Au préalable le convive aura déposé les déchets généraux dans les meubles de pré traitement qui seront disposés coté salle à manger. La grande assiette contiendra tous les bio déchets du plateau. Ce pré requis devra se faire avant le départ du convive de sa table.

Le verre sera directement déposé dans un casier 36 cases dont la hauteur devra être adaptée à la hauteur du verre permettant l'empilement sur un socle rouleur. Une table à rouleaux alimentera directement la machine à laver, le casier est remplacé tous les 36 verres. Les casiers en réserve sont disposés sur chant au-dessus de l'entrée machine.

Les objets creux seront déposés dans des casiers. Les casiers en réserve sont disposés sur chant au-dessus de la baie ou sur socle rouleur.

Les couverts sont placés dans des casiers à couverts qui seront disposés dans un bac de trempage sous la table à glissement.

---

## 2 Base du projet

---

### 2.1 Avertissement préliminaire

Les soumissionnaires doivent prendre connaissance de tous les termes du présent descriptif général, les prescriptions techniques particulières ne définissant que les aspects particuliers des fournitures propres à l'installation citée en référence. Pour apprécier l'état du matériel à récupérer, une visite du site est OBLIGATOIRE.

De plus, les soumissionnaires sont réputés avoir pris connaissance :

- De l'ensemble des plans,
- De la nature et de l'emplacement des travaux,
- Des conditions générales et locales, concernant plus particulièrement :
- Les moyens de communications,
- Le transport et le stockage du matériel avant utilisation,
- Les disponibilités de main d'œuvre,
- Les disponibilités en eau, en énergie électrique,
- De tout autre élément pouvant influencer sur la fourniture, l'installation et le prix des travaux, et pour lesquels des informations peuvent être raisonnablement obtenues.

D'une manière générale, l'entrepreneur devra l'ensemble des matériaux, travaux, fournitures et études nécessaires à la bonne réalisation du projet, sans qu'elle puisse se prévaloir d'une quelconque erreur ou omission dans le présent descriptif (même si ceux-ci ne sont pas précisément décrits) ou sur les documents graphiques.

Cela implique en particulier sans que, pour autant, cette liste soit limitative, les travaux suivants :

- La livraison, la fourniture et l'installation des équipements de cuisine,
- Les raccordements EC, EF, vidanges (hors caniveaux de sol) et électricité depuis les attentes laissées au droit ou à proximité de chaque appareil par les entreprises spécialisées,
- Les installations de chantier qui lui sont nécessaires,
- L'amenée et le repli du matériel de chantier,
- Le respect et la non dégradation des locaux mis à sa disposition,
- Les finitions inox à apporter à l'ensemble de la cuisine : ajustage et raccordements lisses sans saillies ni recoins entre les éléments, cornières inox sur tous les angles saillants.

Enfin, les réponses des soumissionnaires doivent impérativement comporter les éléments complets d'appréciation de la qualité des équipements proposés, à savoir:

- Marque,
- Référence complète avec options,
- Documentation technique avec les repères du projet.

Ces informations devront clairement apparaître dans la Décomposition du Prix Global et Forfaitaire fourni sous format informatique.

Les marques et les matériels fournis devront être clairement identifiés sur le marché européen de la Grande Cuisine.

Le cas échéant, et plus particulièrement en ce qui concerne le mobilier de distribution, il sera éventuellement demandé aux soumissionnaires de fournir des références précises et d'organiser des visites sur un site existant possédant des références similaires au présent projet.

Il est impérativement demandé d'éviter de proposer plusieurs marques pour une même famille d'équipements. Ce critère sera un élément de choix prépondérant.

---

### 3 Documents de base – normes

---

Les prescriptions techniques générales sont un guide définissant les bases du projet et peuvent ne pas être à jour au moment de sa publication, les réglementations étant en perpétuel mouvement, l'offre devra tenir compte des dernières mises à jour au moment de son établissement. L'ensemble des matériels devront porter l'estampille CE.

L'entrepreneur consulté devra tenir compte des impératifs suivants :

- Le présent cahier intitulé Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).
- Le quantitatif.
- Les documents, normes, règlements divers dont l'énumération ci-après n'est pas limitative :
  - Règlement (CE) n°178/2002 du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
  - Règlement (CE) n° 852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
  - Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
  - Règlement (CE) n°931/2011 du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement 178/2002.
  - Décret n°2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
  - Arrêté ministériel du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
  - Les normes de l'Association Française de Normalisation (AFNOR).
  - Les règlements établis par les Services Publics, semi-publics ou professionnels : Electricité de France, Union Technique de l'Electricité Centre Scientifique des Techniques du Bâtiment (C.S.T.B.), etc.,

- Le code du travail et plus particulièrement, les articles en vigueur relatifs aux grandes cuisines.
- NF C 12.100 : Décret du 14 Novembre 1962 et additif relatif à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques,
- NF C 12.200,
- NF C 15.100 et additifs relatifs aux installations électriques de première catégorie,
- UTEC 15.201 : relative aux installations électriques dans les grandes cuisines.
  
- Les textes constituant le règlement de sécurité contre l'incendie ; dispositions générales, arrêté du 25 juin 1980,
- Les textes constituant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
  
- Les textes relatifs à la réglementation des appareils à gaz (NF 32 725 et NG 30),
- Tous les textes se rapportant aux caractéristiques du matériel, sur sa fabrication et son utilisation, et en particulier : la circulaire Ministérielle du 27 Juin 1980 "Règles d'hygiène applicable aux matériels utilisés dans l'alimentation collective et lors de toute transformation de denrées alimentaires",
- Décrets du 15/07/80 à la sécurité du personnel et en particulier les décrets 80542 et 80543 - Arrêté du 26 septembre 1980 (J.O. 15 octobre 1980),
- Les textes relatifs à l'hygiène et règlement sanitaire (articles GC.), à savoir : règlement sanitaire du Département.

Toutes les prescriptions indiquées dans les ouvrages et normes énumérées ci-dessus sont impératives et doivent être observées sauf stipulations contraires mentionnées dans le présent cahier. En cas de contradiction ou de différence entre les pièces lors de la constitution du dossier marché, les pièces prévalent dans l'ordre dans lequel elles sont énumérées ci-dessus.

---

## 4 Présentation des offres

---

La présentation des offres devra principalement tenir compte de l'ordre numérique de la nomenclature du matériel, tant sur le plan descriptif que le plan estimatif.

Les offres devront être rédigées en 2 exemplaires OBLIGATOIREMENT sur la décomposition du prix globale et forfaitaire jointe au présent cahier et ce sous format Excel natif SANS AJOUT ou SUPPRESSION DE LIGNES et comprendront :

Sera renseigné sur la DPGF la marque, le type et les références précises des matériels proposés.

Sera complétée la fiche de renseignement de l'onglet PERFORMANCE du fichier Excel DPGF.

Le prix unitaire de l'article comprenant, la fourniture, la pose ainsi que l'entretien des équipements pendant l'année de garantie comprenant 2 visites annuelles.

Un descriptif détaillé par article mentionnant la marque le type et précisant les avantages du matériel proposé (un devis d'entreprise détaillé par exemple)

Sera également joint à l'offre, les fiches techniques de chaque article proposé et dans l'ordre de la DPGF.

Toutes offres ne fournissant pas les éléments ci-dessus sera immédiatement refusées et écartées de toute analyse.

Toutes documentations, photos, plans, devront être clairement renseignées par tous moyens en reprenant le repère concerné et en soulignant le type d'article proposé.

Les moyens en SAV, personnels, spécialités, matériels, délai d'intervention.

---

## 5 Conditions d'exécution

---

### 5.1 Démarrage des travaux

L'entrepreneur désigné pour le présent corps d'état devra présenter dans un délai de 15 jours après la réception de l'Ordre de Service, le ou les plans d'implantation des matériels avant leur fabrication, ainsi que les plans de réservation concernant leur installation.

Ces plans devront parvenir au Maître d'Œuvre qui en assurera la diffusion.

### 5.2 Réception en usine

Le Maître d'Œuvre se réserve le droit de procéder à toutes les visites que le Maître d'Ouvrage ou lui-même estimera nécessaire chez le titulaire du corps d'état ou son fournisseur pendant la fabrication du matériel.

La réception en usine n'engagera en rien le Maître d'Œuvre ou le Maître d'Ouvrage en ce qui concerne la réception du matériel après son installation.

### 5.3 Essais

Avant la mise en route des installations et la livraison de l'équipement au personnel d'exploitation, les essais seront effectués par l'entreprise en présence du Maître d'Œuvre.

Pour tout le matériel alimenté en électricité, un procès-verbal de mesure d'isolement et de vérification des installations électriques, délivré par le Service agréé, devra être fourni au Maître d'Ouvrage par l'entreprise.

#### 5.4 Dossier de recollement

Les installations terminées et avant la réception, l'entrepreneur devra fournir les documents suivants:

- Cahier d'instructions simples, mais précises et détaillées, sur la conduite et l'entretien des appareils ;
- 1 plan papier, il proviendra de la mise à jour des plans d'exécution et représentera, avec exactitude et à l'échelle, la position de tous les matériels mis en place ;
- La formation sur 2 journées du personnel utilisateur.

A la réception, il sera donc demandé :

- Les tirages papiers des plans et documentations ;
- 1 Cédérom au format AutoCAD et PDF (ou clef USB) ;
- Les notices d'entretien et cahier de fonctionnement des matériels ;
- La liste de l'ensemble des fabricants ou sous-traitants, avec leurs références.

Tous ces documents sont à établir en français en 3 exemplaires mis sous classeur.

---

## 6 Coordination

---

L'entrepreneur devra se soumettre aux directives générales concernant la construction du bâtiment, et plus spécialement les installations susceptibles d'entrer en compétition avec les siennes pour des emplacements d'appareils ou des passages de canalisations.

### 6.1 Rendez-vous de chantier

L'entrepreneur titulaire du présent lot sera tenu d'être présent (ou de se faire représenter) à toutes les réunions (hebdomadaires au maximum) auxquelles le Maître d'Œuvre ou le Maître d'Ouvrage l'aura convoqué.

En cas d'absence non motivée, ou de retard injustifié, exagéré ou répété, l'entreprise sera l'objet d'une amende selon les prescriptions du C.C.A.P.

---

## 7 Contrôles - pre-reception - réception - mise en service - garantie

---

### 7.1 Contrôles

Les installations seront contrôlées par le Maître de l'ouvrage et le Maître d'Œuvre pendant leur exécution et après leur achèvement.

Le but de ces contrôles est de vérifier que les installations sont conformes à celles prévues au présent cahier et que leur exécution ne présente pas de dispositions contraires aux prescriptions particulières du marché énoncées dans les descriptifs, aux normes en vigueur, aux règles de l'Art et, éventuellement, au Cahier des Prescriptions Spéciales.

## 7.2 Pre-réception

Avant la mise en service et au jour fixé par le Maître d'Œuvre, en présence de l'entrepreneur du corps d'état intéressé ou de son représentant qualifié, il sera procédé à une pré-réception.

Celle-ci aura pour but de vérifier :

- \* La conformité au présent descriptif, normes et D.T.U. en vigueur des installations ;
- \* La bonne exécution des installations réalisées et la livraison des fournitures.

Seront notamment vérifiés lors de cette pré-réception :

- \* Les quantités, métrés, marques, qualité des matériels et leur mise en œuvre ;
- \* Les appareils de régulation, de sécurité et d'alarme.

Dans un délai de quinze jours à compter de cette pré-réception :

- \* Les fournitures manquantes devront être livrées et mises en place ;
- \* Les fournitures défectueuses devront être remplacées ;
- \* Les fournitures reconnues en nombre insuffisant devront être complétées.

Tous les essais et contrôles pourront être différés tant qu'une part quelconque des travaux ou des fournitures ne sera pas acceptée. Les conséquences en découlant seront à la charge du présent corps d'état.

## 7.3 Réception des installations

La réception ne pourra être prononcée qu'après achèvement complet des prestations.

Elle ne pourra être réalisée qu'après que les essais se soient révélés satisfaisants.

Elle sera prononcée par le Maître d'Œuvre lors d'une réception unique pour tous les postes techniques.

Elle marquera la prise en charge des installations par le Maître d'Ouvrage et le début de la période de garantie.

Au cas où une carence quelconque de l'entrepreneur postérieure au procès-verbal d'essais compromettrait la mise en service normale à la date fixée, le Maître d'Œuvre pourra faire achever ou remettre en état les installations par une entreprise de son choix et retrancher du prix global toutes les dépenses qui en résulteront.

## 7.4 Mise en service

La première mise en service normale sera effectuée par l'entrepreneur titulaire du ou des corps d'états intéressés, sous sa responsabilité et en présence du personnel d'exploitation.

Lors de cette mise en service, l'entrepreneur communiquera au personnel concerné toutes les informations utiles et nécessaires concernant le fonctionnement et l'entretien des appareils et installations.

## 7.5 Période de garantie

Le constat de fin de période de garantie ne pourra être prononcé que 1 an après la réception si le fonctionnement n'a donné lieu dans l'intervalle, à aucune observation à laquelle l'entrepreneur n'aurait pu remédier immédiatement.

Dans ce cas, la période de garantie sera augmentée du nombre de jours qui auront été nécessaires à la remise en parfait état de fonctionnement.

## 8 Lot équipements de restauration

Cela comprends :

La dépose des existants remplacés et l'évacuation vers une décharge appropriée avec fourniture de la preuve de mise en décharge.

L'installation sur les fluides existants.

La formation du personnel.

Il faudra réaliser la dépose et le stockage des matériels récupérés afin de pouvoir réaliser les travaux de second œuvre.

Nota :

R	Matériel récupéré
N	Matériel neuf
HL	Hors Lot
CVC	Lot CVC

<b>LAVERIE SUD</b>	
<p><b><u>LAVE MAINS REGLEMENTAIRE</u></b> Dimensions:350 x 330 x 500 Construction en acier inoxydable 18-10. Bac embouti. Col de cygne. Siphon en laiton nickelé avec bouchon de vidange Panneau avant articulé pour commande au genou de l'arrivée d'eau Mitigeur thermostatique. Distributeur de savon liquide. Fixation murale. Distributeur d'essuie-mains à usage unique. Poubelle amovible pour essuie-mains fixée sous le lave-mains. Brosse à ongles fixée sur support par une chaînette.</p>	<b><u>REP. LS01</u></b>  Quantité:1 N
<p><b><u>POSTE MURAL DE LAVAGE ET DE DESINFECTION</u></b> Dimensions:262 x 110 x 390 Matériel existant récupéré. La prestation comprend la dépose et la pose. Le matériel récupéré sera révisé et réinstallé. Une garantie de 3 mois à la date de réception prononcée sera exigée. Lors de la visite du site l'entrepreneur devra s'assurer du bon fonctionnement de l'équipement. Dans le cas d'un dysfonctionnement le prix devra comprendre sa remise en état ou son remplacement si nécessaire.  Cette réinstallation prendra en compte le planning de l'opération et les contraintes de production du site existant afin de permettre une bascule sans rupture de production.</p>	<b><u>REP. LS02</u></b>  Quantité:1 R
<p><b><u>MACHINE A LAVER A AVANCEMENT AUTOMATIQUE</u></b> Dimensions:Suivant plan Capacités : Vitesse 1 : 100 casiers/h (Norme DIN)</p>	<b><u>REP. LS03</u></b>  Quantité:1

<p>Vitesse 2 : 125 casiers/h (Norme DIN)  Vitesse 3 : 190 casiers/h  Remplissage eau froide adoucie 5-7°TH  Dimension des casiers : 500 x 500 mm</p> <p>Construction :</p> <p>Construction inox 1.4301 : Châssis, Habillages, Cuves, rampes de lavage  Système d'entraînement par double train de taquets.  Isolation phonique thermique sur la totalité de la machine à laver  Surchauffeur isolé alimentation eau froide.  Sécurité à l'ouverture des portes  Sectionneur principal intégré avec possibilité de blocage par cadenas  Arrêt d'urgence  Vidange de cuves automatique, totale ou partielle (prélavage et prérinçage uniquement)</p> <p>Portes auto compensées  Accessibilité aux zones techniques par l'avant de la machine par des panneaux démontables  Protection du réseau d'eau par brise vide d'air (remplissage et rinçage)  Bacs de lavage emboutis à angles arrondis et fond en pointe de diamant  Système d'auto nettoyage permanent.  Blocs de rampes de lavage inox à emboîtement avec détrompeur.  Blocs de rampes de lavage inox fermés par glissière sans bouchons.  Bac filtre sur la totalité des bacs de pré-lavage et de lavage incliné vers un grand panier filtre à déchets  Détection automatique de présence des paniers filtres et filtres de bac  Autominuteur ne déclenche les pompes de lavage, de rinçage et séchage qu'en présence de casiers  Surpresseur de rinçage  Système d'accumulation de casiers qui élimine tous les espaces vides, permettant ainsi d'optimiser le process de lavage grâce à un stockage additionnel de 5 casiers en plus de ceux de la table de sortie.</p> <p>Système d'évacuation automatique des déchets permettant de préserver une qualité d'eau optimale  Système à double filtration, le filtre supérieur incliné, guide les déchets vers un panier filtre d'où ils seront évacués mécaniquement par séquence programmable.</p> <p>Tableau de commandes accessible portes ouvertes :</p> <p>Tableau de commandes avec écran, positionné sur une armoire électrique indépendante IPX5 de 600mm avec porte à charnières.  3 vitesses programmables et verrouillables, dont 2 vitesses DIN en standard  Affichage : de l'état de fonctionnement et de l'ensemble des températures des différentes zones (prélavage, lavage, rinçage, séchage).  Menu accessible à trois niveaux : Utilisateurs, Responsables, techniciens  Vidange des bacs de pré-lavage et pré rinçage possible sans vidange totale de la machine  Affichage du nombre d'heures d'utilisation : sous tension, machine et transport, journalier et cumulé.  Affichage en toutes lettres des défauts avec code couleur  Mise en route automatique.  Traçabilité via port USB</p> <p>Zone de pré-lavage, 500mm:  Large porte d'accès sur toute la largeur de la zone, isolation 40mm, température en surface &lt;30°C  Système d'évacuation automatique des déchets.  Système à double filtration, le filtre supérieur incliné, guide les déchets vers un panier filtre d'où ils seront évacués mécaniquement par séquence programmable.  Corps de pompe et turbine de pompe en inox  Pompe auto vidangeable  Rampes de lavage à buses inobstruables  Température de pré-lavage : 45-50°C  Zone de lavage, 900mm:  Large porte d'accès sur toute la largeur de la zone, isolation 40mm, température en surface &lt;30°C  Système à double filtration, le filtre de bac incliné guide les déchets vers un panier filtre  Corps de pompe et turbine de pompe en inox  Pompe auto vidangeable  Blocs de rampes de lavage inox avec système d'auto-nettoyage permanent  9 rampes de lavage à buses inobstruables</p>	<p>N</p>
--	----------

<p>Blocs de rampes de lavage inox, système à emboîtement avec détrompeur.          Blocs de rampes de lavage inox fermés par glissière sans bouchons.          Température de pré-lavage &gt; 50°C          Résistances électriques en Incoloy (Chrome-Nickel)          Température de lavage : 60-62°C</p> <p>Triple Rinçage avec By Pass, 450mm:          Large porte d'accès sur toute la largeur de la zone, commune avec le dernier lavage, isolation 40mm, température en surface &lt;30°C          Composé d'un double pré rinçage à pompe et d'un rinçage final à l'eau claire.          Rampe supérieure et inférieure de pré rinçage à grand débit          Rinçage final sur 4 cotés (haut, bas et latéral)          By-pass du dernier bac de lavage de l'eau de rinçage pour alimenter directement l'aval de la machine.          Température de pré-rinçage &gt; 70°C          Température de rinçage final &gt; 82°C</p> <p>Tunnel de séchage basse température, 850mm:          Buses de soufflage supérieures avec cuvette inférieure déflectrice          Zone d'égouttage intégrée          Isolation 40mm          Température de séchage entre 50-65°C</p> <p>Condenseur de buées récupérateur d'énergie:          Système d'échange air/eau composé de 1 batterie cuivre pour condenser les buées et récupérer l'énergie</p>	
--	--

<p><b><u>ADOUCISSEUR</u></b></p> <p>RONDEO 3 à conserver          Tête de commande bronze chronométrique          Résine agréée consommation humaine          Capot de protection en PETG          Flotteur double sécurité de saumurage          Mixing de réglage de dureté résiduelle          By-pass bronze F 26/34          2 Mamelons M26M20          2 Flexibles inox FF201308</p> <p>1 Nécessaire TH- TEST</p>	<p><b><u>REP. LS04</u></b></p> <p>Quantité:1          N</p>
---	---

<p><b><u>TABLE D'ENTREE A ROULEAUX</u></b></p> <p>Dimensions:Suivant plan          Largeur : 580 mm Hauteur au sol : 900 mm          Châssis cuvette étanche à rebords latéraux de guidage en acier inoxydable.          Élément prévu pour assurer la translation de casiers de lavage gastronomique.          Assemblage par visserie inox.          Éléments modulaires à mini rouleaux polypropylène D40 mm.          Piètement en tube inox 18-10 rond D45 mm et traverse.          Hauteur ajustable de D 50 mm par vérin à vis.          Fixation au sol par vis et chevilles ou collage.          Bondes de vidange D 40/49 à vis.          Liaison mécanique à la machine à laver par visserie inox et brides.          Étanchéité assurée par un joint caoutchouc imputrescible.</p> <p>Habillage :          De la baie du passage de la table par un U inox retombée de 50 mm minimum.</p>	<p><b><u>REP. LS05</u></b></p> <p>Quantité:1          N</p>
---	---

<p><b><u>TABLE DE SORTIE A ROULEAUX</u></b>          Dimensions:2500 x 580          Largeur : 580 mm Hauteur au sol : 900 mm          Châssis cuvette étanche à rebords latéraux de guidage en acier inoxydable.          Élément prévu pour assurer la translation de casiers de lavage gastronomique.          Assemblage par visserie inox.          Éléments modulaires à mini rouleaux polypropylène D40 mm en inox coté tunnel sur 500 mm.          Piètement en tube inox 18-10 rond D45 mm et traverse.          Hauteur ajustable de D 50 mm par vérin à vis.          Fixation au sol par vis et chevilles ou collage.          Bondes de vidange D 40/49 à vis.          Liaison mécanique à la machine à laver par visserie inox et brides.          Étanchéité assurée par un joint caoutchouc imputrescible.          1 système de sécurité fin de course avec asservissement à l'avancement de la machine.</p>	<p><b><u>REP. LS06</u></b>           Quantité:1          N</p>
<p><b><u>MEUBLE DE PRE-TRI CENTRAL</u></b>          Dimensions:1700 x 600 x 900          Fourniture Région</p>	<p><b><u>REP. LS07</u></b>           Quantité:1          HL</p>
<p><b><u>MEUBLE DE TRI PARTICIPATIF</u></b>          Dimensions:3600 x 700          Largeur : suivant plan          Hauteur au sol : 900 mm          Châssis dessus étanche à rebords latéraux aux trois faces, entièrement en acier inox 18-10.          Assemblage par visserie inox.          Piètement en tube inox 18-10 rond et traverse.          Hauteur ajustable de D 50 mm par vérin à vis.          Fixation au sol par vis et chevilles chimiques.          Dessus légèrement penté vers la table à rouleaux assemblage sans joint, bord tombé à l'intérieur du dispositif à rouleaux pour empêcher les eaux de lavage de s'écouler sous le meuble.          Habillage inox en façade coté convives avec plinthes inox en retrait de hauteur 100 mm.</p> <p>Rampe à plateaux :          3 tubes ronds inox diamètre 30 mm et console en acier inox 18-10.          L'ensemble sera manchonné sur toute la longueur de façon à assurer un linéaire sans discontinuité.          Fixation de la rampe à plateaux sur la structure inox de la table, si besoin ajout de jambages pour éviter le basculement de l'ensemble.</p> <p>Habillage :          de la tête de mur par un U inox sur la hauteur et le dessus du mur retombée de 50 mm minimum.</p>	<p><b><u>REP. LS08</u></b>           Quantité:1          N</p>
<p><b><u>SOCLE ROULEUR AVEC RAMPE</u></b>          Châssis en acier inoxydable.          Plateau 510 x 510 amovible en ABS thermoformé.          Rampe acier inox tube rond cintré 25 x 25 mm.          Dossert boulonné.          4 roues caoutchoutées chape inox orientables diamètre 125 mm minimum.          Charge maxi 150kg.</p>	<p><b><u>REP. LS09</u></b>           Quantité:3          N</p>

<p><b><u>HOTTE</u></b> Dimensions:1500 x 1240 x 530 Lot CVC</p>	<p><b><u>REP. LS10</u></b>  Quantité:2 CVC</p>
<p><b><u>RAMPE INOX</u></b> Dimensions:Suivant plan Guide hauteur 900 mm. 2 tubes inox brossé. Montants cylindriques diam. 45 mm, embase soudées à visser au sol. Longueur entre poteaux maximum : 1500 mm.</p>	<p><b><u>REP. LS12</u></b>  Quantité:1 N</p>
<p><b><u>CANIVEAU</u></b> Dimensions:500 x 500 Entièrement en acier inoxydable. Pour revêtement sol souple ou dur. (voir le lot concerné). Panier à déchets indépendant. Siphon amovible avec joint torique pour faciliter le nettoyage. Garde d'eau réglementaire de 60 mm. Boîtier embouti. Sortie de diamètre 100 mm. Cuvette emboutie avec platine d'étanchéité, pâtes de scellement, siphon à cloche amovible et sortie. Ecoulement minimum : 2 L/seconde. Caillebotis en acier inoxydable 18-8 anti dérapant. Mailles comprises entre 19 x 19 et 20 x 20. Charge ponctuelle admissible : 750 kg. Charge répartie : 3 t/m<sup>2</sup>.</p> <p>NOTA : Raccordement lot plomberie. Etanchéité au lot gros oeuvre.</p>	<p><b><u>REP. LS13</u></b>  Quantité:2 N</p>
<p><b><u>DEPOSE ET EVACUATION DES EQUIPEMENTS NON CONSERVES LAVERIE SUD</u></b> Dépose et évacuation de tous les équipements existants non réutilisés sur la zone d'intervention vers la décharge pour la valorisation des matériaux.</p>	<p><b><u>REP.S/R</u></b>  Quantité:1 N</p>

## 9 Bordereau des fluides

REP	DESIGNATIONS	Qté.	Nota	DIMENSIONS  INDICATIVES	ELECTRICITE				CANALISATIONS					Observations		
					Mono + T		Tri + T+ N		Type	Eau Froide		Eau Chaude			Vid.	
					Unit. KW	Tot. KW	Unit. KW	Tot. KW		Brut. Diam.	Adou. Diam.	Brut. Diam.	Adou. Diam.		Diam.	
	<b>LAVERIE SUD</b>															
LS01	Lave mains réglementaire	1	N	350 x 330 x 500							15/21		15/21		50	
LS02	Poste mural de lavage et de désinfection	1	R	262 x 110 x 390							15/21		15/21			Sur mitigeur 35°C au lot plomberie
LS03	Machine à laver à avancement automatique	1	N	Suivant plan			37,8	<b>37,8</b>	<b>CS</b>		20/27				SSD100	
LS04	Adoucisseur	1	N	320 x 500 x 1130	0,01	<b>0,01</b>			<b>P30</b>		20/27				40	
LS05	Table d'entrée à rouleaux	1	N	Suivant plan											50	
LS06	Table de sortie à rouleaux	1	N	2500 x 580												
LS07	Meuble de pré-tri central	1	HL	1700 x 600 x 900												
LS08	Meuble de tri participatif	1	N	3600 x 700												
LS09	Socle rouleur avec rampe	3	N													
LS10	Hotte	2	CVC	1500 x 1240 x 530												
LS12	Rampe inox	1	N	Suivant plan												
LS13	Caniveau	2	N	500 x 500											100	
S/R	Dépose et évacuation des équipements non conservés laverie SUD	1	N													
	<b>TOTAL</b>					<b>0,02</b>		<b>73,6</b>								
								<b>73,62</b>								

### PRINCIPE DES ATTENTES ELECTRIQUES

Données à titre indicatif, le plan de réservations de l'installateur titulaire du lot CUISINE fera foi.

CS	Câble au sol, 2 mètres de mou
CB130	Câble sur coffret sectionneur de proximité à 1,3 mètre.
CM 140	Câble mural à 1,4 mètre, 2 mètres de mou
CM 30	Câble mural à 0,3 mètres, 2 mètres de mou
CP	Câble en attente au plafond, 3 mètres de mou
CT	Sortie de câble au sol en Terrasse
P30	Prise de courant étanche à 0,3 mètre
P120	Prise de courant étanche à 1,2 mètres
P180	Prise de courant étanche à 1,8 mètres
P210	Prise de courant étanche à 2,1 mètres
P	Prise de courant au plafond
B40	Boîtier mural de raccordement étanche hauteur 0,4 mètres
B120	Boîtier mural de raccordement étanche hauteur 1,2 mètres
2x	Deux alimentations pour le même équipement soit dans un local différent soit dans le même local.