

•

SAS CLIC
9 rue Docteur Normand
BP 345 • 39104 DOLE
Tél : 03 84 81 02 33
E-Mail : contact@beclic.fr

•

TVA FR01393337001
SAS 16 000 €
RCS Lons le Saunier
B 393 337 001
APE : 7112B

•

MISSIONS :

Assistance à la Maîtrise
d'Ouvrage
Programmation
Définition
Missions de base loi M.O.P
Diagnostic, Esquisse, EXE, ...

RÉALISATIONS :

Cuisines 1/2 pension
des Collèges et Lycées
Unités Centrales
de Production
(hospitalières, municipales, ...)
Restaurants d'Entreprise
Restaurants Universitaires
Restauration scolaire
municipale
Cuisines pédagogiques
(Lycées Hôteliers,
Laboratoires Boucherie,
Charcuterie, Traiteur,
Boulangerie, Pâtisserie
pour C.F.A., ...)
Maisons de Retraites, EHPAD
Restauration salles
polyvalentes



COLLEGE « Jacques MERCUSOT » 21 - SOMBERNON

RESTRUCTURATION DE LA LAVERIE-VAISSELLE

Assistance au Projet

DESCRIPTIF TECHNIQUE MATERIELS LAVERIE

C.C.T.P. LOT ÉQUIPEMENTS DE LAVERIE	1
CARACTÉRISTIQUES DE L'INSTALLATION :	1
DÉCOMPOSITION EN LOTS :	1
OBJET DU PRESENT C.C.T.P. :	1
DOSSIERS DE PLANS ET DOCUMENTS TECHNIQUES :	1
CONNAISSANCE DU SITE (CAS D'UN SITE EXISTANT) :	1
APPLICATION DU C.C.T.P. :	1
LIMITES DU C.C.T.P. – OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE :	2
PRÉSENTATION DE L'OFFRE :	2
SOLUTION DE BASE :	2
OPTIONS ET VARIANTES DECRITES :	2
VARIANTES LIBRES :	2
RÈGLEMENTS APPLICABLES :	3
<i>POUR LA MISE EN ŒUVRE DES MATERIELS</i> :	3
<i>POUR LE MATERIEL LUI-MEME</i> :	3
PRESTATIONS DUES PAR LES TITULAIRES :	5
PREPARATION CHANTIER :	5
Plans d'attentes et de réservations :	5
Cahier de documentations :	6
Liste des tâches - Délai d'intervention :	6
Fourniture d'échantillons :	6
CHANTIER :	6
Sécurité :	6
Assistance aux réunions de chantier :	6
Vérification des attentes et réservations :	7
Livraison :	7
Installation :	7
Gestion des déchets :	7
Protection des matériels :	8
Matériels existants réutilisés :	8
Matériels existants non réutilisés :	8
D.E.E.E. - D.E.A. :	9
RECEPTION DES INSTALLATIONS :	9
Mise en service :	9
Réception - Levée de réserves :	10
Dossier des Ouvrages Exécutés :	10
Parfait Achèvement :	11
GARANTIE	11
GARANTIE 12 MOIS	11
CH00 - CARACTERISTIQUES GENERALES	12
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES TABLES.....	12
Principe général de constitution :	12
Dimensions :	12
Caractéristiques spécifiques :	13
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES PLONGES.....	14
Principe général de constitution :	14
Dimensions :	14
Caractéristiques spécifiques :	14
CAPOTAGE INOX DES ALIMENTATIONS DES ROBINETTERIES.....	15
RÈGLES GÉNÉRALES D'INSTALLATION	16
CARACTERISTIQUES RAMPE A PLATEAUX.....	16
CARACTERISTIQUES GENERALES DES CANIVEAUX DE SOL.....	16
CARACTERISTIQUES GENERALES DES RAYONNAGES	17
Caractéristiques générales des rayonnages :	17
Dimensions :	17
Spécifications complémentaires :	17

CH01 - MATERIELS LAVERIE.....	18
DECHETS - DE	18
TABLE DE PRE-TRI SELECTIF DES DECHETS - 2 TAMPONS V.O. LG1200MM	18
CONTAINER A DECHETS POLYPROPYLENE MOBILE 75L	18
LAVERIE-VAISSELLE - LA	19
TABLE MIXTE TRI PARTICIPATIF 4 CASIERS LG2200MM	19
TABLE A ROULEAUX EN PONT AVEC BAC DE PRELAVAGE LG800MM	19
LAVE-VAISSELLE A CASIERS AVEC CONDENSEUR ET TUNNEL EXISTANT RECUPERE.....	20
ELEMENT TABLE A ROULEAUX EN PONT LG900MM.....	20
VIRAGE A 180° A ROULEAUX CONIQUES MOTORISE	21
TABLE DE SORTIE A ROULEAUX PIVOTANTE LG1600MM	21
PLONGE DE TREMPAGE 2 BACS + 1 EGOUTTOIR LG 2250MM	22
COLONNE HYGIENE AVEC LAVE-MAINS REGLEMENTAIRE ET POSTE DE LAVAGE	22
CHARIOT DE STOCKAGE ET EGOUTTAGE DES CASIERS 500x500.....	23
LOCAL VAISSELLE PROPRE - LC.....	24
CHARIOT NIVEAU CONSTANT POUR CASIER A VERRES.....	24
CHARIOT NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX	24
CHARIOT NIVEAU CONSTANT A ASSIETTES CHAUDES 2 PILES.....	25
CHARIOT NIVEAU CONSTANT A ASSIETTES CHAUDES EXISTANT RECUPERE.....	25
CHARIOT NIVEAU CONSTANT UNIVERSEL POUR VAISSELLE.....	25
STOCKAGE BATTERIE - SB.....	26
RAYONNAGE SPÉCIAL ÉGOUTTAGE / STOCKAGE BACS GN.....	26
RAYONNAGE BATTERIE EXISTANT RECUPERE	26
SALLE A MANGER COLLEGIENS - SC°	27
ÉLEMENT RAMPE A PLATEAUX LG4650MM + ANGLE A 90°	27
FONTAINE REFRIGEREE 150L/H EXISTANT RECUPERE	27
CH02 - DOTATION CASIERS.....	28
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES CASIERS DE LAVAGE	28
CASIER DE LAVAGE 18 ASSIETTES.....	28
CASIER DE LAVAGE 36 VERRES INCLINES.....	28
CASIER DE LAVAGE A FOND PLAT	28
PANIER A COUVERTS.....	29
CH03 - PRESTATIONS D'INSTALLATION.....	30
NOTE.....	30
DOCUMENTS PREPARATION CHANTIER	30
DEMONTAGE DU MATERIEL EXISTANT NON REUTILISE.....	30
LIVRAISON – INSTALLATION - MISE EN SERVICE.....	30
INFORMATION DU PERSONNEL	31

Repère	Désignation	Qté
	<p style="text-align: center;">C.C.T.P. LOT ÉQUIPEMENTS DE LAVERIE</p> <p>CARACTÉRISTIQUES DE L'INSTALLATION :</p> <p>La présente opération a pour objet la restructuration de la laverie vaisselle du Collège Jacques Mercusot à Sombernon (21), sur la base d'une capacité de traitement de 500 à 550 plateaux par service.</p> <p>DÉCOMPOSITION EN LOTS :</p> <p>La fourniture et l'installation des équipements de laverie destinés à l'installation présentée ci-avant seront traitées sous forme d'un lot unique, regroupant l'ensemble des matériels de laverie, à l'exception des matériels de ventilation et extraction.</p> <p>Ce lot est ainsi défini :</p> <ul style="list-style-type: none"> • LOT MATERIELS LAVERIE <p>OBJET DU PRESENT C.C.T.P. :</p> <p>En complément des autres documents contractuels du présent Dossier de Consultation des Entreprises (C.C.A.P., C.C.T.P., R.D.C., ..., descriptifs et plans tous corps d'états), les paragraphes suivants ont pour objet la définition des prestations à prendre en compte par l'Entreprise lors de l'étude de sa réponse à la présente consultation.</p> <p>Dossiers de plans et documents techniques :</p> <p>Le soumissionnaire est réputé avoir pris connaissance de l'ensemble des plans et documents constitutifs du dossier PROJET et du DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES, y compris ceux des lots Bâtiment, Second Œuvre et Lots Techniques.</p> <p>Connaissance du site (cas d'un site existant) :</p> <p>La visite du site est recommandée.</p> <p>Le soumissionnaire est toutefois réputé connaître l'état des lieux, les difficultés éventuelles d'accès, d'approvisionnement, et toutes sujétions générales liées au site.</p> <p>Tous les frais, de quelque nature et d'importance qu'ils soient sont à la charge du soumissionnaire.</p> <p>Application du C.C.T.P. :</p> <p>Le présent C.C.T.P. est applicable au(x) lot(s) ÉQUIPEMENTS DE CUISINE.</p> <p>Il précise et complète les prescriptions du C.C.T.P. général.</p> <p>Il est bien entendu que les prescriptions de ce C.C.T.P. sont des prescriptions minimales, au-dessous desquelles aucune dérogation ne sera admise, sauf stipulation explicite avec référence du texte auquel il est dérogé.</p> <p>Le présent C.C.T.P. peut dans certains cas faire référence à des produits précis, dans le seul but de fixer une base quant aux prestations exigées en termes de caractéristiques techniques et de qualité de fabrication.</p> <p><u>Les entreprises gardent toute liberté pour répondre avec le matériel de leur choix, sans autre restriction que la conformité aux spécifications techniques et qualitatives décrites.</u></p>	

Repère	Désignation	Qté
	<p>Limites du C.C.T.P. – Obligations de l’entreprise :</p> <p>Toute erreur ou omission éventuelle contenue dans le descriptif contractuel devra être signalée par écrit à C.L.I.C. avant passation de commande. Toute indication dans le descriptif contractuel n'apparaissant pas sur les plans, ou vice-versa, doit être considérée comme mentionnée sur les deux.</p> <p>Les quantités données au cadre du DPGF sont fournies pour la comparaison des offres. L’entreprise est tenue de répondre sur ces quantités et a obligation de les vérifier avant la signature des marchés. Les quantités servant à la décomposition du prix global et forfaitaire ne sont pas contractuelles. En conséquence, l’entrepreneur est tenu de procéder au contrôle des quantités et prestations qui pourraient engendrer sa responsabilité.</p> <p>Les descriptions figurant au présent dossier n’ont pas de caractère limitatif, et le soumissionnaire est réputé avoir intégré dans son prix forfaitaire, l’ensemble des travaux indispensables à l’exécution et l’achèvement de sa prestation, dans le respect des règles de l’art.</p> <p><i>☞ Si malgré le soin apporté à la description des prestations à réaliser, l’entreprise éprouvait des difficultés à cerner ou à répondre aux demandes du présent document, des éclaircissements et renseignements techniques complémentaires pourront lui être apportés sur simple appel téléphonique au 03 84 81 02 33.</i></p> <p>PRÉSENTATION DE L’OFFRE :</p> <p>Solution de base :</p> <p>L’entreprise doit obligatoirement répondre à la solution de base décrite, sous peine de voir son offre rejetée. L’offre remise par l’entreprise comprendra <u>impérativement</u> les pièces suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ la Décomposition du Prix Global et Forfaitaire, sur laquelle seront reportés les prix unitaires (indispensables) et les montants forfaitaires pour les équipements et les prestations d’installation décrites. NOTE : <u>Les prestations d’installation seront obligatoirement valorisées indépendamment du prix des équipements, faute de quoi l’offre pourra être considérée comme non conforme.</u> ○ le Cahier des Matériels, sur lequel seront reportés précisément et intégralement les marques, modèles et références des matériels proposés par l’entreprise, ainsi que les accessoires complémentaires intégrés dans la proposition et nécessaires pour obtenir la conformité vis à vis du C.C.T.P. <u>A REPORTER IMPÉRATIVEMENT DANS LE TABLEAU JOINT AU PRÉSENT DOSSIER.</u> <ul style="list-style-type: none"> • les documentations des matériels proposés, dans l’ordre du descriptif et repérées. <p>En cas de manquement à cette demande, l’entreprise s’expose à ce que son offre soit jugée techniquement non-conforme, faute de pouvoir être analysée.</p> <p><i>☞ Pour faciliter sa réponse, l’entreprise pourra se voir adresser la trame informatique (format Word) des documents D.P.G.F. et Cahier des Matériels, sur simple demande par courriel à l’adresse suivante : contact@beclic.fr</i></p> <p>Options et variantes décrites :</p> <p>Les matériels faisant l’objet de variantes et/ou options décrites au C.C.T.P. seront obligatoirement chiffrés et renseignés aux emplacements prévus dans le bordereau D.P.G.F. et dans le Cahier de Matériels, au même titre que l’offre de base.</p> <p>Variantes libres :</p> <p>SANS OBJET</p>	

Repère	Désignation	Qté
	<p>RÈGLEMENTS APPLICABLES :</p> <p>Les travaux liés à la présente installation sont soumis à l'ensemble des règlements, textes et normes en vigueur à la date de la consultation, et en particulier à ceux reportés ci-après :</p> <p><u>Pour la mise en œuvre des matériels :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le C.C.T.P. tous corps d'état. • Le Code du Travail, • Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie dans les ensembles recevant du public. • Arrêté du 31 janvier 1986 relatif à la protection des bâtiments contre les risques d'incendie, • Décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 relatif à la protection des travailleurs dans des locaux où sont mis en œuvre des courants électriques (appareils équipés d'un dispositif de coupure). • Règlement sanitaire départemental type, et circulaire du 20 janvier 1983 relative à la révision du règlement sanitaire départemental type. • Décret n°2006-1099 du 31 août 2006, relatif à la lutte contre les bruits de voisinage, et modifiant le Code de la santé Publique (dispositions réglementaires) et les règles acoustiques selon la norme NFS 31.01, niveau sonore en limite de propriété, • Paquet Hygiène regroupant : <ul style="list-style-type: none"> - le règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, - le règlement (CE) n°183/2005 du parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux, - le règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, - le règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, - le règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, - le règlement (CE) n°882/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, - le règlement (CE) n°854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. • Règlement (CE) n° 37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine. • Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE. • Directive 2007/19/CE du 30 mars 2007 portant modification de la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et de la directive 85/572/CEE du Conseil fixant la liste des simulants à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. • L'Arrêté du 21 décembre 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. • ... <p><u>Pour le matériel lui-même :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Normes applicables aux matériels de restauration collective : décret n°84-74 du 26 janvier 1984 version consolidée du 4 août 2006. • Norme NF C 15.100 relative au degré de protection des appareils électriques. • En application de cette norme, l'ensemble des matériels devra avoir un indice de protection minimum IP23, l'ensemble des appareillages électriques (commandes, signalisations, ...) situés entre 110cm et 200cm du sol aura une protection IP24, et ceux situés à moins de 110cm du sol devra être protégés IP25. • Directive 93/68 CEE du 22 juillet 1993, applicable au 1er janvier 1996, imposant un essai de type en laboratoire agréé, pour obtention du marquage obligatoire CE sur les matériels gaz. • NF EN 50-106 (1997) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN60335-1 et de la EN 60937. • NF EN 292-1 (1991) : Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 1 : terminologie de base, méthodologie. • NF EN 292-2 (1991) : Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 2 : principe et spécifications techniques. • NF EN 563 (1994) : Sécurité des machines – Températures des surfaces tangibles – Données ergonomiques pour la fixation des températures limites de surfaces chaudes. 	

Repère	Désignation	Qté
	<ul style="list-style-type: none"> • NF EN 1672-2 (1997) : Machine pour les produits alimentaires – Notions fondamentales – Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène. • NF EN 60-204-1 (1998) : Sécurité des machines – Equipement des machines – Première partie : Règles générales. • NF EN 60-529 (1993) : Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP). • NF EN 60335-1 (1995) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Première partie : Prescription générales. • NF EN 60335-2-14 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : Règles particulières pour les machines de cuisine. • NF EN 60335-2-64 (1994) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électrique à usage collectif. • NF EN 60 704-1 (1995) : Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues – Première partie : règles générales. • NF X 35-104 (1983) : Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils. • NF X 35-105 (1981) : Commandes – Organes de service – Eléments de choix, caractéristiques, dimensions, emplacements, efforts. • NF X 35-107 (1985) : Dimensions des accès aux machines et installations. • NF X 35-109 (1989) : Ergonomie – Limites acceptables de port manuel de charges par une personne. • NF X 60-200 (1985) : Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel – Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation. • XP U 60-010 (1998) : Matériels agro-alimentaires. Principe de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage des machines et équipements utilisés dans l'artisanat, le commerce alimentaire de détail et la restauration collective. • Pr EN 1717 Partie 1 : Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour. <p>• Normes de sécurité spécifiques pour certains matériels :</p> <ul style="list-style-type: none"> - NF EN 203 : 1992 pour les appareils de cuisson professionnels au gaz. - NF EN 60335-2-50 : 1992 pour les bains-marie électriques à usage collectif. - NF U 61050 : 1985 pour les batteurs mélangeurs. - NF EN 60335-2-36 : 1995 pour les cuisinières, les fours et les tables de cuisson électriques à usage collectif. - NF EN 60335-2-39 : 1996 pour les sauteuses électriques à usage collectif. - NF EN 60335-2-42 : 1996 pour les fours électriques à convection forcée, les cuiseurs à vapeur électriques et les fours combinés vapeur-convection électriques à usage collectif. - NF EN 60335-2-49 : 1993 pour les armoires chauffantes électriques à usage collectif. - NF EN 60335-2-58 : 1993 pour les lave-vaisselle. - NF C 79-520 : 1980 pour les machines à laver la vaisselle à usage des collectivités. - NF D 74-201 : 1990 pour les meubles frigorifiques – Meubles de conservation au froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance. - NF EN 60335-2-24 : 1995 pour les réfrigérateurs, les congélateurs et les fabriques de glace. - Pr EN 60335-2-89 : 1999 pour les armoires réfrigérées commerciales avec ou sans compresseur incorporés. - NF EN 1678 : 1998 pour les coupe-légumes. - ... <p>La liste reportée ci-dessus n'est pas exhaustive. Chaque fois qu'il est fait référence à un texte, une norme, un règlement cités dans cette liste ou non, les derniers additifs, rectificatifs, mises à jour, ..., modifiant ce texte seront à prendre en compte.</p>	

Repère	Désignation	Qté
	<p>PRESTATIONS DUES PAR LES TITULAIRES :</p> <p>Préparation Chantier :</p> <p><u>Plans d'attentes et de réservations :</u></p> <p>☞ <i>L'attention des entreprises est tout particulièrement attirée sur l'importance qui devra être accordée à la réalisation de ces plans, et au respect des consignes reportées ci-après.</i></p> <p>☞ <i>Les fonds de plans informatiques au format dwg seront fournis à l'entreprise sur simple demande par courriel à l'adresse suivante : contact@beclic.fr</i></p> <p>Dans un délai de 10 jours calendaires après passation de la commande, les titulaires devront présenter au Maître d'Œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un plan détaillé d'implantation des équipements figurant à leur(s) lot(s), avec nomenclature de ces équipements. • un plan détaillé d'attentes et de réservations, avec nomenclature de ces attentes et réservations. <p>Pour permettre leur exploitation simple, ces plans devront être réalisés sur support informatique (dwg de préférence), en respectant <u>scrupuleusement</u> les règles suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les différents matériels à installer seront dessinés <u>aux cotes d'encombrement réelles</u> des matériels retenus après consultation ⇒ <i>reportés sur le calque : [ENTREPRISE] MATERIELS LOT[n° du lot concerné].</i> • les attentes plomberie nécessaires au raccordement des matériels : EF, EC, EF adoucie, EC adoucie, ... ⇒ <i>reportées sur le calque : [ENTREPRISE] PLOMBERIE LOT[n° du lot concerné].</i> • les attentes eaux usées nécessaires au raccordement des matériels : ⇒ <i>reportées sur le calque : [ENTREPRISE] EU LOT[n° du lot concerné].</i> • les attentes gaz nécessaires à l'alimentation des matériels : ⇒ <i>reportées sur le calque : [ENTREPRISE] GAZ LOT[n° du lot concerné].</i> • les attentes électriques nécessaires à l'alimentation des matériels : ⇒ <i>reportées sur le calque : [ENTREPRISE] ELEC LOT[n° du lot concerné].</i> • les besoins en extraction (débits à extraire, dimensions et implantation des hottes), pour les fourneaux, fours, lave-vaisselle, lave-batterie, local groupes frigorifiques, ⇒ <i>reportés sur le calque : [ENTREPRISE] EXTRACTION LOT[n° du lot concerné].</i> • les réservations de maçonnerie (décaissé sous chambre froide négative, trémies pour les armoires traversantes, caniveaux de sol, convoyeurs plateaux, passages pour tuyauteries frigorifiques, ..., passages pour approvisionnements de matériels). ⇒ <i>reportées sur le calque : [ENTREPRISE] MACONNERIE LOT[n° du lot concerné].</i> <p>Les cotes de positionnement des différentes attentes et réservations figureront impérativement sur le calque des attentes ou réservations auxquelles elles se rapportent.</p> <p>Les chaînes de cotes devront être continues et complètes par calque (pas d'enchaînement de cotes se référant à des attentes et/ou réservations de natures différentes).</p> <p>Toutes les attentes et réservations figurant sur ces plans seront cotées par rapport à des repères fiables (poteaux, murs porteurs, ...).</p> <p>Les côtes impératives nécessaires à l'approvisionnement des différents matériels, ainsi qu'à leur implantation (<i>matériels entre murs, trémies pour matériels traversants entre autres</i>) devront impérativement figurer sur ces plans.</p> <p>En cas d'erreur ou d'omission dans les indications fournies par le titulaire, les modifications ou ajouts éventuels en découlant lui seront facturés.</p> <p>Ces plans seront communiqués à CLIC sur support informatique (fichiers au format dwg) pour vérification, puis diffusés après corrections et compléments éventuels à l'ensemble des entreprises concernées, ainsi qu'à l'ensemble de la Maîtrise d'Œuvre.</p>	

Repère	Désignation	Qté
	<p><u>Cahier de documentations :</u></p> <p>Dans un délai de 15 jours calendaires après passation de la commande, les titulaires devront fournir au Maître d'œuvre un dossier regroupant les documentations technico-commerciales, en français, de l'ensemble des matériels prévus à leur(s) lot(s).</p> <p>Ces documentations seront reliées dans l'ordre du C.C.T.P., et les repères des matériels concernés y seront reportés.</p> <p>Dans le cas de matériels spécifiques et/ou sur mesures, des carnets de détails pourront être demandés à l'entreprise par CLIC (matériels inox, fourneaux sur mesures, ...).</p> <p><u>Liste des tâches - Délai d'intervention :</u></p> <p>Tous les travaux préliminaires étant supposés exécutés par les autres corps d'état, le titulaire du lot indiquera en jours calendaires la durée d'intervention prévue par tâche et par local pour l'installation des matériels figurant à son ou ses lots.</p> <p><u>Fourniture d'échantillons :</u></p> <p>Lorsque le Maître d'Ouvrage ou CLIC en feront la demande, le titulaire devra fournir des échantillons des matériels proposés (tables inox, robinetteries, roulettes pour matériels mobiles, profils des meubles de distribution, ...).</p> <p>Lorsque la fourniture d'échantillons est impossible de par la nature du matériel concerné (matériels de cuisson, laverie, ...), le titulaire devra pouvoir montrer des équipements ou des installations similaires.</p> <p>Chantier :</p> <p><u>Sécurité :</u></p> <p>Il est rappelé au titulaire qu'il ne pourra commencer ses prestations d'installation qu'après remise et approbation de son P.P.S.P.S. par le coordonnateur sécurité.</p> <p>L'entreprise devra respecter scrupuleusement toutes les normes de sécurité, conformément à la législation en vigueur.</p> <p>L'ensemble des indications mentionnées dans le présent document, ainsi que dans le Plan Général de Coordination (P.G.C.) en matière de Sécurité et de Protection de la Santé seront prises en considération et respectées.</p> <p>Au cours de l'installation, toutes dispositions devront être prises pour que la mise en œuvre des matériels ne présente aucun risque d'incendie ou autre, en conformité avec les règlements de sécurité.</p> <p>Tous les outils, quelle que soit leur source d'énergie, devront être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.</p> <p>En cas de non-respect de ces normes, le Maître d'Œuvre pourra interdire l'utilisation de l'outil non conforme, sans que le titulaire puisse justifier d'un éventuel retard de ce fait.</p> <p><u>Assistance aux réunions de chantier :</u></p> <p>Lorsque le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre en feront la demande, le titulaire déléguera au rendez-vous de chantier un responsable de son entreprise, connaissant le dossier, et habilité à prendre des décisions au nom de l'entreprise qu'il représente.</p> <p>En cas d'absence non prévenue, ou non justifiée, les pénalités prévues au Marché s'appliqueront de fait.</p> <p>De même, la délégation d'une personne non habilitée à prendre des décisions, ou ne connaissant pas le dossier, sera considérée comme une absence au rendez-vous de chantier, et pénalisée comme telle.</p>	

Repère	Désignation	Qté
	<p><u>Vérification des attentes et réservations :</u></p> <p>A la demande de la Maîtrise d'Œuvre, le titulaire vérifiera sur site, la réalisation des différentes attentes et réservations demandées aux autres corps d'état.</p> <p>Il contrôlera, pour tout matériel installé en angle ou entre murs, le parallélisme et l'équerrage de ces murs.</p> <p>Il procédera à la vérification du respect des cotes de passages impératives pour l'approvisionnement de ces matériels, et des côtes d'implantation impératives préalablement signalées sur les plans de réservation réalisés.</p> <p>Toute erreur ou omission constatée devra être signalée par écrit à la Maîtrise d'Œuvre dans un délai de 3 jours.</p> <p>Faute de rapport écrit sur cette vérification, les attentes et réservations seront considérées comme acceptées par l'entreprise, toute modification qui s'avérerait nécessaire par la suite étant alors à sa charge.</p> <p><u>Livraison :</u></p> <p>La livraison du matériel interviendra lorsque l'Ordre de Service signé sera remis au titulaire du lot par le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre.</p> <p>Le titulaire devra alors livrer, réceptionner, installer, raccorder aux attentes et assurer la mise en service des matériels prévus à son ou ses lots.</p> <p><u>Installation :</u></p> <p>Le raccordement des matériels se fera sur les attentes amenées par les corps d'état concernés.</p> <p>Pour les ensembles de cuisson, le titulaire se raccordera sur les vannes d'arrêt EF, EC, gaz, et assurera la distribution vers ses matériels (un départ et une vanne de barrage à la couleur conventionnelle par appareil).</p> <p>Dans le cas de matériels raccordés au gaz, le titulaire rédigera un certificat attestant que les raccordements ont été effectués par un ouvrier agréé pour ce type d'intervention, et que l'installation est conforme aux normes et règlements en vigueur.</p> <p>Dans le cas d'installation de production de froid à distance (groupes ou centrale), l'étanchéité du réseau de tubes frigorifiques devra être éprouvée sous pression pendant 48 heures mini, avec contrôle de pression, avant la mise en service définitive.</p> <p>Le titulaire devra rédiger un certificat attestant la réalisation de ce test, et consignait les résultats obtenus avant et après éventuelles reprises sur ce réseau.</p> <p><u>Gestion des déchets :</u></p> <p>Le titulaire du présent lot sera responsable de l'évacuation des emballages, caisses, palettes, ..., ayant servi à l'approvisionnement de ses matériels, ainsi que des gravats générés par la mise en place de ces matériels.</p> <p>Par évacuation, il faut entendre le ramassage et l'évacuation journaliers de ces gravats, jusqu'aux lieux de stockage ou d'évacuation déterminés en accord avec le Maître d'Ouvrage et le coordonnateur SPS.</p> <p>Chaque entreprise aura à sa charge les manutentions, tant manuelles que mécaniques, de ses propres déchets ainsi leur élimination selon les dispositions réglementaires en vigueur, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Directive du 15 juillet 1975 (75/442/CEE) relative aux déchets modifiée par la directive du 18 mars 1991 (91/156/CEE) (JOCE du 26/03/91), relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux. • Loi n°92-646 du 13 juillet 1992, complétant et modifiant la loi du 15 juillet 1975. • Décret n° 94-609 du 13 juillet 1994 portant application de la loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée et relatif notamment aux déchets d'emballages (JO du 21/07/94). • Décret n° 77-974 du 19 août 1977 relatif aux informations à fournir au sujet des déchets industriels générateurs de nuisances (JO du 28/08/77) • Arrêté du 4 janvier 1985 relatif au contrôle des circuits d'élimination de déchets générateurs de nuisances (JO du 16/02/85) • Directive 2002/96/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 2002 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (JOCE du 13/02/03) • Circulaire du 15/02/00 relative à la planification de la gestion des déchets de chantier du bâtiment et des travaux publics (BTP) (BO/MATE n° 2000-03 du 20/03/00) • Plan départemental d'élimination des déchets • Plan régional d'élimination des déchets industriels spéciaux 	

Repère	Désignation	Qté
	<p>La liste reportée ci-avant n'est pas exhaustive. Chaque fois qu'il est fait référence à un texte, une norme, un règlement cités dans cette liste ou non, les derniers additifs, rectificatifs, mises à jour, ..., modifiant ce texte seront à prendre en compte.</p> <p>Chaque entreprise devra préciser lors de l'établissement de son P.P.S.P.S. les modalités de traitement et les filières d'élimination qu'elle a retenu pour ses déchets. Elle devra fournir au responsable désigné par la maîtrise d'œuvre pour la gestion des déchets copie de toutes les pièces (factures, bon de pesée, bordereau de pesée et de suivi...) justifiant le traitement de ses déchets.</p> <p>En cas de non-respect de ces consignes, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre pourront sans préavis confier cet enlèvement à une entreprise extérieure, aux frais exclusifs du titulaire.</p> <p><u>Protection des matériels :</u></p> <p>Le titulaire est responsable de la protection des matériels figurant à son lot jusqu'à la mise en service définitive de ces matériels. Dans le cas où des matériels existants réutilisés seraient stockés sur site pendant les travaux, le titulaire en assurera la protection.</p> <p><u>Matériels existants réutilisés :</u></p> <p>Lorsqu'une partie du matériel existant doit être réemployée, chaque titulaire procédera au démontage, au nettoyage, à la révision et à la remise en conformité des matériels récupérés figurant à son ou ses lots (directives européennes 89/391/CEE applicable au 01-01-1993, et 89/655/CEE du 30-11-1989 relative aux prescriptions minimales de sécurité).</p> <p>Par révision, il faut entendre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérification complète du fonctionnement, • Nettoyage complet du matériel, • Remplacement des petites pièces éventuellement défectueuses (joints, voyants, interrupteurs et sélecteurs mécaniques, • Le remplacement des pièces, composants et systèmes explicitement précisés dans le descriptif du matériel récupéré concerné, • Le cas échéant, détartrage complet des enceintes et/ou chaudières, surchauffeurs, ... • Etablissement d'un devis de remise en état en cas de pièces défectueuses (résistances, thermoplongeurs, platines électroniques de commande et/ou de régulation, pompes, moteurs, ...), sauf si leur remplacement est explicitement demandé (voir ci-avant). <p>Pour chacun des matériels concernés, la révision fera l'objet d'un rapport technique précisant les interventions réalisées au titre de la révision.</p> <p>Ce matériel existant reste sous l'entière responsabilité du titulaire du lot auquel il figure, même s'il est stocké sur les lieux de l'installation. Dans ce cas, le titulaire devra en assurer la protection contre les chocs et les dégradations. Dans le cas où une détérioration de ce matériel surviendrait pendant les travaux, le titulaire devra la remise en état originel dudit matériel.</p> <p><u>Matériels existants non réutilisés :</u></p> <p>Le matériel existant et non réutilisé sera déposé par le titulaire du lot Matériels Cuissons, et sera, suivant les instructions du Maître d'Ouvrage, évacué ou stocké dans un lieu déterminé pendant la phase de préparation du chantier. Il appartient à l'entreprise d'effectuer les démarches et visites lui permettant d'appréhender parfaitement les contraintes liées au démontage et à l'évacuation de ces matériels.</p> <p><u>L'entreprise s'assurera de la présence ou non de matériaux contenant de l'amiante (isolants, joints, ...) dans les matériels déposés, et assurera le cas échéant leur évacuation vers une déchetterie agréée, dans le respect des règles de manipulation et retrait en vigueur.</u></p>	

Repère	Désignation	Qté
	<p><u>D.E.E.E. - D.E.A. :</u></p> <p><u>Equipements électriques et électroniques (DEEE) :</u> Au titre du décret 2014/928 du 19 août 2014 transposant la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012 (Art. L-541-10-2 et articles R 543-172 à 543-206-4 du code de l'environnement) relatif à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les producteurs [1] d'équipements électriques et électroniques (EEE) seront tenus de fournir :</p> <p><u>Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'attestation d'adhésion de son éco-organisme et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur. <p><u>Dans le cas du choix d'une organisation individuelle attestée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Une copie des éléments non confidentiels de l'attestation fournie à l'Ademe, des éléments concernant les modalités de traitement et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur. <p>Suite à la reprise d'un équipement électrique et électronique usagé, le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme, ou si le producteur est en organisation individuelle une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement.</p> <p>[1] Définition du producteur d'EEE : Toute personne physique ou morale établie en France (fabricant, importateur, revendeur sous sa propre marque) qui met, pour la première fois des EEE sur le marché national.</p> <p><u>Déchets d'éléments d'ameublement (DEA)</u> Au titre du décret N° 2012-22 du 6 janvier 2012 relatif à la gestion des déchets d'éléments d'ameublement (DEA), codifié aux articles R543-240 à R543-256-1 du code de l'environnement, les producteurs[2] d'Eléments d'Ameublement (EA) sont tenus de fournir :</p> <p><u>Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'attestation d'adhésion de son éco-organisme et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur. <p><u>Dans le cas du choix d'une organisation individuelle approuvée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • L'arrêté d'approbation des pouvoirs publics et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur. <p>Suite à la reprise d'un déchet d'élément d'ameublement (DEA) : le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux, ou si le producteur est en organisation individuelle approuvée, une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux.</p> <p>[2] Définition du producteur EA : toute personne qui fabrique, importe, assemble ou introduit pour la première fois sur le marché national à titre professionnel des éléments d'ameublement.</p> <p>Réception des Installations :</p> <p><u>Mise en service :</u></p> <p>Le titulaire assurera la mise en route, les essais, réglages, et la mise en service des matériels figurant à son ou ses lots.</p> <p>Pour tous les <u>appareils électriques</u>, devront systématiquement être contrôlés la mise à la terre des parties métalliques et l'isolation des conducteurs électriques.</p> <p>Pour les <u>matériels frigorifiques</u>, il sera procédé au contrôle de la régulation thermostatique (exactitude, conformité), et des sécurités (décondamnations intérieures pour les chambres froides, alarmes sonores et visuelles, ...).</p> <p>Pour les <u>matériels électromécaniques</u>, leur essai de fonctionnement portera sur la sécurité du personnel (sécurité manque de tension, système de fixation des accessoires, ...).</p> <p>Les essais de chauffe sur les <u>matériels de cuisson</u> permettront de contrôler la régulation thermostatique, et la stabilité des corps de chauffe à puissance maximum.</p> <p>Pour les <u>matériels de lavage</u> et tout autre appareillage recevant de l'eau ou autre liquide, il sera procédé au contrôle de l'étanchéité.</p>	

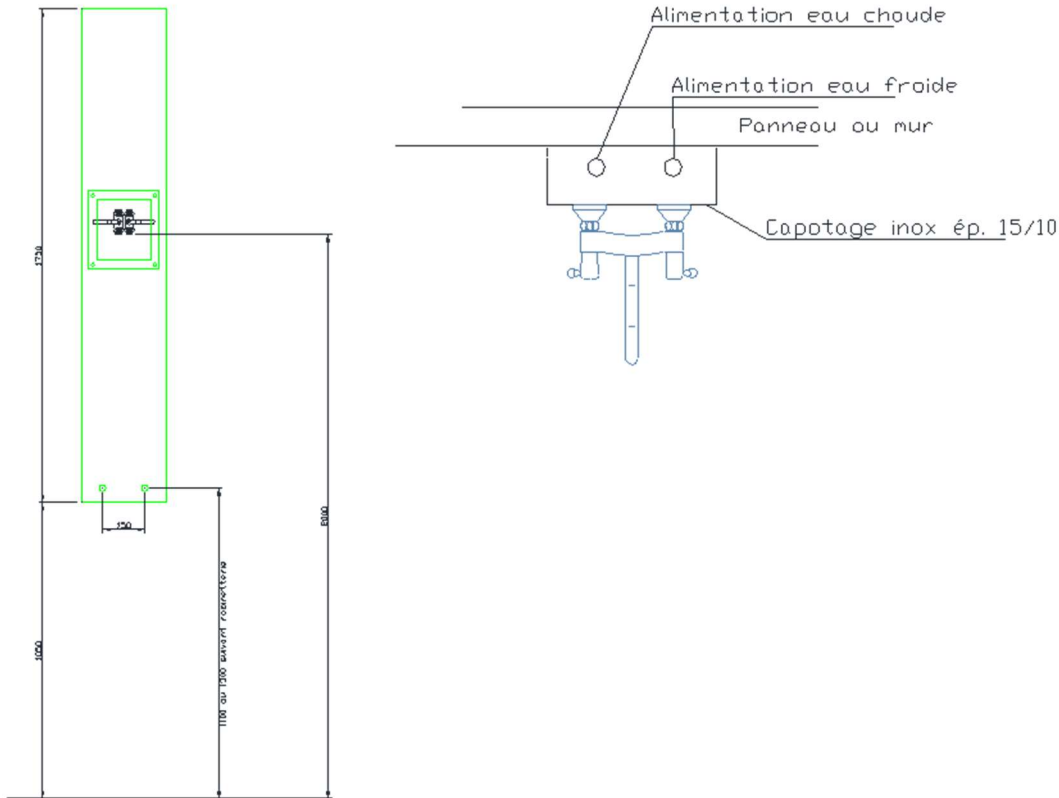
Repère	Désignation	Qté
	<p>De plus, tous les appareils seront vérifiés au niveau de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • leur conformité vis à vis du descriptif technique détaillé, • leur aspect (traces de chocs, rayures, ...), • leur sécurité (parties coupantes, angles vifs dangereux, ébavurages insuffisants, ...), • leur propreté (le matériel de cuisine devra être considéré comme utilisable immédiatement). <p>Les matériels utilisant des produits consommables (produits lessiviels, désinfectants, produits à usage unique, ...) devront être livrés avec une première charge de produit.</p> <p><u>Réception - Levée de réserves :</u></p> <p>La réception des matériels aura lieu en présence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'un représentant du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage délégué, • d'un représentant de la maîtrise d'Œuvre, • d'un représentant du titulaire du ou des lots concernés. <p>A l'issue de la visite de réception, le Maître d'Ouvrage prononcera, sur proposition du Maître d'Œuvre, la décision concernant la réception, avec ou sans réserve, ou le refus de réception de l'installation.</p> <p>Le procès-verbal sera établi par le Maître d'Œuvre, qui le notifiera au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception.</p> <p>Le titulaire dispose de 5 jours après notification pour contester les réserves. Passé ce délai, le titulaire est réputé avoir tacitement accepté ces réserves.</p> <p>Lorsque le procès-verbal de réception fait état de réserves par omission ou imperfections, il indique les travaux correspondants à exécuter. Le titulaire dispose d'un délai fixé à 5 jours maximum, à partir de la date de réception du procès-verbal, pour exécuter les travaux demandés, y compris ceux qui en sont la conséquence.</p> <p>Passé ce délai, le Maître d'Ouvrage pourra faire exécuter ces travaux par toute entreprise de son choix, aux frais, risques et périls du titulaire défaillant, de plein droit, et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure préalable ou de toute autre formalité.</p> <p><u>Dossier des Ouvrages Exécutés :</u></p> <p>Lors de la réception, le titulaire devra fournir les dossiers D.O.E. (Dossiers des Ouvrages Exécutés), en 3 exemplaires (sauf stipulation contraire dans les pièces « Marché »).</p> <p>Ces dossiers comprendront :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Les plans d'implantation définitive du matériel, c'est à dire mis à jour suite aux éventuelles modifications survenues en cours de chantier, avec repères et nomenclature des matériels. ○ Un premier dossier relié, comprenant les documentations techniques, en français, de chaque appareil installé, avec vues éclatées et nomenclature des pièces, et certificats de conformité de chaque appareil. Ces documentations seront reliées et repérées suivant l'ordre du descriptif. En première page de ce dossier devra figurer la liste de chacun des matériels, avec indication de la marque, du numéro de modèle ou de type, et du numéro de série. ○ Un second dossier relié, regroupant pour chaque appareil : Les notices d'utilisation et d'entretien, en français. Ces notices seront reliées et repérées suivant l'ordre du descriptif. <p><i>☞ Un exemplaire de dossier D.O.E. sera remis à CLIC pour vérification, mises au point éventuelles et validation, avant réalisation des exemplaires prévus au « Marché ».</i></p> <p>Il sera fourni, en plus des 3 exemplaires, un exemplaire numérisé du D.O.E. sur CD ROM avec plans aux formats PDF et DWG, et notices d'utilisation et d'entretien au format PDF.</p> <p>Les pénalités prévues au marché seront appliquées par le Maître d'Ouvrage jusqu'à obtention de ces documents.</p>	

Repère	Désignation	Qté
	<p><u>Parfait Achèvement :</u></p> <p>Pendant les 12 mois suivant la date de réception, ou la date de levée des réserves si celle-ci lui est postérieure, le titulaire devra intervenir sans délai pour résoudre toute anomalie apparaissant liée à l'installation ou utilisation des matériels figurant à son lot, même si ces anomalies n'ont pas fait l'objet de réserves préalables.</p> <p>GARANTIE</p> <p>Garantie 12 mois</p> <p>Tous les matériels et fournitures neufs seront couverts par une garantie couvrant pièces, main d'œuvre et déplacements, pendant une durée minimum de 12 mois.</p> <p>La date de départ retenue pour cette période de 12 mois est celle de la mise en service effective de l'installation, ou la date de levée des réserves si celle-ci lui est postérieure.</p>	

Repère	Désignation	Qté
	<p style="text-align: center;">Ch00 - CARACTERISTIQUES GENERALES</p> <p>CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES TABLES</p> <p><u>Principe général de constitution :</u></p> <p>BATI :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Réalisé à partir de profilés inox AISI304 ou 441, ep. 20/10^{ème} mini, soudés entre eux. <p>PIEtement :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Entièrement réalisé en tubes inox rond AISI304 ou 441, soudés entre eux (raccord montants verticaux et traverses horizontales), et sur le bâti (raccord montants verticaux et bâti). <p><u>Un soin tout particulier sera accordé à la réalisation et la finition des soudures de raccordement des différents tubes composants le piétement</u> (<i>qualité et fiabilité des soudures, polissage, ...</i>).</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Montants :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ø 38mm mini. ▪ Nombre : - 4 pour longueur ≤ à 2000mm. - 6 pour longueur > à 2000mm. - En retrait de 50mm minimum sur les côtés. ○ <u>Traverses :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ø 28mm mini. ▪ Hauteur libre mini sous traverses : - 200mm sous traverses latérales. - 300mm sous traverse longitudinale. ○ <u>Vérins :</u> <ul style="list-style-type: none"> ▪ De type Camloc ou équivalent, en acier inox AISI304 ou 441, à filetage non apparent. <p>DESSUS :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Plateau supérieur en tôle d'acier inox AISI304 impératif, ep. 20/10^{ème} mini, poli brossé. Bords tombés sur tout le pourtour, 40mm minimum, avec contreplis à 45°, suivant croquis de principe joint au présent dossier. ○ <u>La continuité des surfaces formant les angles extérieurs devra être parfaitement assurée.</u> ○ En sous face du plateau supérieur, insonorisation type Blackson ou équivalent, sur l'ensemble de la surface. <p>NOTE: L'assemblage du dessus sur le bâti sera réalisé à l'aide de goujons inox soudés et écrous borgnes inox, non apparents.</p> <p>Dimensions :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Longueur :</i> suivant spécifications. ▪ <i>Largeur :</i> 700mm (sauf spécification contraire). ▪ <i>Hauteur :</i> 900mm (plan de travail). 	

Repère	Désignation	Qté
	<p><u>Caractéristiques spécifiques :</u></p> <p><u>TABLES CENTRALES :</u></p> <p>Suivant principe général, plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Piètement : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 ou 3 traverses latérales. ▪ 1 traverse longitudinale. <p><u>TABLES ADOSSEES :</u></p> <p>Suivant principe général, plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Piètement : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Montants en retrait de 150mm par rapport au mur d'appui. ▪ Traverses : <ul style="list-style-type: none"> - 2 ou 3 traverses latérales (suivant longueur). - 1 traverse longitudinale arrière. o Fixation : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Platine de fixation sur mur d'appui, longueur 150mm mini., en acier inox AISI304, suivant croquis de principe. Hauteur axe platine : 45cm du sol. ▪ Fixation murale par 2 boulons inox avec cache polyéthylène clipsé. o Dessus : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bords tombés de 40mm mini., avec contreplis, sur 2 côtés et face avant. ▪ Bord relevé de 60mm minimum à l'arrière, formant le dossier. ▪ Rayon de pliage minimum : 15mm. <p><u>TABLES SEMI-MOBILES :</u></p> <p>Idem tables centrales ou adossées, sauf :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Piètement : <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 ou 3 vérins arrières supprimés, et remplacés par 2 ou 3 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement, bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. ▪ Pour les tables adossées semi-mobiles, bord relevé arrière suivant caractéristiques des tables adossées, et platine de fixation murale remplacée par tampon butoir en caoutchouc non marquant. <p><u>TABLES MOBILES :</u></p> <p>Idem tables centrales ou adossées, sauf :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Piètement : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vérins supprimés, et remplacés par 4 ou 6 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement, bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. ▪ 2 ou 3 des roulettes avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé. ▪ Pour les tables adossées mobiles, bord relevé arrière suivant caractéristiques des tables adossées, et platine de fixation murale remplacée par tampon butoir en caoutchouc non marquant. <p><u>TABLES AVEC BAC :</u></p> <p>Idem tables centrales ou adossées, plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Dessus : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bac inox AISI304, incorporé sur plan de travail : <ul style="list-style-type: none"> - dimensions : 400x400x250mm, - angles verticaux et horizontaux largement rayonnés, - fond de bac penté et insonorisé, - bonde et siphon laiton chromé, ø40/49, hauteur réglable, avec culot démontable. ▪ A fournir (pose par le Plombier), robinetterie mélangeuse EF + EC + bec orientable à alimentations encastrées murales ½" et têtes céramique ¼ tour pour tables adossées, type GASTROTOP Premium 549111, ou équivalent, <u>avec excentriques et clapets anti-retour.</u> ou <ul style="list-style-type: none"> ▪ A fournir et poser, robinetterie mélangeuse monotrou ½" EF + EC + bec orientable à têtes céramique pour tables centrales, type GASTROTOP Premium 548966 ou 967, ou équivalent, <u>avec clapets anti-retour.</u> 	

Repère	Désignation	Qté
	<p style="text-align: center;">CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES PLONGES</p> <p><u>Principe général de constitution :</u></p> <p>BATI :</p> <ul style="list-style-type: none"> o <i>Idem tables adossées.</i> <p>PIETEMENT :</p> <ul style="list-style-type: none"> o <i>Idem tables adossées.</i> <p>DESSUS :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Plateau en tôle d'acier inox AISI304 impératif, ep. 20/10^{ème} mini, poli brossé. o Bords moulurés anti-ruissellement sur côtés et face avant. Bords tombés de 40mm minimum, avec contreplis de 20mm à 45°, sur 2 côtés et face avant. Bord relevé de 60mm minimum à l'arrière, formant dossier, rayon de pliage mini: 15mm. o Égouttoirs lisses, insonorisés en sous-face. o Bac(s) inox AISI304, incorporé(s) sur plateau : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dimensions : suivant spécifications, ▪ angles verticaux et horizontaux largement rayonnés, ▪ fond de bac penté et insonorisé, ▪ <u>bonde avec écoulement trop plein, levier et tige de fermeture</u> (extrémité de tige en retrait de 50mm mini de l'avant de la table), ▪ siphon laiton chromé, ø40/49, hauteur réglable, avec culot démontable. o Robinetterie suivant spécifications. <p><u>Dimensions :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Longueur :</i> suivant spécifications. ▪ <i>Largeur :</i> 700mm (sauf spécification contraire). ▪ <i>Hauteur :</i> 900mm (plan de travail). <p><u>Caractéristiques spécifiques :</u></p> <p>PLONGES LEGUMES :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Dessus : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bac(s) dimensions 600x500x350 ou 800x600x450mm suivant spécifications. ▪ A fournir et poser, robinetterie mélangeuse EF + EC + bec orientable, à alimentations murales 3/4" et têtes céramique ¼ tour, type GASTROTOP Premium ou équivalent, <u>avec excentriques et clapets anti-retour.</u> <u>VOIR CROQUIS DE PRINCIPE DE POSE DES ROBINETTERIES MURALES & SUIVANTS.</u> <p>PLONGES GASTRONORMES BACS GN :</p> <p><i>Suivant principe général, plus :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> o Dessus : <ul style="list-style-type: none"> o Bac dimensions (nx325)x515x350 (n= nombre de bacs GN). Bonde d'écoulement sans tige de fermeture ni écoulement trop plein. o A fournir et poser, douchette de pré lavage EF + EC, à alimentations murales et têtes céramique ¼ tour, type GASTROTOP Premium ou équivalent, <u>avec excentriques et clapets anti-retour.</u> <u>VOIR CROQUIS DE PRINCIPE DE POSE DES ROBINETTERIES MURALES & SUIVANTS.</u> 	

Repère	Désignation	Qté
	<p><u>PLONGES BATTERIE :</u></p> <p>Suivant principe général, plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Dessus : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bac(s) dimensions 600x500x350, 700x510x400mm, 800x600x450mm suivant spécifications. ▪ A fournir et poser, douchette de pré lavage EF + EC + bec orientable, à alimentations murales et têtes céramique ¼ tour, type GASTROTOP Premium ou équivalent, <u>avec excentriques et clapets anti-retour.</u> <u>VOIR CROQUIS DE PRINCIPE DE POSE DES ROBINETTERIES MURALES & SUIVANTS.</u> <p><u>PLONGES DE TREMPAGE :</u></p> <p>Suivant principe général, plus :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Dessus : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bac(s) dimensions 600x500x350 ou 700x500x400mm suivant spécifications. ▪ A fournir et poser, douchette de pré lavage EF + EC + bec orientable, à alimentations murales et têtes céramique ¼ tour, type GASTROTOP Premium ou équivalent, <u>avec excentriques et clapets anti-retour.</u> <u>VOIR CROQUIS DE PRINCIPE DE POSE DES ROBINETTERIES MURALES & SUIVANTS.</u> <p>CAPOTAGE INOX DES ALIMENTATIONS DES ROBINETTERIES</p> <p>Les robinetteries à alimentations murales seront posées sur capotage inox à fournir au titre du présent lot et permettant de masquer les alimentations EC et EF, avec trappe d'accès aux vannes (accessibilité sans outils).</p> 	

Repère	Désignation	Qté
	<p>RÈGLES GÉNÉRALES D'INSTALLATION</p> <p>Lors du choix de son matériel, l'entreprise prendra toutes les dispositions nécessaires pour que, lors d'une implantation en ligne de plusieurs éléments, soient assurées :</p> <ul style="list-style-type: none"> o La continuité des surfaces de travail. o L'homogénéité d'aspect de ces surfaces : <ul style="list-style-type: none"> ▪ finition identique de tous les plateaux (grain, sens de polissage ...). ▪ bords tombés identiques. ▪ dossier arrières et côtés de même dimension et finition. <p>Par exemple, dans le cas d'un meuble bas réfrigéré intégré dans un linéaire de plans de travail, ce meuble sera commandé sans plateau supérieur, celui-ci étant réalisé sur le modèle exact des matériels le jouxtant.</p> <p>Dans le cas d'une implantation entre murs, <u>les longueurs indiquées devront être considérées comme indicatives</u>, l'entreprise prenant toutes dispositions pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Indiquer les côtes minimales entre murs nécessaires à l'implantation de son matériel sur ses plans de réservations. o Vérifier, avant passation de commande, l'emplacement disponible. o Modifier si nécessaire la longueur de son matériel. <p>CARACTERISTIQUES RAMPE A PLATEAUX</p> <p><u>RAMPES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o 3 tubes inox AISI304, ø 30mm mini, sur consoles inox AISI304 à fixer sur allège maçonnée. L'assemblage des tubes sur les consoles devra être conçu pour permettre un nettoyage aisé. o Largeur hors tout : 300mm environ. o Implantation et décomposition en éléments suivant plan PROJET. Crosses d'extrémités suivant plan PROJET. o Conformément à la réglementation P.M.R., la rampe sera implantée à une hauteur de 800mm maxi par rapport au sol. <p>CARACTERISTIQUES GENERALES DES CANIVEAUX DE SOL</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Caniveau : <ul style="list-style-type: none"> - Cuvette de caniveau entièrement réalisée en tôle d'acier inox AISI304, ép. 15/10^{ème} mini, avec pentes incorporées. - Colletette d'écoulement et de jonction avec le siphon en acier inox AISI304. - Pattes pour scellement dans la chape. o Grille : <ul style="list-style-type: none"> - Amovible, en acier inox AISI304 passivé, à maille carrée. - Dimensions : Suivant spécifications complémentaires. - Profil brise-jet et antidérapant. o Siphon : <ul style="list-style-type: none"> - Siphon ø200 à 250mm, à sortie ø100mm env., pour un débit d'évacuation de 2,5 à 3l/s. - Garde d'eau de 60mm mini, suivant norme EN 1253-1. - Platine de positionnement et d'étanchéité sur la dalle, en inox AISI304 ép. 12/10^{ème} mini. - Panier filtre inox AISI304 amovible, avec poignée. <p><u>NOTE :</u></p> <p>Le profil des caniveaux de sol, ainsi que le positionnement du siphon (centré ou non) et le type de sortie (verticale ou horizontale), devra être adapté aux caractéristiques de la dalle les supportant (épaisseur, emplacement des poutrelles, ...).</p>	

Repère	Désignation	Qté
	<p style="text-align: center;">CARACTERISTIQUES GENERALES DES RAYONNAGES</p> <p><u>Caractéristiques générales des rayonnages :</u></p> <p><u>ÉCHELLES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Profilés en duralinox anodisé, avec renforts en duralinox anodisé. ○ Perforations pour taquets supports, pas de 150mm environ. ○ Vérins de mise à niveau en matériau inoxydable. <p><u>LONGERONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Profilés en duralinox anodisé. ○ Emboîtement sur taquets supports. <p><u>Dimensions :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Suivant spécifications. <p><u>Spécifications complémentaires :</u></p> <p><u>RAYONNAGES POLYETHYLENE :</u> <i>suivant principe général, plus :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Plateaux : Constitués d'éléments amovibles en polyéthylène ou polypropylène, lavables en machine Charge admissible par plateau : 120kg minimum. <p><u>RAYONNAGES MOBILES :</u> <i>suivant principe général, sauf :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Roues : (par échelle) 2 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé. Roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement inoxydables. Bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. ○ Longerons : Emboîtement duralinox sur duralinox, par brides support vissées sur les échelles, sans pièces plastique intermédiaire. <p><u>TOUS RAYONNAGES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Dans le cas d'une implantation en U ou en L, échelles et longerons seront implantés de façon à laisser libre accès aux plateaux de stockage situés dans les angles (pas de montant vertical au niveau des angles intérieurs). ○ Ces rayonnages seront implantés conformément à l'implantation reportée sur le plan PROJET. ○ <u>Les dimensions et la décomposition en modules de ces rayonnages devront être vérifiées et validées par l'entreprise avant toute passation de commande, pour adaptation à l'espace disponible.</u> 	

Repère	Désignation	Qté
	Ch01 - MATERIELS LAVERIE	
	DECHETS - DE	
DE01	<p>Table de pré-tri sélectif des déchets - 2 tampons V.O. lg1200mm</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Bâti : <ul style="list-style-type: none"> - Suivant caractéristiques générales des plonges. o Piètement : <ul style="list-style-type: none"> - Suivant caractéristiques générales des plonges, sauf : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de platines de fixation murale. - Piètement adapté pour recevoir un container à déchets polyéthylène mobile 75l sous chaque tampon V.O. o Dessus : <ul style="list-style-type: none"> - Suivant caractéristiques des plonges, sauf : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bords moulurés anti-ruissellement sur 4 côtés. ▪ Bords tombés de 40mm, avec contreplis à 45°, sur 4 côtés. ▪ Contrepli côté public affleurant au nu de l'allège maçonnée finie. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Longueur :</i> 1200mm env. ▪ <i>Largeur :</i> 700mm env. ▪ <i>Hauteur :</i> 900mm. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o 2 tampons vide-déchets caoutchouc, ø250mm, amovibles. Emplacements suivant plan PROJET. 	1
DE02	<p>Container à déchets polypropylène mobile 75l</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Container : <ul style="list-style-type: none"> - En polypropylène, cylindrique. - 2 poignées de préhension. - Couvercle en polypropylène. o Socle support : <ul style="list-style-type: none"> - Socle support en polypropylène. - 4 roues pivotantes à bandage caoutchouc non marquant. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Diamètre :</i> 450mm environ. ▪ <i>Hauteur :</i> 700mm environ (sur socle). 	4

Repère	Désignation	Qté
LA01	<p>LAVERIE-VAISSELLE - LA</p> <p>Table mixte tri participatif 4 casiers lg2200mm</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Bâti : - Suivant caractéristiques générales des plonges. o Piètement : - Suivant caractéristiques générales des plonges, sauf : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de platines de fixation murale. o Dessus : - Suivant caractéristiques des plonges, sauf : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Partie plane côté élèves destinée de recevoir les casiers de lavage, installée en légère pente vers la table à rouleaux. Profil adapté pour glissement des paniers vers la table à rouleaux. ▪ Partie en décaissé côté service permettant de recevoir les cadres support rouleaux, avec pointe de diamant vers bac de récupération des déchets. ▪ Bords moulurés anti-ruissellement sur 4 côtés. ▪ Bords tombés de 40mm, avec contreplis à 45°, sur 4 côtés, Contrepli côté public affleurant au nu de l'allège maçonnée finie. ▪ Bord tombé de profil adapté pour jonction table à rouleaux avec bac de prélavage rep. LA02. ▪ Bac de récupération des déchets sous bonde d'écoulement, avec panier filtre inox amovible. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Longueur : 2200mm env. (capacité : 4 casiers). ▪ Largeur : 1100mm env. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Dans partie décaissée, rouleaux P.V.C. montés sur roulements à billes, résistants aux hautes températures, sur cadres inox modulaires et amovibles (passage en machine pour lavage). <p><u>- ACCESSOIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Évacuation par bonde et siphon laiton ø 40/49. 	1
LA02	<p>Table à rouleaux en pont avec bac de prélavage lg800mm</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Bâti : - Suivant caractéristiques générales des plonges. o Piètement : - Montage en pont entre la table de tri participatif rep. LA01 et le lave-vaisselle rep. LA03. o Dessus : - Suivant caractéristiques des plonges, sauf : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sur 2 côtés, bords moulurés avec double pli formant cuvette, destinée à recevoir les cadres support rouleaux, + bords tombés avec contreplis à 45°, suivant principe général des tables et plonges. ▪ 2 bords tombés de profil adapté pour jonction sur table de tri participatif rep.LA01 et le lave-vaisselle rep. LA03. ▪ Rouleaux en PVC, montés sur roulements à billes, résistants à la chaleur, sur cadres inox AISI304 amovibles, permettant leur lavage en machine. 	1

Repère	Désignation	Qté
	<p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Longueur : 800mm env. (à adapter aux matériels proposés). ▪ Largeur : 600mm. ▪ Hauteur : 900mm. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o 1 bac de prélavage en acier inox AISI304. Dimensions : 500x400x250mm. Angles verticaux et horizontaux largement rayonnés. Fond de bac penté et insonorisé. Panier filtre à déchets, en tôle d'acier inox perforée, amovible, en fond de bac. Siphon laiton ø 40/49. Emplacement suivant plan PROJET. o <u>A fournir et poser</u>, douchette de prélavage EF + EC + bec orientable, à alimentations murales et têtes céramique ¼ tour, type GASTROTOP Premium ou équivalent, <u>avec excentriques et clapets anti-retour.</u> <u>VOIR CROQUIS DE PRINCIPE DE POSE DES ROBINETTERIES MURALES & CARACTERISTIQUES GENERALES.</u> o Au niveau du bac de prélavage, mini rouleaux libres P.V.C., montés sur roulements à billes, fixés sur le bord mouluré (vis non apparentes). 	
LA03	<p>Lave-vaisselle à casiers avec condenseur et tunnel <u>Existant Récupéré</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Lave-vaisselle ELECTROLUX – Modèle LV300ELC – n°70800001 – Année 2007. • Tunnel de séchage ELECTROLUX F/DTEXS – n°70900001 – Année 2007. • Dépose et entreposage, sous responsabilité de l'entreprise. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Nettoyage – Détartrage complet. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service. 	1
LA04	<p>Elément table à rouleaux en pont lg900mm</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Bâti : - Suivant caractéristiques générales des plonges. o Piètement : - Montage en pont entre le lave-vaisselle rep. LA03 et le virage à rouleaux rep. LA05. o Dessus : - Suivant caractéristiques des plonges, sauf : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sur 2 côtés, bords moulurés avec double pli formant cuvette, destinée à recevoir les cadres support rouleaux, + bords tombés avec contreplis à 45°, suivant principe général des tables et plonges. ▪ Bords tombés de profil adapté pour jonction sur lave-vaisselle rep. LA06 et virage à rouleaux rep. LA04. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Longueur : 900mm env. (à adapter aux matériels proposés). ▪ Largeur : 600mm. ▪ Hauteur : 900mm. 	1

Repère	Désignation	Qté
LA05	<p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Rouleaux P.V.C., résistants aux hautes températures, montés sur cadres modulaires (passage en machine pour lavage). ○ Évacuation par bonde et siphon laiton ø 40/49. <p>Virage à 180° à rouleaux coniques motorisé</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Bâti : <ul style="list-style-type: none"> - Suivant caractéristiques générales des plonges. ○ Piètement : <ul style="list-style-type: none"> - Suivant caractéristiques générales des plonges, sauf : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pas de platines de fixation murale. ○ Dessus : <ul style="list-style-type: none"> - Suivant caractéristiques des plonges, sauf : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Bords relevés avec double pli formant cuvette, destinée à recevoir les rouleaux coniques. ▪ Bords tombés de profils adaptés pour accrochage sur élément table à rouleaux rep. LA04 et table de sortie rep. LA06. ▪ Rouleaux coniques en P.V.C., sur roulements à billes inox. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Longueur :</i> 1500mm environ. ▪ <i>Largeur :</i> 800mm environ. ▪ <i>Hauteur :</i> 900mm. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Motoréducteur d'entraînement mono 220V+T. Transmission par chaîne inoxydable sous carter de protection inox AISI304. Avancement asservi à celui du lave vaisselle (arrêt de l'entraînement des rouleaux si arrêt de l'avancement du lave vaisselle). ○ Évacuation par bonde et siphon laiton ø40/49. Panier filtre à déchets amovible. ○ Embases P.V.C. à visser au sol pour maintien en position des piétements fixes (toutes précautions de fixation à prendre pour assurer l'étanchéité au niveau de la fixation – chevilles chimiques). <p><u>- RACCORDEMENTS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Électricité :</i> Mono 220V+T – 0,50kw 	1
LA06	<p>Table de sortie à rouleaux pivotante lg1600mm</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Bâti : <ul style="list-style-type: none"> - Suivant caractéristiques générales des plonges. ○ Piètement : <ul style="list-style-type: none"> - Table pivotante, pour accès dégagé au lave-vaisselle pour les opérations de nettoyage et d'entretien. - Un piètement suivant caractéristiques générales, avec 2 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement, bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. 	1

Repère	Désignation	Qté
	<ul style="list-style-type: none"> o Dessus : <ul style="list-style-type: none"> - Suivant caractéristiques des plonges, sauf : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sur 3 côtés, bords moulurés avec double pli formant cuvette, destinée à recevoir les cadres support rouleaux, + bords tombés avec contreplis à 45°, suivant principe général des tables et plonges. ▪ Bord tombé droit pour jonction sur virage à rouleaux coniques rep. LA05. <p>- DIMENSIONS :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Longueur : 1600mm env. (4 casiers utile). ▪ Largeur : 600mm. ▪ Hauteur : 900mm. <p>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Table pivotante montée sur charnières inox, avec goupille amovible pour verrouillage en position de travail (en ligne). o Rouleaux P.V.C., résistants aux hautes températures, montés sur cadres modulaires (passage en machine pour lavage). o Contacteur fin de course en bout de table, stoppant l'avancement de la machine. 	
LA07	<p>Plonge de trempage 2 bacs + 1 égouttoir lg 2250mm</p> <p>- CONSTITUTION : <i>suivant caractéristiques générales.</i></p> <p>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Voir caractéristiques spécifiques des <i>plonges de trempage</i>. o Dimension bacs : 700x500x350mm. Emplacement : suivant plan PROJET. 	1
LA08	<p>Colonne hygiène avec lave-mains réglementaire et poste de lavage</p> <p>- CONSTITUTION :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Colonne hygiène : <ul style="list-style-type: none"> - Châssis tubulaire inox avec capotages démontable en tôle d'acier inox AISI304 ou 441, toute hauteur (entre plafond ou faux-plafond et sol), pour habillage des canalisations. - Renforts adaptés pour supportage lave-mains réglementaire et poste de lavage et désinfection avec enrouleur. - Panneau démontable intégrant le boîtier 2 vannes ½ tour pour sélection solution / rinçage) du poste de lavage et désinfection. o Lave-mains : <ul style="list-style-type: none"> - Fixé sur colonne hygiène (aucune tuyauterie d'alimentation ou évacuation apparente). - Cuve ronde en acier inox AISI304 ou 441 : <ul style="list-style-type: none"> ▪ ø400mm env. ▪ siphon laiton ø 40/49. - Col de cygne inox, avec mélangeur EF + EC (réglage manuel de la température et du débit) accessible sous cuve. - Commande par cellule électronique, avec temporisation réglable. - Alimentation par piles au lithium (à fournir). - Clapets anti-retour sur alimentations EF et EC. o Poste de lavage et désinfection mural : <ul style="list-style-type: none"> - Dosage automatique du produit et sélecteurs de lavage et de rinçage intégrés à la colonne hygiène. - Tuyau flexible, ø16mm intérieur, longueur 15m mini. - Pistolet douchette à jet réglable et arrêt automatique, raccordé au tuyau flexible par coupleur rapide. - Enrouleur dérouleur automatique en acier inox AISI304, ou matériau de synthèse. 	1

Repère	Désignation	Qté
	<p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Longueur :</i> 450mm env. ▪ <i>Largeur :</i> 250mm env. ▪ <i>Hauteur :</i> hauteur disponible entre sol et plafond ou faux-plafond. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ L'entreprise devra prendre en compte au présent lot l'ensemble des sujétions liées à l'installation de l'enrouleur/dérouleur automatique en fonction du type de paroi d'accrochage (type de cheville adapté, renforts éventuels, ...). ○ Les enrouleurs/dérouleurs seront installés en hauteur (env. 170cm du sol – à préciser avec les utilisateurs). <p><u>- ACCESSOIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Lave-mains :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Distributeur de savon liquide par rejet et poussoir intégrés sur le dessus du lave-mains (réservoir sous cuve). - Distributeur d'essuie mains à usage unique fixé à la colonne inox. - Réceptacle poubelle en matériau de synthèse ou inox accroché au lave-mains ou à la colonne. - Flexibles tresse inox pour raccordements sur attentes EF et EC. ○ <u>Poste de lavage et désinfection :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Mitigeur thermostatique EF + EC réglable, corps chromé, type PREMIX compact ou équivalent, intégré dans la colonne hygiène - Disconnecteur protégeant le réseau d'eau potable. - Support mural pour bidon en fil inox. - <u>Clapets anti-retour intégrés.</u> - Flexibles tresse inox pour raccordements sur attentes EF et EC. <p><u>- RACCORDEMENTS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Eau :</i> EF + EC ø12/14 	
LA09	<p>Chariot de stockage et égouttage des casiers 500x500</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Châssis : <ul style="list-style-type: none"> - En tube inox AISI304, ø25mm ou section 25x25mm, cintrés et soudés. ○ Roues : <ul style="list-style-type: none"> - 4 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, dont 2 avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé. - Roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement. - Bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. ○ Plateaux : <ul style="list-style-type: none"> - Tubes supports longitudinaux en acier inox AISI304, ø25 ou section 25x2mm soudés sur le châssis. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Longueur :</i> 1000mm env. ▪ <i>Largeur :</i> 500mm env. ▪ <i>Hauteur :</i> 1700mm env. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Positionnement des tubes adapté pour stockage sur chant des casiers de lavage, avec inclinaison vers l'arrière pour favoriser l'égouttage. Tube en acier inox AISI304, soudé sur le châssis, pour maintien des casiers en position inclinée. ○ Capacité de stockage : 3 niveaux de 7 à 8 casiers (casiers sans réhausse). 	2

Repère	Désignation	Qté
LC01	<p>LOCAL VAISSELLE PROPRE - LC</p> <p>Chariot niveau constant pour casier à verres</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Châssis : - En profilés inox AISI304 - AFNOR Z6CN18.09. o Carrosserie : - Carénage 1 ou 2 côtés en tôle d'acier inox AISI304 – AFNORZ6CN18.09. o Roues : - 4 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, dont 2 avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé. - Roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement. - Bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Longueur :</i> 600mm environ. ▪ <i>Largeur :</i> 750mm environ. ▪ <i>Hauteur :</i> 850mm environ. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Plateau en tôle d'acier inox AISI304, destiné à recevoir des casiers à verres 500x500mm. Capacité : environ 10 casiers à verres. o Système élévateur par ressorts multiples calibrés sur 1 ou 2 côtés. 	2
LC02	<p>Chariot niveau constant pour plateaux</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Châssis : - En profilés inox AISI304. o Carrosserie : - Carénage 1 ou 2 côtés en tôle d'acier inox AISI304. o Roues : - 4 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, dont 2 avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé. - Roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement. - Bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Longueur :</i> 600mm environ. ▪ <i>Largeur :</i> 750mm environ. ▪ <i>Hauteur :</i> 850mm environ. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Plateau en tôle d'acier inox AISI304, destiné à recevoir des plateaux de self 46x36cm. Capacité : environ 120 plateaux. o Système élévateur par ressorts multiples calibrés sur 1 ou 2 côtés. 	6

Repère	Désignation	Qté
LC03	<p>Chariot niveau constant à assiettes chaudes 2 piles</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Châssis : <ul style="list-style-type: none"> - En profilés inox AISI304 - AFNOR Z6CN18.09. o Carrosserie : <ul style="list-style-type: none"> - Carénage 4 faces en tôle d'acier inox AISI304 Z6CN18.09. - Couvercles de protection en A.B.S. o Roues : <ul style="list-style-type: none"> - 4 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, dont 2 avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé. - Roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement. - Bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Longueur : 1000mm environ. ▪ Largeur : 500mm environ. ▪ Hauteur : 950mm environ. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Système élévateur par ressorts multiples calibrés pour 2 piles d'assiettes. Réglage pour différents diamètres d'assiettes (200 à 260mm). o Résistances chauffantes avec thermostat de régulation + thermostat de sécurité. Boîtier électrique avec témoin M/A. o Capacité : env. 110 assiettes. <p><u>- RACCORDEMENTS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Électrique : Mono 220 V+T - 1,50kw. 	2
LC04	<p>Chariot niveau constant à assiettes chaudes <u>Existant Récupéré</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dépose et entreposage, sous responsabilité de l'entreprise. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service. 	4
LC05	<p>Chariot niveau constant universel pour vaisselle</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> o Châssis : <ul style="list-style-type: none"> - En profilés inox AISI304 - AFNOR Z6CN18.09. o Carrosserie : <ul style="list-style-type: none"> - Carénage 4 faces en tôle d'acier inox AISI304 Z6CN18.09. - Couvercle de protection rabattable en inox. o Roues : <ul style="list-style-type: none"> - 4 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, dont 2 avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé. - Roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement. - Bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. 	2

Repère	Désignation	Qté
	<p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Longueur : 1000mm environ. ▪ Largeur : 500mm environ. ▪ Hauteur : 950mm environ. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Système élévateur par ressorts multiples calibrés pour 2 piles d'assiettes. Réglage pour différents diamètres d'assiettes (200 à 260mm). ○ Système avec barres en tube inox pour réglage des espaces. Permet la mise en place de différents contenants : assiettes, bols, ramequins,... ○ Capacité : env. 120 à 180 assiettes selon le diamètre. Env. 200 bols. ... <p>STOCKAGE BATTERIE - SB</p> <p>SB01 Rayonnage spécial égouttage / stockage bacs GN</p> <p><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Bâti : <ul style="list-style-type: none"> - En tubes carrés inox AISI304 ou 441, section 25x25mm mini, soudés. ○ Roues : <ul style="list-style-type: none"> - 4 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé. - Roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement inoxydables. - Bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. ○ Plateaux : <ul style="list-style-type: none"> - 4 Niveaux, largeur utile 550mm, espacés de 325mm. - Constitués de grilles amovibles en fils inox ø6 et 4mm, adaptées pour recevoir des bacs, couvercles et grilles GN1/1. <p><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Longueur : 1250mm environ. ▪ Largeur : 620mm. ▪ Hauteur : 1800mm environ. <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 2^{ème} niveau amovible pour permettre le stockage et ou l'égouttage de bacs GN2/1. 	2
SB02	<p>Rayonnage batterie <i>Existant Récupéré</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ● Dépose et entreposage, sous responsabilité de l'entreprise. ● Nettoyage. ● Installation à son nouvel emplacement et remise en service. 	1

Repère	Désignation	Qté
SC°01	<p>SALLE A MANGER COLLEGIENS - SC°</p> <p>Élément rampe à plateaux lg4650mm + angle à 90°</p> <p>- CONSTITUTION :</p> <ul style="list-style-type: none"> o 3 tubes inox AISI304, ø30mm mini, sur consoles inox AISI304. L'assemblage des tubes sur les consoles devra être conçu pour permettre un nettoyage aisé. o Largeur hors tout : 300mm environ. o Implantation et décomposition en éléments suivant plan PROJET. Crosses d'extrémités suivant plan PROJET. o Conformément à la réglementation P.M.R., la rampe sera implantée à une hauteur de 800mm maxi par rapport au sol. <p>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</p> <ul style="list-style-type: none"> o Implantation suivant plan PROJET. o Prévoir renforts en tube inox de section rectangulaire pour fixation des consoles sur l'allège maçonnée. o Longueur : env. 4650mm + angle à 90° (à réaliser sur mesures pour adaptation parfaite à l'espace disponible). 	1
SC°02	<p>Fontaine réfrigérée 150l/h Existant Récupéré</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fontaines EDAFIM RS150EV – n° 507000559017746 et 747 – Année 2007. • Dépose et entreposage, sous responsabilité de l'entreprise. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service. 	2

Repère	Désignation	Qté
	<h2 style="text-align: center;">Ch02 - DOTATION CASIERS</h2> <h3 style="text-align: center;">CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES CASIERS DE LAVAGE</h3> <p><u>CONSTITUTION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Entièrement réalisés en polypropylène haute densité, résistant aux chocs thermiques et mécaniques, ainsi qu'aux produits utilisés pour le lavage et le rinçage. ○ Adaptés à tous les systèmes d'entraînement (ergot central ou ergots latéraux pour machines à casiers, posé sur tapis à doigts pour machine à convoyeur, ...). ○ Empilables. <p><u>DIMENSIONS :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Longueur : 500mm. ▪ Largeur : 500mm. ▪ Hauteur : à déterminer avec l'utilisateur selon la vaisselle. 	
CASAS	<h3 style="text-align: center;">Casier de lavage 18 Assiettes</h3> <p><u>- CONSTITUTION :</u> <i>suivant caractéristiques générales.</i></p> <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Maille largement aérée permettant une bonne pénétration de l'eau. ○ Picots de positionnement à entr'axes différenciées, permettant de laver 18 assiettes plates ou 12 assiettes creuses ou 7 plateaux. 	60
CASVE	<h3 style="text-align: center;">Casier de lavage 36 Verres inclinés</h3> <p><u>- CONSTITUTION :</u> <i>suivant caractéristiques générales.</i></p> <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lavage des verres en position inclinée. ○ Hauteur à déterminer avec les utilisateurs. 	25
CASFP	<h3 style="text-align: center;">Casier de lavage à fond plat</h3> <p><u>- CONSTITUTION :</u> <i>suivant caractéristiques générales.</i></p> <p><u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Maille largement aérée permettant une bonne pénétration de l'eau. ○ Destinés au lavage des objets creux (bols, ramequins, ...) et des couverts en godets. ○ Compatibles pour paniers à couverts. 	25

Repère	Désignation	Qté
PACO	<p data-bbox="292 237 544 271">Panier a couverts</p> <p data-bbox="292 320 451 342"><u>- CONSTITUTION :</u></p> <ul data-bbox="331 356 1366 461" style="list-style-type: none">o Panier 8 compartiments en polypropylène, résistant aux chocs thermiques, mécaniques et chimiques. Ajouré pour permettre le lavage des couverts. Poignées formées pour faciliter la préhension. <p data-bbox="292 517 432 539"><u>- DIMENSIONS :</u></p> <ul data-bbox="472 544 831 611" style="list-style-type: none">▪ <i>Longueur :</i> 430mm env.▪ <i>Largeur :</i> 210mm env.▪ <i>Hauteur :</i> 150mm env.	12

Repère	Désignation	Qté
	<h2 style="text-align: center;">Ch03 - PRESTATIONS D'INSTALLATION</h2> <p>NOTE</p> <p>Les prestations d'installation décrites dans les paragraphes suivants seront impérativement détaillées dans le cadre du bordereau quantitatif joint au présent dossier.</p> <p style="text-align: center;"><u>En aucun cas elles ne seront intégrées dans les prix unitaires des matériels sous peine de voir l'offre rejetée pour non-conformité.</u></p>	
PRÉPA	<h3>Documents Préparation Chantier</h3> <p>Conformément aux prescriptions du chapitre C.C.T.P. LOT ÉQUIPEMENTS DE CUISINE, l'entreprise indiquera le montant forfaitaire correspondant à la réalisation et la diffusion des documents nécessaires à la préparation de son intervention, à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mise au point du P.P.S.P.S., et modifications éventuelles jusqu'à obtention de l'accord du coordonnateur SPS. ▪ Réalisation et diffusion des plans d'attentes et de réservations pour les matériels décrits au présent lot. <i>Voir § "Plans d'Attentes et de Réservations" du C.C.T.P. pour spécifications complémentaires.</i> ▪ Réalisation d'un dossier regroupant l'ensemble des documentations commerciales et techniques en français des matériels neufs prévus au présent lot. <i>Voir § "Cahier de Matériels" du C.C.T.P. pour spécifications complémentaires.</i> 	1
DÉMO	<h3>Démontage du matériel existant non réutilisé</h3> <p>L'ensemble des matériels de laverie existants non récupérés sera démonté par le titulaire du présent lot, et mis à disposition du Maître d'Ouvrage, dans un lieu à définir lors de la phase de préparation du chantier. Son enlèvement pourra être demandé.</p>	1
INSTA	<h3>Livraison – Installation - Mise en service</h3> <p>L'entreprise prévoira dans son chiffrage le montant nécessaire à :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ la livraison, l'installation, et la mise en service des matériels neufs, ○ la dépose, l'entreposage, la révision (compris remise aux normes actuelles le cas échéant), l'installation (compris toutes sujétions d'adaptations éventuelles à la nouvelle implantation) des matériel réutilisés, <p>décrits au présent lot, conformément aux prescriptions contenues dans le présent dossier, et dans le respect de la réglementation et des règles de l'art.</p> <p>NOTES : <u>La mise en service intègre l'assistance des utilisateurs au premier service.</u></p>	1

Repère	Désignation	Qté
INFO	<p>Information du personnel</p> <p>L'entreprise devra prévoir 2 sessions d'information sur le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien des matériels neuf figurant au présent lot pour le personnel utilisateur de la cuisine du Collège Jacques Mercusot à Sombornon :</p> <p>Session n°1 : avant la mise en service de la laverie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - explication complète du fonctionnement, - démonstrations de mise en route et utilisation, - démonstrations de nettoyage journalier et entretien périodique. <p><u>Lors de cette première session d'information, un classeur regroupant l'ensemble des notices d'utilisation et d'entretien des matériels neufs prévus au présent lot sera remis aux utilisateurs.</u></p> <p>Session n°2 : Dans les 2 mois suivant la mise en service :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappel des consignes d'utilisation et d'entretien, - Point sur les éventuels problèmes d'utilisation et questions des utilisateurs. <p>Chaque session d'information du personnel fera l'objet d'un rapport écrit précisant les points traités, et complété d'une liste précisant le nom et la qualité des personnes ayant assisté à cette formation.</p> <p>Ce rapport sera établi par l'intervenant (installateur ou fabricant pour la session n°2), et diffusé à CLIC ainsi qu'au Maître d'Ouvrage.</p>	1

A _____, le _____

Cachet de l'entreprise et signature :