

REGION AUVERGNE RHONE-ALPES

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

Maître d'ouvrage

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS

CHEMIN DU DODIN
69571 DARDILLY

Ingénierie Restauration



BUREAU D'ÉTUDES ICP

49 RUE DE MONTAGNY
69008 LYON

**REPLACEMENT DES ÉQUIPEMENTS DE CUISSON DE
LA CUISINE TERREAUX**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Lot Équipements de Cuisine

SOMMAIRE

Chapitre 1. Généralités	5
1.1. Objet des travaux.....	5
1.2. Planning prévisionnel.....	6
1.3. Qualification de l'entreprise.....	6
1.4. Mémoire technique	6
Chapitre 2. Données de cadrage	7
2.1. Lieu de réalisation.....	7
2.2. Description des installations.....	7
2.3. Réglementation applicable à l'établissement	7
Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot.	8
3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché.....	8
3.2. Documents à fournir.	9
3.3. Approvisionnement du chantier	9
3.4. Planning des travaux.....	9
3.5. Les équipements.....	9
3.6. Formation du personnel.....	10
3.7. Nettoyage du chantier.....	10
3.8. Risques de Chantier.....	10
3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité.....	10
Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements.....	11
4.1. Équipements	11
4.2. Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils.....	12
4.3. Mode d'exécution des travaux.	12
4.4. Matériels existants.....	12
4.5. Garantie	12
4.6. Hygiène	13
4.7. Signalétique.....	13
Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements	14
5.1. Raccordement.....	14
5.2. Relatives à la Plomberie	14
5.3. Relatives à l'électricité.....	14
5.4. Dispositions particulières.....	15

5.5. Repérages des matériels et canalisations.....	15
5.6. Accès aux matériels	15
5.7. Résistance à la corrosion.....	15
5.8. Équipement électrique.....	15
5.9. Dossier D.O.E.	16
Chapitre 6. Essais, contrôle et réception des ouvrages	17
6.1. Autocontrôles	17
6.2. Généralités	17
6.3. Réception	18
Chapitre 7. Liste des Équipements	19
Chapitre 8. Caractéristiques particuliers - Équipements	20
8.1. Muret inox de finition	20
8.2. Élément neutre inox – Soubassement ouvert avec plancher	20
8.3. Élément neutre inox – Soubassement fermé avec plancher	20
8.4. Élément simple service (2 feux-vifs + PCF) - soubassement ouvert avec plancher.....	21
8.5. Four mixte gaz 10 niveaux GN1/1	22
8.6. Table de soubassement à glissières	23
8.7. Étagère centrale à barreaux	24
8.8. Ensemble plancha électrique + grillade électrique – mobile	24
8.9. Ensemble 2 friteuses électriques 7 litres mobile.....	25
8.10. Élément salamandre avec superstructure inox	25
8.11. Lave-mains à commande non manuelle – Équipement existant récupéré 26	26
8.12. Lampe tombante chauffante.....	26
8.13. Modification de la superstructure du meuble passe	26
8.14. Remise en état des pianos existants	26
Chapitre 9. Caractéristiques particuliers - Travaux.....	28
9.1. Suppression des alimentations électriques non réutilisées	28
9.2. Suppression du lave-mains	28
9.3. Modification du réseau gaz	28
9.4. Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N - Puissance 14 kW	28
9.5. Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N - Puissance 14 kW	29
9.6. Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N - PU : 5 kW	29
9.7. Mise en œuvre des alimentations MONO+T – PU : 2 kW	30

9.8.	Mise en œuvre des alimentations MONO+T – PU : 2 kW	30
9.9.	Note de calcul, schéma à jour.....	31
9.10.	Création d'un réseau EFA/EU	31
9.11.	Mise en peinture des réseaux.....	31
9.12.	Réalisation de plot béton	32
9.13.	Remplacement d'une hotte	32
9.14.	Remplacement des filtres à chocs	33
9.15.	Nettoyage de fin de chantier	33

Chapitre 1. Généralités

1.1. Objet des travaux

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objectif de définir la nature, la qualité et les conditions de mise en œuvre des prestations à fournir au titre du **lot Équipements de Cuisine** dans le cadre de l'opération **de remplacement des équipements de cuisson de la cuisine terreaux au Lycée Hôtelier François Rabelais à Dardilly (69)**.

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

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

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

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

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

La mission confiée au **bureau d'études 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 sera réputée s'être rendue sur place, connaître les lieux et avoir pris connaissance des diverses contraintes inhérentes au bon déroulement de son installation.

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

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

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

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

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

1.2. Planning prévisionnel

Les travaux seront à réaliser avant 17 Juillet 2020

Les entreprises doivent s'engager sur le fait de disposer de techniciens pendant cette période

1.3. Qualification de l'entreprise

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

- ⇒ Qualifications QUALICUISINES

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

1.4. 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 HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS

Chemin du Dodin
69571 DARDILLY

2.2. Description des installations

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

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

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

L'énergie utilisable est en TRI+T+N

Rappel important

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

2.3. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant au remplacement des équipements de cuisson de la cuisine Terreaux au sein du Lycée Hôtelier François Rabelais à Dardilly (69) est de satisfaire aux textes et normes suivantes :

- ⇒ A l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997
- ⇒ Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)
- ⇒ Au code du travail
- ⇒ Règlement CE n°852/2004 du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dans les établissements de restauration collectives à caractère sociale
- ⇒ Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- ⇒ Norme NF Hygiène pour les équipements

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

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

- ⇒ La fourniture et la mise en place des équipements neufs décrits au présent CCTP
- ⇒ La dépose des équipements non réutilisés y compris le traitement spécifique et adapté
- ⇒ La manutention des équipements au R+1
- ⇒ Les essais de bon fonctionnement des installations
- ⇒ La formation du personnel

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

- ⇒ La coordination avec tous les autres corps de métier
- ⇒ Les plans de réservations et attentes demandées aux autres corps de métier
- ⇒ **La dépose, l'évacuation et le traitement spécifique des équipements non récupérés**
- ⇒ **L'acheminement des équipements selon les moyens dont dispose l'établissement**
- ⇒ **L'installation, le raccordement et la mise en service des équipements neufs décrits au présent CCTP**
- ⇒ **La remise à niveau de six fourneaux**
- ⇒ La réalisation de l'ensemble des percements nécessaires à sa prestation
- ⇒ Le rebouchage et le calfeutrement au degré coupe-feu requis dans toutes les parois de toute nature de toutes les réservations réalisées
- ⇒ La fourniture et la mise en œuvre de tous les matériaux et matériels nécessaires à la réalisation de l'installation
- ⇒ L'amenée et le repliement de tout appareil nécessaire à la réalisation des travaux
- ⇒ La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais
- ⇒ L'enlèvement quotidien des emballages et gravois provenant des installations
- ⇒ Le nettoyage des parois et sol avant l'installation des appareils
- ⇒ Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux
- ⇒ La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils
- ⇒ **La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur**
- ⇒ La garantie pièces, main d'œuvre et déplacement
- ⇒ **La réalisation des travaux de maçonnerie**
- ⇒ **La réalisation des travaux d'électricité**
- ⇒ **La réalisation des travaux de plomberie**
- ⇒ **La présence à l'ensemble des réunions de chantier**
- ⇒ **Le nettoyage général de fin de chantier**
- ⇒ **La réalisation et la fourniture des DOE en exemplaires suffisant**
- ⇒ Assistance technique et la garantie des fabricants pour l'installation et la mise en service des équipements
- ⇒ Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent lot, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : faux plafond, luminaires, etc...) la manutention nécessaire est réputée incluse au présent lot.

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

- ⇒ Fournir au Maître d'œuvre les plans des ouvrages, établis en relation avec le constructeur, à partir des plans, coupes, et dessins du projet avec les précisions nécessaires aux réservations et attentes éventuelles. Faute de quoi les travaux entraînés par l'absence de ces documents seraient entièrement à la charge de l'entreprise intéressée. Les plans de recollement des fluides seront transmis au Maître d'œuvre pour validation.
- ⇒ Au fur et à mesure de l'avancement des travaux, l'entreprise est tenue de surveiller et de vérifier toutes les réservations existantes ayant une incidence sur son installation (gros œuvre, Électricité, Faux-plafond, etc...)
- ⇒ **Aucune créance de livraison de fournisseur ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.**
- ⇒ A aucun moment durant le chantier, le titulaire du lot ne pourra prévaloir d'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui

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

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

3.2. Documents à fournir.

Avant toutes actions :

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

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

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

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

3.3. Approvisionnement du chantier

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

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

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

3.4. Planning des travaux

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

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

3.5. Les équipements

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

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

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

3.6. Formation du personnel

L'entreprise retenue doit prévoir l'instruction des utilisateurs en situation d'exploitation. Ces instructions comprendront de plus la fourniture de la documentation, notices techniques d'entretien, d'utilisation nécessaire à une parfaite connaissance et maintenance des installations. Après essais, si les installations ne répondaient pas aux conditions définies et imposées dans le présent document, le Maître d'Œuvre se réserve le droit de faire exécuter toutes les modifications nécessaires par toute entreprise de son choix, les frais afférents à la réalisation de ces travaux étant intégralement à la charge du titulaire défaillant.

3.7. Nettoyage du chantier

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

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

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

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

3.8. Risques de Chantier

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

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

3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité

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

En particulier, l'entrepreneur devra

- ⇒ Obtenir les accords nécessaires, avant toute exécution de travaux et ultérieurement après leur réalisation.
- ⇒ Prendre à sa charge tous les essais prescrits.
- ⇒ 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 des performances et des exigences concernant les équipements à mettre en place en indiquant au mieux la qualité de fabrication attendue.

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

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

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

Les dimensions des appareils mentionnées dans le CCTP, doivent être respectées sinon s'en rapprocher étroitement, en fonction des dimensions des fabricants, sans jamais remettre en cause les capacités et rendements demandés.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2. Caractéristiques particulières impossibles à tous les appareils

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

Important

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

4.3. Mode d'exécution des travaux.

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

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

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

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

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

4.4. Matériels existants

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

4.5. Garantie

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.6. Hygiène

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

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

4.7. Signalétique

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

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

Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements

5.1. Raccordement

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

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

Textes particuliers de fabrication du matériel.

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

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

5.2. Relatives à la Plomberie

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

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

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

Robinetterie série grande cuisine :

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

5.3. Relatives à l'électricité

Dans le cas de voisinage de canalisations électriques et de canalisations non électriques, les canalisations sont disposées de façon à ménager une distance au minimum de 30 mm entre les surfaces 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 sont disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries et le cas échéant procéder au remplacement des conducteurs détériorés.

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

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

Les appareils sont du type étanche.

5.4. Dispositions particulières.

Accessibilité

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

Emplacement des appareils et fixation

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

Protection des canalisations à leur entrée dans les appareils

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

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

Appareils de coupure et de commande

Chaque appareil comprendra son dispositif de coupure et de commande.

Appareils de protection

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

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

5.5. Repérages des matériels et canalisations

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

Les prestations comprennent :

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

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

5.6. Accès aux matériels

Tous les matériels nécessitant un entretien seront accessibles et démontables.

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

5.7. Résistance à la corrosion

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

5.8. Équipement électrique.

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

Toutes les spécifications imposées par les diverses réglementations françaises, en ce qui concerne les alimentations, les armoires, les protections, les canalisations, sont valables pour les équipements électriques du présent lot.

5.9. Dossier D.O.E.

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

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

Ils comporteront au minima :

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

Chaque dossier DOE sera présenté comme suit ; un dossier papier, dans classeur comprenant :

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

Une clé USB comportant les mêmes pièces au Format PDF.

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

Chapitre 6. Essais, contrôle 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
- ⇒ Positionnement de l'ensemble des chariots et éléments mobiles dans les locaux appropriés tels que définis sur les plans de consultation
- ⇒ Nettoyage définitif et complet de tous les équipements

Formation du personnel

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

Principaux thèmes abordés

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

Assistance à l'ouverture

Des techniciens de l'entreprise et le responsable de chantier seront présents lors de l'ouverture de pour parer aux éventuelles pannes et peaufiner la formation du personnel dans les conditions réelles d'exploitation.

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

Chapitre 7. Liste des Équipements

REP	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	QUANTITÉ
EQUIPEMENTS			
CU1	Muret inox de finition	4750x150x900	2
CU2	Élément neutre inox - Soubassement ouvert avec plancher	425x800x900	12
CU3	Élément simple service (2 feux-vifs + PCF) - soubassement ouvert avec plancher	850x800x900	12
CU4	Four mixte gaz 10 niveaux GN1/1	847x776x1042	4
NR	Table de soubassement à glissières		4
CU5	Étagère centrale à barreaux	3820x600x450	2
CU6	Ensemble plancha électrique + grillade électrique - mobile	850x800x900	1
CU7	Ensemble 2 friteuses électriques 14 litres mobile	850x800x900	1
CU8	Élément salamandre avec superstructure inox	650x530	2
CU9	Lave mains à commande non manuelle - ÉLÉMENT EXISTANT RÉCUPÉRÉ	430x380	1
CU10	Lampe tombante chauffante		3
NR	Modification de la structure du meuble passe		Ens.
NR	Remise en état des pianos existants		6

Chapitre 8. Caractéristiques particuliers - Équipements

8.1. Muret inox de finition

Repère : CU1

Quantité : 2

Dimensions : 4750x150x900mm

Énergie :

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la réalisation et l'installation d'un muret inox, permettant la protection des alimentations du plan de cuisson.

Réalisation sur mesure en AISI 304.

Épaisseur 20/10^{ème}.

Le muret sera réalisé comportera des poteaux inox permettant la fixation au sol.

L'ensemble des percements nécessaires sera réalisé afin de permettre le passage des différents fluides, des accès techniques seront prévus.

Réalisation avec un habillage 5 faces.

Le dessus du muret devra avoir une forme permettant un nettoyage aisé.

Des réservations seront prévues selon les besoins, notamment pour le passage des pieds des étagères centrales et de l'alimentation gaz.

L'entrepreneur doit tenir compte de l'arrivée gaz, le muret proposé devra permettre d'assurer une protection identique.

L'entrepreneur doit tous sujétions de fixation au sol, selon le sol existant.

L'entrepreneur devra s'assurer de la faisabilité technique de la solution proposée lors de la visite du site.

Le muret devra disposer côté piano de prises de courant femelles en TRI+T+N étanche afin de permettre le raccord des équipements mobiles.

Prévoir toutes sujétions de pose et de finitions.

8.2. Élément neutre inox – Soubassement ouvert avec plancher

Repère : CU2

Quantité : 8

Dimensions : 425x800x900mm

Énergie :

Caractéristiques générales de construction

Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur de 10 à 30/10^{ème}, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10.

Bord tombé avant de 55mm avec angle avant grand rayon en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10.

Montage sans vis apparentes.

Couvre-joints entre les appareils assemblés.

Robinetterie gaz à rattrapage de jeu montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade.

Le MOA doit pouvoir avoir le choix entre minimum 5 couleurs pour les panneaux en acier émaillé.

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

Caractéristiques particulières

Dessus plan épaisseur 20/10

Baies avec plancher amovible et étagère amovible

A prévoir au présent lot

⇒ Plinthes inox à clipsée sur pieds

8.3. Élément neutre inox – Soubassement fermé avec plancher

Repère : CU2b

Quantité : 4

Dimensions : 425x800x900mm

Énergie :

Caractéristiques générales de construction

Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur de 10 à 30/10^{ème}, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10.

Bord tombé avant de 55mm avec angle avant grand rayon en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10.

Montage sans vis apparentes.

Couvre-joints entre les appareils assemblés.

Robinetterie gaz à rattrapage de jeu montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade.

Le MOA doit pouvoir avoir le choix entre minimum 5 couleurs pour les panneaux en acier émaillé.

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

Caractéristiques particulières

Dessus plan épaisseur 20/10.

Baies avec plancher amovible et étagère amovible.

Porte pivotante

Le placard est prévu pour positionner les vannes de barrage gaz.

A prévoir au présent lot

⇒ Plinthes inox à clipsée sur pieds

8.4. Élément simple service (2 feux-vifs + PCF) - soubassement ouvert avec plancher

Repère : CU3

Quantité : 12

Dimensions : 850x800x900mm

Énergie : GAZ

Caractéristiques générales de construction

Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur de 10 à 30/10^{ème}, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10.

Bord tombé avant de 55mm avec angle avant grand rayon en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10.

Montage sans vis apparentes.

Couvre-joints entre les appareils assemblés.

Robinetterie gaz à rattrapage de jeu montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade.

Le MOA doit pouvoir avoir le choix entre minimum 5 couleurs pour les panneaux en acier émaillé.

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

Caractéristiques particulières

Simple service – 2 feux-vifs avec plaque coupe de feu sur baie ouverte.

Puissance environ 24 kW, feu nu avant 8 kW, feu nu arrière 8 kW et plaque de cuisson 7 kW.

Allumages électriques des brûleurs.

Sur baie libre avec plancher et étagère.

Grille de feux pour casserole diam. 140mm, sans réducteur.

Deux feux nus gaz à droite ou à gauche selon plan.

Brûleurs de très haut rendement avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse.

Grille fil inox sur cuvette de propreté inox amovible.

Dimensions des feux : 420x300mm

Cuvette de rétention amovible en acier émaillé.

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

Tiroir de propreté en façade.

Plaque de cuisson en fonte de 420x600mm

Brûleur couronne d'environ 7 kW.

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

Tiroir de propreté en façade.

A prévoir au présent lot

- ⇒ Détendeur
- ⇒ Plinthe inox clipsée sur pieds

8.5. Four mixte gaz 10 niveaux GN1/1

Repère : CU4

Quantité : 1

Dimensions : 847x776x1042mm

Énergie : Gaz

Four mixte 10 niveaux GN 1/1 gaz.

Puissance maximum : 23 kW.

Four mixte compact pour les cuissons : vapeur, vapeur basse température, air pulsé, mixte.

Modes automatiques : Grosses pièces de viandes, Cuissons minutes, Volailles, Poissons, Garnitures, Produits à base de pomme de terre, Produits à base d'œufs, Desserts, Produits boulangers pâtissier, etc...

Le mode automatique devra reconnaître les exigences spécifiques au produit, la taille des aliments et la charge enfournée. Le temps de cuisson, la température ainsi que le climat de cuisson idéal sont ajustés en permanence en compte tenu du résultat désiré. Le temps de cuisson restant sera affiché.

Modes manuels :

- ⇒ Chaleur humide (vapeur) entre 30° C et 130° C
- ⇒ Chaleur sèche (air pulsé) de 30° C à 300° C
- ⇒ Combinaison de chaleur humide et de chaleur sèche 30° C-300° C

Cuisson en chaleur sèche, chaleur humide et mixte. L'humidité de l'enceinte est mesurée et régulée au % précis dans tous les modes de cuisson.

Spécificités techniques :

Panneau de commande lisible de tout angle.

Clavier à icônes

Concept de commande auto-explicatif avec pictogrammes et textes lisible de tout angle, fonction d'aide, écran tactile, touches et molette de sélection rapide avec "push" de validation

Surveillance des niveaux avec programmation individuelle du temps pour enfournement à tour de rôle

350 plages de programmation à 12 phases personnalisables et à mémoire texte

Système de nettoyage et d'entretien automatique indépendant de la pression du réseau pour l'enceinte de cuisson et le générateur de vapeur

Fonction de nettoyage automatique avec indication de la phase de nettoyage et de la quantité chimique

État d'entretien affiché sur le panneau.

6 phases de nettoyage pour le nettoyage et l'entretien sans surveillance également pendant la nuit

Mesure précise et régulation de l'humidité dans l'enceinte par capteur ; le taux d'humidité réel dans l'enceinte est réglable et consultable sur le panneau de commande

5 vitesses de rotation de turbine, programmables

Fonction d'humidification programmable, de 30°C à 300°C pour les modes chaleur sèche et chaleur combinée

Sonde de température à cœur avec 6 points de mesure avec calcul de correction et indicateur de mauvais pipage.

Sonde de température à cœur non décrochable pour éviter les risques de perte
Positionneur de piquage de la sonde de température à cœur
Alimentation énergétique adaptée aux besoins
Douchette à jet variable avec enrouleur automatique intégré, sans connexion spécifique au réseau.
Fonction d'arrêt de l'eau intégrée
Générateur de vapeur fraîche haute performance avec auto-nettoyage automatique empêche tout dépôt de tartre dès la formation de celui-ci, ni eau adoucie ni détartrage régulier ne sont nécessaires.
Niveau d'entartrage réel du générateur de vapeur est mesuré automatiquement par capteur ; avertissement automatique quand le détartrage est nécessaire, l'état d'entartrage est consultable sur tableau de commande
Programme de détartrage dirigé par menu
Système de séparation des graisses intégré sans filtre à graisse et sans entretien
Fonction de descente en température rapide de la cellule
Arrêt de turbine intégré
Porte à double vitrage rétro ventilée, nettoyage facile car vitre intérieure pivotante
Poignée de porte ergonomique verrouillable par simple poussée
Arrêt de porte 3 positions
Détection d'ouverture de porte
Enceinte de cuisson polie miroir, à angle largement rayonnés, sans raccords
Joint de porte clipé, non collé et déposable sans outil pour un entretien courant
Système de répartition du flux d'air pour une régularité de cuisson optimale
Déflecteur de turbine démontable sans outils
Ramasse gouttes à vidange automatique intégré dans la porte
Éclairage automatique intégré à la cellule de cuisson, hublot vitrocéramique et lampe halogène
Cuisson régulée par microprocesseur
Fonction HACCP avec stockage de la traçabilité des cuissons sur 7 jours. Edition via port USB
Sonnerie réglable
Affichage en langue étrangère réglable
Contraste de l'affichage réglable
Affichage de l'heure réelle
Affichage des temps au choix heures/minutes ou minutes/secondes
Démarrage de cuisson différé réglable (jour et heure)
Fonction cuisson Delta
Unité de température réglable en °C ou en °F.
Fonction demi-énergie
Condenseur destructeur de buées intégré
Cadre suspendus, amovibles et pivotants avec glissières anti-basculement espacées de 68 mm et niveau supplémentaire pour bac à jus.
Profils des glissières en U avec encoches facilitant le chargement
Isolation thermique de tous les côtés
Thermostat de sécurité pour l'enceinte et le générateur de vapeur
Accès technique en façade par porte ouvrante
Témoins de fonctionnement et d'avertissement
Clapet anti-retour.
Électrovannes distinctes pour l'eau normale et l'eau adoucie
Pieds réglables en hauteur
Construction inox 1.4301
Fonctionnement sans surveillance agréée VDE
Cheminé d'évacuation des gaz brules avec élément spécifique afin de se situer sous la hotte.

8.6. Table de soubassement à glissières

Repère : NR

Quantité : 4

Dimensions : mm

Énergie :

L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture d'une table de soubassement à glissières pour le four décrit au REP CU4.

Table de soubassement de marque identique au four.

Dessus et côtés fermés.

Capacité : 2x7 GN1/1.

Hauteur 696mm.

8.7. Étagère centrale à barreaux

Repère : CU5

Quantité : 2

Dimensions : 3820x600x(+450mm)

Énergie :

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la réalisation et l'installation d'étagère centrale à barreaux au-dessus de chaque piano.

La hauteur sera de +450mm par rapport à la hauteur du piano.

Réalisation sur mesure en AISI 304.

Épaisseur 20/10^{ème} minimum.

Réalisation d'une seule pièce.

Poteau structure rond inox diam. 100mm.

Réalisation d'étagère à barreaux avec cadre barre avec angle arrondis.

L'étagère sera composée d'un tube carré de 50mm d'un espace libre de 50mm ainsi de suite soit 6 tubes de 50mm et 6 vides de 50mm.

Prévoir les renforts nécessaires.

L'entrepreneur doit tenir compte de l'arrivée gaz et des réseaux.

La mise en œuvre de cet équipement devra tenir compte du muret inox demandé au REP CU1.

Prévoir toutes sujétions de pose et de finitions.

8.8. Ensemble plancha électrique + grillade électrique – mobile

Repère : CU6

Quantité : 1

Dimensions : 850x800x900mm

Énergie : Électricité

Caractéristiques générales de construction

Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur de 10 à 30/10^{ème}, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10.

Bord tombé avant de 55mm avec angle avant grand rayon en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10.

Montage sans vis apparentes.

Couvre-joints entre les appareils assemblés.

Robinetterie gaz à rattrapage de jeu montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade.

Le MOA doit pouvoir avoir le choix entre minimum 5 couleurs pour les panneaux en acier émaillé.

Module mobile 4 roulettes inox dont deux avec freins. Roulettes inox diam minimum 125mm.

Caractéristiques particulières

Module composé d'un gril chrome nervuré et d'un gril chrome.

Puissance totale électrique : 14 kW max

Gril chrome nervuré

Dimension de la plaque 400x600mm.

Acier spécial

Surface nervuré

Puissance électrique max : 7kW

Piloté par thermostat 50 à 350°C avec position arrêt.

Voyant marche

Pare éclaboussures amovible en acier inox.

Ramasse-jus en acier émaillé.

Gril chrome

Dimension de la plaque 400x600mm.

Acier spécial

Surface lisse

Puissance électrique max : 7kW

Piloté par thermostat 50 à 350°C avec position arrêt.

Voyant marche

Pare éclaboussures amovible en acier inox.

Ramasse-jus en acier émaillé.

Raccordement avec une fiche TRI+T+N mâle étanche, type hypra.

A prévoir au présent lot :

⇒ Support inox pour câble.

8.9. Ensemble 2 friteuses électriques 7 litres mobile

Repère : CU7

Quantité : 1

Dimensions : 850x800x900mm

Énergie : Électricité

Caractéristiques générales de construction

Châssis porteur monobloc en acier inox AISI 304, épaisseur de 10 à 30/10^{ème}, assemblé par soudures électriques.

Dessus en acier inox AISI 304, épaisseur 20/10.

Bord tombé avant de 55mm avec angle avant grand rayon en acier inox AISI 304, épaisseur 10/10.

Montage sans vis apparentes.

Couvre-joints entre les appareils assemblés.

Robinetterie gaz à rattrapage de jeu montés sur panneaux en acier émaillé, disposés en retrait de la façade.

Le MOA doit pouvoir avoir le choix entre minimum 5 couleurs pour les panneaux en acier émaillé.

Module mobile 4 roulettes inox dont deux avec freins. Roulettes inox diam minimum 125mm.

Caractéristiques particulières

Module composé de deux Friteuses 7 litres / 18kg/h

Puissance totale électriques : 8 kW max

Robinet de vidange en façade.

Cuve inox avec panache, zone froide et indicateurs de niveaux d'huile.

Robinet de vidange en dessous avec seau et filtre.

Friteuse avec couvercle inox.

Panier en fil acier inox chromé avec poignée isolante.

Chauffage électrique par faisceau de résistance immergées.

Thermostat de réglage.

Sécurité

Voyants.

Raccordement avec une fiche TRI+T+N mâle étanche, type hypra.

8.10. Élément salamandre avec superstructure inox

Repère : CU8

Quantité : 2

Dimensions : 735x581x519mm

Énergie :

Salamandre à plafond mobile

Foyers radiants logés dans le plafond.

Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle

Signal sonore de fin de cuisson.
Support mural
Plafond coulissant verticalement de 190 à 90mm au-dessus des aliments.
4 foyers.
Zone de cuisson : 725x358mm
Puissance électrique : 5,3 kW, TRI+T+N.

8.11. Lave-mains à commande non manuelle – Équipement existant récupéré

Repère : CU9

Quantité : 1

Dimensions : mm

Énergie :

Équipement existant aucune prestation à prévoir.

8.12. Lampe tombante chauffante

Repère : CU10

Quantité : 3

Dimensions : 175x250mm

Énergie :

L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture et la mise en œuvre de lampe chauffante tombante.

Positionnement selon demande du MOE.

Lampe couleur cuivre.

Réglage grâce à un câble extensible de 70 à 150cm environ.

Interrupteur marche / arrêt sur le dessus de la lampe.

Ampoule incassable.

Puissance 250 watts.

Positionnement selon demande du MOA.

8.13. Modification de la superstructure du meuble passe

Repère : NR

Quantité : Ens.

Dimensions : mm

Énergie :

L'entrepreneur a à charge et frais la dépose des éléments en superstructure sur le meuble passe.

La prestation prévoit la dépose, la découpe et la repose du module.

L'objectif final est de réduire de 50 % la superstructure afin de permettre la mise en œuvre des lampes chauffantes.

L'entrepreneur doit un traitement approprié en déchetterie, de la partie non conservé.

L'entrepreneur doit prévoir les éléments de finitions suite à la découpe et en reprise du meuble existant.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

8.14. Remise en état des pianos existants

Repère : NR

Quantité : 6

Dimensions : 850x800x900mm

Énergie : Gaz

L'entrepreneur aura à charge et frais la remise en état de 6 pianos existants non réutilisés dans le présent projet.

La prestation prévoit

- ⇒ La dépose des équipements
- ⇒ Le nettoyage intensif des équipements
- ⇒ Le remplacement de l'ensemble des éléments et organes du piano interne du piano
- ⇒ Le remplacement des charnières des portes de four

- ⇒ La mise en œuvre de protection individuel pour stockage
- ⇒ Le stockage sur palette (fourniture à charge de l'entrepreneur)
- ⇒ Le stockage dans les locaux de l'établissement

Liste des pièces à remplacer pour les feux-vifs à minima

- ⇒ Thermocouple 850 MM 9X1
- ⇒ Injecteur veilleuse 0.35 G20 20MBAR
- ⇒ Bougie d'allumage ronde diam. 7x44
- ⇒ Fil de bougie
- ⇒ Injecteur de 1.90 bruleur 80 G20
- ⇒ Injecteur gaz conique M17x1
- ⇒ Corps de bruleur nickelé feu nu diam 100mm
- ⇒ Bloc de sécurité brûleur nickelé feu nu diam 100mm
- ⇒ Chapeau de brûleur diam. 100
- ⇒ Corps de brûleur nickelé feu nu diam 70mm
- ⇒ Bloc de sécurité brûleur nickelé feu nu diam 70mm
- ⇒ Chapeau de bruleur D 70
- ⇒ Bouton poussoir L22 1F allumage

Liste des pièces à remplacer pour les PCF à minima

- ⇒ Veilleuse sit 3 flammes
- ⇒ Bougie d'allumage
- ⇒ Thermocouple M9 L. 1500
- ⇒ Fil de bougie
- ⇒ Allumeur piezzo type 177
- ⇒ Injecteur gaz conique M17X1 diam 190

Liste des pièces à remplacer pour les fours gaz à minima

- ⇒ Veilleuse sit 3 flammes
- ⇒ Bougie d'allumage
- ⇒ Thermocouple M9 L. 1500
- ⇒ Allumeur type 177
- ⇒ Fil de bougie
- ⇒ Injecteur gaz conique M17X1 diam 250

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

Prestation à réaliser dans les règles de l'art.

A la fin de la prestation l'entreprise doit fournir au MOA et au MOE un certificat de remise en état des équipements.

Les autres pianos seront évacués par l'entrepreneur y compris traitement spécifique et adapté.

Chapitre 9. Caractéristiques particuliers - Travaux

9.1. Suppression des alimentations électriques non réutilisées

Quantité : Ens.

Dimensions :

Énergies : ELEC

L'entrepreneur aura à charge et frais la suppression des alimentations électriques, des disjoncteurs et des différentiels des équipements non réutilisés.

La prestation prévoit également les reprises de sol nécessaires.

Traitement spécifique et adapté en déchetterie.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

9.2. Suppression du lave-mains

Quantité : 1

Dimensions :

Énergies :

L'entrepreneur aura à charge et frais la dépose du lave-mains, la prestation comprend la dépose de l'équipement, la dépose du plot béton et la dépose du réseau.

La prestation prévoit également les reprises de sol nécessaires.

Traitement spécifique et adapté en déchetterie.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

9.3. Modification du réseau gaz

Quantité : Ens.

Dimensions :

Énergies : GAZ

L'entrepreneur aura à charge et frais à partir de l'existant et plus précisément à partir de l'arrivée principale, la modification des alimentations afin de permettre le raccordement des nouveaux équipements.

La prestation prévoit le dévoiement du réseau selon plan afin de permettre la mise en œuvre des équipements.

Des placards avec porte sont prévus pour les nourrices gaz.

La prestation prévoit la fourniture de l'ensemble des accessoires nécessaires.

La prestation prévoit la modification du réseau et la création des nourrices nécessaires aux raccordement des nouveaux équipements, un plan sera à fournir avant réalisation pour validation.

A savoir et pour chaque piano

⇒ 2 fours de puissance 22 kW unitaire

⇒ 6 simple service de puissance 24 kW unitaire

Une attestation de conformité gaz sera à fournir.

Mise en œuvre de peinture conforme avec la réglementation sur l'ensemble des réseaux.

Mise en œuvre de vanne d'arrêt avant chaque détendeur.

Prévoir la mise en œuvre de la signalétique adaptée.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

9.4. Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N - Puissance 14 kW

Quantité : 1

Dimensions :

Énergies : TRI+T+N

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour le module friteuse.

Puissance unitaire : 24kW – TRI+T+N, mise en œuvre d'une prise femelle type hypra.

Positionnement sur le muret inox.

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 et le différentiel sera de marque identique à l'existant.

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

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

La prestation prévoit la mise à jour du schéma de l'armoire et la fourniture d'une note de calcul.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

A prévoir au présent lot

- ⇒ L'ensemble des percements nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ L'ensemble des carottages nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ L'ensemble des repérages nécessaires avant réalisation
- ⇒ L'ensemble des éléments finitions nécessaires

9.5. Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N - Puissance 14 kW

Quantité : 1

Dimensions :

Énergies : TRI+T+N

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour le module plancha.

Puissance unitaire : 14kW – TRI+T+N, mise en œuvre d'une prise femelle type hypra.

Positionnement sur le muret inox.

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 et le différentiel sera de marque identique à l'existant.

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

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

La prestation prévoit la mise à jour du schéma de l'armoire et la fourniture d'une note de calcul.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

A prévoir au présent lot

- ⇒ L'ensemble des percements nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ L'ensemble des carottages nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ L'ensemble des repérages nécessaires avant réalisation
- ⇒ L'ensemble des éléments finitions nécessaires

9.6. Mise en œuvre d'une alimentation TRI+T+N - PU : 5 kW

Quantité : 2

Dimensions :

Énergies : MONO+T

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

Puissance unitaire : 5kW – 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 et le différentiel sera de marque identique à l'existant.

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

L'entrepreneur doit prévoir les goulottes nécessaires.

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

La prestation prévoit la mise à jour du schéma de l'armoire et la fourniture d'une note de calcul.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

A prévoir au présent lot

- ⇒ L'ensemble des percements nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ L'ensemble des carottages nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ L'ensemble des repérages nécessaires avant réalisation
- ⇒ L'ensemble des éléments finitions nécessaires

9.7. Mise en œuvre des alimentations MONO+T – PU : 2 kW

Quantité : 4

Dimensions :

Énergies : MONO+T

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour le four.

Puissance unitaire : 2kW – 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 et le différentiel sera de marque identique à l'existant.

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

L'entrepreneur doit prévoir les goulottes nécessaires.

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

La prestation prévoit la mise à jour du schéma de l'armoire et la fourniture d'une note de calcul.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

A prévoir au présent lot

- ⇒ L'ensemble des percements nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ L'ensemble des carottages nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ L'ensemble des repérages nécessaires avant réalisation
- ⇒ L'ensemble des éléments finitions nécessaires

9.8. Mise en œuvre des alimentations MONO+T – PU : 2 kW

Quantité : 2

Dimensions :

Énergies : MONO+T

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation générale pour l'allumage électriques des pianos.

Puissance unitaire : 2kW – 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 et le différentiel sera de marque identique à l'existant.

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

L'entrepreneur doit prévoir les goulottes nécessaires.

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

La prestation prévoit la mise à jour du schéma de l'armoire et la fourniture d'une note de calcul.

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

A prévoir au présent lot

- ⇒ L'ensemble des percements nécessaires à la réalisation de la prestation.
- ⇒ L'ensemble des carottages nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ L'ensemble des repérages nécessaires avant réalisation.
- ⇒ L'ensemble des éléments finitions nécessaires

9.9. Note de calcul, schéma à jour

Quantité : 1

Dimensions :

Énergies :

L'entrepreneur réalisera un bilan de puissance de l'armoire avant réalisation de la prestation.

Les résultats seront à communiquer au BET avant EXE.

L'entrepreneur doit une note de calcul par rapport aux alimentations électriques à mettre en œuvre.

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

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

9.10. Création d'un réseau EFA/EU

Quantité : 4

Dimensions :

Énergies :

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'un nouveau réseau, à partir des réseaux EFA et EU existant.

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 EFA.

Réalisation des alimentations EFA en cuivre.

Réalisation des réseaux EU en PVC haute température.

Prévoir toutes sujétions de réalisation, pour une réalisation soignée.

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

Diamètre à mettre en œuvre

- ⇒ EFA : DN20
- ⇒ EU : DN50

A prévoir au présent lot

- ⇒ L'ensemble des percements nécessaires à la réalisation de la prestation
- ⇒ Mise en œuvre de peinture alimentaire sur les nouveaux réseaux
- ⇒ L'ensemble des repérages nécessaires avant réalisation
- ⇒ L'ensemble des éléments finitions nécessaires

9.11. Mise en peinture des réseaux

Quantité : Ens.

Dimensions : Ens.

Énergies :

L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre de peinture sur les réseaux créés et existants du plan de cuisson.

La prestation est la suivante :

Sur ouvrages métalliques, brossage, nettoyage et application de :

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

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

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

L'aspect final devra être uniforme.

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

Prévoir toutes sujétions de réalisation.

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

9.12. Réalisation de plot béton

Quantité : 8

Localisation : Cuisine

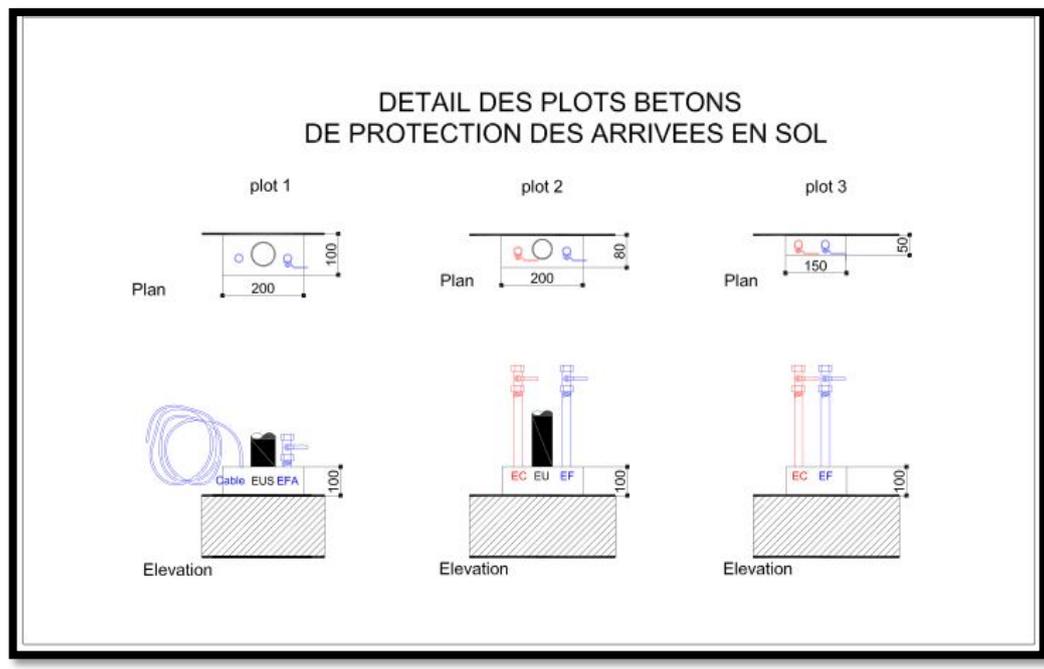
Énergies :

L'entrepreneur du présent lot a à charge et frais la mie en œuvre de plots béton.

Réalisation de plot béton faïencé 4 faces, pour l'ensemble des attentes venant du sol.

L'entrepreneur doit prévoir la mise en œuvre de ¼ rond PVC, de coloris imitation alu, pour l'ensemble des angles (verticaux et horizontaux).

Réalisation selon détail ci-dessous



9.13. Remplacement d'une hotte

Quantité : 1

Localisation : Cuisine

Dimension : 6000x2600mm

Énergies :

L'entrepreneur aura à charge et frais le remplacement d'une hotte existante de longueur 5000mm par une hotte de longueur 6000mm.

Hotte à compensation, prévoir bandeau d'habillage avec éclairage.

Hotte identique à l'existant, raccord sur réseaux existants.

Un espace devra être prévu pour le passage du gaz, prévoir toutes sujétions de réalisation.

La prestation prévoit la dépose / repose du faux-plafond pour permettre la réalisation de la présente prestation y compris la fourniture des accessoires le cas échéant.

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre d'une hotte d'extraction, l'entrepreneur doit prévoir toutes sujétions de mise en œuvre et de fixation.

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

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

Prestation à réaliser selon les règles de l'art.

Prévoir toutes sujétions de pose et de réalisation.

Caractéristiques des hottes

- ⇒ Hauteur selon existant
- ⇒ 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
- ⇒ Registre guillotine

A prévoir au présent lot

- ⇒ Filtres à chocs inox
- ⇒ 4 faces apparentes en acier inoxydable AISI 304, finition brossée
- ⇒ Prévoir un positionnement de la hotte comprise entre 2000 et 2100mm du sol fini et selon équipements
- ⇒ Modification réseaux existants
- ⇒ Coudes
- ⇒ Gaines
- ⇒ Pièce de finition entre les hottes

9.14. Remplacement des filtres à chocs

Quantité : 1

Localisation : Cuisine

Dimension :

Énergies :

L'entrepreneur aura à charge et frais le remplacement des filtres à chocs.

L'entrepreneur doit prévoir la fourniture et la mise en œuvre de 10 filtres, quantité à vérifier sur site.

Dimension identique à l'existant.

Prestation à réaliser selon les règles de l'art.

Prévoir toutes sujétions de pose et de réalisation.

9.15. Nettoyage de fin de chantier

Quantité : 1

Localisation : Cuisine

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

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

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

- ⇒ L'enlèvement des gravois, si nécessaire,

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

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

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

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

Acceptation du présent CCTP

« Lu et approuvé »

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

CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE

LYCÉE HÔTELIER FRANÇOIS RABELAIS

**Chemin du Dodin
69571 DARDILLY**

**REMPLACEMENT DES ÉQUIPEMENTS DE CUISSON DE
LA CUISINE TERREAUX**

Lot Équipements de Cuisine

L'entrepreneur devra se rendre compte sur place de l'état des lieux et devra prendre en compte lors de la rédaction de son offre l'ensemble des sujétions d'exécution qui en découlent.

Entreprise

Date

Représenté par

Signature Établissement

Cachet et signature Entreprise