

MAITRE D'OUVRAGE :

DIRECTION INTERREGIONALE
DES SERVICES PENITENTIAIRES
DE TOULOUSE
Département des Affaires
Immobilières
2, boulevard Armand
DUPORTAL - BP 81501
31015 TOULOUSE Cedex 6

MAITRISE D'ŒUVRE :



SIGEBAT
INGÉNIERIE BÂTIMENT

Moe Mandataire :
SIGEBAT
351, chemin de la borne
69480 POMMIERS
bernardberard@yahoo.fr
0676921444



BET Ingénierie Cuisines
ICP
5 avenue Jules Ferry
69780 Mions



PROJET :

MAISON D'ARRET DE NIMES
131 chemin Bas de Grézan 30002 NIMES
CEDEX 6

**REAMENAGEMENT DE LA CUISINE ET CREATION
D'UN BATIMENT BUANDERIE**

C.C.T.P

LOT 09 - EQUIPEMENTS DE CUISINE

Dossier :
Phase : DCE
Date : 30/05/2025
Indice : 03

0. DESCRIPTION DES OUVRAGES - LOT 9 - EQUIPEMENTS DE CUISINE.....	7
0.1 GENERALITES	7
0.1.1 OBJET DES TRAVAUX.....	7
0.2 DONNEES DE CADRAGE.....	8
0.2.1 LIEU DE REALISATION	8
0.2.2 MAITRE D'ŒUVRE	8
0.2.3 DESCRIPTION DES INSTALLATIONS	8
0.2.4 REGLEMENTATION APPLICABLE A L'ETABLISSEMENT	9
0.2.5 PIECES COMPLEMENTAIRES EN ANNEXE	9
0.3 TRAVAUX ET FOURNITURES A CHARGE DU PRESENT LOT	9
0.3.1 LES TRAVAUX A EXECUTER AU TITRE DU PRESENT MARCHE	9
0.3.2 DOCUMENTS A FOURNIR	10
0.3.3 APPROVISIONNEMENT DU CHANTIER.....	11
0.3.4 PLANNING DES TRAVAUX.....	11
0.3.5 LES EQUIPEMENTS.....	11
0.3.6 FORMATION DU PERSONNEL	11
0.3.7 NETTOYAGE DU CHANTIER.....	12
0.3.8 RISQUES DE CHANTIER.....	12
0.3.9 SERVICES CONCESSIONNAIRES-SERVICES PUBLICS ET DE SECURITE.....	12
0.4 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES LIEES AUX EQUIPEMENTS	13
0.4.1 ÉQUIPEMENTS	13
0.4.2 CARACTERISTIQUES PARTICULIERES IMPOSABLES A TOUS LES APPAREILS.....	14
0.4.3 ENTRETIEN	14
0.4.4 MODE D'EXECUTION DES TRAVAUX.	14
0.4.5 GARANTIE	14
0.4.6 HYGIENE	15
0.4.7 NIVEAUX SONORES.	15



0.4.8	SIGNALETIQUE	15
0.5	PRESCRIPTIONS TECHNIQUES LIEES AUX RACCORDEMENTS.....	16
0.5.1	RACCORDEMENT	16
0.5.2	RELATIVES A L'ELECTRICITE	16
0.5.3	DISPOSITIONS PARTICULIERES.....	16
0.5.4	REPERAGES DES MATERIELS ET CANALISATIONS.....	17
0.5.5	ACCES AUX MATERIELS.....	17
0.5.6	RESISTANCE A LA CORROSION.....	17
0.5.7	AMENAGEMENT DES LOCAUX ET ENCEINTES ISOTHERMES.	17
0.5.8	ÉQUIPEMENT ELECTRIQUE.....	17
0.5.9	DOSSIER D.O.E.	18
0.6	ESSAIS, CONTROLE ET RECEPTION DES OUVRAGES	19
0.6.1	AUTOCONTROLES	19
0.6.2	GENERALITES	19
0.6.3	RECEPTION	19
0.7	LISTE DES EQUIPEMENTS	21
0.8	CARACTERISTIQUES DES EQUIPEMENTS	23
0.8.1	LOCAL DECHETS TAMPON	23
0.8.1.1	Production de froid positif.....	23
0.8.1.2	Caniveau de sol.....	23
0.8.2	CIRCULATION.....	23
0.8.2.1	Tue insectes.....	23
0.8.2.2	Poste de lavage et désinfection.....	24
Repère : Cl2		24
0.8.2.3	Caniveau de sol.....	24
0.8.3	CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE JOUR	25
0.8.3.1	Production de froid positif.....	25



0.8.3.2	Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini 460mm.....	26
0.8.4	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE DE JOUR	26
0.8.4.1	Production de froid négatif.....	26
0.8.4.2	Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm	26
0.8.5	RESERVE SECHE DE JOUR.....	27
0.8.5.1	Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm	27
0.8.5.2	Caniveau de sol	27
0.8.6	RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN.....	28
0.8.6.1	Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm	28
0.8.6.2	Caniveau de sol	28
0.8.7	PRE-TRAITEMENT	29
0.8.7.1	Table de déboitage avec bac 3GN1/1 et douchette	29
0.8.7.2	Ouvre boîte électrique.....	29
0.8.7.3	Caniveau de sol	29
0.8.7.4	Plonge deux bacs avec égouttoir droit.....	30
0.8.7.5	Éplucheuse.....	30
	ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE	30
0.8.7.6	Lave mains à commande non manuelle.....	32
	- ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE.....	32
0.8.7.7	Poste de lavage et désinfection	32
	ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE	32
0.8.7.8	Porte sac poubelle à pince	33
	- ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE.....	33
0.8.8	CHAMBRE FROIDE PRODUITS SEMI-FINIS	33
0.8.8.1	Production de froid positif.....	33
0.8.8.2	Échelles mobile 20 niveaux GN1/1	33
0.8.9	SAS HYGIENIQUE	34



0.8.9.1	Tapis de désinfection des semelles.....	34
0.8.9.2	Lave mains à commande non manuelle	34
0.8.9.3	Caniveau de sol	35
0.8.10	VESTIAIRE SANITAIRE AUXILIAIRE	35
0.8.10.1	Armoire vestiaire 2 compartiments type industrie salissante	35
0.8.10.2	Caniveau de sol	35
0.8.11	PREPARATION FROIDE	36
0.8.11.1	Production de froid positif	36
0.8.11.2	Table de travail inox adossée, fixe	36
	- ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE	36
0.8.11.3	Meuble de rangement haut double porte coulissantes	36
0.8.11.4	Table de travail inox	37
0.8.11.5	Table de travail inox	37
0.8.11.6	Trancheuse à viandes	37
	- ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE	37
0.8.11.7	Balance de précision au gramme	38
0.8.11.8	Cutter de table	38
0.8.11.9	Coupe légumes combiné	39
	- ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE	39
0.8.11.10	Coupe légumes	39
0.8.11.11	Thermoscelleuse à barquette	39
	- ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE	39
0.8.11.12	Batteur mélangeur 40L	40
0.8.11.13	Armoire froide simple porte	40
	- ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE	40
0.8.11.14	Table du chef adossée, fixe	41
	- ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE	41



0.8.11.15	Étagère inox sur console.....	41
-	ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE.....	41
0.8.11.16	Lave mains à commande non manuelle	42
-	ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE.....	42
0.8.11.17	Poste de lavage et désinfection.....	42
-	ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE.....	42
0.8.11.18	Porte sac poubelle à pince	43
-	ÉQUIPEMENT EXISTANT RECUPERE.....	43



0. DESCRIPTION DES OUVRAGES - LOT 9 - EQUIPEMENTS DE CUISINE

Le présent document a pour objet de définir les prestations du présent lot en vue des prestations de fourniture, pose et mise en service des équipements de cuisines dans le cadre des travaux de rénovation phase 1 et 2 des cuisines de la Maison d'arrêt de Nîmes

0.1 Généralités

0.1.1 Objet des travaux

Le présent CCTP a pour objet de définir les prestations du Lot n°08 Équipements de cuisine nécessaires pour le fonctionnement de la demi-pension dans le cadre du réaménagement de la cuisine et création d'un bâtiment buanderie au sein de la Maison d'arrêt de Nîmes (30).

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

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

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

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

L'entreprise aura à sa charge les vérifications des calculs et dimensionnement décrits.

Toute prestation décrite dans le présent CCTP, est à considérer comme un minimum et donnée à titre indicatif.

L'entreprise fera part au bureau d'études ICP de tout problème éventuel pour la réalisation de sa réponse.

La mission confiée au bureau d'études ICP est une mission de base au sens de la Loi MOP.

Le dossier d'exécution est à la charge de l'entreprise adjudicataire. Ce dernier comprendra : les études de dimensionnement ainsi que les plans d'exécution et de chantier.

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

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

Des arrêtés, circulaires et décrets en vigueur,

Des normes françaises homologuées ou non,

Des documents techniques unifiés,

Des directives européennes,

Des règles de l'art et des préconisations des différents acteurs publics ou privés [Direction Départemental de la Protection des Populations, etc....]

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

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

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

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

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

0.2 Données de cadrage

0.2.1 Lieu de réalisation

MAISON D'ARRÊT DE NÎMES
131 CHEMIN HAUT DE GRÉZAN
30000 NÎMES

0.2.2 Maître d'œuvre

BUREAU D'ÉTUDES ICP
5 AVENUE JULES FERRY
69780 MIONS
contact@be-icp.com

0.2.3 Description des installations

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

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

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

L'énergie utilisable est :

Électricité tension 240/400 Tri+T+N

Gaz

La cuisine est alimentée en chaude sanitaire 55°C.

Rappel important

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

0.2.4 Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant au réaménagement de la cuisine et création d'un bâtiment buanderie au sein de la Maison d'Arrêt de Nîmes est de satisfaire aux textes et normes suivantes :

A l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997

Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)

à la note DGLA/SDHA/N98/N°8126 du 10 août 1998 et plus précisément à l'article 38 relatif au transport des repas

A l'extrait du CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME _ Partie législative

Au code du travail

Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement CE n°852/2004 du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dans les établissements de restauration collectives à caractère sociale

Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement CE n°854/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine

Arrêté du 27 Avril 2007 modifiant l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animal Norme NF Hygiène pour les équipements

0.2.5 Pièces complémentaires en annexe

ICP - CCTP – MAISON D'ARRÊT DE NÎMES – PLAN D'IMPLANTATION CUISINE - A3 100^{ème}

DPGF

Tableau des Marques et Types

0.3 Travaux et fournitures à charge du présent lot

0.3.1 Les travaux à exécuter au titre du présent marché

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

La fourniture et la mise en place des équipements neufs décrits au présent CCTP

La dépose, l'évacuation et le traitement des équipements existants non réutilisés

La dépose, le stockage et la repose des équipements existants récupérés

Le nettoyage des parois et sol avant l'installation des appareils

Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux

La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur

La présence à l'ensemble des réunions de chantier sur convocation

Tous les équipements de levage, de manutentions nécessaires à la mise en place et à l'acheminement

Les plans de réservations et les impressions nécessaires

La réalisation de tous percements de tous diamètres en parois et plancher de toute nature

Le rebouchage et le calfeutrement au degré coupe-feu requis dans toutes les parois et les planchers de toute nature de toutes les réservations réalisées et demandées

La fourniture et la mise en œuvre de tous les matériaux et matériels nécessaires à la réalisation de l'installation

L'amenée et le repliement de tout appareil nécessaire à la réalisation des travaux

Les raccordements des appareils fournis

La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais

L'enlèvement quotidien des emballages et gravois provenant des installations

La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils

La garantie pièces, main d'œuvre et déplacement

La réalisation et la fourniture des DOE en exemplaires suffisant

La coordination nécessaire avec les autres corps d'état

Assistance technique et la garantie des fabricants pour l'installation et la mise en service des équipements

Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent lot, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : luminaires, etc...) la manutention nécessaire est réputée incluse au présent lot

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

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

[Aucune créance de livraison de fournisseur ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites](#)

A aucun moment durant le chantier, le titulaire du lot ne pourra prévaloir d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui incombant, ou pour ne pas fournir les renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires pour le bon déroulement du chantier

Le titulaire du lot devra assister personnellement aux différentes réunions et visites de chantier et y consacrer tout le temps nécessaire. En cas d'empêchement, il devra se faire remplacer par un collaborateur qualifié au courant du chantier et ayant pouvoir de signature pour engager son entreprise. Les absences à ces réunions seront sanctionnées

Il est rappelé que l'entrepreneur devra assurer lui-même la protection de son matériel et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols pendant la durée des travaux, c'est-à-dire jusqu'à la date de réception de ces derniers

Une attention particulière est demandée à l'entreprise concernant le respect de la protection des ouvrages des autres corps d'état. Toute dégradation des ouvrages sera reprise ou refaite pour le compte de l'entreprise fautive. Toutes les dispositions seront prises pour avoir une protection mécanique adaptée des ouvrages

0.3.2 Documents à fournir

Avant toutes actions :

[Le PPSPS propre du présent lot](#)

Tous certificats d'agrément

Les assurances en cours

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

® A la notification de son marché, le lauréat doit fournir : Les fiches techniques des équipements de son lot, avec nomenclature et références du matériel proposé ainsi que ses agréments et ses documentations techniques

Le Plan de chantier d'implantation des équipements avec encombrement des appareils

L'ensemble des documents seront fournis en numérique au format : DWG ou compatible DXF pour les pièces graphique et/ou PDF et Formats Bureautiques pour toutes autres pièces

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

0.3.3 Approvisionnement du chantier

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

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

0.3.4 Planning des travaux

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

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

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

0.3.5 Les équipements

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

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

0.3.6 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.

0.3.7 Nettoyage du chantier

L'entreprise titulaire du [lot n°08 Équipements de cuisine](#) devra pour ce qui le concerne impérativement évacuer tous les emballages, caisses, palettes, etc... ayant servi aux approvisionnements au fur et à mesure, de manière à ne créer aucune gêne.

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

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

[Les ultimes protections \(films, adhésifs\) seront de même évacuées avant la réception et la mise en service. Pour rappel lors du nettoyage général de fin de chantier, l'utilisation de produit à base de chlore et d'acide sont à proscrire.](#)

0.3.8 Risques de Chantier

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

0.3.9 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

0.4 Prescriptions techniques liées aux équipements

0.4.1 Équipements

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

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

Les équipements utilisés devront être neufs et de premières qualités, conformes aux normes et décrets en vigueur et 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 de performances indiqués dans le présent descriptif. Ces références ne devront pas être accompagnées de qualificatifs [tels que, ou similaires](#).

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

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

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

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

Tous les équipements devront être garantis par le fabricant pour l'utilisation et la fonction envisagée.

Dans le cas où aucun label n'est défini, il sera exigé des fiches techniques et rapports des laboratoires agréés. L'emploi de matériaux ou procédés nouveaux sera subordonné à l'avis technique d'un organisme officiel et d'un bureau de contrôle.

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

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

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

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

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

0.4.2 Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils

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

Important

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

0.4.3 Entretien

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

0.4.4 Mode d'exécution des travaux.

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

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

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

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

0.4.5 Garantie

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

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

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

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

En complément de cette garantie de base, l'adjudicataire s'engage dans son offre à une disponibilité des

pièces de dépannage des appareils sous 48 heures.

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

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

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

0.4.6 Hygiène

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

Les différentes surfaces en contact avec les aliments devront être lisses, lavables, imputrescibles et non toxique

Les têtes de vis seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisse

L'ensemble des tables, plonges, et autres équipements en contact avec les denrées posséderont des angles largement arrondis

Les bords seront correctement ébavurés et non coupant. Les équipements ne devront en aucun cas représenter un quelconque danger de blessure lors de leurs utilisations ou lors des opérations de nettoyage

L'ensemble des roulettes, joints, bandeau de protection seront en caoutchouc non marquant câbles ne devront pas être apparents, les soudures seront toutes poncées, etc...

Soudure : tous les cordons de soudure seront meulés et brossés soigneusement de façon à ce qu'il n'apparaisse aucune discontinuité

Agrée NF Alimentaire, LERPAC, CNERPAC, etc...

Lors des opérations de nettoyage, nous rappelons que l'emploi de produit à base de chlore ou d'acide est interdit à proximité des équipements inox

0.4.7 Niveaux sonores.

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

- ® Dans les cuisines : 60 dB(A)
- ® Dans la laverie : 65 dB(A)

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

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

0.4.8 Signalétique

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

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

0.5 Prescriptions techniques liées aux raccordements

0.5.1 Raccordement

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

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

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

Textes particuliers de fabrication du matériel.

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

Aux recommandations du CNEVA (LERPAC) et conforme à la norme NF

A la Directive 2007/19/CE du 30 mars 2007 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et plus particulièrement les constituants et la migration des matériaux et pièces

A l'arrêté du 21 décembre 2009, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997

Au règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Au règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origines animales

Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origines animale et denrées alimentaires en contenant

0.5.2 Relatives à l'électricité

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

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

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

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

Chaque appareil fonctionnant à l'électricité comprend son dispositif de coupure et de commande.

Ce dispositif n'excluant pas l'appareillage de protection situé en tête de ligne dans l'armoire générale.

Les appareils sont du type étanche.

0.5.3 Dispositions particulières

Accessibilité

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

Emplacement des appareils et fixation

Les appareils seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur

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

Protection des canalisations à leur entrée dans les appareils

Dans tous les cas où les règles prescrivent que les canalisations soient protégées contre les détériorations mécaniques, cette protection sera assurée d'une façon continue jusqu'à leur pénétration dans les appareils. Une attention toute particulière sera apportée sur les presses étoupes à écrasement sur les canalisations, qui seront réalisées de façon à garantir l'étanchéité parfaite de l'appareil à alimenter. Le titulaire du présent lot veillera à prévoir les protections mécaniques nécessaires.

Appareils de coupure et de commande

Chaque appareil comprendra son dispositif de coupure et de commande.

Appareils de protection

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

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

0.5.4 Repérages des matériels et canalisations

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

Les prestations comprennent :

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

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

0.5.5 Accès aux matériels

Tous les matériels nécessitant un entretien seront accessibles et démontables.

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

0.5.6 Résistance à la corrosion

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

0.5.7 Aménagement des locaux et enceintes isothermes.

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

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

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

Comporter les équipements nécessaires à la manutention des matériels.

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

0.5.8 Équipement électrique.

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

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

0.5.9 Dossier D.O.E.

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

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

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

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

Les plans d'implantation et de réservations comme installé avec nomenclature du matériel sous pochette plastique

Le sommaire des onglets avec dénomination de chaque appareil qui sera rédigé sur le modèle de la D.P.G.F avec colonnes : Repères plan, désignation, Marque, Type, Repère onglet

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

[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.](#)

0.6 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

0.6.1 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.

0.6.2 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 :

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

0.6.3 Réception

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

Mise en route et finitions :

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

Formation du personnel :

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

Principaux thèmes abordés :

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

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.

Durée : 1 journée

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 défectuosité, la réception définitive sera effectuée ainsi que la levée des réserves.

Assistance après un mois d'exploitation

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

Durée : 1 journée

0.7 Liste des équipements

REP	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	QUANTITÉ
LOCAL DÉCHETS TAMPON			
LD1	Production de froid positif		1
LD2	Caniveau de sol	300x300	4
CIRCULATION			
CI1	Tue insectes		1
CI2	Poste de lavage et désinfection		1
CI3	Caniveau de sol	300x300	1
CHAMBRE FROIDE POSITIVE DE JOUR			
CP1	Production de froid positif		1
CP2	Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm	1000x460x2000	4,05
CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE DE JOUR			
CN1	Production de froid négatif		1
CN2	Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm	1000x460x2000	4,05
RÉSERVE SÈCHE DE JOUR			
RS1	Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm	1000x460x2000	6,5
RS2	Caniveau de sol	300x300	4
RÉSERVE PRODUITS D'ENTRETIENS			
PE1	Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm	1000x460x2000	6,3
PE2	Caniveau de sol	300x300	4
PRÉ - TRAITEMENT			
PT1	Table de déboitage avec bac 3GN1/1 et douchette	1500x700x900	1
PT2	Ouvre boîte électrique		1
PT3	Caniveau de sol	500x500	4
PT4	Plonge deux bacs avec égouttoir droit Équipement existant récupéré	1800x700x900	1
PT5	Éplucheuse Équipement existant récupéré		1
PT6	Lave mains à commande non manuelle Équipement existant récupéré		1
PT7	Poste de lavage et désinfection Équipement existant récupéré		1
PT8	Porte sac poubelle à pince Équipement existant récupéré		1
CHAMBRE FROIDE PRODUITS SEMI-FINIS			
SF1	Production de froid positif		1
SF2	Échelles mobile 20 niveaux GN1/1		14
SAS HYGIÉNIQUE			
SH1	Tapis de désinfection des semelles		1
SH2	Lave mains à commande non manuelle	430x375x580	1
SH3	Caniveau de sol	300x300	4
VESTIAIRE SANITAIRE AUXILIAIRE			
VS1	Armoire vestiaire 2 compartiments type industrie salissante	400x500x1900	16
VS2	Caniveau de sol	300x300	4
PRÉPARATIONS FROIDES			

PF1	Production de froid positif		1
PF2	Table de travail inox adossée, fixe Équipement existant récupéré	1600x700x821	1
PF3	Meuble de rangement haut double porte coulissantes	1500x400x600	1
PF4	Table de travail inox	1200x700x900	1
PF5	Table de travail inox	1500x700x900	1
PF6	Trancheuse à viandes Équipement existant récupéré		1
PF7	Balance de précision au gramme		1
PF8	Cutter de table		1
PF9	Coupe légumes combiné Équipement existant récupéré		1
PF10	Coupe légumes		1
PF11	Thermoscelleuse à barquette Équipement existant récupéré		1
PF12	Batteur mélangeur 40L		1
PF13	Armoire froide simple porte Équipement existant récupéré		2
PF14	Table du chef adossée, fixe Équipement existant récupéré		1
PF15	Étagère inox sur console Équipement existant récupéré		1
PF16	Lave mains à commande non manuelle Équipement existant récupéré		1
PF17	Poste de lavage et désinfection Équipement existant récupéré		1
PF18	Porte sac poubelle à pince Équipement existant récupéré		1
PF19	Caniveau de sol	500x500	1

0.8 Caractéristiques des équipements

0.8.1 Local déchets tampon

0.8.1.1 Production de froid positif

Quantité : 1 Dimensions : mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Hors lot équipements de cuisine

0.8.1.2 Caniveau de sol

Hors lot équipements de cuisine

Quantité : 1

Dimensions : 300x300mm Énergies

Marque ou équivalent :

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau.

Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison équipotentielle sur platine à prévoir.

Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse.

Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

Protection de chantier.

0.8.2 Circulation

0.8.2.1 Tue insectes

Repère : CI1

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Désinsectiseur électriques 40m².

Puissance 45 Watts maximum, tension 230V monophasé 50 Hz.

Longueur du cordon de branchement : 1500mm. Longueur à adapter une fois l'équipement installé.

Carrosserie en acier inoxydable.

Bac de récupération des insectes amovible.

Grille démontable sans outil pour nettoyage.

Fixation murale, suspendue ou posée selon destination.

Marquage CE

Indice de protection : 21

0.8.2.2 Poste de lavage et désinfection

Repère : CI2

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Poste de lavage et de désinfection à enrouleur automatique inox.

Tuyau Ø12x20 tenue 6 bars à 55°C - longueur de 13m de qualité alimentaire résistant aux graisses végétales.

Pistolet à poignée du type DINGA antichoc équipé de raccords rapides.

Coque PVC sans angles vifs pour nettoyage.

Réglage de la concentration des produits par gicleurs de couleur.

Pression d'utilisation de 20 bars à 50°.

Alimentation par tresse inox longueur 1 mètres 50. Support inox pour bidon de 5 Litres.

Disconnecteur incorporé. Système antipollution NF.

Mitigeur thermostatique à fournir au présent lot, selon les caractéristiques ci-dessous :

Régulateur thermostatique d'eau chaude sanitaire pour distribution d'eau mitigée de 30° à 60°C.

Température réglable et verrouillable par l'installateur.

Sécurité anti-brulure et précision de +/- 1.5°C. Fermeture automatique en cas de coupure d'eau froide.

Clapets anti-retour incorporés, finition corps et volant poli chromé. Débit 13 litres / min minimum.

0.8.2.3 Caniveau de sol

Repère : CI3

Hors lot équipements de cuisine

Quantité : 1

Dimensions : 300x300mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau.

Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison equipotentielle sur platine à prévoir.

Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse.

Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

Protection de chantier.

0.8.3 Chambre froide positive de jour

0.8.3.1 Production de froid positif

Repère : CP1

Quantité : 1 Dimensions : mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Hors lot équipements de cuisine

0.8.3.2 Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini 460mm

Repère : CP2

Quantité : 4,05

Dimensions : 1000x460x2000mm Énergies

Marque ou équivalent : Dimension

à vérifier sur site. Profondeur :

460mm

Rayonnage à structure anodisé équipée de clayettes amovibles résistant à une température de -40°C. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage. Retour d'angle sur toute la profondeur, sans poteau.

Montage rapide et facile sans outil.

Possibilité de régler sans outil chaque niveau à la hauteur désirée au pas de 150mm.

Réglage fin par vérins composite.

Température d'utilisation minimum de -40°C à +60°C.

Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles [Lavables en machine +100°C]. Charge minimum par niveau : 250 kg uniformément répartie.

Charge minimum de 900 kg pour un linéaire entre deux échelles. NF

Hygiène Alimentaire.

0.8.4 Chambre froide négative de jour

0.8.4.1 Production de froid négatif

Repère : CN1

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Hors lot équipements de cuisine

0.8.4.2 Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm

Repère : CN2

Quantité : 4,05

Dimensions : 1000x460x2000mm Énergies

Marque ou équivalent : Dimension

à vérifier sur site. Profondeur :

460mm

Rayonnage à structure anodisé équipée de clayettes amovibles résistant à une température de -40°C. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage. Retour d'angle sur toute la profondeur, sans poteau.

Montage rapide et facile sans outil.

Possibilité de régler sans outil chaque niveau à la hauteur désirée au pas de 150mm.

Réglage fin par vérins composite.

Température d'utilisation minimum de -40°C à +60°C.

Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles [Lavables en machine +100°C]. Charge minimum par niveau : 250 kg uniformément répartie.

Charge minimum de 900 kg pour un linéaire entre deux échelles.

NF Hygiène Alimentaire.

0.8.5 Réserve sèche de jour

0.8.5.1 Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm

Quantité : 6,35

Dimensions : 1000x460x2000mm Énergies :

Marque ou équivalent : Dimension à vérifier sur site.

Profondeur : 460mm

Repère : RS1

Rayonnage à structure anodisé équipée de clayettes amovibles résistant à une température de -40°C. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage. Retour d'angle sur toute la profondeur, sans poteau.

Montage rapide et facile sans outil.

Possibilité de régler sans outil chaque niveau à la hauteur désirée au pas de 150mm.

Réglage fin par vérins composite.

Température d'utilisation minimum de -40°C à +60°C.

Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles [Lavables en machine +100°C]. Charge minimum par niveau : 250 kg uniformément répartie.

Charge minimum de 900 kg pour un linéaire entre deux échelles. NF Hygiène Alimentaire.

0.8.5.2 Caniveau de sol

Repère : RS2

Hors lot équipements de cuisine

Quantité : 1

Dimensions : 300x300mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau.

Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison equipotentielle sur platine à prévoir.

Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse.

Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

Protection de chantier.

0.8.6 Réserve produits d'entretien

0.8.6.1 Rayonnage à clayettes amovibles profondeur mini460mm

Repère : PE1

Quantité : 6,3

Dimensions : 1000x460x2000mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Dimension à vérifier sur site.

Profondeur : 460mm

Rayonnage à structure anodisé équipée de clayettes amovibles résistant à une température de -40°C. Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage. Retour d'angle sur toute la profondeur, sans poteau.

Montage rapide et facile sans outil.

Possibilité de régler sans outil chaque niveau à la hauteur désirée au pas de 150mm.

Réglage fin par vérins composite.

Température d'utilisation minimum de -40°C à +60°C.

Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles [Lavables en machine +100°C]. Charge minimum par niveau : 250 kg uniformément répartie.

Charge minimum de 900 kg pour un linéaire entre deux échelles. NF

Hygiène Alimentaire.

Bac de rétention, produits lessiviels.

0.8.6.2 Caniveau de sol

Repère : PE2

Hors lot équipements de cuisine

Quantité : 1

Dimensions : 300x300mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau.

Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison equipotentielle sur platine à prévoir.

Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse.

Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

Protection de chantier.

0.8.7 Pré-traitement

0.8.7.1 Table de déboitage avec bac 3GN1/1 et douchette

Repère : PT1

Quantité : 1

Dimensions : 1500x700x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Table de déboitage adossée.

Plateau épaisseur 15/10^{ème}, raidi et insonorisé par un panoxyl avec coffrage étanche.

Dosseret de 100x20mm avec gorge à 45°C, totalement obturé en bout par soudage.

Pieds ronds soudés Ø38mm en retrait de 25mm en façade, de 80mm à l'arrière et de 12mm de côtés. Bac inox rayonné avec bonde de vidage, de largeur 510mm et de profondeur 230mm.

Dimension du bac minimum : 960x510x230mm. Bac embouti pour réception de 3 bacs GN 1/1.

Bac soudé à 90mm de l'avant, plage de minimum 300mm à droite pour mise en place du [REP FR3 Ouvre boîte électrique](#).

Entretoises et traverse [soudée en arrière du piètement en longueur] en tube ronds Ø38mm, soudées aux pieds à 200mm du sol.

Bandeaux cache-bacs avant et latéraux.

Insonorisation du bac en sous-face.

Robinetterie mélangeuse ¼ de tour avec col de cygne, douchette du type à impulsion vers le bas pour ouverture, position de base fermé équipé d'un clapet anti-retour. Robinetterie en application sur table.

Douchette à positionnée dans l'axe du bac.

Bonde avec surverse et crépine inox amovible.

Siphon en laiton chromé.

[A prévoir au présent lot](#)

3 bacs GN 1/1 inox perforés profondeur 150mm

0.8.7.2 Ouvre boîte électrique

Repère : PT2

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Marquage NF Hygiène Alimentaire Poids maximum : 14 kg.

Capacité : 80 à 100 boîtes / jour.

Puissance électrique maximum 75 Watts en monophasé.

Ouverture de tous les types de boîtes : cylindriques ou rectangulaires.

[A prévoir au présent lot](#)

Plateaux tournant inox pour boîte rondes 5/1 et 3/1 de dimension 220x220x35mm

0.8.7.3 Caniveau de sol

Repère : PT3

Quantité : 1

Hors lot équipements de cuisine

Dimensions : 500x500mm Énergies

Marque ou équivalent :

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau.

Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison équipotentielle sur platine à prévoir.

Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse.

Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

Protection de chantier.

0.8.7.4 Plonge deux bacs avec égouttoir droit

Équipement existant récupéré

Repère : PT4

Quantité : 1

Dimensions : 1800x700x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

La réalisation des plans EXE

La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

La dépose des équipements

Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)

Le remplacement des accessoires

La repose des équipements

L'entrepreneur doit le remplacement de la robinetterie existante

Robinetterie mélangeuse ¼ de tour avec col de cygne, douchette du type à impulsion vers le bas pour ouverture, position de base fermé équipé d'un clapet anti-retour. Robinetterie en application sur table.

Le raccordement

Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre Prévoir

toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.7.5 Éplucheuse

Équipement existant récupéré

Repère : PT5

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

® Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

- ® La réalisation des plans EXE
- ® La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- ® La dépose des équipements
- ® Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- ® Le remplacement des accessoires
- ® La repose des équipements
- ® Le raccordement
- ® [L'entrepreneur doit le remplacement du plateau abrasif.](#)
- ® Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.7.6 Lave mains à commande non manuelle

- Équipement existant récupéré

Repère : PT6

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- ® Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

- ® La réalisation des plans EXE
- ® La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- ® La dépose des équipements
- ® Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- ® Le remplacement des accessoires
- ® La repose des équipements
- ® L'entrepreneur doit le remplacement du distributeur de savon, d'essuie-mains et de la poubelle.
- ® Le raccordement
- ® Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.7.7 Poste de lavage et désinfection

Équipement existant récupéré

Repère : PT7

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires
- La repose des équipements
- L'entrepreneur doit la fourniture et la mise en œuvre d'un mitigeur thermostatique.
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre Prévoir

toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.7.8 Porte sac poubelle à pince

- Équipement existant récupéré

Repère : PT8

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

La réalisation des plans EXE

La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

La dépose des équipements

Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)

Le remplacement des accessoires

La repose des équipements

Le raccordement

Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre Prévoir

toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.8 Chambre froide produits semi-finis

0.8.8.1 Production de froid positif

Repère : SF1

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Hors lot équipements de cuisine

0.8.8.2 Échelles mobile 20 niveaux GN1/1

Repère : SF2

Quantité : 14

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Échelle à glissières

Conception en acier inoxydable.

Châssis profil carré 25x25mm

4 roues diam. 125mm chape inox dont 2 avec freins. Charge maximale par niveau : 20kg

Charge maximale totale : 250kg Format gastro entrée 325mm.

Échelle 20 niveaux GN1/1, au pas de 67mm Housse de protection.

0.8.9 SAS Hyg nique

0.8.9.1 Tapis de désinfection des semelles

Quantité : 1

Repère : SH1

Dimensions : 2000x900mm énergies

Marque ou équivalent :

Tapis de décontamination réduisant les risques de contamination au sein de la zone allotissement. Il

permet de capter jusqu'à 99 % des particules contaminantes y compris celles invisibles à l' il

Convient aux zones de passage entre la zone sale et la zone propre (généralement la zone de production)

3 empreintes de chaque pied ou 3 tours de roues suffisent à bloquer les micro-organismes à l'entrée des zones propres

Composition : Polymères à haute élasticité

Sans produit chimique : excellente alternative au tapis pédiluve

Sans consommable

Résistance de charge : 70 kg/cm , soit tout chariot jusqu'à 300kg, sauf les autolaveuses munies de disques abrasifs et les transpalettes susceptible de supporter des charges >300kg

Couleur : Bleu

L'épaisseur de 3 mm permet de passer le tapis sous les portes Poids

: 2,4 kg/m 

Coefficient de friction :   0,3 selon EN 13893

Conforme selon la norme EN 14041, Revêtements de sols résilients, textiles et stratifiés à

placer sur une surface sèche

[A prévoir au présent lot](#)

Support mural inox pour tapis de décontamination, facilite le nettoyage, 2 supports muraux inox  8mm, 1 barre inox  45mm amovible.

0.8.9.2 Lave mains à commande non manuelle

Repère : SH2

Quantité : 1

Dimensions : 430x375x580mm

 nergies :

Marque ou équivalent :

Lave mains à commande fémorale avec cuve ovale monobloc.

Plan de cuve et dossier en acier inoxydable 12/10 me emboutie d'une seule pièce. Col

de cygne à commande fémorale par poussoir avec temporisation.

Clapet anti-retour avec robinet d'alimentation EC et EF permettant l'eau mitigée.

Capacité de la cuve : 6 litres minimum

Dimension de la cuve : 380x285x100mm

Branchement réseau d'eau, raccords 15/21 maximum, prévoir la fourniture de deux tresses inox en dimensions suffisantes.

Normes NF Hyg ne alimentaire.

Normes d'hyg ne NFU 60010 et additifs.

[A prévoir au présent lot](#)

Siphon en laiton chromé

Visserie inox pour fixation murale

Poubelle contenance 20 litres

Distributeur d'essuie main jetable

Réservoir de savon liquide mural

0.8.9.3 Caniveau de sol

Quantité : 1

Repère : SH3

Hors lot équipements de cuisine

Dimensions : 300x300mm Énergies

Marque ou équivalent :

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau.

Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison equipotentielle sur platine à prévoir.

Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse.

Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

Protection de chantier

0.8.10 Vestiaire sanitaire auxiliaire

0.8.10.1 Armoire vestiaire 2 compartiments type industrie salissante

Repère : VS1

Quantité : 16

Dimensions : 400x500x1900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur a à charge et frais la fourniture d'un ensemble de casiers vestiaires sur banc, de dimension unitaire : 400x500x1900mm environ,

Armoire vestiaire industrie salissante à 2 compartiments : 1 avec porte cintre / 1 avec crochets.

Construction en tôle épaisseur 8/10^{ème}.

Revêtement laqué époxy sur tôle phosphatée, tablette supérieure, dessus penté.

Casier sur pieds.

Porte : Munie d'un porte étiquette

Volets d'aération en partie haute et basse.

Loqueteau porte cadenas encastré avec plaque de propreté aluminium.

0.8.10.2 Caniveau de sol

Repère : VS2

Quantité : 1

Hors lot équipements de cuisine

Dimensions : 300x300mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Ensemble réalisé en 3 parties : siphon, platine inox, cadre et cuvette à hauteur réglable munie de pattes et vis de réglage.

Construction entièrement en acier inoxydable 18/10 [tôle de 2mm minimum] cuvette, platine, grille, cadre et siphon. [Garde d'eau 60mm minimum].

Cadre de rehausse réglable en acier inoxydable 18/10 muni de pattes à scellement.

Sortie verticale ou horizontale Ø110 suivant fil d'eau. Évacuation centrée ou désaxée suivant le cas.

Patte pour liaison équipotentielle sur platine à prévoir. Caniveau adaptable pour carrelage.

Grille caillebotis en acier inoxydable.

Exécution soudée, maille de 19x19mm, surface lisse. Classe de résistance L 15 kN selon EN 1253.

Protection de chantier

0.8.11 Préparation froide

0.8.11.1 Production de froid positif

Quantité : 1 Dimensions : mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Hors lot équipements de cuisine.

0.8.11.2 Table de travail inox adossée, fixe

- Équipement existant récupéré

Repère : PF2

Quantité : 1

Dimensions : 1600x700x821mm Énergies

:

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

® Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

® La réalisation des plans EXE

® La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

® La dépose des équipements

® Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)

® Le remplacement des accessoires

® La repose des équipements

® Le raccordement

® Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.11.3 Meuble de rangement haut double porte coulissantes

Repère : PF3

Quantité : 1

Dimensions : 1500x400x600mm Énergies

:

Marque ou équivalent :

Meuble tout inox, suspendu sur profilé inox 20/10^{ème}.

Hauteur du meuble coté mur : 670mm.

Tous les niveaux lisses et sans obstacle.

Toit incliné à 10°

Parois latérales doublées.

Plancher doublé avec contre socle inox.

Étagère intermédiaire renforcée, réglages hauteur sur 3 positions minimum.

Portes coulissantes doublées, suspendues sur rail inox avec guidage non apparent en partie basse. Fermeture à clé par canon.

0.8.11.4 Table de travail inox

Repère : PF4

Quantité : 1

Dimensions : 1200x700x900mm Énergies

:

Marque ou équivalent :

Table inox adossée.

Plateau et piétement en inox AISI 304.

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

Dosseret de 100x20mm totalement obturé en bout par soudages, gorge arrondie, arrière penté à 45°. Bord tombé de 60mm arrondi en façade (rayon de 20mm) avec contre pli à 110°.

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

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

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

0.8.11.5 Table de travail inox

Repère : PF5

Quantité : 1

Dimensions : 1500x700x900mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

Table inox adossée.

Plateau et piétement en inox AISI 304.

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

Dosseret de 100x20mm totalement obturé en bout par soudages, gorge arrondie, arrière penté à 45°. Bord tombé de 60mm arrondi en façade (rayon de 20mm) avec contre pli à 110°.

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

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

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

0.8.11.6 Trancheuse à viandes

- Équipement existant récupéré

Repère : PF6

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

La réalisation des plans EXE

La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

La dépose des équipements

Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)

Le remplacement des accessoires

La repose des équipements

Le raccordement

Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre Prévoir

toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.11.7 Balance de précision au gramme

Repère : PF7

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Balance de table

Capteurs sans contact pour une meilleure hygiène Certifiée

pour un usage au contact des aliments (NSF) Pesage et

vérification du poids.

Pesage en pourcentage

Afficheur à cristaux liquides (affichage LCD) avec rétroéclairage

Adaptateur de secteur

Châssis ABS, plate-forme en acier inoxydable Batterie

rechargeable.

Portée 15kg, précision 0,5 grammes.

0.8.11.8 Cutter de table

Repère : PF8

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Cutter de table 7,5 litres

Moteur asynchrone Fonction

pulse

Cuve de 7,5 litres avec 2 poignées.

Couvercle grande vision

Couteau tout inox 3 lames lisses démontables Raccordement

en MONO+T, puissance 2,6 kW environ Vitesse variable de

300 à 3500 tr/min

A prévoir au présent lot

✂ 1 cuve supplémentaire de 4,5 litres

- 1 couteau inox cranté 3 lames
- 1 couteau inox denté 3 lames
- 1 couteau inox lisse 3 lames

4 portes-
disques muraux
Équipement
presse-purée
3mm

0.8.11.9 Coupe légumes combiné

- Équipement existant récupéré

Quantité : 1 Dimensions :

mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

- La réalisation des plans EXE
- La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires
- La repose des équipements
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.11.10 Coupe légumes

Quantité : 1 Dimensions :

mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Coupe légumes Moteur
asynchrone Bloc moteur
inox

Couvercles et cuves métalliques. Goulotte
automatique

Goulotte à l'évier.

Goulotte cylindrique

Socle mobile inox équipé de 2 roulettes avec freins Chariot
réglage GN1/1

Raccordement en TRI+T+N, puissance 1100 watts 2
vitesses 375 et 750 tr/min.

A prévoir au présent lot

Éminceurs : 0,8mm, 2mm et 5mm

Rapeurs : 2mm et 5mm

Macédoines : 5x5x5mm, 10x10x10mm et 14x14x5mm

Bâtonnets : 2,5x2,5mm et 2x10mm

0.8.11.11 T
herm
oscell
euse
à
barq
uette

Q
u
a
n
t
i
t
é
:

-
É
q
u
i
p
e
m
e
n
t

e
x
i
s
t
a
n
t

r
é
c
u
p
é
r
é

1 Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- ® Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

Repère : PF11

L'entrepreneur a à charge et frais :

- ® La réalisation des plans EXE
- ® La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- ® La dépose des équipements
- ® Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- ® Le remplacement des accessoires
- ® La repose des équipements
- ® Le raccordement
- ® Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.11.12 Batteur mélangeur 40L

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

Batteur mélangeur 40 litres avec variateur de vitesse mécanique.

Capacité : 40 litres, équipements de réduction 20 litres (1 cuve + 3 accessoires). 3

outils par cuve : Fouet renforcé, palette et crochet plat).

3 vitesse électromécanique. Transmission renforcée.

Matériaux inoxydables et étanchéité à l'aspersion du planétaire.

Tableau de commande plat et étanche.

Minuterie

Écran de sécurité fil rotatif amovible.

Puissance renforcée 2200 watts, puissance TRI+T+N.

Repère : PF12

A prévoir au présent lot :

Racleur de cuve

Équipement de réduction 20 litres

Chariot porte cuve

0.8.11.13 Armoire froide simple porte

- Équipement existant récupéré

Repère : PF13

Quantité : 2

Dimensions : mm

Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

La réalisation des plans EXE

La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

La dépose des équipements

Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)

Le remplacement des accessoires

La repose des équipements

Le raccordement

Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre Prévoir

toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.11.14 Table du chef adossée, fixe

- Équipement existant récupéré

Repère : PF14

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

® Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

® La réalisation des plans EXE

® La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

® La dépose des équipements

® Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)

® Le remplacement des accessoires

® La repose des équipements

® Le raccordement

® Remplacement de la robinetterie,

® Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.11.15 Étagère inox sur console

- Équipement existant récupéré

Repère : PF15

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- ® Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

- ® La réalisation des plans EXE
- ® La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- ® La dépose des équipements
- ® Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- ® Le remplacement des accessoires
- ® La repose des équipements
- ® Le raccordement
- ® Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.11.16 Lave mains à commande non manuelle

- Équipement existant récupéré

Repère : PF16

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- ® Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

- ® La réalisation des plans EXE
- ® La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- ® La dépose des équipements
- ® Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- ® Le remplacement des accessoires
- ® La repose des équipements
- ® L'entrepreneur doit le remplacement du distributeur de savon, d'essuie-mains et de la poubelle.
- ® Le raccordement
- ® Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.11.17 Poste de lavage et désinfection

- Équipement existant récupéré

Repère : PF17

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

- ® Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

- ® La réalisation des plans EXE
- ® La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- ® La dépose des équipements
- ® Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- ® Le remplacement des accessoires
- ® La repose des équipements
- ® L'entrepreneur doit la fourniture et la mise en œuvre d'un mitigeur thermostatique.
- ® Le raccordement
- ® Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre

Prévoir toutes suggestions de réalisation et de manutention

0.8.11.18 Porte sac poubelle à pince

- Équipement existant récupéré

Quantité : 1 Dimensions

: mm Énergies :

Marque ou équivalent :

L'entrepreneur aura à charge et frais :

Le déplacement des équipements selon le nouveau positionnement

L'entrepreneur a à charge et frais :

La réalisation des plans EXE

La réception des supports concernant ces équipements.

L'entrepreneur doit les prestations suivantes :

- La dépose des équipements
- Le stockage des équipements dans ses locaux (y compris manutention/transport)
- Le remplacement des accessoires
- La repose des équipements
- Le raccordement
- Le nettoyage intensif des équipements avant remise en œuvre Prévoir

toutes suggestions de réalisation et de manutention