

Maître d'ouvrage



AUVERGNE RHONE-ALPES

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

Maître d'ouvrage délégué

LYCÉE ÉDOUARD-HERRIOT

6 PLACE EDGAR QUINET
69006 LYON

Ingénierie Restauration



BUREAU D'ÉTUDES ICP

49 RUE DE MONTAGNY
69008 LYON

Opération

REPLACEMENT DES ÉQUIPEMENTS DE CUISSON

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES Lot Équipements de Cuisson

Mars 2020 – Indice 1

SOMMAIRE

Chapitre 1. Généralités	6
1.1. Objet des travaux	6
1.2. Qualification de l'entreprise	7
1.3. Mémoire technique	7
Chapitre 2. Données de cadrage	9
2.1. Lieu de réalisation	9
2.2. Maitre d'œuvre	9
2.3. Description des installations	9
2.4. Réglementation applicable à l'établissement	9
2.5. Pièces complémentaires en annexe	10
Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot	11
3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché	11
3.2. Documents à fournir.	12
3.3. Approvisionnement du chantier	12
3.4. Planning des travaux	13
3.5. Les équipements	13
3.6. Formation du personnel	13
3.7. Nettoyage du chantier	13
3.8. Risques de Chantier	14
3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité	14
Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements	15
4.1. Équipements	15
4.2. Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils	16
4.3. Entretien	16
4.4. Mode d'exécution des travaux	16
4.5. Garantie	17
4.6. Hygiène	17

4.7. Niveaux sonores	18
4.8. Signalétique	18
Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements.....	19
5.1. Raccordement	19
5.2. Relatives à l'électricité.....	19
5.3. Dispositions particulières.....	20
5.4. Repérages des matériels et canalisations	20
5.5. Accès aux matériels.....	20
5.6. Résistance à la corrosion	21
5.7. Aménagement des locaux et enceintes isothermes.	21
5.8. Équipement électrique.....	21
5.9. Dossier D.O.E.....	21
Chapitre 6. Essais, contrôle et réception des ouvrages	23
6.1. Autocontrôles.....	23
6.2. Généralités	23
6.3. Réception.....	24
Chapitre 7. Liste des équipements.....	25
Chapitre 8. Caractéristiques des équipements	26
8.1. Four mixte 20 niveaux GN1/1 – Équipement existant à déplacer	26
8.2. Sauteuse multifonction 150 litres	26
8.3. Sauteuse multifonction 2x25 litres.....	27
8.4. Chariot à huile	28
8.5. Table inox mobile	29
8.6. Table inox mobile	29
8.7. Plaque à induction à poser	30
8.8. Muret inox	30
8.9. Goulotte inox	31
8.10. Hotte double captation.....	31

8.11.	Hotte simple captation.....	32
8.12.	Casserole induction 1,2 litres.....	32
8.13.	Casserole induction 2,4 litres.....	33
8.14.	Casserole induction 5,4 litres.....	33
8.15.	Casserole induction 12,8 litres.....	33
8.16.	Dépose et évacuation des équipements.....	34
Chapitre 9. Caractéristiques des travaux.....		35
9.1.	Gaz.....	35
9.1.1.	Dépose du réseau gaz depuis l'arrivée générale – suppression de l'asservissement.....	35
9.1.2.	Reprise des finitions.....	35
9.2.	Ventilation.....	36
9.2.1.	Dépose des hottes.....	36
9.2.2.	Piquage Ø315mm sur réseau existant cuisson.....	36
9.2.3.	Modification du réseau existant.....	36
9.2.4.	Réalisation d'un carottage en Ø315mm.....	37
9.2.5.	Mise en œuvre d'une bouche d'extraction.....	37
9.3.	Électricité.....	37
9.3.1.	Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N – Puissance : 37kW.....	37
9.3.2.	Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N – Puissance : 21 kW.....	38
9.3.3.	Mise en œuvre d'une alimentation MONO+T – Puissance : 8 kW.....	38
9.3.4.	Modification de l'alimentation TRI+T+N existante du four.....	39
9.3.5.	Dépose des alimentations existantes, mise à jour du schéma de l'armoire 39	
9.3.6.	Mise en œuvre de luminaires led pavé en plonge batterie.....	39
9.3.7.	Mise en œuvre de luminaire led réglette en plonge batterie.....	40
9.4.	Plomberie.....	41
9.4.1.	Modification des réseaux de plomberie selon les nouveaux besoins.....	41
9.5.	Divers.....	42

9.5.1. Protection des existants	42
9.5.2. Réalisation d'une saignée	43
9.5.3. Dépose du faux-plafond.....	43
9.5.4. Mise en œuvre de faux-plafond hygiène	43
9.5.5. Reprise du carrelage autour des caniveaux.....	45
9.5.6. Nettoyage de fin de chantier.....	46

Chapitre 1. Généralités

1.1. Objet des travaux

Le présent CCTP a pour objet de définir les prestations du **Lot Équipements de cuisson** nécessaires pour le fonctionnement de la **cuisine de production** dans le cadre du **remplacement des équipements de cuisson au sein du lycée Édouard Herriot à Lyon (69)**.

Du fait de sa qualification, il appartient à l'entreprise de prévoir le détail des sujétions, fournitures et ouvrages nécessaires à la réalisation parfaite de son marché.

Ce présent document renseigne l'opérateur économique sur l'ampleur des travaux à effectuer et sur la nature et la qualité des matériaux à employer. Cette description n'a pas un caractère exhaustif ; aussi, il s'ensuit que **l'opérateur économique devra exécuter, comme étant intégré dans son offre de prix, sans exception ni réserve, tous les travaux de sa profession nécessaires et indispensables pour le complet et parfait achèvement de l'ouvrage.**

L'entreprise doit tous les travaux nécessaires au complet et parfait achèvement de son installation. Toutes sujétions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement, de sécurité, d'entretien et de finition. L'entrepreneur doit des installations complètement terminées et ceci dans les moindres détails.

En l'occurrence, l'adjudicataire du présent lot ne pourra jamais arguer que des erreurs ou omissions aux plans et à la DPGF puissent le dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l'objet d'une demande de supplément de prix.

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

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

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

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

- ⇒ Des arrêtés, circulaires et décrets en vigueur

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

L'entreprise ne saurait se prévaloir de l'absence de référence à un texte réglementaire pour prétendre s'y soustraire.

Si au cours des travaux de nouveaux règlements ou normes entraînent en vigueur, l'adjudicateur du présent lot est tenu d'en référer par écrit au Maître d'ouvrage.

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

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

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

1.2. Qualification de l'entreprise

Les qualifications professionnelles, préconisées ci-dessous, pour la réalisation des travaux du présent lot sont un gage d'une certaine capacité technique d'un entrepreneur à réaliser une prestation avec un niveau de technicité défini :

- ⇒ Qualifications QUALICUISINES
- ⇒ Attestation à manipuler les fluides frigorigènes

Cela reste une préconisation en l'absence de qualification, l'entreprise fournira des références adéquates avec la présente mission.

1.3. Mémoire technique

L'entreprise devra joindre lors de la remise de son offre un mémoire technique relié permettant d'appréhender ses capacités, sa méthodologie et la valeur technique de son offre.

Le mémoire technique comprendra, à titre indicatif et cela à minima :

- ⇒ Les moyens humains affectés à la prestation ou aux travaux
- ⇒ Organigramme de l'équipe, curriculum vitae (CV)
- ⇒ Nombre de personnes et fonctions, rôle au sein du présent projet
- ⇒ Les moyens matériels affectés à la prestation ou aux travaux
- ⇒ Les contraintes pour l'exécution des prestations ou travaux
- ⇒ Les dispositions prises par l'entreprise pour respecter les exigences du DCE
- ⇒ La méthodologie de mise en œuvre et la gestion des déchets de chantiers
- ⇒ Les dispositions prises par l'entreprise pour lutter contre les accidents du travail
- ⇒ Les dispositions prises par l'entreprise contre les nuisances vis-à-vis des bruits et poussières
- ⇒ La gestion de la maintenance ou du service après-vente
- ⇒ **Le planning prévisionnel d'exécution de ses travaux**

- ⇒ **Un descriptif détaillé et précis des différentes tâches à réaliser par l'entrepreneur en lien avec le planning**
- ⇒ **Les avantages et les atouts de l'offre**, par rapport aux demandes de base du CCTP

Chapitre 2. Données de cadrage

2.1. Lieu de réalisation

LYCÉE ÉDOUARD HERRIOT

6 PLACE EDGAR QUINET
69006 LYON

2.2. Maître d'œuvre

BUREAU D'ÉTUDES ICP

49 RUE DE MONTAGNY
69008 LYON

contact@be-icp.fr

2.3. Description des installations

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

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

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

L'énergie utilisable est :

⇒ Électricité tension 240/400 TRI+T+N

Rappel important

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

2.4. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant au remplacement des équipements de cuisson au sein du lycée Édouard Herriot est de satisfaire aux textes et normes suivantes :

- ⇒ A l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997
- ⇒ Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)
- ⇒ à la note DGLA/SDHA/N98/N°8126 du 10 août 1998 et plus précisément à l'article 38 relatif au transport des repas
- ⇒ A l'extrait du CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME _ Partie législative
- ⇒ Au code du travail
- ⇒ Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

- ⇒ Règlement CE n°852/2004 du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dans les établissements de restauration collectives à caractère sociale
- ⇒ Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- ⇒ Règlement CE n°854/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine
- ⇒ Arrêté du 27 Avril 2007 modifiant l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animal
- ⇒ Norme NF Hygiène pour les équipements

2.5. Pièces complémentaires en annexe

- ⇒ ICP - LYCÉE ÉDOUARD HERRIOT – IMPLANTATION - A3 50^{ème}
- ⇒ ICP - LYCÉE ÉDOUARD HERRIOT – IMPLANTATION - A3 100^{ème}
- ⇒ DPGF
- ⇒ Tableau des Marques et Types
- ⇒ DCE des autres corps d'état

Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

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

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

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

- ⇒ Fournir au Maître d'œuvre les plans des ouvrages, établis en relation avec le constructeur, à partir des plans, coupes, et dessins du projet avec les précisions nécessaires.

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

3.2. Documents à fournir.

Avant toutes actions :

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

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

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

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

3.3. Approvisionnement du chantier

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

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

3.4. Planning des travaux

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

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

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

3.5. Les équipements

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

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

L'entrepreneur doit tenir compte lors de la rédaction de son offre du positionnement de la cuisine au R-1.

L'entrepreneur doit monter un escalier pour accéder à la cour de l'établissement puis descendre un escalier pour accéder à la cuisine (environ 20 marches).

L'entrepreneur doit également faire les demandes de stationnement nécessaire auprès de la mairie, les frais sont à la charge de l'entreprise.

3.6. Formation du personnel

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

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

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

3.7. Nettoyage du chantier

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

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

L'entrepreneur doit le nettoyage complet en fin de chantier de toutes ses installations et équipements avant la désinfection par les utilisateurs.

Les ultimes protections (films, adhésifs) seront de même évacuées avant la réception et la mise en service.

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

3.8. Risques de Chantier

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

3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité

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

En particulier, l'entrepreneur devra :

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

Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements

4.1. Équipements

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

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

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

Le présent CCTP définit pour chacun des équipements, un niveau de qualité, de performance, et une aptitude fonctionnelle précise. L'équipement ou le matériau proposé devra respecter l'esprit général du cahier des charges, et posséder au minimum les niveaux qualitatifs et de performances indiqués dans le présent descriptif.

Ces références ne devront pas être accompagnées de qualificatifs **tels que, ou similaires**.

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

La notion de matériel ou matériau « équivalent » sous-entend également des qualités de fiabilité et de maintenance. A ce titre, l'entreprise fournira impérativement pour chacun des matériaux ou équipements sa marque et son type précis.

Pour cela, l'entreprise devra impérativement compléter les fiches de renseignements annexées au présent document lors de la remise de son offre et joindre impérativement tout document technique justifiant ses choix et en outre d'apprécier les caractéristiques complètes des équipements proposés, **faute de quoi l'analyse de l'offre ne pourra être faite.**

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

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

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

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

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

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

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

4.2. Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils

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

Important

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

4.3. Entretien

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

4.4. Mode d'exécution des travaux.

Tous les travaux seront exécutés dans les règles selon les meilleurs techniques et pratiques en usage. L'installateur devra mettre en œuvre tous les moyens matériels et le personnel qualifié suffisant pour exécuter ses travaux en fonction de chaque tâche spécifique et pour respecter les délais prévus. L'entreprise devra se rendre à l'ensemble des réunions de chantiers organisées, par la maîtrise d'œuvre.

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

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

4.5. Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6. Hygiène

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

- ⇒ Les différentes surfaces en contact avec les aliments devront être lisses, lavables, imputrescibles et non toxique
- ⇒ Les têtes de vis seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisse.
- ⇒ L'ensemble des tables, plonges, et autres équipements en contact avec les denrées posséderont des angles largement arrondis

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

4.7. Niveaux sonores.

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

- ⇒ Dans les cuisines : 60 dB(A)

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

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

4.8. Signalétique

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

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

Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements

5.1. Raccordement

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

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

Toutes sujétions permettant un nettoyage aisé seront à la charge du présent lot.

Textes particuliers de fabrication du matériel

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

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

5.2. Relatives à l'électricité.

Dans le cas de voisinage de canalisations électriques et de canalisations non électriques, les canalisations sont disposées de façon à ménager une distance au minimum 30 mm entre les surfaces extérieures des canalisations.

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

Les canalisations électriques à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, se trouvent à 0m50 minimum des conduits d'évacuation des hottes ou autres dispositifs de capteur d'air vicié, de buées ou de graisses.

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

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

Les appareils sont du type étanche.

5.3. Dispositions particulières.

Accessibilité

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

Emplacement des appareils et fixation

Les appareils seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur entretien et, s'il y a lieu à la vérification des connexions des conducteurs. Les appareils devront être maintenus de manière à ce que les connexions des canalisations des appareils, ne soient soumises à aucun effort de traction ou de torsion, malgré les contraintes résultant de l'usage normal des appareils.

Protection des canalisations à leur entrée dans les appareils

Dans tous les cas où les règles prescrivent que les canalisations soient protégées contre les détériorations mécaniques, cette protection sera assurée d'une façon continue jusqu'à leur pénétration dans les appareils.

Une attention toute particulière sera apportée sur les presses étoupes à écrasement sur les canalisations, qui seront réalisées de façon à garantir l'étanchéité parfaite de l'appareil à alimenter. Le titulaire du présent lot veillera à prévoir les protections mécaniques nécessaires.

Appareils de coupure et de commande

Chaque appareil comprendra son dispositif de coupure et de commande.

Appareils de protection

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

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

5.4. Repérages des matériels et canalisations

L'entrepreneur devra tous les travaux nécessaires au parfait repérage de ses installations.

Les prestations comprennent :

- ⇒ Plan d'installation, sur lesquels apparaîtront la nomenclature du matériel, les numéros devant correspondre à ceux de la DPGF

Ces documents devront être soumis avant la pose, à l'acceptation du Maître d'Œuvre.

5.5. Accès aux matériels

Tous les matériels nécessitant un entretien seront accessibles et démontables.

L'entrepreneur est tenu de signaler au Maître d'Œuvre, la position et les dimensions des trappes et accès aux matériels qu'il doit installer.

5.6. Résistance à la corrosion

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

5.7. Aménagement des locaux et enceintes isothermes.

Outre les dimensions réglementaires à respecter, l'aménagement doit :

Laisser aisément accessibles toutes les parties constitutives des matériels ainsi que les organes de commande, contrôle, sécurité.

Permettre le démontage de tout ou partie des matériels sans dépose d'autres équipements.

Comporter les équipements nécessaires à la manutention des matériels.

Assurer l'évacuation des ouvrages d'eau (canalisations siphonnées raccordées au réseau E.U. et ceci hors de l'enceinte réfrigérée).

5.8. Équipement électrique.

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

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

5.9. Dossier D.O.E.

Obligation est faite à l'entreprise de fournir, à la demande du Maître d'œuvre et/ou du bureau de contrôle, les P.V. et certificats de conformité de tous les matériaux et matériels.

A la demande du Maître d'œuvre, les entreprises devront fournir leurs D.O.E, en 3 exemplaires.

Ils comporteront au minima :

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

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

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

- ⇒ Les onglets cartonnés de séparation, repérés suivant le sommaire ci-avant pour chaque matériel

Un CD comportant les mêmes pièces au Format PDF.

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

Chapitre 6. Essais, contrôle et réception des ouvrages

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

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

6.1. Autocontrôles

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

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

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

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

6.2. Généralités

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

Il est procédé à la vérification :

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

Liste des vérifications et contrôles à minima et non exhaustifs :

Cuisson et matériel chauffant et petit équipements électromécaniques

- ⇒ Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions
- ⇒ Vérification de la mise à niveau de la stabilité

- ⇒ Vérifications des outils et accessoires pour les petits équipements
- ⇒ Essai de fonctionnement : mise en route, système de chauffage, allumages train d'étincelles, moteur, sécurité, éclairage, arrêt d'urgence, et tout autre organe devant être vérifié
- ⇒ Essais d'étanchéité des arrivées d'eau et vidange appareils

Matériel inox

- ⇒ Vérification des épaisseurs des inox et principe de fabrication
- ⇒ Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions
- ⇒ Vérification de la mise à niveau des tables et de la stabilité
- ⇒ Vérification des accessoires
- ⇒ Vérification des siphons et caniveaux : joints, paniers filtres et caillebotis
- ⇒ Essais d'étanchéité des arrivées d'eau et vidange des appareils, vidanges sur caniveaux

6.3. Réception

Pour le jour de la réception, l'entreprise devra avoir réalisé les opérations suivantes :

Mise en route et finitions :

- ⇒ Mise en route de l'ensemble des équipements 2 heures avant la réception
- ⇒ Nettoyage définitif et complet de tous les équipements

Formation du personnel :

En fin de chantier, l'entreprise déléguera sur place un ou des représentant(s) qualifié(s) pour la formation du personnel de restauration et d'entretien.

Principaux thèmes abordés :

- ⇒ Initiation aux fonctionnements des équipements
- ⇒ Les méthodes de la mise en service et de la programmation quotidienne des équipements
- ⇒ Les méthodes de programmation permanente des appareils
- ⇒ Les méthodes d'utilisation pendant le service de chacun des équipements
- ⇒ Les méthodes et les règles relatives à détecter le dysfonctionnement de chacun des appareils,
- ⇒ Les méthodes de remise en fonctionnement des équipements, suite à une coupure d'alimentation ou après un dysfonctionnement mineur, ne demandant pas la nécessité d'un technicien de maintenance
- ⇒ Les règles à respecter pour assurer le bon fonctionnement de chacun des appareils
- ⇒ Les méthodes optimisant les capacités d'utilisation de chacun des appareils
- ⇒ Les méthodes d'utilisation de chacun des appareils dans le respect des règles l'HACCP
- ⇒ Les méthodes d'entretien quotidien et / ou périodique à assurer par le personnel d'exploitation et selon le cas
- ⇒ La production et l'argumentation d'un calendrier des maintenances à assurer périodiquement, par des techniciens qualifiés, pour assurer le bon fonctionnement de chacun des appareils

Chapitre 7. Liste des équipements

Rep	Désignation	Dimensions	Quantité
	Équipements		
CU1	Four mixte 20 niveaux GN1/1 Équipement existant à déplacer	879x791x1782	2
CU2	Sauteuse multifonction 150 litres	1535x914x1100	1
CU3	Sauteuse multifonction 2x25 litres	1200x700x1100	1
CU4	Chariot à huile		1
CU5	Table inox mobile	1400x700x900	1
CU6	Table inox mobile	2200x700x900	1
CU7	Plaques à induction à poser	500x365x95	2
CU8	Muret inox	4560x250x1100	1
CU9	Goulotte inox	120x280x3000	1
CU10	Hotte double captation	1500x4000x400	1
CU11	Hotte simple captation	1500x4000x400	1
CU12	Lave-batterie à granules Équipement existant		1
NR	Casserole induction 1,2 litres	Ø140	2
NR	Casserole induction 2,4 litres	Ø180	2
NR	Casserole induction 5,4 litres	Ø240	2
NR	Casserole induction 12,8 litres	Ø320	1
NR	Dépose et évacuation des équipements		1

Chapitre 8. Caractéristiques des équipements

8.1. Four mixte 20 niveaux GN1/1 – Équipement existant à déplacer

Repère : CU1

Quantité : 2

Dimensions : 879x791x1782mm

Énergies : TRI+T+N

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement.

L'entrepreneur doit prévoir dans les prestations :

- ⇒ La dépose et le déplacement des fours
- ⇒ Le remplacement des accessoires de raccordement
- ⇒ Le raccordement des fours
- ⇒ Cheminées d'évacuation
- ⇒ Nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes sujétions de réalisation et de manutention.

8.2. Sauteuse multifonction 150 litres

Repère : CU2

Quantité : 1

Dimensions : 1535x914x1100mm

Énergies : TRI+T+N

Marque ou équivalent :

Sauteuse multifonction à pression 150 litres.

Température réglable de 30 à 250°C.

Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve.

Témoins de fonctionnement et avertissement.

Sécurité de surchauffe.

Température de contact des habillages de cuve : max 70°C.

Écran tactile couleur 8,5 pouces à minima à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hyper simple.

Molette de sélection avec fonction de validation des entrées.

Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil.

Sonde à cœur à 6 points de mesure, fixation de sonde à cœur brevetée.

Remplissage automatique de la cuve en eau.

Fond de cuve constitué de 3 couches d'acier indissociables.

Process de cuisson régulés par microprocesseur.

Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable.

Prise de courant intégrée.

Port USB avec clé USB.

Interrupteur de mise sous tension intégré.

Langue d'utilisation personnalisable.
Unité de température réglable.
Affichage numérique des températures.
Affichage des valeurs programmées et réelles.
Minuterie réglable de 0 à 24h, mode direct, mode préchauffe, etc...
Construction intérieure et extérieure inox Din 1.4301
Cuve de cuisson à angles rayonnés.
Basculement de cuve motorisé.
Indice de protection IP X5.
Descente et relevage automatique des paniers de cuissons.
Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB.
Version Dynamic
Surface minimum : 65 dm²
Capacité : 3 bacs GN1/1.
Raccordement TRI+T+N – Puissance maximum : 37 kW

A prévoir au présent lot :

- ⇒ Pelle
- ⇒ Bras de relevage
- ⇒ 3 Paniers pour friture
- ⇒ 3 Paniers pour pochage
- ⇒ Égouttoir
- ⇒ Grille de fond de cuve

8.3. Sauteuse multifonction 2x25 litres

Repère : CU3

Quantité : 1

Dimensions : 1200x700x1100mm

Énergies : TRI+T+N

Marque ou équivalent :

Sauteuse multifonction à pression 2x25 litres.

Température réglable de 30 à 250°C.

Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée à la cuve.

Témoins de fonctionnement et avertissement.

Sécurité de surchauffe.

Température de contact des habillages de cuve : max 70°C.

Écran tactile couleur 8,5 pouces à minima à symboles auto-explicatifs pour une manipulation hyper simple.

Molette de sélection avec fonction de validation des entrées.

Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil.

Sonde à cœur à 6 points de mesure, fixation de sonde à cœur brevetée.

Remplissage automatique de la cuve en eau.

Fond de cuve constitué de 3 couches d'acier indissociables.

Process de cuisson régulés par microprocesseur.
Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable.
Prise de courant intégrée.
Port USB avec clé USB.
Interrupteur de mise sous tension intégré.
Langue d'utilisation personnalisable.
Unité de température réglable.
Affichage numérique des températures.
Affichage des valeurs programmées et réelles.
Minuterie réglable de 0 à 24h, mode direct, mode préchauffe, etc...
Construction intérieure et extérieure inox Din 1.4301
Cuve de cuisson à angles rayonnés.
Basculement de cuve motorisé.
Indice de protection IP X5.
Descente et relevage automatique des paniers de cuissons.
Enregistrement automatique des données HACCP et édition via port USB.
Version Dynamic
Surface minimum : 19+19 dm²
Raccordement TRI+T+N – Puissance maximum : 21 kW

A prévoir au présent lot :

- ⇒ Pelle
- ⇒ 2 Bras de relevage
- ⇒ 2 Paniers pour friture
- ⇒ 2 Paniers pour pochage
- ⇒ Égouttoir
- ⇒ Grille de fond de cuve

8.4. Chariot à huile

Repère : CU4

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergies : MONO+T

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture et la mise en œuvre d'un chariot à huile.

Chariot à huile compatible avec les sauteuses multifonction REP CU2 et REP CU3.

Remplissage de la cuve par une pompe électrique et un col de cygne rotatif

Débit : 5 l. de graisse chaude jusqu'à 180 °C par minute

Avec préchauffage de l'huile froide et possibilité de faire fondre un bloc de graisse

Filtre en plastique amovible et lavable (silicone)

Équipement : 4 roues pivotantes de 100 mm de diamètre, dont 2 avec frein (arrière)

Matériau : Acier inoxydable

8.5. Table inox mobile

Repère : CU5

Quantité : 1

Dimensions : 1400x700x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Table inox adossée mobile.

Plateau et piétement en inox AISI 304.

Plateau épaisseur 20/10^{ème}, raidi et insonorisé par un panoxyl avec coffrage étanche.

Dosseret de 100x20mm totalement obturé en bout par soudages, gorge arrondie, arrière penté à 45°.

Bord tombé de 60mm arrondi en façade (rayon de 20mm) avec contre pli à 110°.

Ceinture haute fixée au plateau sur 4 côtés, constituée de bandeaux raidisseurs soudés sur la tangente des pieds.

Pieds ronds soudés Ø38mm en retrait de 40mm en façade et sur les côtés, décalés de 80mm à l'arrière.

Entretoises et traverse arrière en tube rond Ø38mm, soudées aux pieds en intersection cylindrique à 200mm du sol.

Élément mobile composé de quatre roues mobiles Ø125mm, dont deux avec freins. Roues à chape polyamide.

A prévoir au présent lot :

- ⇒ Mise en place à minima de deux pièces de placage au mur en polyéthylène fixation sur table au niveau du dosseret par visserie inox.

8.6. Table inox mobile

Repère : CU6

Quantité : 1

Dimensions : 2200x700x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Table inox adossée mobile.

Plateau et piétement en inox AISI 304.

Plateau épaisseur 20/10^{ème}, raidi et insonorisé par un panoxyl avec coffrage étanche.

Dosseret de 100x20mm totalement obturé en bout par soudages, gorge arrondie, arrière penté à 45°.

Bord tombé de 60mm arrondi en façade (rayon de 20mm) avec contre pli à 110°.

Ceinture haute fixée au plateau sur 4 côtés, constituée de bandeaux raidisseurs soudés sur la tangente des pieds.

Pieds ronds soudés Ø38mm en retrait de 40mm en façade et sur les côtés, décalés de 80mm à l'arrière.

Entretoises et traverse arrière en tube rond Ø38mm, soudées aux pieds en intersection cylindrique à 200mm du sol.

Élément mobile composé de quatre roues mobiles Ø125mm, dont deux avec freins. Roues à chape polyamide.

A prévoir au présent lot :

- ⇒ Mise en place à minima de deux pièces de placage au mur en polyéthylène fixation sur table au niveau du dossier par visserie inox.

8.7. Plaque à induction à poser**Repère : CU7****Quantité : 2****Dimensions : 500x365x95mm****Énergies : MONO+T****Marque ou équivalent :**

Plaque à induction.

Carrosserie en acier inoxydable.

Dessus vitrocéramique

Commandes à touches sensibles avec affichage digital.

Variateur de puissance à 15 positions.

Minuterie 99 minutes.

Protection thermique de l'inducteur.

Filtre à air amovible et nettoyable

Témoin visuel d'absence de récipient.

Puissance : 3,5 kW

Accepte les récipients de 120 à 320 mm de diamètre.

Vitrocéramique de 6mm.

8.8. Muret inox**Repère : CU8****Quantité : 1****Dimensions : 4560x250x1100mm****Énergies :****Marque ou équivalent :**

L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture et la mise en œuvre d'un muret inox.

AISI 304, épaisseur 20/10^{ème}

Prévoir la mise en œuvre de 3 poteaux inox, sur la longueur, le muret devra être rigide sur la longueur.

Prévoir la mise en œuvre de 3 prises inox encastrées et étanches sur le muret, positionnement selon demande du BET Cuisine.

Mise en œuvre d'un chapeau selon détail sur le dessus du muret.

L'objectif du muret est le passage des fluides, l'entrepreneur doit prévoir tous les percements et réservation nécessaire, ainsi que les trappes d'accès nécessaires.

Un plan de fabrication sera à transmettre au MOE avant réalisation.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art.

8.9. Goulotte inox

Repère : CU9

Quantité : 1

Dimensions : 120x280x3000mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture et la mise en œuvre d'une goulotte inox d'habillage des alimentations.

Réalisation en inox AISI 304, épaisseur selon besoin.

Fixation sur poteau existant, prévoir toute sujétion de fixation.

Réalisation toute hauteur.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art.

8.10. Hotte double captation

Repère : CU10

Quantité : 1

Dimensions : 1500x4000x400mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'une hotte d'extraction statique double captation en zone cuisson de dimension : 1500x4000x400mm, l'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de mise en œuvre et de fixation.

Hotte permettant d'assurer l'extraction de la chaleur et de la vapeur dégagée par les équipements. Le captage et la filtration seront assurés par des filtres à chocs, prévoir des filtres pleins au-dessus de la table inox.

Hotte avec éclairage led à raccorder sur l'éclairage de la zone cuisson.

La commande locale n'est pas prévue remplacée, l'entrepreneur doit s'adapter.

L'entrepreneur doit le raccordement sur le réseau ventilation existant.

Prévoir toutes sujétions de pose et de réalisation.

Caractéristiques des hottes :

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

Hotte du type VIM ou techniquement équivalent.

8.11. Hotte simple captation

Repère : CU11

Quantité : 1

Dimensions : 1500x4000x400mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'une hotte d'extraction statique en zone cuisson de dimension : 1500x4000x400mm, l'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de mise en œuvre et de fixation.

Hotte permettant d'assurer l'extraction de la chaleur et de la vapeur dégagée par les équipements. Hotte avec éclairage led à raccorder sur l'éclairage de la zone cuisson.

Le captage et la filtration seront assurés par des filtres à chocs, prévoir des filtres pleins au-dessus de la table.

L'entrepreneur doit le raccordement sur le réseau ventilation existant.

La commande locale n'est pas prévue remplacée, l'entrepreneur doit s'adapter.

L'entrepreneur doit le raccordement sur le réseau ventilation existant.

Prévoir toutes sujétions de pose et de réalisation.

Caractéristiques des hottes :

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

Hotte du type VIM ou techniquement équivalent.

8.12. Casserole induction 1,2 litres

Repère : NR

Quantité : 2

Dimensions : Ø140mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Casserole induction 1,2 litres

Ø 140mm

Corps en acier inoxydable

Fond diffuseur aluminium

Renfort épais des bords supérieurs et inférieurs des corps

Finition poli miroir
Bord renforcé
Moutures « froides » soudées en tube inox

8.13. Casserole induction 2,4 litres

Repère : NR

Quantité : 2

Dimensions : Ø180mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Casserole induction 2,4 litres
Ø 180mm
Corps en acier inoxydable
Fond diffuseur aluminium
Renfort épais des bords supérieurs et inférieurs des corps
Finition poli miroir
Bord renforcé
Moutures « froides » soudées en tube inox

8.14. Casserole induction 5,4 litres

Repère : NR

Quantité : 2

Dimensions : Ø240mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Casserole induction 5,4 litres
Ø 240mm
Corps en acier inoxydable
Fond diffuseur aluminium
Renfort épais des bords supérieurs et inférieurs des corps
Finition poli miroir
Bord renforcé
Moutures « froides » soudées en tube inox

8.15. Casserole induction 12,8 litres

Repère : NR

Quantité : 1

Dimensions : Ø320mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Casserole induction 12,8 litres
Ø 320mm
Corps en acier inoxydable

Fond diffuseur aluminium
Renfort épais des bords supérieurs et inférieurs des corps
Finition poli miroir
Bord renforcé
Moutures « froides » soudées en tube inox

8.16. Dépose et évacuation des équipements

Repère : NR

Quantité : Ens.

Dimensions :

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge la dépose des équipements existants non récupérés.

L'entrepreneur doit le traitement spécifique et adaptée en déchetterie ou la mise à disposition des équipements à l'établissement selon choix du MOA.

L'entrepreneur doit prévoir la manutention nécessaire, la cuisine se situe au sous-sol, passage obligatoire par les escaliers de l'établissement. L'entrepreneur doit prévoir depuis la cuisine de monter les escaliers dans la cour et de les redescendre au niveau de la voirie.

L'entrepreneur doit prévoir les protections des existants, afin de ne pas détériorer l'existant.

Prévoir toutes sujétions de réalisation et de manutention.

Chapitre 9. Caractéristiques des travaux

9.1. Gaz

9.1.1. Dépose du réseau gaz depuis l'arrivée générale – suppression de l'asservissement

Quantité : Ens.

Localisation : Restaurant

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose du réseau gaz de la cuisine, étant donné la suppression des équipements gaz.

La prestation est à réaliser depuis le sous-compteur du bâtiment jusqu'aux équipements

L'entrepreneur doit prévoir la dépose et l'évacuation des équipements en déchetterie (sous-compteur, réseaux, etc..).

L'entrepreneur doit prévoir dans ses prestations la réalisation de toutes les démarches administratives nécessaires.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation et selon demande du CT.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et les DTU.



9.1.2. Reprise des finitions

Quantité : Ens.

Localisation : Restaurant

L'entrepreneur aura à charge et frais après la dépose du réseau gaz, la reprise de l'ensemble des traversées de cloison.

Reprise à l'identique de l'existant, en termes de finitions et en termes de CF.

L'entrepreneur doit se référer aux plans afin de localiser le cheminement.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et les DTU.

9.2. Ventilation

9.2.1. Dépose des hottes

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose des hottes présentes dans le local cuisson.

La prestation prévoit la dépose de la hotte du piano et de la hotte des fours.

L'entrepreneur doit prévoir la dépose, la manutention et l'évacuation des équipements en déchetterie. Les gaines de ventilation sont conservés.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et les DTU.



9.2.2. Piquage Ø315mm sur réseau existant cuisson

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais de raccorder sur l'extraction de la zone cuisson existante une bouche d'extraction au-dessus du lave-batterie par le biais d'une gaine Ø315mm.

Raccord jusqu'au Ø315mm, prévoir la mise en œuvre d'un manchon CF de dimension adaptée, à confirmer selon possibilité technique.

Gainés rectangulaires ou circulaires, selon le cas.

Longueur selon plan.

La prestation prévoit les coudes, gaines, virole ainsi que les accessoires nécessaires.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et les DTU.

9.2.3. Modification du réseau existant

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais de raccorder la nouvelle hotte sur le réseau existant.

La prestation prévoit les gaines, coudes ainsi que les accessoires nécessaires.

Raccord jusqu'au Ø630mm, à confirmer selon existant

Longueur selon plan.

Gaines rondes ou rectangulaires selon le cas.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et les DTU.

9.2.4. Réalisation d'un carottage en Ø315mm

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais la réalisation d'un carottage permettant le passage d'une gaine en Ø315mm afin de passer la gaine depuis le hall cuisson.

Épaisseur selon existant.

L'entrepreneur doit les reprises nécessaires suite à la fixation de la carotteuse.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et les DTU.

9.2.5. Mise en œuvre d'une bouche d'extraction

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre d'une bouche d'extraction suite à la gaine mise en œuvre.

La bouche devra se positionner au-dessus du lave-batterie.

Bouche d'extraction de dimension 600x600mm.

L'entrepreneur doit tenir compte de cette bouche lors du calepinage du faux-plafond.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et les DTU.

9.3. Électricité

9.3.1. Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N – Puissance : 37kW

Quantité : 1

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour une sauteuse multifonction 150 litres.

Puissance unitaire : 37 kW – TRI+T+N

Fournir 3 mètres de mou pour raccordement des équipements.

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

La protection sera de marque identique à l'existant.

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

L'entrepreneur doit la réalisation d'un schéma électrique de l'armoire.

L'ensemble des prestations sont à charge de l'entreprise depuis l'armoire électrique jusqu'à l'équipement y compris chemin de câble, dépose / repose des faux-plafond, etc..

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et selon les DTU.

A prévoir au présent lot :

- ⇒ Percement / carottage nécessaires
- ⇒ Dépose / repose du faux-plafond nécessaires

9.3.2. Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N – Puissance : 21 kW

Quantité : 1

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour une sauteuse multifonction 2x25 litres.

Puissance unitaire : 21 kW – TRI+T+N

Fournir 3 mètres de mou pour raccordement des équipements.

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

La protection sera de marque identique à l'existant.

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

L'entrepreneur doit la réalisation d'un schéma électrique de l'armoire.

L'ensemble des prestations sont à charge de l'entreprise depuis l'armoire électrique jusqu'à l'équipement y compris chemin de câble, dépose / repose des faux-plafond, etc..

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et selon les DTU.

A prévoir au présent lot :

- ⇒ Percement / carottage nécessaires
- ⇒ Dépose / repose du faux-plafond nécessaires

9.3.3. Mise en œuvre d'une alimentation MONO+T – Puissance : 8 kW

Quantité : 1

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation permettant d'alimenter les prises inox sur le muret à mettre en œuvre par le présent lot.

Puissance unitaire : 8 kW – MONO+T

Fournir 3 mètres de mou pour raccordement des équipements.

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

La protection sera de marque identique à l'existant.

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

L'entrepreneur doit la réalisation d'un schéma électrique de l'armoire.

L'ensemble des prestations sont à charge de l'entreprise depuis l'armoire électrique jusqu'à l'équipement y compris chemin de câble, dépose / repose des faux-plafond, etc..

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et selon les DTU.

A prévoir au présent lot :

- ⇒ Percement / carottage nécessaires
- ⇒ Dépose / repose du faux-plafond nécessaires

9.3.4. Modification de l'alimentation TRI+T+N existante du four

Quantité : 2

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais d'adapter les alimentations existantes des fours selon le nouveau positionnement.

Les câbles passeront dans la tranchée, à réaliser par le présent lot.

Les câbles sont actuellement au droit du poteau.

Fournir 3 mètres de mou pour raccordement des équipements.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et selon les DTU.

9.3.5. Dépose des alimentations existantes, mise à jour du schéma de l'armoire

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose des alimentations existantes des équipements de cuisson, non réutilisés dans le présent projet.

L'entrepreneur doit la dépose des alimentations (câbles, disjoncteurs, etc..)

L'entrepreneur doit la dépose de la signalétique dans l'armoire et la mise en œuvre de plastron.

L'entrepreneur devra réaliser les prestations nécessaires demandés par le CT.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et selon les DTU.

A prévoir au présent lot :

- ⇒ Percement / carottage nécessaires
- ⇒ Dépose / repose du faux-plafond nécessaires

9.3.6. Mise en œuvre de luminaires led pavé en plonge batterie

Quantité : 1

Localisation : Plonge batterie

L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre d'un luminaire IP65 de dimension 600x600mm à encastrer dans les dalles de faux-plafond.

L'installation comprend la fourniture, la mise en œuvre des luminaires et des interrupteurs.

Les câblages chemineront en encastrés.

Interrupteur avec voyant de fonctionnement à prévoir au présent lot.

Caractéristiques des luminaires

- ⇒ Luminaire encastré étanche IP65 de 29W
- ⇒ Plafonnier extra plat pour source led
- ⇒ Corps en acier thermolaqué
- ⇒ Diffuseur opale
- ⇒ Convertisseur déporté de l'appareil
- ⇒ Durée de vie : 70 000 heures
- ⇒ Température de fonctionnement : + 10°C / +40°C
- ⇒ Félins de sécurité
- ⇒ Poids : 5 kg maximum.

De type BIBA de chez IPSO, ou techniquement équivalent.

9.3.7. Mise en œuvre de luminaire led réglette en plonge batterie

Quantité : Ens.

Localisation : Plonge batterie

L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre d'une réglette led IP65 à mettre en applique en lieu et place de l'existant.

L'installation comprend la fourniture, la mise en œuvre des luminaires et des interrupteurs.

Les câblages chemineront en encastrés.

Interrupteur avec voyant de fonctionnement à prévoir au présent lot.

Caractéristiques des luminaires

- ⇒ Luminaire réglette led
- ⇒ En applique murale
- ⇒ IP 65
- ⇒ Puissance 50 W
- ⇒ Coloris blanc
- ⇒ Durée de vie : 30 000 heures



9.4. Plomberie

9.4.1. Modification des réseaux de plomberie selon les nouveaux besoins

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais la modification des réseaux de plomberie à partir des réseaux existants afin de desservir les nouveaux équipements.

A partir des réseaux existants, l'entrepreneur aura à charge :

- ⇒ La création d'un réseau EFA Ø20/27 + EU haute température Ø50mm pour les fours (quantité : 2)
- ⇒ La création d'un réseau EF Ø20/27 + EU haute température Ø50mm pour les sauteuses (quantité : 2)

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

L'entrepreneur doit prévoir la mise en œuvre d'une vanne de barrage ¼ de tour sur chacun des réseaux.

Réalisation des alimentations en cuivre.

Réalisation des évacuations en PVC haute température, piquage sur les réseaux existants, prévoir les éléments nécessaires : y, coudes, réducteur, colliers, ...

Les réseaux passant dans la dalle auront un Ø100mm minimum, prévoir les réducteurs nécessaires.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et selon les DTU.



9.5. Divers

9.5.1. Protection des existants

Quantité : Ens.

Localisation : Restaurant

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

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

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

L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre de la signalétique chantier nécessaire, adaptée et réglementaire.

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

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- ⇒ Le confinement de la zone travaux (par tous moyens nécessaires)
- ⇒ Protection des existants
- ⇒ Mise en œuvre de protection type bâche sur les tables, les chaises, les selfs, les matériels de cuisine

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

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

Dans le cas où la mise en œuvre des protections serait insuffisante, le maître d'œuvre pourra exiger de l'entrepreneur du présent lot, la réalisation d'une prestation de nettoyage des locaux en question, **sans supplément de prix, étant donné que cette prestation sera réalisée pour compenser une défaillance de l'entreprise.**

9.5.2. Réalisation d'une saignée

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais la réalisation d'une tranchée afin d'acheminer les réseaux depuis l'existant afin de desservir les équipements.

L'entrepreneur aura à charge et frais la réalisation d'une tranchée sur une longueur de 600cm et de largeur / profondeur selon besoin, en partie centrale du piano.

La prestation prévoit :

- ⇒ La démolition du carrelage, dalle, etc..
- ⇒ La mise en œuvre des différents fluides (plomberie et électricité)
- ⇒ Le calage des réseaux
- ⇒ La reprise de sol, composition identique à l'existant

Prévoir le traitement spécifique et adaptée des gravats en déchetterie.

L'entrepreneur devra réaliser les prestations nécessaires demandés par le CT.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et selon les DTU.

9.5.3. Dépose du faux-plafond

Quantité : 40m²

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose du faux-plafond selon plan.

L'objectif est de permettre la réalisation des travaux de ventilation.

L'entrepreneur doit la dépose des dalles et de la structure du faux-plafond

L'entrepreneur doit prévoir la dépose / repose de l'ensemble des éléments présent sur le faux-plafond y compris les DI.

L'entrepreneur doit le traitement approprié en déchetterie.

9.5.4. Mise en œuvre de faux-plafond hygiène

Quantité : 40m²

Localisation : Cuisine

Fourniture et mise en œuvre d'un faux-plafond constitué de panneaux en module de 600x600mm, épaisseur 20mm, posés sur ossature en acier galvanisé de niveau de protection anticorrosion. Porteurs de 3.7mm suspendus tous les 1.2 mètres par des suspentes réglables, entretoises de 1.2 mètres tous les 600mm et entretoises de 0.6 mètres.

Les panneaux seront en laine de verre de haute densité, qui combine l'utilisation de plus de 70% de verre recyclé et d'un liant végétal, et réduit les émissions polluantes.

Traités 6 faces, les 2 faces auront une finition peinture à l'eau avec traitement spécifique hygiène qui protège la surface contre la graisse et les tâches. Les bords seront enduits, et peints.

Absorption acoustique

Le plafond sera de classe d'absorption acoustique A en 20mm et un coefficient α_w de 0.90.

Coefficient d'absorption Alpha Sabine (ht = 200mm) de :

	125 Hz	250 Hz	500 Hz	1000 Hz	2000 Hz	4000 Hz
Ép. 20 mm	0.45	0.80	0.85	0.85	1.00	0.90

Accessibilité

Les dalles seront facilement démontables.

Entretien

Épousseté ou dépoussiéré à l'aspirateur quotidiennement.

Nettoyé au chiffon humide sur toute la surface une fois par semaine.

Nettoyage à la vapeur, quatre fois par an.

Résistant aux désinfectants chimiques usuels et lorsque les panneaux seront montés sur une ossature de niveau de protection anticorrosion, ils supporteront un nettoyage au jet haute pression (2 fois par an).

Le système répondra aux exigences du bio-nettoyage.

Rendement lumineux

Blanc, l'échantillon NCS le plus proche sera le S 0500-N, 84% de réflexion lumineuse.

Résistance à l'humidité

Le panneau supportera en permanence jusqu'à 95% d'humidité relative à 30°C sans flèche, ni déformation, ni dégradation (ISO 4611).

Des conditions d'humidité ou de chaleur supérieures seront possibles durant le lavage comme indiqué plus haut.

Le développement microbologique sera de classe 0 selon ASTM G21-96.

Les ossatures et accessoires recommandés par le fournisseur supporteront une ambiance de corrosion niveau C3 selon la norme EN ISO 12944-2

Environnement intérieur

Le panneau bénéficie du niveau d'émission de substances volatiles dans l'air intérieur (Arrêté du 19 avril 2011) de classe A+, et de la classe M1.

Influence de l'environnement

La laine de verre utilisée sera fabriquée à partir de la technologie qui combine l'utilisation de plus de 70% de verre recyclé et d'un liant végétal, et réduit les émissions polluantes.

Le plafond sera en totalement recyclable.

Le produit bénéficiera d'une fiche de donnée environnementale et sanitaire (F.d.e.s).

Classification particulière

Les panneaux seront classés « salle blanche ». Classement particulière ISO 5 selon la norme ISO 14644-1.

Sécurité incendie

La laine de verre qui composera les panneaux, sera testée et classée non combustible selon la norme EN ISO 1182.

Réaction au feu

A2-s1, d0

Mise en œuvre

La pose des panneaux s'effectuera sur ossature T de 24 mm conformément aux prescriptions de la norme NF P 68 203 – DTU 58.1 et selon le schéma de montage du fabricant sur ossature en acier galvanisé de protection anticorrosion.

Dimension

Panneaux de 600x600mm épaisseur 20mm.

9.5.5. Reprise du carrelage autour des caniveaux

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

L'entrepreneur aura à charge et frais la reprise des carreaux de carrelage ébréché autour des caniveaux.

La prestation prévoit :

- ⇒ La dépose du carrelage avec précautions afin de ne pas détériorer les caniveaux
- ⇒ La reprise de l'étanchéité, de la chape et la remise en œuvre de carrelage

Carrelage identique à l'existant.

L'objectif est de disposer de carreaux entiers autour des caniveaux.

L'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art et selon les DTU.



9.5.6. Nettoyage de fin de chantier

Quantité : Ens.

Localisation : Cuisine

Nettoyage de fin de chantier

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

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

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

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

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

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

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

Acceptation du présent CCTP

« Lu et approuvé »

Le,

A,

Le candidat (signature et tampon)