

MAITRE D'OUVRAGE :



CEA GRENOBLE

17 Rue des Martyrs
38054 GRENOBLE

REFECTION PARTIELLE DU BÂTIMENT DE RESTAURATION H3

CCTP

Lot 11 : Cuisine-Cloison-Doublage



SOMMAIRE

1	GENERALITES	3
1.1.	Objet.....	3
1.2.	Présentation de l'opération.....	3
1.3.	Délai d'intervention.....	3
1.4.	Réglementations	3
1.5.	Etendue du marché.....	4
1.6.	Responsabilité	5
1.7.	Vérifications	5
1.8.	Documents et prestations de l'entrepreneur	6
1.9.	Contrôles et essais	7
1.10.	Garanties	8
1.11.	Sécurité et Protection de la Santé	9
2	PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES	10
2.1.	Implantation, accès, état des lieux.....	10
2.2.	Protections des ouvrages	10
2.3.	Approvisionnement	10
2.4.	Assistance technique des fournisseurs.....	10
2.5.	Acoustique	10
2.6.	Repérage des matériels et canalisations.....	11
2.7.	Résistance à la corrosion.....	11
2.8.	Garantie du matériel.....	11
2.9.	Nettoyage.....	12
2.10.	Gestion des déchets	12
3	CARACTERISTIQUES DES MATERIELS	12
3.1.	Cloisonnement et chambres froides	12
3.2.	Équipements en inox	16
3.3.	Robinetterie	17
4	DESCRIPTIFS DES EQUIPEMENTS.....	18
4.1.	Equipements existants	18
4.2.	Equipements neufs	23

1 GENERALITES

1.1. Objet

En complément des autres documents du marché (Projet marché, plans, etc...), le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P) a pour but de définir les travaux et les équipements nécessaires pour la restructuration du restaurant H3 du CEA à Grenoble.

Le Maître d'Ouvrage est représenté par :

CEA GRENOBLE

17 avenue des martyrs

38054 GRENOBLE

1.2. Présentation de l'opération

Cette opération consiste en la réhabilitation du restaurant H3 du CEA à Grenoble.

Les travaux doivent être réalisés pour correspondre aux besoins suivants :

- La cuisine (zone travaux) et la salle à manger sont situées dans un bâtiment existant au rez-de-chaussée
- Le local groupe froid existant est situé au sous-sol
- Les repas sont confectionnés sur place
- Le type de liaison est : liaison chaude
- Le nombre de repas est de 830 repas par jour
- L'énergie utilisée est l'électricité
- Le plan d'aménagement proposé correspond à une solution possible, l'entrepreneur devra l'examiner avant tout commencement d'exécution et faire part de ses remarques.
- Les dimensions sont indicatives, l'entreprise devra prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions réalisées par les différents corps d'état.

Ce présent document a pour but de définir les conditions d'exécution du lot :

- Equipements de cuisine

1.3. Délai d'intervention

Se référer au planning et au projet marché

1.4. Règlementations

Les travaux du présent lot seront réalisés dans les règles de l'art, par du personnel hautement qualifié, et ce, conformément au cahier des charges, D.T.U, prescriptions, règlements, avis techniques et normes en vigueur.

Tous les matériaux utilisés devront être de type alimentaire.

Les matériels doivent impérativement avoir le marquage CE.

La liste des normes, règlements, DTU, etc... citée ci-dessous n'est pas exhaustive :

- Règlement sanitaire du 29/09/97, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- Règlement sanitaire départemental
- Code de la santé publique

- Règlement concernant les risques d'incendie et de panique dans les établissements soumis au code du travail
- Code du travail
- Règlement concernant les risques de pollution
- Règlement concernant l'acoustique et les bruits de tout ordre
- Règlement concernant les handicapés (circulaire du 07 / 01 / 83)
- DTU 20 : Maçonnerie
- DTU 24 : fumisterie
- DTU 40 : Couverture
- DTU 43 : Etanchéité des toitures
- DTU 60 11 : Règles de calcul des installations de plomberie
- DTU 60 2 : Règles sur les canalisations en fonte EU, EV & EP
- DTU 60 31 : Règles sur les canalisations en PVC pour eau froide
- DTU 60 33 : Règles sur les canalisations en PVC pour évacuations EU & EV
- DTU 60 50 : Règles sur les canalisations en cuivre
- DTU 68 : Ventilation
- DTU 70 : Installation électriques
- DTU 90 : Equipements de cuisine
- Norme NFD 18201 : Règles sur la robinetterie
- Règles concernant le rejet des eaux
- Normes C15-100 : installations électriques à basse tension
- Norme C 20 010 concernant le degré de protection du matériel électrique
- Normes CE & NF : concernant les équipements
- Guide des installations électriques des Grandes Cuisines UTEC 15 201
- Norme NFC 73600 & 79500 concernant les règles générales de sécurité électrique sur les appareils de grande cuisine (août 78)
- Norme NFE 35 400 concernant les installations frigorifiques
- Norme NF E 09010 sécurité mécanique
- Norme NFC 79 520 règles de sécurité électrique concernant les machines à laver
- Norme NFU 60 010 hygiène des appareils
- Norme NFH 00054 normes dimensionnelle des appareils
- EN 203/2 (utilisation rationnelle de l'énergie)
- EN 60335-2-36 & 49 (sécurité des appareils électriques)
- Règles professionnelles du syndicat national de l'isolation (S.N.I)
- Règlement CE N°1005/2009 du 16 septembre 2009 relatif à des substances qui appauvrissent la couche d'ozone
- Normes NFP 75-401-1 et NFP 34-301
- Avis de conformité LERPAC
- CCTG spécifique CEA

1.5. Etendue du marché

Le marché porte sur l'ensemble des travaux définis au descriptif et au dossier de plans.

Les seuls travaux supplémentaires admis sont ceux portant sur les travaux non définis initialement et demandés par le Maître d'Ouvrage.

L'entrepreneur devra avoir un accord signé avant exécution de ces travaux. Les suppléments seront facturés suivant les prix unitaires du devis ou à défaut, ils feront l'objet d'un devis complémentaire préalablement accepté.

1.6. Responsabilité

L'entreprise adjudicataire du présent lot devra prévoir tous les travaux indispensables pour assurer le complet et parfait achèvement de tous les ouvrages nécessaires au fonctionnement des installations.

Toutes les installations seront livrées en parfait ordre de marche, y compris le transport, la fourniture, la pose, le raccordement, l'alimentation, le réglage de tous les appareils et organes divers nécessaires au bon fonctionnement des installations, les essais nécessaires précédant la réception provisoire ainsi que l'entretien des installations durant la période comprise entre les deux réceptions, ou pendant l'année normale de garantie, y compris frais de déplacement.

La garantie des fournitures ne s'applique qu'en cas d'une utilisation correcte du matériel.

Avant le début des travaux, l'entreprise adjudicataire du présent lot devra se rendre compte de l'état des lieux et des conditions d'exécution des travaux à réaliser.

En aucune façon elle ne devra se prévaloir du manque de précision des plans et documents divers pour refuser l'exécution dans les conditions de base du marché, de l'ensemble ou d'une partie des installations nécessaires au parfait fonctionnement.

Les installations devront répondre au descriptif et au cahier des charges. Tout manquement aux stipulations entraînerait pour l'Entrepreneur une obligation de remise en conformité, et cela bien entendu sans aucune indemnité.

S'il y avait une incertitude quant aux conditions d'exécution, l'Entrepreneur devra en référer à l'équipe de maîtrise d'œuvre pour une mise au point.

L'ensemble des plans de récolement de l'installation sont à la charge de l'entreprise adjudicataire du présent lot, laquelle les remettra en temps voulu au Maître d'Œuvre (le nombre d'exemplaires sera précisé ultérieurement).

L'entreprise est responsable du matériel jusqu'à la réception définitive acceptée par le Maître d'Ouvrage.

1.7. Vérifications

L'entrepreneur du présent lot devra :

- Obtenir l'accord de l'organisme de contrôle sur les schémas et plans avant l'exécution des travaux. Le choix du vérificateur est laissé au Maître d'Ouvrage qui prendra à sa charge les frais entraînés par cette vérification
- Assurer toutes les démarches nécessaires en temps voulu auprès des organismes administratifs et vérifier que sa proposition recouvre bien toutes les prestations prévues par ces administrations, d'obtenir en temps utile le raccordement afin de permettre, en particulier, les essais.

Dans le cas de non-conformité, les frais de nouvelles vérifications ainsi que les frais de mise en conformité seront à la charge de l'entreprise adjudicataire du présent lot.

Les autres frais à inclure sont ceux mentionnés au cahier des clauses particulières. Ils s'ajouteront à ceux découlant de l'application du présent descriptif.

L'entreprise est tenue de vérifier les cotes des maçonneries et fluides qui ont une influence sur son lot.

L'entreprise est tenue de s'assurer auprès de la Maîtrise d'œuvre que les plans qu'il détient sont bien les derniers

1.8. Documents et prestations de l'entrepreneur

1.8.1 A la remise des offres

L'entreprise doit fournir toutes les pièces justificatives permettant d'analyser son offre. Les réclamations faites après signature des marchés ne seront pas prises en considération.

Elle doit en particulier :

- Fournir un descriptif détaillé des matériels avec fiches techniques (en français) de tous les appareils proposés, qualités, le nom des constructeurs, types et caractéristiques, l'origine de fabrication.
- Répondre selon la Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (D.P.G.F) joint au présent descriptif avec les quantités et prix unitaires, avec la référence et la marque.
- Obligatoirement répondre sur les bases du devis
- Signaler par une note annexée à son offre toutes erreurs ou anomalies qui lui apparaîtraient dans l'application des normes ou des métrés (les réclamations faites après signature des marchés ne seront pas prises en considération)
- Fournir l'attestation de leurs qualifications professionnelles
- Fournir les attestations d'assurances (responsabilité civile, responsabilité décennale) avec les qualifications couvertes par la police, le montant des garanties, le montant des franchises
- **La visite du site est obligatoire.**

1.8.2 Avant les travaux

L'entreprise devra fournir :

- Les plans de réservations des percements et trémies dans le gros œuvre et les plans d'incorporation.
- Les avis techniques
- Les notices descriptives et explicatives des installations
- Les schémas et plans de fabrication
 - Selon le projet marché, des pénalités de retard de transmission de documents pourront être appliquées.
 - Les travaux entraînés par des manquements et/ou des retards d'éléments de l'entreprise adjudicataire du présent lot seront à sa charge

1.8.3 Mise en œuvre

Elle devra être exécutée avec le plus grand soin, d'une part pour assurer une réalisation correcte de l'installation elle-même, d'autre part pour éviter toutes détériorations des différents ouvrages réalisés par les autres corporations.

L'entreprise adjudicataire du présent lot signalera en temps utile au Maître d'Ouvrage les répercussions que peuvent entraîner certains travaux ou installations sur le déroulement général du chantier et précisera les modifications éventuelles qu'il serait bon d'apporter aux dispositions arrêtées par les autres corps de métier.

L'entreprise adjudicataire du présent lot sera responsable des implantations du matériel et du passage des réseaux réalisés en accord avec les autres corps d'état.

L'entreprise adjudicataire du présent lot aura seule la responsabilité de la préparation des trous, passages de gaines, saignées et encastrement dans les différents matériaux de construction (appelés communément "réservations") et toutes sujétions nécessaires à la bonne exécution des travaux et au passage correct des canalisations, suivant d'une part les stipulations du descriptif et d'autre part en accord avec les autres corps de métiers.

L'entreprise adjudicataire du présent lot soumettra son étude au Maître d'Ouvrage et au maître d'œuvre pour approbation, et ceci dès le premier rendez-vous de chantier.

Les travaux exécutés sans ordre, ou bien contrairement aux ordres pourront être refusés, même s'ils sont conformes aux règles de bonne exécution.

1.8.4 Avant la réception

L'entreprise devra fournir :

- Le rôle des installations et les notices de fonctionnement
- Les notices techniques de chaque appareil
- Les schémas d'installation
- Un résumé des consignes d'entretien
- Les plans des ouvrages exécutés mis à jour
- Les certificats de garantie du matériel
- Toutes les duplications des pièces graphiques nécessaires à la gestion administrative et à l'exécution du chantier sont à la charge de l'entreprise adjudicataire du présent lot.
- Les D.O.E. seront à fournir en trois exemplaires au maître d'œuvre pour validation et transmission au Maître d'Ouvrage (en version papier et informatique : PDF et DWG)
- De plus, l'entreprise devra prévoir, lors du contrôle des plans de récolement, le temps nécessaire aux essais de l'ensemble des installations en présence du bureau d'études.
- A l'issue des essais, l'entreprise adjudicataire du présent lot établira un dossier de conduite et de maintenance des installations, dossier qui sera remis à la maîtrise d'œuvre pour validation et transmission au Maître d'Ouvrage.

1.9. Contrôles et essais

Lors de la réception des travaux, il sera procédé aux différents essais d'usage.

L'entrepreneur devra remettre au Maître d'Œuvre et au contrôleur technique une fiche d'essais confirmant les bonnes caractéristiques des résultats obtenus conformément au présent DCE.

Il sera procédé aux différents essais d'usage, notamment :

- Bon fonctionnement des appareils
- Vérification des températures
- Vérification des performances
- Étanchéité des réseaux
- Vérification des débits (eau, ventilation)
- Simulation des régulations et sécurités
- Vérification des protections électriques

Dans le cas où des réserves auraient été établies, l'entreprise se devra les lever dans le délai prévu par le marché ou le délai mentionné lors de la constatation de ces réserves. La réception complète de l'installation sera prononcée après la levée complète des réserves et après réception des DOE complets

1.10. Garanties

La garantie de parfait achèvement, à laquelle l'entrepreneur est tenu pendant un délai d'un an à compter de la réception, s'étend à la réparation de tous les désordres signalés par le Maître d'ouvrage, soit au moyen des réserves mentionnées au procès-verbal de la réception, soit par voie de notifications écrites pour ceux révélés postérieurement à la réception.

L'obligation de parfait achèvement ne s'étend pas aux travaux nécessaires pour remédier aux effets de l'usage ou de l'usure normale, ni aux travaux d'entretien normaux, ni à la réparation de conséquence d'un abus d'usage ou des dommages par un tiers.

Le bon fonctionnement du matériel sera garanti les pièces, la main-d'œuvre et le déplacement pendant une durée d'un an.

En cas de mauvais fonctionnement des matériels ou de non-achèvement des travaux et des fournitures susceptibles de mettre en cause de fonctionnement normal du service restauration : l'intervention et les réparations devront être réalisées sous 48h.

Tout défaut fera l'objet d'une pénalité selon le CCAP

L'adjudicataire devra fournir une installation en ordre de marche, conforme à la législation en vigueur (biennale et décennale)

Tous les éléments d'équipement du bâtiment font l'objet d'une garantie de bon fonctionnement d'une durée d'un an à compter de la réception de l'ouvrage. Cependant, lorsque la dépose, le démontage ou le remplacement d'un élément d'équipement ne peut s'effectuer sans détérioration ou enlèvement de matière d'un ouvrage de viabilité, d'ossature, de clos ou de couvert cet élément est soumis à la garantie décennale.

Si l'entrepreneur néglige de faire les réparations nécessaires dans un délai de 30 jours après notification du Maître d'Ouvrage, les avaries seront réparées d'office, à ses frais.

Si les réparations sont faites par lui, le délai de garantie sera prolongé pour les organes réparés et pour ceux qui en dépendent, d'une durée à fixer en fonction de l'importance des réparations, qui ne pourra dépasser de six mois le délai normal de garantie.

Dans le cadre des économies d'énergie, les installations ne devront pas occasionner de consommation supérieure aux besoins prévisibles, dans le cadre d'une exploitation correcte.

1.11.Sécurité et Protection de la Santé

Les éléments de sécurité satisfaisant lors des opérations de construction des bâtiments seront conformes à la directive 92/57/CEE du 24/02/92, loi n° 93.1418 du 31/12/93 et ses décrets d'application 94-1159 du 26/12/94

L'importance du chantier nécessite la mise en place d'un Plan Général de Coordination, Sécurité et Protection de la Santé (PGCSPS).

Toutes les entreprises, y compris celle de V.R.D, devront réaliser un Plan Particulier de Sécurité et de Protection de la Santé (PPSPS).

Le chantier sera classé en catégorie 2.

Pendant toute la durée du chantier, l'entrepreneur est tenu de prendre toutes les dispositions et les mesures propres à assurer la sécurité de son propre personnel, du personnel des autres entreprises travaillant sur le chantier, des tiers et des activités avoisinantes.

Tous les matériels et engins utilisés sur le chantier seront munis des sécurités nécessaires.

Toutes les entreprises prendront en compte, dans leurs offres, les frais engendrés par la sécurité.

Les dispositions de sécurité prises pour la construction sont principalement :

- Protections individuelles (Chaussures de sécurité, casques, gants, harnais, tenue de travail couvrante, etc...)
- Protections collectives (garde-corps au droit des trémies et rives de plancher et/ou de terrasses, obturation provisoire des trémies de toute section, filet en bas de pente ou en sous face de structure métallique (charpente), délimitation de périmètre de sécurité lors des phases d'approvisionnement, signal sonore sur les véhicules lors des phases de manœuvre, passerelle sur tranchées, etc... et toutes mesures de sécurité mentionnées au PGCSPS.
- Moyens de levage (grue à tour, grue mobile, treuil, lève-plaques, nacelles, etc...)
- Moyens de transport de charge (transpalette, chariots, diables, etc...)
- Tous les éléments usuels propres à chaque corps d'état.

Ces recommandations seront reprises et redéfinies par le Coordonnateur SPS dans le cadre de sa mission et suivant l'analyse des dossiers transmis lors des phases d'études et de préparation de chantier.

Un PGCSPS établi par le Coordonnateur de sécurité et de protection de la santé est joint en annexe de ces pièces conformément à la réglementation en vigueur.

L'application des mesures de sécurité édictées dans le PGCSPS sont applicables dans leur intégralité au titre du marché de travaux dans le cadre de la présente consultation.

2 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES

2.1. Implantation, accès, état des lieux

Les dimensions des accès aux différents locaux devront impérativement être relevées sur le site, pour vérifier les possibilités d'approvisionnement et de mise en œuvre de l'ensemble du matériel.

Toute demande de l'entrepreneur de réévaluer ses prix sous prétexte de méconnaissance ou d'ignorance des difficultés et des conditions particulières sera considérée comme irrecevable.

Tous les matériels nécessitant une surveillance ou un entretien seront accessibles et démontables. L'entrepreneur est tenu de signaler en temps utile au Maître d'œuvre, la position et les dimensions des trappes et accès nécessaires aux matériels qui doivent être installés.

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

- Laisser aisément accès à toutes les parties constitutives des matériels
- Permettre le démontage de tout ou partie des matériels sans dépose d'autres matériels

2.2. Protections des ouvrages

L'entreprise devra assurer la protection de ses matériaux et de ses installations en cours de réalisation contre tous les dégradations ou vols durant le chantier et ce jusqu'à la réception des travaux.

L'entreprise devra également prendre soin des sols de l'ensemble des locaux où elle intervient. Elle délimitera sa zone de chantier.

2.3. Approvisionnement

L'entreprise devra s'assurer de la possibilité et de la certitude de pouvoir approvisionner régulièrement le chantier en fonction du planning sur lequel elle s'est engagée.

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

2.4. Assistance technique des fournisseurs

L'entrepreneur doit prévoir dans son offre, l'assistance technique et la garantie des fournisseurs, pour l'installation, la mise en service du matériel et la formation des personnels à l'utilisation des équipements

2.5. Acoustique

Le niveau de bruit engendré par les équipements techniques ne devra en aucun cas occasionner de nuisances à l'intérieur du bâtiment et dans l'environnement extérieur.

Le niveau de pression acoustique devra impérativement respecter les niveaux inscrit dans la notice acoustique du bureau d'études acoustique.

2.6. Repérage des matériels et canalisations

L'entrepreneur titulaire du présent marché devra tous les travaux nécessaires au parfait repérage de ses installations.

Les prestations comprennent :

- Conformément au CCTG CEA, l'étiquetage fixe de toutes les vannes et organes sur les tuyauteries, réalisé sur disques gravés en plastique, fixés aux appareils de façon rigide. Les étiquettes du genre DYMO ne sont pas admises.
- Les schémas d'installation, (imprimés en couleur sur feuille plastifiée) sur lesquels apparaîtront la nomenclature du matériel, les numéros devant correspondre à ceux de l'étiquetage.

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

Couleurs conventionnelles :

Les tuyauteries et gaines seront peintes aux couleurs conventionnelles, selon la norme NF.X.08.100.

Dans toutes les installations électriques, installations de chantier comprises, la couleur vert/jaune sera réservée aux conducteurs de protection séparés PE, ou neutres confondus PEN, et la couleur bleue aux conducteurs neutres séparés.

2.7. Résistance à la corrosion

Tous les matériels employés doivent être résistants à la corrosion et protégés contre la corrosion.

Tous les articles en acier seront protégés par deux couches de peinture antirouille. La peinture utilisée sera d'une qualité appropriée à la température susceptible d'être atteinte par l'élément et à la nature du matériau.

Les travaux préparatoires comprendront :

- L'élimination des corps étrangers tels que : terre, boue, débris de soudure, etc.... par grattage,
- La suppression des taches de rouille par brossage métallique,
- Le dégraissage des surfaces à protéger.

2.8. Garantie du matériel

Le matériel est garanti 2 ans pièces, main d'œuvre et déplacement contre tout vice de fabrication. La garantie prend effet à partir du jour de réception définitive sans réserve. L'acier inox utilisé devra être de qualité alimentaire conforme aux exigences de la norme NF A36 711.

Les nuances pouvant être utilisées seront les suivantes :

- Acier inoxydable EN 1-4301 (désignation commune 304L ou 18-10)
- Acier inoxydable EN 1-4307 (désignation commune 304L ou 18-10)
- Acier inoxydable EN 1-4509 (désignation commune F18TNb)

L'entreprise s'engage à garantir le matériel installé en inox décrit ci-dessus sur une période de 5 ans.

Les différentes garanties de l'installation prendront pour date d'effet, la date de la réception sans réserve ou la date de levées des réserves dans le cas où elles auraient été prononcées.

Lors de la première année d'achèvement, l'entreprise devra :

- Réaliser tous les contrôles et essais nécessaires à l'optimisation des installations
- L'accompagnement de l'exploitant dans la conduite de l'installation

L'ensemble de ces interventions fera l'objet de procès-verbaux permettant de retracer toutes les mises au point.

2.9. Nettoyage

Chaque Entrepreneur est tenu, en propre, de ramasser, manutentionner et enlever ses propres gravois et ceci au fur et à mesure de leur production et doit procéder au nettoyage, à la réparation et à la remise en état des installations qu'il aura salies ou détériorées.

L'enlèvement des gravois se fera avec les protections nécessaires vis-à-vis du public. Les nettoyages, durant le cours des travaux, sont exécutés par chaque entrepreneur concerné, autant de fois qu'il est nécessaire ou sur simple demande de la Maîtrise d'œuvre.

Après exécution de ses travaux, l'Entrepreneur doit le nettoyage de ses ouvrages ainsi que l'enlèvement de toutes les projections provenant de ceux-ci. Ces nettoyages sont effectués au moyen de produits appropriés de manière à ne pas altérer les ouvrages. Chaque entrepreneur a à sa charge la démolition et l'enlèvement de ses protections provisoires, et ce à une date la plus proche possible de la réception. Les installations de chantier seront déposées par les entreprises les ayant installées, sur simple demande de la Maîtrise d'œuvre.

L'attention de l'entreprise est attirée sur la présence d'équipements en inox dans les locaux à nettoyer. Le titulaire du présent lot vérifiera que les produits employés ne sont pas agressifs sur l'inox.

2.10. Gestion des déchets

Tous les matériaux et gravois du chantier sont à évacuer directement par l'entrepreneur, à chaque fin de journée. Il n'y aura pas de benne mis à disposition sur le chantier.

A défaut, le maître d'œuvre ou le coordonnateur SPS pourra faire évacuer les gravois par une entreprise de son choix, à la charge de l'entreprise défaillante.

Les entreprises pourront utiliser, sur demande et information préalable des volumes à traiter, la déchetterie interne au site du CEA.

3 CARACTERISTIQUES DES MATERIELS

3.1. Cloisonnement et chambres froides

3.1.1 Généralités

Le cloisonnement et la chambre froide de la cuisine sont à réaliser en panneaux industriels à âme laine de roche, pour un dimensionnement adapté en fonction des dimensions liées au bâtiment.

Les panneaux devront bénéficier d'un avis technique en cours de validité.

L'installation des panneaux devra impérativement être conforme aux prescriptions du constructeur.

3.1.2 Protection des panneaux

Les angles seront protégés par des cornières d'angle en inox ou tôle laquée blanche
Les panneaux seront protégés par des lisses de protections sur 2 niveaux

3.1.3 Congés d'angle

Des congés d'angle en PVC viendront garnir les intersections des cloisons verticales et horizontales sur les faces visibles du cloisonnement.

3.1.4 Chambres froides sans sol

Les panneaux extérieurs reposeront sur le sol du local après avoir intercaler un profil adapté dessous. Sur les côtés extérieurs et intérieurs il sera mis en place une plinthe en plastique formant « plinthe à gorge » et assurant l'étanchéité.

3.1.5 Calfeutrement de panneaux

Dans le cas où les chambres froides sont montées contre un mur ou entre murs, l'entrepreneur aura à sa charge la pose des calfeutrements verticaux entre le ou les murs et les panneaux dans le même matériau que celui des panneaux.

3.1.6 Epaisseur des panneaux

Murs et plafonds : 12 cm (pour température : 0 à +6°C) – CF1h - U : 0.32 W/m².K – R : 3.07 m².K/w

Murs et plafonds : 8 cm (pour cloisonnement et pour température +10 à +12°C) – CF1h - U : 0.47 W/m².K – R : 2.10 m².K/w

3.1.7 Hauteur des panneaux

Les hauteurs seront pour :

- Hauteur sous faux-plafond : 2.60m

3.1.8 Caractéristiques des panneaux

Les panneaux préfabriqués seront en âme isolante laine de roche avec revêtement en tôle pré-laquée au four ou polyester de qualité alimentaire.

L'utilisation de panneaux industriels à âme polyuréthane/polyisocyanurate est proscrite.

Le choix des parements se fait conformément aux normes NFP 75-401-1 et NFP 34-301.
Les revêtements des panneaux devront être en PET 55µm

3.1.9 Mise en œuvre des panneaux

Les panneaux viennent glisser dans un rail PVC en forme de U, l'entreprise devra s'assurer de la parfaite étanchéité sous les semelles de fixation.

Les assemblages s'effectuent par rainure-languette.

3.1.10 Portes

Elles sont pivotantes de passage 0.9 m x 2 m (sauf indication contraire)

Avec protection en PVC ou INOX **sur 90 cm de hauteur en forme de U**

Prévoir une butée de porte murale au niveau de la poignée (butée au sol interdite)

- Porte de service CF1/2h :
 - Dormant en acier inoxydable 18/10 en 3 parties
 - Vantail épaisseur 4 cm en mousse de polyuréthane injectée

- Poignée en PVC, fermeture à clé cylindre européen
- Revêtement en tôle galvanisée laquée
- Avec protection en PVC en partie inférieure
- Avec oculus en fonction du descriptif
- Passage libre : en fonction du descriptif
- Serrure de sûreté à cylindre européen ajustable sur l'organigramme de l'établissement
- Porte va et vient CF1/2h :
 - Dormant en acier inoxydable 18/10 en 3 parties
 - Vantail épaisseur 15 mm en polyéthylène
 - Charnières en inox, avec blocage à 90 °
 - Avec oculus bi affleurant en verre acrylique
 - Profil anti-pince doigts
 - Passage libre : Largeur : en fonction du descriptif
- Porte de chambre froide positive :
 - Vantail semi encastré d'épaisseur 80 mm
 - Revêtement en tôle galvanisée laquée
 - Poignée extérieure inox/polyamide
 - Charnières inox à rampes hélicoïdales
 - Passage libre : Largeur en fonction du descriptif
 - Serrure de sûreté à cylindre européen ajustable sur l'organigramme de l'établissement existant à mettre au point avec le Maître d'Ouvrage.
 - Clé unique pour toutes les chambres froides

3.1.11 Encastrements électriques

- Toutes les gaines électriques et les boîtes recevant les appareils sont encastrées dans les panneaux
- Les percements dans les panneaux sont prévus par l'installateur des panneaux
- La pose des gaines dans les panneaux est réalisée par l'électricien
- La pose des boîtes et des appareils est réalisée par l'électricien

3.1.12 Pièces complémentaires

- Plinthes en PVC avec cache vis, lèvre souple d'étanchéité en partie haute et basse, avec angles rentrants et sortants rayonnés en PVC en continuité avec la plinthe.
- Lisses de protection en PVC blanc de hauteur 150 mm, d'épaisseur 20 mm, avec cache vis, embouts fermés par pièces adaptées, ou en polymère coloré de 150mm de haut et d'épaisseur 3mm à coller. Sur 2 niveaux, un niveau à environ 20 cm/sol et un niveau à 1 m/sol

3.1.13 Équipement frigorifique

- Évaporateur plafonnier.
- Échangeur thermostatique.
- Filtre déshydrateur.
- Voyant de liquide.
- Pressostat HP / BP.

- Détendeur thermostatique par évaporateur.
- Vanne magnétique (basse température).
- Thermostat d'ambiance.
- Thermomètre à affichage digital à l'extérieur de la chambre froide.
- Thermomètre enregistreur dans la chambre froide négative et stockage des produits finis.
- Pendule de dégivrage.
- Soupape de sécurité (basse température)
- Tous les câbles de liaison et canalisations frigorifiques.
- La charge de fluide frigorigène et l'huile incongelable.
- Le compresseur à condensation à air ou à eau si précisé.
- Les alarmes nécessaires à la réglementation.
- Alarme sur la chambre froide avec voyant lumineux rouge (défaut de température)

3.1.14 Électricité

- Armoire électrique semi-étanche rassemblant les protections.
- Arrêt des ventilateurs à l'ouverture de porte.
- Renvoi des alarmes des chambres froides sur le tableau général (contacts secs).
- Alarmes personnes enfermées : alarme sonore et lumineuse commandée depuis l'intérieur par bouton poussoir lumineux.
- Hublots étanches ou vasques fluorescentes spéciales « basses températures » avec commande extérieure à voyant sur chaque chambre.

3.1.15 Régulation

- Thermostat de contrôle de température (type : ambiance à contact sec).
- Thermostat de sécurité fin de dégivrage pour la négative.
- Pressostat HP et BP sur chaque groupe branché en sécurité et ouvrant le circuit en cas d'abaissement anormal de la basse pression en élévation de la haute pression.

3.1.16 Compresseurs

- Les compresseurs seront implantés à l'emplacement précisé sur le plan sur des chaises métalliques avec silentbloc à prévoir à ce lot.
- Ils seront du type hermétique à condensation à air sauf indication contraire leur puissance sera déterminée par l'installateur et devra être en rapport avec l'utilisation de la chambre froide.
- Si l'installateur constate une anomalie dans le positionnement des groupes frigorifiques il doit impérativement le signaler dans sa proposition.
- Gaz utilisés conformes à la réglementation sur l'environnement
- L'installateur devra indiquer :
 - La marque du compresseur
 - Le type
 - La puissance frigorifique
 - Le type de fluide frigorifique
 - Et fournir la fiche de données de sécurité correspondante

3.1.17 Évaporateurs

- De type plafonnier ventilé à haut rendement frigorifique. Dégivrage automatique sur horloge pour les chambres froides positives.
- Dégivrage électrique par résistances incorporées avec arrêt de la ventilation et remise en route après assèchement des ailettes commandées par un thermostat de fin de dégivrage.
- Les condensats seront évacués à l'extérieur de la chambre froide par un tube cuivre muni d'un cordon chauffant pour la négative.
- Gaz utilisés conformes à la réglementation sur l'environnement
- Pour chaque chambre froide l'installateur devra préciser :
 - Les températures intérieures
 - La marque et le modèle de l'évaporateur
 - La surface d'échange
 - Le débit en m³/h
 - Le débit d'air des ventilateurs

3.1.18 Sécurité

Les panneaux seront classés au feu : A2-s1, d0 (interdiction de classement au feu Bs2-d0).

Toutes les chambres froides devront répondre à la législation en vigueur concernant les mesures de sécurité (texte du 15/10/1957)

Dans tous les cas les portes doivent pouvoir être ouverte manuellement par toute personne se trouvant à l'intérieur de ces chambres.

3.2. Équipements en inox

Tous les matériels seront livrés en parfait ordre de marche avec tous les dispositifs et accessoires permettant un bon fonctionnement.

Les appareils mis en place dans la cuisine devront avoir les caractéristiques suivantes :

- L'acier inox sera de type 18/10
- Le polissage des parties visibles sera de type « Mat »
- Le dessus des tables sera en épaisseur 15/10ème avec un bord tombé de 40 mm plaqué sur Novopan de 19 mm non visible.
- Les dessus de plonge, bacs mobiles, et meubles seront en acier inox de 15/10ème
- Les tables et plonges adossées auront un dossier uniforme de 100 x 20 qui sera soudé au-dessus et obturé en bout, le raccordement du dossier à la table sera à angle arrondi.
- Les bacs seront en acier inox de 15/10ème d'épaisseur avec des angles arrondis de 30 mm mini avec fond de pente et insonorisation en sous face. Ils sont munis d'une bonde surverse de diamètre 40/49 qui sera protégée par une grille perforée mobile en inox.
- Les piétements et traverses seront en tube rond de diamètre 45 mm avec des embases réglables en hauteur. Les matériaux utilisés devront résister aux agents chimiques utilisés en cuisine.

- Les étagères basses des tables seront en acier inox de 10/10ème d'épaisseur minimum
- Les bacs de plonge, les plans de travail, les égouttoirs, les chariots de manutention seront insonorisés par un revêtement isolant anti vibration et imputrescible.
- Les tiroirs seront en acier inox 15/10ème et montés sur glissières inox avec butées d'arrêt à l'ouverture.
- L'alimentation eau chaude et froide des bacs se fera par robinetterie monotrou en bronze avec col de cygne chromé (voir chapitre robinetterie)
- Les siphons seront en laiton.
- Les chariots et éléments mobiles seront impérativement munis de protection caoutchouc pare-chocs non marquant et poignées de manutention.
- Les lave-mains seront à commande au genou par plaque inox à enfoncement, ils seront de type suspendu par fixation murale.

3.3. Robinetterie

- Marque : Chavonnet ou équivalent – série grande cuisine
- Robinetterie monotrou – col de cygne orientable – têtes ¼ de tour
- Débit : 97 l/mn sous 3 bars
- Systèmes avec douchette : Type monotrou – Têtes ¼ de tour
- Clapet anti-retour EC/EF – Débit sous 3 bars : 43 l/mn – flexible tressé

4 DESCRIPTIFS DES EQUIPEMENTS

4.1. Equipements existants

Equipements existants

Nombre : Ensemble

- Prévoir la dépose, le stockage sur site (dans la salle de restaurant attenante), la manutention éventuelle pendant les travaux, les transports, le nettoyage et la repose dans la nouvelle cuisine des équipements existants suivants :

REPERE		DESIGNATION	QTE	LOT/ETAT	DIMENSIONS (mm)
Repères plan	Repères rapport diagnostic				
A		LEGUMERIE			
A3	2.47	Table inox adossée	1	CUISINE / EXISTANT	1200x700x900
A4	2.46	Table de déboitage bac à droite	1	CUISINE / EXISTANT	1600x700x900
A5	2.3	Lave-mains réglementaire avec dossier	1	CUISINE / EXISTANT	300x270x500
A6	2.48	Chariot cuvier	1	CUISINE / EXISTANT	
A7	2.49	Coupe-légumes	1	CUISINE / EXISTANT	460x770x1150
A8	2.1	Support ustensiles coupe-légumes	1	CUISINE / EXISTANT	530x680x1700
A9	2.50	Balance de sol	1	CUISINE / EXISTANT	350x550x750
A10	2.51	Armoire froide positive 1 porte	1	CUISINE / EXISTANT	930x1000x2200
A11	2.32	Table inox adossée	1	CUISINE / EXISTANT	1300x700x1000
B		SAS ET PREPARATION FROIDE			
B1	2.58	Support sac poubelle à pinces	1	CUISINE / EXISTANT	
B2	2.63	Lave-mains réglementaire avec dossier + distributeur savon	1	CUISINE / EXISTANT	600x500x900
B3	2.64	Poste de lavage et désinfection sans enrouleur	1	CUISINE / EXISTANT	
B4	2.52	Table mobile adossée	2	CUISINE / EXISTANT	2200x700x1000
B6	2.56	Table mobile adossée	1	CUISINE / EXISTANT	2000x700x1000
B7	2.53	Etagères murales	2	CUISINE / EXISTANT	1600x400
B8	2.61	Cutter de table 4,5L	1	CUISINE / EXISTANT	230x310x440
B9	2.62	Balance de table	1	CUISINE / EXISTANT	250x250x190
B10	2.54	Mixeur plongeant	1	CUISINE / EXISTANT	Ø130x840
B11	2.55	Soubassement réfrigéré 3 portes	1	CUISINE / EXISTANT	1850x700x1000

B12	2.57	Armoire froide positive 1 porte à chariot	1	CUISINE / EXISTANT	1000x1100x2200
B13	2.59	Echelle 20 niveaux	2	CUISINE / EXISTANT	380x570x1770
B14	2.60	Echelle 17 niveaux	1	CUISINE / EXISTANT	600x700x1650
B17	(sans repère. Visible en page 30)	Desserte plastique	2	CUISINE / EXISTANT	500x950x950
C		PREPARATION CHAUDE			
C1	2.26	Lave-mains réglementaire avec dossier + distributeur savon	1	CUISINE / EXISTANT	600x510x900
C2	2.36	Poste de lavage et désinfection avec enrouleur	1	CUISINE / EXISTANT	
C4	2.27	Armoire de stérilisation des couteaux	1	CUISINE / EXISTANT	510x120x600
C5	2.82	Mixeur plongeant	1	CUISINE / EXISTANT	Ø130x840
C6	2.13	Table mobile inox adossée	1	CUISINE / EXISTANT	1000x600x1000
C7	2.28	Table inox centrale	2	CUISINE / EXISTANT	900x600x900
C8	2.31	Table inox adossée	1	CUISINE / EXISTANT	2760x700x1000
C9	2.8	Table mobile adossée	1	CUISINE / EXISTANT	1000x600x1000
C10	2.83	Etagère murale	2	CUISINE / EXISTANT	1100x400
C11	2.14	Four mixte 20 niveaux GN2/1	1	CUISINE / EXISTANT	1080x1000x1790
C12	2.15	Four mixte 20 niveaux GN1/1	1	CUISINE / EXISTANT	870x800x1780
C13	2.34	Four mixte 20 niveaux	1	CUISINE / EXISTANT	870x850x1680
C14	2.29	Sauteuse multifonction	2	CUISINE / EXISTANT	1300x900x1080
C15	N.R	Sauteuse multifonction avec table de soubassement	1	CUISINE / EXISTANT	1100x894x1080
C16	N.R	Module 2 foyers rayonnants vitrocéramique avec dossier sur rangement avec porte	1	CUISINE / EXISTANT	425x900x900
C17	N.R	Module neutre avec dossier	1	CUISINE / EXISTANT	425x900x900
C18	2.12	Armoire mobile de maintien chaud 20 niveaux GN1/1	1	CUISINE / EXISTANT	720x930x1880
C19	2.18	Armoire mobile de maintien chaud 15 niveaux	1	CUISINE / EXISTANT	800x720x1750
C20	2.17	Armoire froide positive à chariot 2 portes	1	CUISINE / EXISTANT	1620x810x2120
C21	2.30	Cellule de refroidissement 1 porte	1	CUISINE / EXISTANT	800x1300x2360
C22	2.33	Socle rouleau	1	CUISINE / EXISTANT	410x600x160

C23	2.39	Plonge 1 bac	1	CUISINE / EXISTANT	2200x700x1000
C24	2.16	Armoire froide positive à chariot 1 porte	1	CUISINE / EXISTANT	1110x1040x2230
C28	2.65	Support balais mural	1	CUISINE / EXISTANT	Longueur 50cm
C30	2.84	Desserte inox 3 niveaux	1	CUISINE / EXISTANT	500x820x960
C31	2.10	Meuble inox 2 portes coulissantes adossée	1	CUISINE / EXISTANT	1000x700x1000
D		OFFICE DE PREPARATION			
D2	2.19	Table inox adossée	1	CUISINE / EXISTANT	2900x700x1000
D3	2.20	Table inox centrale	1	CUISINE / EXISTANT	2000x850x900
D4	2.23	Etagère murale	2	CUISINE / EXISTANT	1450x320
D5	2.22	Armoire de stérilisation des couteaux	1	CUISINE / EXISTANT	510x120x600
D6	(sans repère. Visible en page 6)	Trancheur	1	CUISINE / EXISTANT	480x440x440
D8	2.24	Armoire froide 2 portes	1	CUISINE / EXISTANT	1420x850x2160
D9	2.45	Table mobile inox	1	CUISINE / EXISTANT	1400x700x900
E		CHAMBRE FROIDE DE JOUR 1			
E2	N.R	Echelles	ens	CUISINE / EXISTANT	
F		PATISserie			
F1	2.77	Poste de lavage et désinfection sans enrouleur	1	CUISINE / EXISTANT	
F5	2.69	Meuble rangement neutre avec marbre	1	CUISINE / EXISTANT	2340x820x1000
F6	2.73	Meuble neutre suspendu en inox	1	CUISINE / EXISTANT	2000x400x600
F7	2.70	Etagère murale	2	CUISINE / EXISTANT	1800x400
F8	2.67	Table inox sur mesure avec dossier mural et latéral + décaissé	1	CUISINE / EXISTANT	1550x700x1000
F9	N.R	Module 2 foyers rayonnants vitrocéramique à poser	1	CUISINE / EXISTANT	400x700x280
F10	2.66	Four mixte 20 niveaux GN1/1 à chariot	1	CUISINE / EXISTANT	890x860x1810
F11	2.71	Soubassement froid 3 portes	1	CUISINE / EXISTANT	2000x700x900
F13	2.75	Armoire froide 2 portes	1	CUISINE / EXISTANT	1400x900x2200
F14	2.76	Cellule de refroidissement à chariot 1 porte	1	CUISINE / EXISTANT	1030x1150x2300

F16	(sans repère. Visible en page 30)	Desserte plastique	5	CUISINE / EXISTANT	500x950x950
F17	2.74	Plonge 1 bac et égouttoir à droite	1	CUISINE / EXISTANT	1200x600x1000
H		PLONGE BATTERIE			
H1	2.44	Lave-mains réglementaire avec dossier + distributeur savon	1	CUISINE / EXISTANT	600x510x900
H2	2.42	Poste de lavage et désinfection sans enrouleur	1	CUISINE / EXISTANT	
H3	2.41	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche et col de cygne	1	CUISINE / EXISTANT	1400x700x1000
H4	2.40	Rayonnage 4 niveaux en ligne	1	CUISINE / EXISTANT	1390x500x1750
H5	2.43	Lave-batterie à granules à ouverture frontale	1	CUISINE / EXISTANT	1450x1090x2040
i		STOCK BATTERIE PROPRE			
i1	2.40	Rayonnage 4 niveaux en angle	Ens	CUISINE / EXISTANT	1390x500x1750 3170x560x1750 1810x560x1750 1200x450x1750
J		STOCKAGE VAISSELLE PROPRE			
J1	2.2	Chariot 2 puits chauffants pour assiettes	2	CUISINE / EXISTANT	430x930x900
J2	2.6	Chariot 1 puit chauffant pour assiettes	1	CUISINE / EXISTANT	430x620x900
J3	2.86	Chariot niveau constant à plateaux	2	CUISINE / EXISTANT	520x780x910
J4	2.92	Chariot niveau constant à casiers	1	CUISINE / EXISTANT	
J5	(Non visible dans le rapport. Equipement situé dans l'ancienne zone snack)	Armoire haute inox sans porte	1	CUISINE / EXISTANT	500x600x1800
J6	2.7	Rayonnage 4 niveaux	1	CUISINE / EXISTANT	1900x400x1750
Ens	N.R	Echelles	ens	CUISINE / EXISTANT	
K		MONTE CHARGE			
K1	2.9	Chariot de manutention	1	CUISINE / EXISTANT	600x1100x1000
L		LAVERIE			
L1	2.85	Table inox mobile	1	CUISINE / EXISTANT	900x500x900
L2	2.87	Table mobile inox	2	CUISINE / EXISTANT	1200x600x900

L3	2.88	Table inox adossée	1	CUISINE / EXISTANT	2000x500x1000
L4	2.89	Table d'entrée	1	CUISINE / EXISTANT	1200x600x900
L5	2.90	Machine à capot	1	CUISINE / EXISTANT	710x850x1900
L6	2.91	Table de sortie à rouleaux avec retour connexion machine	1	CUISINE / EXISTANT	1550x600x900
L7	2.93	Lave-vaisselle	ens	CUISINE / EXISTANT	2400x780x1500
L8	2.93	Lave plateaux	ens	CUISINE / EXISTANT	5400x820x2150
M		DISTRIBUTION CHAUDE SELF			
M2	(Non relevé lors de la visite)	Meuble chaud bain-marie air pulsé 6 GN1/1 avec réserve chaude	2	CUISINE / EXISTANT	
M3	(Non relevé lors de la visite)	Plancha	1	CUISINE / EXISTANT	
M4	(Non relevé lors de la visite)	Table inox	1	CUISINE / EXISTANT	
M5	(Non relevé lors de la visite)	Friteuse	2	CUISINE / EXISTANT	
M6	(Non relevé lors de la visite)	Module filtre	1	CUISINE / EXISTANT	
M7	(Non relevé lors de la visite)	Poste de salage	1	CUISINE / EXISTANT	

N.B : les équipements de self existants doivent être correctement protégés par du polyane durant toute la durée des travaux. En cas de nécessité, l'entreprise adjudicataire de ce présent lot sera amené à déplacer certains équipements dans la salle de restaurant pour permettre la réalisation de travaux dans le self (peinture...).

L'entreprise adjudicataire de ce présent lot devra prévoir un nettoyage des équipements existants stockés après avoir retiré les protections.

4.2. Equipements neufs

Repère A4B – H3B : Douchette mélangeuse + col de cygne

Nombre : 2

Construction :

- Remplacement de la robinetterie existante par ensemble douchette mélangeuse avec col de cygne
- Type professionnel

Caractéristiques :

- Mitigeur EC/EF, avec clapet anti-retour et réglage de température
- Y compris flexible inox de raccords

Localisation :

- LEGUMERIE (sur équipement A4)
- PLONGE BATTERIE (sur équipement H3)

Marque et référence :

- TOURNUS – 230 245 ou techniquement équivalent

Repère B5 – G1 : Rafrachissement du local à +10°C

Nombre : 2

Construction :

- Température : environ + 10 à + 12°C
- Volume : environ 45 m3 pour la préparation froide et 15 m3 pour le local déchets (si un évaporateur ne suffit pas pour le volume, il sera donc prévu 2 évaporateurs)
- Affichage de la température dans le local
- Dégivrage automatique
- Froid ventilé
- Évaporateur type plafonnier carrossé blanc laqué (extra plat) avec résistances de dégivrage
- Prévoir toutes les liaisons frigorifiques et électriques
- Prévoir des caches d'habillages inox pour tous les cheminements des tuyauteries et câblerie apparent du local jusqu'au groupe frigorifique
- Prévoir le raccordement sur le groupe frigorifique situé dans le local groupe froid au R-1

Localisation :

- PREPARATION FROIDE
- LOCAL DECHETS TAMPON

Marque et référence :

- COPELAND ou techniquement équivalent

Repère C23B – F17B : Robinet mélangeur 1/4 tour

Nombre : 2

Construction :

- Remplacement de la robinetterie existante par robinet mélanger ¼ de tour
- Type professionnel

Caractéristiques :

- Mitigeur EC/EF, avec clapet anti-retour et réglage de température
- Y compris flexible inox de raccords

Localisation :

- PREPARATION CHAUDE (sur équipement C23)
- PATISSERIE (sur équipement F17)

Marque et référence :

- TOURNUS – 806 730 ou techniquement équivalent

Repère C25 : Dosseret technique

Nombre : 1

Construction :

- Structure inox centrale permettant le logement des attentes au centre de l'îlot de cuisson
- Habillage en tôle inox 18/10 ou F18tnb sur toutes les faces
- Bords des tôles parfaitement jointées
- Percements dans tôle inox pour les sorties des attentes

Caractéristiques :

- Dimensions approximatives : longueur 4000mm

Accessoires :

- Y compris tous les accessoires de fixation et de mise en œuvre

Localisation :

- PREPARATIONS CHAUDES

Repère E1 : Chambre froide positive : Evaporateur, hublot à détection, pompe de relevage, etc...

Nombre : 2

Construction :

- Description panneaux et porte dans le paragraphe Cloisonnement
- Éclairage intérieure sur détection
- Température : + 1°C à 2°C
- Thermomètre à affichage digital en façade.
- Une sonde de température reliée à la centrale d'enregistrement
- Voyant lumineux rouge sur la chambre froide pour les défauts de température
- Contact sec, électrique, pour report d'alarme à distance
- Reliée à une centrale frigorifique à distance (Réf S Production froid)

- **2 évaporateurs** type extra plat traité anti corrosion. **Les 2 évaporateurs devront fonctionner en alternance, pour assurer une sécurité au cas où l'un tombe en panne. Chaque évaporateur sera relié à un groupe froid indépendant.**
- Froid ventilé
- Dégivrage et réévaporation automatique.
- Plaque de signalétique « chambre froide jour » en façade
- Prévoir les réhausses de chambre froide à un niveau supérieur du faux-plafond
- Habillage inox 18/10 pour la tuyauterie et le câblage apparents dans les locaux et à l'extérieur du bâtiment

Caractéristiques :

- Dimensions intérieures approximatives : 2600x1600x2500mm

Localisation :

- CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE JOUR

Marque et référence :

- COPELAND ou techniquement équivalent

Repère F2 : Lave-mains réglementaire avec dossieret + distributeur savon

Nombre : 1

Construction :

- En acier inoxydable
- Plan de cuve et dossieret emboutis d'une seule pièce sans joint
- Fixation au mur par emboîtement sur un support fixé au mur
- Cuve ronde de diamètre 400 mm
- Commande au genou par palette inox en façade, temporisation de 10 secondes
- Avec col de cygne orientable
- Avec réglage du débit par vis sur la tête du bouton poussoir
- Agréé NF Hygiène alimentaire

Caractéristiques :

- Dimensions approximatives : 430 x 380 x 580 mm
- Avec pompe à savon et brosse à ongles
- Poubelle sous lave mains

Accessoires :

- Mitigeur EC/EF, avec clapet anti-retour et réglage de température
- Installée avec siphon et flexibles inox de raccordement

Localisation :

- PATISSERIE

Marque et référence :

- TOURNUS – 806 383 ou techniquement équivalent

Repère F18 – F20 : Tablette angle inox sur mesure

Nombre : 2

Construction :

- En acier inoxydable
- Doublage du plateau en matériaux lisses, lavables imputrescibles (bois apparent exclus)
- Dosseret arrière rayonné hauteur 100mm
- Fixation par 2 supports muraux sous le dosseret et par boulonnage sur les tables adjacentes

Caractéristiques :

- Sur mesure

Localisation :

- PATISSERIE

Marque et référence :

- TOURNUS – sur mesure ou techniquement équivalent

Repère M1 : Meuble de self neutre en angle

Nombre : 1

Construction :

- En acier inoxydable
- Piétement avec vérins réglables Ø60mm en acier inoxydable
- Bord avant rayonné et bord arrière droit
- Fixé sur le meuble adjacent
- Fermé côté service

Caractéristiques :

- Sur mesure
- Sans rampe (rampe existante à reposer)

Localisation :

- DISTRIBUTION SELF CHAUD

Marque et référence :

- TOURNUS – sur mesure ou techniquement équivalent

Repère NR : Groupe froid positif

Nombre : 4

Construction :

- Groupe réservoir
- Mono-compresseur
- Adapté au système de refroidissement existant par eau industrielle
- Réservoir de liquide avec vanne de sortie sur le dessus
- Soupape de sécurité
- Ligne liquide avec filtre déshydrateur et voyant
- Pressostat HP / BP à réarmement
- Régulateur électronique avec capteurs de pression

- Boîtier électrique complet y compris relais magnétothermique et interface de communication
- Modulation de la puissance de 10 à 100%
- Contrôle précis de la pression d'aspiration
- Positionné à distance – Celui-ci sera installé dans le local groupe froid au sous-sol
- Prévoir les caches d'habillages inox 18/10 pour tous cheminements des tuyauteries frigorifiques et câblerie en apparent dans les locaux et à l'extérieur du bâtiment.
- Caractéristiques :
 - Raccordé au système d'eau industrielle existant
 - Poids net : environ 72 kg net / 69 kg brut
 - Volume réservoir : 13L
 - Gaz : R513A
 - Dimensions : 720 x 412 x 712 mm
- Plage de capacité froid : 448 W à 4,48 kW
- Puissance de raccordement : environ 1,76 kW
- Courant de fonctionnement max : 7,9 A
- Fréquence : 50 à 60Hz
- Température d'évaporation : -10°C
- Température condensation : +45°C
- Retour gaz d'aspiration : +20°C
- Compresseur : mono compresseur
- Locaux associés à chaque groupe :
 - PREPARATION FROIDE (1 groupe)
 - CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE JOUR (2 groupes)
 - LOCAL DECHETS TAMPON (1 groupe)

Liaisons :

- Prévoir toutes les liaisons qui relieront du groupe à l'évaporateur situé dans la zone de cuisine
- Prévoir toutes les liaisons qui relieront le groupe au système de refroidissement à eau industrielle existant
- Prévoir toutes les fixations et le capotage en inox de ces fluides
- Prévoir blocs anti-vibration sous l'équipement
- Prévoir châssis de surélévation

Localisation :

- LOCAL GROUPE FROID SOUS-SOL

Marque et référence :

- COPELAND – HLR-13-ZBD30-KCE ou techniquement équivalent

Repère NR : Doublage en panneaux lisse alimentaire ép.16mm

Nombre : 320 m²

Construction :

- Panneau autoportant en appui sur les parements existants
- Ame PSE ignifugé entre 2 parements acier laqué lisse et résistant
- Plaques résistantes aux chocs, à l'abrasion, aux agents chimiques et aux atmosphères agressives.
- Système d'assemblage, jointage avec finitions plinthes au sol et profilés PVC au plafond
- Surface à contact alimentaire selon norme CE 1935/2004
- Surface lavables à haute pression
- Y compris couvre-joint et joints d'étanchéité

Caractéristiques :

- Réaction au feu des plaques : Bs1-d0
- Coloris : RAL 9010
- Epaisseur : 16mm
- Produit conforme au règlement (CE) 1935/2004
- Produit certifié HACCP
- Stockage des panneaux à plat, selon recommandation du fabricant
- Y compris marouflage soigné pour retirer les poches d'air à l'arrière des panneaux
- **Une réception des supports sera réalisée en présence du maître d'œuvre et de toutes les entreprises concernées. Les supports devront être plans, uniformes, secs, exempts de saleté, de poussière et de graisse. Les parties saillantes seront éliminées et les trous seront comblés par les lots concernés.**
- **Une inspection des panneaux avant installation devra être menée par l'installateur, pour vérifier l'absence de défauts.**
- Respect des jeux de pose pour dilatation des panneaux, variable suivant dimensions des panneaux, suivant prescriptions du fabricant.

Localisation :

- *LOCAUX CUISINE*

Marque et référence :

- DREYER - Presto ou techniquement équivalent

Repère NR : Cloison en panneaux industriels CF1h ep.80mm

Nombre : 215 m²

Construction :

- Sur carrelage
- Montants seront montés jusque sous le plafond coupe-feu
- Cloisons seront montées jusque sous le plafond coupe-feu ou jusqu'à 1m75 maximum selon localisation (se référer au plan de repérage)
- Hauteur sous le faux-plafond : 2.60m
- Les fixations des panneaux sur le sol devront être impérative étanche à l'eau donc prévoir des fixations à base de résine époxy.

Caractéristiques :

- Panneaux d'épaisseur 80 mm de laine de roche et 2 faces tôle galvanisée laquée, positionnée selon plan
- Coloris : RAL : 9010
- Revêtement en PET55µm
- Prévoir habillage finition entre plots des attentes fluides et cloison
- Plinthes en PVC avec cache vis, lèvre souple d'étanchéité en partie haute et basse, avec angles rentrants et sortants rayonnés en PVC en continuité avec la plinthe – colorie noire
- Y compris le traitement du joint de dilatation (couvre joint inox ou tôle laquée blanc)
- Y Compris les découpes de panneaux, l'évidage pour le passage des fourreaux électriques
- Y compris les habillages en tôle laquée des châssis vitrés et portes

Localisation :

- LOCAL DECHETS TAMPON
- PREPARATION CHAUDE
- PREPARATION FROIDE
- PATISserie
- OFFICE DE PREPARATION

Marque et référence :

- DAGARD ou techniquement équivalent

Repère NR : Cloison chambre froide positive en panneaux industriels CF1h

ep.120mm

Nombre : 35 m²

Construction :

- Sur carrelage
- Montants seront montés jusque sous le plafond coupe-feu
- Cloisons seront montées jusque sous le plafond coupe-feu
- Hauteur sous le faux-plafond : 2.60m
- Les fixations des panneaux sur le sol devront être impérative étanche à l'eau donc prévoir des fixations à base de résine époxy.

Caractéristiques :

- Panneaux d'épaisseur 120 mm de laine de roche et 2 faces tôle galvanisée laquée, positionnée selon plan
- Coloris : RAL : 9010
- Revêtement en PET55µm
- Prévoir habillage finition entre plots des attentes fluides et cloison
- Plinthes en PVC avec cache vis, lèvre souple d'étanchéité en partie haute et basse, avec angles rentrants et sortants rayonnés en PVC en continuité avec la plinthe – colorie noire
- Y compris le traitement du joint de dilatation (couvre joint inox ou tôle laquée blanc)

- Y Compris les découpes de panneaux, l'évidage pour le passage des fourreaux électriques
- Y compris les habillages en tôle laquée des châssis vitrés et portes

Localisation :

- CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE JOUR

Marque et référence :

- DAGARD ou techniquement équivalent

Repère NR : Plafond chambre froide positive en panneaux industriels CF1h ep.120mm

Nombre : 10 m²

Construction :

- Suivant descriptif précédent
- Y compris suspentes et profilé de finition

Caractéristiques :

- Doublage en panneaux de 120 mm d'épaisseur et 1 face tôle galvanisée laquée, positionnée selon plan
- Coloris : RAL : 9010
- Revêtement en PET55µm

Localisation :

- CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE JOUR

Marque et référence :

- DAGARD ou techniquement équivalent

Repère NR : Plafond locaux rafraichis en panneaux industriels CF1h ep.80mm

Nombre : 23 m²

Construction :

- Suivant descriptif précédent
- Y compris suspentes et profilé de finition

Caractéristiques :

- Doublage en panneaux de 80 mm d'épaisseur et 1 face tôle galvanisée laquée, positionnée selon plan
- Coloris : RAL : 9010
- Revêtement en PET55µm

Localisation :

- PREPARATION FROIDE
- LOCAL DECHETS TAMPON

Marque et référence :

- DAGARD ou techniquement équivalent

Repère NR : Porte chambre froide positive CF1h

Nombre : 1

Construction :

- Vantail semi encastré en laine de roche et habillage en tôle acier revêtue d'un film PVC blanc, compatible avec température de la chambre froide positive
- Poignée extérieure inox/polyamide
- Charnières inox à rampes hélicoïdales
- Serrure de sûreté à cylindre européen ajustable sur l'organigramme de l'établissement existant à mettre au point avec le Maître d'Ouvrage.

Caractéristiques :

- Avec protection en inox en partie inférieure sur les 2 faces, hauteur 0.90m
- Butée de porte à fixer sur cloison au niveau de la poignée
- Plaque signalétique

Dimensions :

- Passage utile : 90 x 205 cm

Localisation :

- CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE JOUR

Marque et référence :

- DAGARD ou techniquement équivalent

Repère NR : Porte de service semi-isotherme CF1h avec serrure

Nombre : 1

Construction :

- Vantail semi encastré
- Revêtement en tôle galvanisée laquée
- Poignée extérieure inox/polyamide
- Charnières inox à rampes hélicoïdales
- Serrure de sûreté à cylindre européen ajustable sur l'organigramme de l'établissement existant à mettre au point avec le Maître d'Ouvrage.

Caractéristiques :

- Avec protection en inox en partie inférieure sur les 2 faces, hauteur 0.90m
- Butée de porte à fixer sur cloison au niveau de la poignée
- Plaque signalétique

Dimensions :

- Passage utile : 90 x 205 cm

Localisation :

- LOCAL DECHETS TAMPON

Marque et référence :

- DAGARD ou techniquement équivalent

Repère NR : Porte de service semi-isotherme va-et-vient avec serrure

Nombre : 1

Construction :

- 1 Vantail encastré d'épaisseur 75mm en laine de roche avec plaque de plâtre de 15mm et habillage en tôle acier revêtue d'un film PVC blanc
- Joint périphérique EPDM et intumescent
- Cadre inox
- Charnières et poignée en inox
- Protection de bas de porte (coloris au choix du Maître d'œuvre) sur les 2 faces, hauteur 0.90m, **en forme de U**
- Avec ferme-porte et serrure
- Serrure de sûreté à cylindre européen ajustable sur l'organigramme de l'établissement existant à mettre au point avec le Maître d'Ouvrage.
- Butée de porte à fixer sur cloison au niveau de la poignée
- Plaque signalétique

Caractéristiques :

- Avec protection en inox en partie inférieure sur les 2 faces, hauteur 0.90m
- Butée de porte à fixer sur cloison au niveau de la poignée
- Plaque signalétique
- Avec oculus

Dimensions :

- Passage utile : 90 x 205 cm

Localisation :

- PREPARATION FROIDE

Marque et référence :

- DAGARD ou techniquement équivalent

Repère NR : Trappe de visite

Nombre : 3

Construction :

- Trappe vertical installée dans cloison en panneaux industriels coupe-feu
- Y compris accessoires de pose et de fixation
- Charnières
- Serrure à carré

Caractéristiques :

- Dimensions approximatives : 400 x 800 mm

Localisation :

- PATISSERIE
- CF+

Repère NR : Lisses de protection

Nombre : 283 ml

Construction :

- Suivant descriptif précédent

Caractéristiques :

- Environ 142ml x 2 hauteurs de lisses de protection en résine acrylovinyle teintée (coloris au choix du Maître d'œuvre)

Localisation :

- *LOCAUX CUISINE*

Repère NR : Cornière d'angle

Nombre : 35

Construction :

- Suivant descriptif précédent

Pose :

- Protections d'angle verticale toute hauteur en inox

Localisation :

- *LOCAUX CUISINE*

N.R INSTALLATION

Prestation au lot équipements de cuisine

L'installateur a en charge dans sa prestation :

- La dépose et l'évacuation des équipements existants non récupérés, y compris les installations frigorifiques non réutilisés : CF+ de jour, préparation froide
- Le transport, le montage, le raccordement du matériel neuf
- **Un constat exhaustif de l'état des équipements existants avant démontage**
- La dépose, le **stockage sur site (dans la salle de restaurant et le self)** et la protection des équipements de cuisine existants
- La repose des équipements existants à réutiliser
- La protection par polyane, des équipements existants du self
- **La manutention, durant le chantier, des équipements stockés sur site pour permettre la réalisation des autres travaux (hors lot cuisine)**
- Le grutage si nécessaire, le transport
- Les essais, la formation des utilisateurs
- Le nettoyage des appareils et des locaux de la cuisine avant la réception
- L'évacuation des cartons et déchets.

L'installateur doit prévoir dans sa prestation :

- Toutes les pièces nécessaires pour le raccordement et la bonne installation de ses appareils, y compris des raccords PVC haute température supplémentaire.
- Tous les accessoires nécessaires à l'utilisation des appareils (grilles de chariots, bacs gastro ...)
- Étant donné l'utilisation de panneaux de cloisons industriels, l'installateur devra prévoir les couvre joints ou pièces adaptées nécessaire pour cacher les fixations qui traversent les cloisons pour suspendre du matériel.

- Une formation d'une journée pourra être prévu, si nécessaire, pour la mise en route des équipements de cuisine avec les utilisateurs.
- **Il est conseillé que le fabricant des machines de laverie existantes soit présent pendant le démontage des machines et pour le démarrage. L'entreprise adjudicataire de ce présent lot aura à sa charge de contacter le fabricant et de convenir avec lui de la date de démontage/remise en route, en accord avec la maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre.**
- L'ensemble des manuels d'utilisation, en français, devront être remis aux utilisateurs.
- La fourniture du DOE en version papier (2 exemplaires) et numérique (clé USB) :
 - Le dossier des ouvrages définitifs, dit "DOE" est à remettre au Maître d'Œuvre et devra être conforme à la trame et au format imposés par le CEA. Il est spécifié que les frais d'établissement de transmission de ces documents sont à la charge de l'entreprise.
 - Les DOE doivent être remis à la fin de la durée de levée de réserves.
 - Un DOE provisoire est demandé au moment des OPR.
 - En complément du DOE, les entreprises devront fournir au CSPS les informations nécessaires à l'établissement du DIUO réalisé par le CSPS.