

Maître d'ouvrage



MINISTÈRE DE LA JUSTICE ET DES LIBERTÉS
DIRECTION INTERRÉGIONALE DES SERVICES PÉNITENTIAIRES DE BORDEAUX
188 rue de Pessac
33062 BORDEAUX CEDEX

**Aménagement et extension de la cuisine
du Centre de Détention d'Uzerche (19)**

DOSSIER DCE

C.C.T.P.

CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Septembre 2025

LOT N° 9 : MATÉRIELS DE CUISINE – LAVERIE

SOMMAIRE

ARTICLE 9.1 - GENERALITES	4
Article 9.1.1 - Objet du marché.....	4
Article 9.1.2 - DTU, normes et règlements	4
Article 9.1.3 - Limites de prestations	4
Article 9.1.4 - Coordination avec les autres corps d'état.....	5
Article 9.1.4.1 - Avec le corps d'état "Gros œuvre-VRD"	5
Article 9.1.4.2 - Avec le corps d'état "Etanchéité"	5
Article 9.1.4.3 - Avec le corps d'état "Bardage métallique-Serrurerie"	5
Article 9.1.4.4 - Avec le corps d'état "Carrelage-sols-résines-peintures"	5
Article 9.1.4.5 - Avec le corps d'état "Menuiseries-Plâtrerie-Plafonds"	5
Article 9.1.4.6 - Avec le corps d'état "Electricité courants forts et courants faibles"	5
Article 9.1.4.7 - Avec Le Corps d'état "Plomberie – Chauffage - Ventilation"	6
Article 9.1.4.8 - Avec le corps d'état "Froid-Panneaux-Caniveaux inox"	6
Article 9.1.5 - Rebouchages	6
Article 9.1.6 - Fourreaux	6
Article 9.1.7 - Démarches administratives	6
Article 9.1.8 - Protection des matériels et ouvrages	6
Article 9.1.9 - Échantillons et prototypes	6
Article 9.1.10 - Maintenance des installations	6
Article 9.1.11 - Formation du personnel.....	6
Article 9.1.12 - Essais et contrôles	7
Article 9.1.12.1 - Contrôle technique des ouvrages	7
Article 9.1.12.2 - Pièces à fournir par l'entreprise	7
Article 9.1.12.3 - À la Remise des Offres	7
Article 9.1.12.4 - Avant Passation de la Commande	7
Article 9.1.12.5 - Pendant la Période de Préparation	7
Article 9.1.12.6 - Après la Période des Travaux	7
Article 9.1.13 - Marques de matériel	7
Article 9.1.14 - Responsabilité de l'entreprise	8
Article 9.1.15 - Organisation du chantier - délais - pénalités.....	8
Article 9.1.16 - Dossier de récolement.....	8
Article 9.1.17 - Demande de réception.....	8
Article 9.1.18 - Vérification	8
Article 9.1.19 - Réception des ouvrages.....	8
ARTICLE 9.2 - PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET ADMINISTRATIVES	9
Article 9.2.1 - Références administratives	9
Article 9.2.2 - Etablissement de l'offre.....	9
Article 9.2.3 - Délai d'exécution / Phasage travaux / Contraintes	11
Article 9.2.4 - Bureau de contrôle	11
Article 9.2.5 - DOE	11
ARTICLE 9.3 - TRAVAUX DE DEPOSES ET PROVISOIRES	12
ARTICLE 9.4 - MATERIELS DE CUISINE / LAVERIE	14
Article 9.4.1 - Avant-propos / Généralités	14
Article 9.4.2 - Réception - Décartonnage.....	14
Article 9.4.3 - Locaux réserves.....	17
Article 9.4.4 - Chambres froides + circulation	18
Article 9.4.5 - Légumerie / Déboitage.....	19
Article 9.4.6 - Préparation froide	24

Article 9.4.7 - Zone conditionnement.....	31
Article 9.4.8 - Zone stock chariots	33
Article 9.4.9 - Retour chariots et circulation	34
Article 9.4.10 - Circulation et local déchets	35
Article 9.4.11 - Lavages chariots 1 et 2.....	36
Article 9.4.12 - Zone trempage / dérochage	37
Article 9.4.13 - Plonge batteries	39
Article 9.4.14 - Stock batteries	42
Article 9.4.15 - Stockage platies	43
Article 9.4.16 - Préparation chaude (cuisson).....	45
<hr/>	
ARTICLE 9.5 - RACCORDEMENS ET MISES EN SERVICE	54
<hr/>	
ARTICLE 9.6 - SECURITE ET PROTECTION DE LA SANTE	54

LOT N° 9 : MATERIELS DE CUISINE – LAVERIE

ARTICLE 9.1 - GENERALITES

Article 9.1.1 - Objet du marché

Le présent CCTP a pour but de faire connaître le programme de la construction, le mode d'exécution, la nature et la mise en œuvre des matériels et matériaux permettant la réalisation des travaux d'aménagement et d'extension de la cuisine du Centre de Détention d'Uzerche (19140).

Le présent document n'est pas limitatif, en conséquence l'Entrepreneur devra prévoir dans sa mission :

La valeur de tous les plans nécessaires à la réalisation des ouvrages à remettre au Maître d'œuvre avant tout début d'exécution des travaux ainsi qu'à toutes les Entreprises concernées et en particulier les plans de percements et de réservations pour l'Entreprise de gros œuvre, les plans d'implantation des appareils sanitaires, de chauffage et de ventilation.

Tous les travaux indispensables, dans l'ordre général et par analogie, étant entendus qu'il doit assurer un parfait et complet achèvement des ouvrages en ce qui concerne son lot, sans qu'il ne puisse prétendre à une majoration du prix forfaitaire pour des raisons d'omission aux plans et descriptif. Les prix et quantités qui seront portés au Bordereau Quantitatif Estimatif de l'Entreprise s'entendent, pour un complet et parfait achèvement des ouvrages quand bien même les travaux ne seraient mentionnés que dans l'une des pièces indiquées ci-dessus ou omis, mais découleraient de l'intervention logique à la limite entre deux corps d'état.

Toutes les incertitudes relatives aux documents du présent dossier devront être levées au moment de l'étude et aucune réclamation postérieure à la remise de la soumission, ne sera admise.

Dans le cas où des modifications interviendraient entre la date de soumission de l'entreprise et la date de réception des travaux, il appartiendra à l'entreprise d'en proposer les incidences financières éventuelles au Maître d'Ouvrage ou à son représentant et d'en obtenir son accord avant toute intervention. (Tous travaux modificatifs ou travaux complémentaires)

Article 9.1.2 - DTU, normes et règlements

Les installations seront conformes aux lois, normes et règlements en vigueur au moment de l'appel d'offres, et notamment :

- Règlement sanitaire départemental type dont dépend la ville de Saintes (17)
- Décret du 25 Juin 1980 : Établissement recevant du public (type R).
- Règlement de sécurité contre l'incendie du 23 mars 1965.
- Règles de l'Art et de la profession.
- DTU 60.11 règles de calculs de plomberie.
- DTU 70.1 installations électriques.
- Normes NF EN 60335-1.
- Normes NF EN 60335-2.
- Normes NF C15-10.
- Déclaration préfectorale sur la manipulation de gaz frigorigènes.
- Ensemble des normes NF gaz
- Ensemble des normes françaises et alliées par l'AFNOR et se rapportant aux matériels et aux travaux définis dans le présent document.

La liste des textes cités constitue une récapitulation. Elle n'est en rien limitative ; l'entrepreneur responsable du lot reconnaît sa connaissance des règlements en vigueur, y compris de ceux non énumérés.

Article 9.1.3 - Limites de prestations

Sont dues au titre du marché sans être limitatif :

Les installations complètes conformes aux lois, décrets et règles professionnelles, y compris :

- La fourniture, le transport, la mise en œuvre, le raccordement et le réglage de tous les appareils et matériaux nécessaires à la construction et au fonctionnement normal de l'installation, telle qu'elle est définie au programme des travaux.
- Les travaux de scellement, calfeutrement et raccords.
- La peinture antirouille de toutes les parties métalliques, supports et accessoires.

- L'ensemble des accessoires de finitions et de calages
- Le détail et les caractéristiques des matériels proposés ainsi que les avis techniques et procès-verbaux éventuels.
- Les raccords divers résultant de la fixation des appareils.
- La main d'œuvre nécessaire, non seulement au réglage, mais également aux essais de l'installation, ainsi que la fourniture des appareils de mesures et des consommables nécessaires aux essais.
- La protection des ouvrages jusqu'à la réception.
- La garantie des installations.
- La fourniture d'instructions claires et précises sur la conduite et l'entretien des appareils (en langue française).
- Le raccordement de tous les appareils sur les attentes laissées par le lot électricité et le lot plomberie.

Article 9.1.4 - Coordination avec les autres corps d'état

L'entreprise titulaire du présent corps d'état conserve à sa charge en coordination avec les corps d'états ci-après :

Article 9.1.4.1 - Avec le corps d'état "Gros œuvre-VRD"

Réservations dans le gros œuvre

D'une manière générale, l'entrepreneur de gros œuvre doit l'ensemble des réservations et de rebouchage aux autres corps d'état qui auront transmis leurs plans de réservations avant exécution.

L'entrepreneur de gros œuvre doit mettre en place, régler, caler, sceller tous les éléments fournis par les autres corps d'état suivant leurs indications.

Il doit incorporer au coulage du béton tout fourreau, dormants, cadres, huisseries, cornières, etc...

Il est responsable du positionnement et du bon état de l'ensemble de ces éléments jusqu'à l'utilisation par l'entreprise fournisseur.

Les canalisations d'électricité seront mises en place par l'entreprise d'électricité.

L'entrepreneur de gros œuvre doit implanter et réserver les ouvrages demandés par les autres entreprises, en particulier, les trous, percements horizontaux, défoncés, feuillures, socles, etc..., ainsi que tout renfort nécessaire.

L'entrepreneur de gros œuvre doit impérativement faire valider les réservations, qu'il a réalisé, par les entrepreneurs auxquels elles sont destinées, en prenant soin de contrôler la position, l'emplacement et les dimensions des dites réservations.

Percements, trous, saignées

Les saignées dans les cloisons seront réalisées par l'entreprise utilisatrice conformément au DTU relatif au matériau constitutif de la cloison. Cette entreprise devra également les raccords d'enduit de façon à obtenir un parement de qualité au moins égale à celle de la paroi dans laquelle aura été réalisée la saignée.

Article 9.1.4.2 - Avec le corps d'état "Etanchéité"

Coordination pour sorties en toiture lorsque réputé nécessaire.

Article 9.1.4.3 - Avec le corps d'état "Bardage métallique-Serrurerie"

Coordination pour sorties en parois verticales lorsque réputé nécessaire.

Article 9.1.4.4 - Avec le corps d'état "Carrelage-sols-résines-peintures"

Coordination pour enchaînement des tâches vis-à-vis des phasages de travaux.

Article 9.1.4.5 - Avec le corps d'état "Menuiseries-Plâtrerie-Plafonds"

Coordination pour réservations et renforts en parois lorsque spécifié.

Article 9.1.4.6 - Avec le corps d'état "Electricité courants forts et courants faibles"

Fourniture au lot électricité de toutes les attentes avec leur localisation et leur dimensionnement nécessaires au présent lot, pour chacune des zones et des phases de travaux.

Article 9.1.4.7 - Avec Le Corps d'état "Plomberie – Chauffage - Ventilation"

Toutes les attentes avec leur localisation, les dimensions nécessaires au présent lot.

Article 9.1.4.8 - Avec le corps d'état "Froid-Panneaux-Caniveaux inox"

Coordination pour tous renforts nécessaires et enchainements des taches en fonction des phasages de travaux.

Article 9.1.5 - Rebouchages

L'entrepreneur du corps d'état électricité aura à sa charge :

- La fixation et le scellement des appareils,
- Les rebouchages et les raccords des percements qu'il aura effectués,
- La fixation dans les cloisons légères se fera suivant les dispositions préconisées par le fabricant de cloisons.

Le rebouchage des trémies réservées dans le BA sera réalisé par le présent corps d'état avec le même béton que les planchers et les voiles.

Article 9.1.6 - Fourreaux

Toutes les canalisations traversant la structure, les passages de planchers, murs, cloisons s'effectueront sous fourreaux PVC M1 diamètres appropriés fournis et scellés par le présent corps d'état, avec garnissage aux deux bouts par produits souples imputrescibles, assurant l'étanchéité du passage et évitant la transmission des bruits de local à local.

Toutes précautions et sujétions devront être prévues pour que le degré coupe-feu initial des cloisons murs et planchers soit restitué après percements, passages des canalisations et garnissage sur fourreaux.

Les fourreaux traversant les planchers seront arasés à 0.05 m au-dessus du niveau fini de ceux-ci.

Le passage des joints de dilatation comportera toutes les sujétions nécessaires au respect de la bonne exécution de ces ouvrages.

Article 9.1.7 - Démarches administratives

L'entrepreneur du présent corps d'état prendra à sa charge, au titre de son marché :

Toutes les démarches nécessaires auprès du maître d'ouvrage pour stockage des matériels existants devant être reposés après travaux, et pour état des lieux avant travaux.

Article 9.1.8 - Protection des matériels et ouvrages

Pendant la durée des travaux jusqu'à mise en service des installations, toutes les dispositions seront prises par l'entrepreneur du présent corps d'état pour assurer la protection de ses matériels, etc.

Il prendra toutes mesures nécessaires pour protéger ses ouvrages et ses approvisionnements contre le vol et les dégradations pendant la durée des travaux.

Article 9.1.9 - Échantillons et prototypes

Avant tout commencement d'approvisionnement et de travaux, l'entrepreneur présentera un échantillonnage complet des matériels qu'il compte mettre en œuvre afin d'obtenir l'accord du Maître d'œuvre.

Ces matériels et matériaux serviront de référence au contrôle des appareils mis en œuvre.

Article 9.1.10 - Maintenance des installations

L'entrepreneur du présent corps d'état veillera à l'accessibilité des organes de réglage, à la démontabilité des équipements, ainsi qu'à un bon repérage des installations afin de permettre une maintenance aisée.

Article 9.1.11 - Formation du personnel

L'entrepreneur du présent corps d'état devra la formation du personnel pour ce qui concerne les installations de froid, chaud (fours) laverie (machine à laver) et petits matériels auprès des utilisateurs.

Article 9.1.12 - Essais et contrôles

Article 9.1.12.1 - Contrôle technique des ouvrages

Afin de prévenir les aléas techniques découlant d'un mauvais fonctionnement des installations, l'entreprise devra effectuer à sa charge, au minimum avant réception les essais et vérifications figurant sur les listes d'attestations de fonctionnement (AQC).

Les résultats de ces vérifications et essais devront être consignés dans des procès-verbaux qui devront être envoyés pour examen au Bureau de Contrôle et au Maître d'œuvre en 2 exemplaires.

Article 9.1.12.2 - Pièces à fournir par l'entreprise

L'Entreprise doit remettre les documents techniques suivants, en nombre d'exemplaires demandés dans les documents Administratifs.

Article 9.1.12.3 - À la Remise des Offres

Un devis descriptif technique et quantitatif détaillé précisant

Les marques et types des appareils,

Les caractéristiques techniques,

La liste exacte des travaux compris (le Soumissionnaire ne devra en aucun cas faire usage d'une formule du genre " tout matériels et travaux non explicités ou définis ". Cette clause serait automatiquement nulle et non avenue),

Un quantitatif estimatif avec les quantités

Article 9.1.12.4 - Avant Passation de la Commande

Confirmation du matériel à installer.

Article 9.1.12.5 - Pendant la Période de Préparation

L'Entreprise soumettra l'approbation du Maître d'œuvre conformément au planning d'exécution ses plans de chantier avec :

- La liste du matériel, appareillages et fournitures correspondant à celle arrêtée pour le Marché,
- Les plans et coupes détaillés de pose des matériels
- Les plans portant mention de l'emplacement des percements,
- Les plans de plafonds portant mention des découpes et des trappes d'accès,
- Les plans de fabrication et de montage complets, comportant tous renseignements utiles leur vérification et compréhension.
- Les fiches techniques des matériels
- Les plannings d'études, de commandes, d'approvisionnements,
- La fourniture des informations aux autres corps d'état, nécessaires à la coordination (notamment poids des matériels, implantations),
- Les plans d'équipements des armoires électriques avec les schémas de distribution, borniers, repères de circuits, bilan de puissances installées et foisonnées, détaillé par circuit,
- Les plans portant mention de l'emplacement des percements, électricité,
- Une notice explicative des lois de gestion technique programmées par le fabricant.

Article 9.1.12.6 - Après la Période des Travaux

L'Entreprise devra fournir en fin de travaux les documents ayant servis à la réalisation des travaux et remis à jour conformément à l'exécution.

Ceux-ci seront sur Clé USB format D.W.G Autocad, et sur papier suivant les besoins du Maître d'Ouvrage et du Maître d'Œuvre.

Article 9.1.13 - Marques de matériel

Il est demandé aux Entreprises de répondre au présent cahier des charges, les marques et les types de matériels décrits ou techniquement équivalents.

Article 9.1.14 - Responsabilité de l'entreprise

Il appartient à l'Entreprise d'établir son étude de prix pour qu'elle prenne en compte les contraintes définies dans le présent CCTP, ainsi que toutes sujétions nécessaires à la bonne marche et à la sécurité de ses installations.

Avant signature du Marché, l'Entreprise adjudicataire devra prendre connaissance de la totalité du dossier tous corps d'état, effectuera toutes les vérifications nécessaires, et formulera par écrit au Maître d'œuvre les remarques éventuelles sur ce dossier.

Passée cette période de mise au point, l'adjudicataire du présent lot ne pourra se prévaloir d'aucune erreur ou omission susceptible d'être relevée dans les pièces du Marché pour refuser l'exécution des travaux nécessaires au complet achèvement des installations, ou pour prétendre à des suppléments de prix par rapport au montant de son Marché.

Article 9.1.15 - Organisation du chantier - délais - pénalités

L'entreprise se reportera aux prescriptions fixées par le CCAP, le PGC et planning joints au dossier de consultation des entreprises.

Article 9.1.16 - Dossier de récolement

À l'achèvement des travaux, le titulaire devra remettre les séries de plans indiquant l'implantation réalisée des matériels et des réseaux sur lesquels seront précisées leurs caractéristiques, comportant en particulier :

- Les plans d'implantation des matériels
- Une notice explicative de conduite et d'entretien des installations, complétée par les indications du constructeur et explicitée par un schéma général.
- Les fiches techniques des matériels mis en place en langue française impérativement.

L'ensemble de ces documents en 4 exemplaires.

Article 9.1.17 - Demande de réception

L'entrepreneur joint à sa demande :

- Le jeu complet en 2 exemplaires (dont un sur clé USB) des installations réalisées (plans, schémas, nomenclature du matériel fourni, indication des divers réglages, notices d'emploi. etc.).
- Les procès-verbaux des essais et vérifications (liste de l'AQC) effectués par l'entreprise.
- Les procès-verbaux des mesures de bruits effectués.

Article 9.1.18 - Vérification

Le Maître d'œuvre en présence éventuelle du Maître d'Ouvrage procédera avec l'entrepreneur en fin de travaux, aux essais de bon fonctionnement des matériels, au contrôle des fixations et scellements des appareils.

Si les résultats des essais ne sont pas conformes aux promesses de l'installation, l'entrepreneur est tenu d'éliminer les défauts constatés.

À la fin de chaque essai. Il sera dressé un procès-verbal daté et signé par les parties.

Article 9.1.19 - Réception des ouvrages

Après réception des procès-verbaux, des plans de récolement, après essais et vérification du bon fonctionnement des installations, la réception sera prononcée. Si le résultat a été satisfaisant et si l'installation est conforme au présent descriptif et que l'entreprise a bien fourni tous les éléments de l'installation, tels qu'ils ont été spécifiés au devis descriptif.

ARTICLE 9.2 - PRESCRIPTIONS TECHNIQUES ET ADMINISTRATIVES

Article 9.2.1 - Références administratives

Les interlocuteurs pour cette opération seront :

Maître d'ouvrage

MINISTERE DE LA JUSTICE ET DES LIBERTES
DIRECTION INTERREGIONALE DES SERVICES PENITENTIAIRES DE BORDEAUX
Département des Affaires Immobilières
188 rue de Pessac – CS 21509
33062 BORDEAUX Cedex
Tél. : 05.54.52.83.90 – Portable : 06.18.95.24.21
Interlocuteur : Madame MITZIOVITCH Sarah – sarah.mitziovitch@justice.fr

Utilisateurs

CENTRE DE DETENTION D'UZERCHE
Route d'Eyburie
19300 UZERCHE
Tél. : 05.55.73.87.00
Interlocuteur : Mr SENDER – benoit.sender@justice.fr

Maître d'œuvre :

C2J Ingénierie
7 place de la mairie - 16230 SAINT GROUX
Tél. : 05.45.92.63.72 – c2jingenierie@wanadoo.fr
Responsable : Monsieur PETURAUD

Bureau de contrôle :

ALPES CONTROLES
20 bis, boulevard d'Amiral Grivel
19100 BRIVE LA GAILLARDE
Tél. : 05.19.08.18.20 – brive@alpes-controles.fr

Coordonnateur S.P.S :

ALPES CONTROLES
20 bis, boulevard d'Amiral Grivel
19100 BRIVE LA GAILLARDE
Tél. : 05.19.08.18.20 – brive@alpes-controles.fr

Coordonnateur SSI :

PERSPECTIS
2363 avenue des Landes
47310 SERIGNAC SUR GARONNE
Tél. : 0.810.81.1193 – perspectis.conseil@free.fr

Article 9.2.2 - Etablissement de l'offre

L'entreprise devra se rendre sur les lieux, afin d'évaluer l'importance des travaux ainsi que les conditions d'accès et de travail à effectuer. La visite des lieux avant l'estimation est subordonnée à l'obtention d'un rendez-vous auprès de la maîtrise d'œuvre et du maître d'ouvrage.

Des dates de visites seront proposées dans le règlement de consultation.

<p align="center">ATTESTATION DE VISITE SUR PLACE PREALABLE A L'ETABLISSEMENT D'UNE OFFRE</p>
--

Document à remettre avec l'offre

Objet du marché : **CENTRE DE DETENTION D'UZERCHE (19)**
Aménagement et extension de la cuisine

Locaux ou installations visités :

Je soussigné (nom, prénom, fonction), représentant le Maître d'ouvrage :

.....
.....
.....

Certifie que l'entreprise

.....

représentée par (nom, prénom, fonction)
.....
.....
.....

a réalisé la visite des locaux ou des installations concernant le marché sus indiqué avant remise de son offre.

Le représentant du Maître d'ouvrage

Nom et signature :

Article 9.2.3 - Délai d'exécution / Phasage travaux / Contraintes

1°) Planning d'exécution

Les travaux d'aménagement et d'extension de la cuisine du Centre de détention d'Uzerche se dérouleront sur un délai global de 18 mois, compris 2 mois de préparation de chantier selon planning général DCE joint en annexe.

2°) Phasages

Les travaux seront réalisés globalement en 8 phases. Le présent lot sera impacté sur les phases n° 2 à n° 7 selon plan de phasages joint en annexe et selon description des travaux provisoires décrits ultérieurement.

3°) Contraintes des travaux

Les travaux sont à réaliser dans un établissement pénitentiaire type Centre de Détention.

Les accès se feront via la PEP (Porte d'Entrée Principale) avec contrôles d'identité, contrôles des véhicules.

L'accès chantier se fera via le quai de livraison dans cour principale.

Le titulaire du présent lot tiendra compte dans son offre de l'ensemble de ces contraintes pénitentiaires.

Article 9.2.4 - Bureau de contrôle

Le contrôle sera assuré par le bureau de contrôle ALPES CONTROLES.

Le titulaire du présent lot devra prendre en compte les éléments suivants :

Le rapport initial fait partie des pièces contractuelles des marchés, tous les attendus, sans exception seront à considérer quand bien même, ils n'auraient pas été portés au DPGF.

Toutes les entreprises sont tenues de fournir au contrôleur technique tous les documents d'exécution tels que plans, notes de calcul, schémas, références avis technique, cahiers des charges cités par le contrôleur dans son rapport initial ou demandé en cours de chantier.

Ces documents doivent lui être transmis au moins 15 jours avant exécution des ouvrages s'y rapportant.

Article 9.2.5 - DOE

En fin de chantier, le titulaire du lot fournira un DOE récapitulatif :

- Les notices des matériels mis en œuvre
- Les P.V feu des matériaux mis en œuvre
- Les plans d'implantation des ouvrages réalisés en .dwg et .pdf

Nota : Notices obligatoirement en langues françaises.

DESCRIPTION DES TRAVAUX

ARTICLE 9.3 - TRAVAUX DE DEPOSES ET PROVISOIRES

Le titulaire du présent lot aura en coordination avec les usagers et les autres corps d'état, à sa charge un ensemble de travaux de déposes et de mises en provisoires lié aux phasages des travaux.

1°) Phase n° 2 – Zone décartonnage – Légumerie actuels

La légumerie provisoire sera dans la zone préparation froide actuelle.

- Dépose et repose éplucheuse à légumes compris calage et raccordements sur attentes
- Dépose et repose de la grosse plonge compris calage et évacuation provisoire tube Ø 50 vers siphon et/ou caniveau existant en préparation froide
- Dépose armoire à couteaux actuelle (bureau chef) et repose dans bureau surveillant (PROD)
- Dépose et repose des tables adossées (3) de la préparation froide vers CF stock (préparation froide provisoire)

2°) Phase n° 3 – Zone préparation froide actuelle en travaux

La préparation froide provisoire lors de cette phase de travaux sera repositionnée dans la chambre froide produits déconditionnées actuelle.

- Dépose et repose des tables adossées inox actuelles (3)
- Dépose et repose lave-mains et raccordements sur attentes et réseaux d'évacuation provisoire vers siphon le plus proche en tube PVC Ø 40 mm au sol

3°) Phase n° 4 – Zone conditionnement et stock produits conditionnés

La zone de conditionnement va être déplacée en provisoire dans stock chariots, lui-même déplacé dans réserve restauration

- Dépose et repose de tables inox adossées (2)
- Dépose et repose lave-mains et raccordements sur attentes et réseaux d'évacuation provisoire vers siphon le plus proche en tube PVC Ø 40 mm au sol

4°) Phase n° 5 – Zone de préparation chaude + laverie

La préparation chaude va être déplacée pour fonctionnement provisoire vers la zone de stock chariots actuel ainsi que la laverie.

La cuisine fonctionnera alors sur cette phase en mode dégradé et le titulaire du présent lot devra les travaux provisoires décrits ci-après et en raccordements sur les attentes provisoires laissées par les lots fluides (électricité – plomberie).

Zone préparation chaude

Dépose et repose des matériels de préparation suivants :

- Module plaques électriques 2 feux
- Module neutre inox
- Vitro mobile
- 2 sauteuses
- 1 marmite
- 2 fours 20 niveaux GN 1/1
- 1 table du chef

Zone laverie

- Dépose et repose machine à laver actuelle
- Dépose et repose table d'entrée et plonge de la laverie actuelle

5°) Phase n° 6 – Zone retour chariots – Plonge

La zone de lavage chariot provisoire se fera au niveau du local stock chariots, là où la laverie provisoire était installée en phase 5.

- Dépose et repose d'une table inox
- Maintien de la grosse plonge, déplacée en phase n° 5

6°) Phases n° 7 et n° 8

Pas de travaux provisoires spécifiques pour le présent lot si ce n'est la dépose des installations provisoires de la phase n° 6 précédente, afin de libérer les locaux.

ARTICLE 9.4 - MATERIELS DE CUISINE / LAVERIE

Article 9.4.1 - Avant-propos / Généralités

A – Avant-propos

La description des matériels ci-après sera faite par local et dans la mesure du possible dans l'ordre des phases de travaux.

Tous les matériels neufs inox auront les mêmes caractéristiques (plonges, tables, lave-mains,..) et l'usage de produit type TNB sera pros crit.

Tous les matériels existants seront nettoyés, ravivés au niveau des inox et révisés avant poses définitives.

Les postes de désinfection (nettoyage) restent à la charge des utilisateurs et ne seront pas fournis par le présent lot. Ils pourront toutefois être reposés ou posés par le titulaire de ce lot.

B – Généralités

L'ensemble des tables, meubles, mobilier inox aura les mêmes caractéristiques communes de fabrication et à savoir :

- Fabrication en inox Aisi 304L
- Plateau en épaisseur 15/10^{ème} bords arrondis et panneau en mélaminé hydrofuge
- Bandeaux raidisseurs avant et arrière en profilé inox pliés (lorsque présence tiroirs)
- Entretoises en 35x35 tube carré
- Piètements en tubes 35x35 carrés inox Aisi 304 L
- Dossier plat de 100x20 mm fermé aux extrémités

Article 9.4.2 - Réception - Décartonnage

1°) Table mobile inox – Repère R1

Fourniture, pose et mise en œuvre de tables mobiles inox ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque SOFINOR ou similaire
- Dimensions :
 - o Longueur 1000 mm
 - o Largeur 600 mm
 - o Hauteur 900 mm
- Conception :
 - o Table mobile sur piètements inox 4 roues pivotantes Ø 125 dont 2 à freins modèle central sans dossier

Cette table sera équipée des options suivantes :

- 1 étagère basse inox réglable

Photo non contractuelle



2°) Armoire haute inox – 2 portes – Repère R2

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une armoire haute de rangement en inox ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque SOFINOR ou équivalent
- Dimensions :
 - o Longueur 1000 mm
 - o Largeur 600 mm
 - o Hauteur 1935 mm
- Conception
 - o Portes battantes inox doublées
 - o 1 serrure et 1 poignée par battant
 - o Dessus incliné à 15°
 - o 3 étagères inox dont 2 réglables en hauteur
 - o Pieds en composite noir Ø 40, hauteur 155 mm et réglables sur 70 mm

Photo non contractuelle



3°) Désinsectiseur – Repère R3

Fourniture et mise en œuvre d'un désinsectiseur à lampe dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueur660 mm
 - Profondeur.....140 mm
 - Hauteur.....260 mm
- Conception :
 - Construction tout inox
 - 2 lampes de 20 watts
 - Puissance : 40 watts – mono 230 volts

4°) Balance de mesure au sol – Repère R4

Dépose, repose balance de mesure au sol y compris raccordement sur attente (prise au lot électricité) et calage + mise à niveau vis-à-vis du sol fini.

5°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....LIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur452 mm
 - Profondeur.....432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s
 - Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
 - Pattes de scellement et prise de terre
 - Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

6°) Lave-mains – Repère LM

Fourniture, pose et raccordement sur attentes des lots fluides, de lave-mains muraux ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- ModèleMONOBLOC
- Dimensions :
 - Longueur480 mm
 - Profondeur.....360 mm
 - Hauteur.....470 mm (avec dosseret)
 - Hauteur de poseDessus à 0 m 85
- Conception :
 - Lave-mains en acier inoxydable Aisi 304 L
 - Dosseret hauteur 350 mm, incliné à 45° et épaisseur 20 mm
 - Lave-mains autonome avec alimentation 230 volts / 24 volts
 - Mitigeur réglable et à détection automatique

Ce lave-mains sera équipé des options suivantes à mettre en œuvre par le présent lot.

- 2 clapets anti-retour contrôlables
- Pré-mélangeur EFS/ECS
- Vidage inox complet
- Porte savon liquide en inox

Photo non contractuelle



Article 9.4.3 - Locaux réserves

Ce paragraphe traitera de l'ensemble des matériels devront être mise en œuvre au niveau des réserves de la cuisine (1, 2, 3 et secours).

1°) Rayonnages polyéthylène – Cadres aluminium

Fourniture, pose et mise en œuvre en fonction des phasages de travaux, de rayonnages en aluminium avec clayettes amovibles en polyéthylène et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueurvariable (cf. tableau)
 - Profondeur.....450 mm
 - Hauteur.....1700 mm
- Caractéristiques techniques :
 - Charge admissible.....250 kg / niveau
 - Température d'utilisation-25 °C à +90 °C
- Conception :
 - Visseries en inox
 - Échelles en aluminium anodisé
 - Goujons d'assemblage
 - Clayettes en polyéthylène haute résistance

Les rayonnages seront équipés de longerons en aluminium anodisé et de clayettes amovibles en polyéthylène avec 4 niveaux d'étagères.

Photo non contractuelle



Localisation / Dimensions

Local concerné	Dimensions Rayonnage	Qté	Commentaires
Réserve 1 – Restauration	6300x450 mm	1	
	5000x450 mm	1	
	2800x450 mm	1	
	2000x450 mm	1	
Réserve 2 - Restauration	1600x450 mm	1	A valider en EXE vis-à-vis de l'angle du local
	900x450 mm	1	
	3500x450 mm	1	
	2800x450 mm	1	
Réserve 3 - Restauration	2300x450 mm	1	
	3200x450 mm	1	
	2800x450 mm	1	
	1800x450 mm	1	
Réserve de secours	1300x450 mm	1	
	2300x450 mm	1	

Article 9.4.4 - Chambres froides + circulation

En coordination avec le lot n° 8 – Panneaux froids et les autres lots techniques, le titulaire du présent lot devra la fourniture et/ou pose des matériels suivants :

1°) Rayonnages polyéthylène – Cadres aluminium

Fourniture, pose et mise en œuvre en fonction des phasages de travaux, de rayonnages en aluminium avec clayettes amovibles en polyéthylène et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueurvariable (cf. tableau)
 - Profondeur.....450 mm
 - Hauteur.....1700 mm
- Caractéristiques techniques :
 - Charge admissible.....250 kg / niveau
 - Température d'utilisation-25 °C à +90 °C
- Conception :
 - Visseries en inox
 - Échelles en aluminium anodisé
 - Goujons d'assemblage
 - Clayettes en polyéthylène haute résistance

Les rayonnages seront équipés de longerons en aluminium anodisé et de clayettes amovibles en polyéthylène avec 4 niveaux d'étagères.

Photo non contractuelle



Localisation / Dimensions

Local concerné	Dimensions Rayonnage	Qté	Commentaires
Cf Viandes	2800x450 mm	1	
	3500x450 mm	1	
	2300x450 mm	1	
	1900x450 mm	1	
CF Négative	5000x450 mm	1	En zone centrale En appui paroi panneau
	5000x450 mm	1	
	7000x450 mm	1	
	1400x450 mm	1	
CF Légumes	3900x450 mm	1	
	2400x450 mm	2	
	1400x450 mm	2	
CF BOF	3100x450 mm	1	
	2400x450 mm	2	
	1100x450 mm	2	

2°) Siphons de sols – Repère S.S

Fourniture au lot revêtements de sols d'un siphon de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....LIMATEC ou équivalente
- ModèleSIPHINOX
- Référence2063RBDV
- Dimensions :
 - Longueur200 mm
 - Profondeur.....200 mm
- Conception :
 - Siphon en acier inoxydable EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 63
 - Garde d'eau de 50 mm
 - Platine de positionnement et d'étanchéité 350x350 mm
 - Rosette avec vis d'inviolabilité
 - Cloche désolidarisée

Localisation : Circulation devant chambres froides.

Article 9.4.5 - Légumerie / Déboitage

Ensemble des travaux dans la zone de légumerie / déboitage rénovée et comprenant :

1°) Plonge de déboitage – Repère L1

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une plonge de déboitage ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueur2600 mm
 - Profondeur.....700 mm
 - Hauteur.....900 mm
- Conception :
 - Tout inox 15/10 – Aisi 304 L
 - Plonge 3 bacs 500x400x300 (LxlxP) 4 pieds en tubes inox Aisi 304L, Ø 38 mm vérins ABS réglables
 - Dossieret arrière plat 100x20 mm (arrière non fermé)
 - Bords droits tombés de 40 mm
- 1 étagère basse inox

Cette plonge sera équipée des éléments complémentaires suivants :

- 1 robinetterie type douchette mélangeuse hauteur 1200 mm avec clapets anti-retour, ressort de sécurité et douchette avec flexible inox
- 1 robinetterie type mélangeuse monotrou, col de cygne pivotant de 300 mm
- Double tube surverse en inox (2)
- Siphons en laiton chromé (2)
- Vidange (canne) en inox impératif (PVC proscrit)

Photo non contractuelle



2°) Plonge inox – 2 bacs existante – Repère L2

Dépose et repose de la plonge inox 2 bacs profonds existante et comprenant :

- Ravivage inox
- Robinetterie mélangeuse neuve avec douchette (à l'identique du repère L1)
- Siphon neuf en laiton chromé
- Vidange (canne de raccordement) en inox 6 50 mm et tous accessoires

3°) Ouvre boîte électrique – Repère L3

Fourniture, pose et mise en œuvre d'un ouvre boîte électrique ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SANIPOUSSE ou équivalente
- ModèleOEXTM
- Dimensions :
 - Hauteur.....670 à 750 mm (levier monté)
 - Largeur250 mm
 - Profondeur.....450 mm
- Conception :
 - Appareil à poser sur table avec socle inox (sans fixation)
 - Réducteur tout métal (pas de pièces plastiques)
 - Aimant indépendant de retenue du couvercle
 - Percussion et ouverture de boîtes en un seul mouvement
 - Lame réversible (double dive)
 - Molette Ø 36 mm
 - Brosse métallique
 - Socle 4 ventouses
 - Puissance 75 watts – Mono 230 volts – 50 Hz

Photo non contractuelle



4°) Eplucheuse – Repère L4

Dépose et repose de l'éplucheuse existante avec les travaux suivants :

- Nettoyage de l'éplucheuse
- Révision générale de l'éplucheuse existante
- Remplacement fiche 3 P+T 16A, modèle hypra (étanche)

Photo non contractuelle



5°) Essoreuse à salade – Repère L5

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une essoreuse à salade ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueROBOT COUPE ou équivalente
- ModèleES10
- Dimensions :
 - Largeur600 mm
 - Diamètre480 mm
 - Hauteur1090 mm
- Conception :
 - Fabrication tout inox
 - Piètement inox
 - Pieds réglables sur vérins
 - Panier en inox
 - Couvercle en inox avec vitre
 - Tuyau d'évacuation PVC / Inox renforcé
- Caractéristiques techniques :
 - Alimentation électrique : Monophasé 230 volts – 50 Hz
 - Puissance : 300 watts
 - Fiche étanche 2 P+T 10/16A

Photo non contractuelle



6°) Coupe-fruit et légumes – Repère L6

Dépose et repose de l'ensemble coupe-fruits et légumes et comprenant :

- Nettoyage et ravivage d'inox
- Révision complète
- Remplacement fiche 2 P+T 10/16A par fiche type Hypra ou similaire

Photo non contractuelle



7°) Table inox suspendue – Repère L7

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une table inox suspendue ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- Modèlesuspendue à dossier
- Dimensions :
 - Longueur1500 mm
 - Profondeur700 mm
 - Hauteur (de pose)900 mm
- Conception :
 - Dessus inox 15/10 – Aisi 304L
 - Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm inox
- Dossieret arrière inox 100x20 mm incliné à 30° et rayonné 10 mm
- Accessoires, douilles, chevilles adaptées aux supports d'appui

Photo non contractuelle



8°) Porte sac poubelle à pince – Repère Ppo

Fourniture d'un porte sac poubelles à pince ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- ModèlePorte sac à pince
- Dimensions :
 - Longueur520 mm
 - Largeur190 mm
 - Hauteur.....750 mm (capacité sacs 90 litres)
- Conception :
 - Tubes en acier inoxydable 9/10^{ème} d'épaisseur Ø 19 mm
 - Pince en caoutchouc : épaisseur 8 mm
 - 2 roulettes pivotantes avec freins
 - Pédale inox sur cadre

Photo non contractuelle



9°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- MarqueLIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur452 mm
 - Profondeur.....432 mm
- Conception :

- En acier inoxydable 304 EN 1.4301
- Sortie horizontale DN 100
- Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
- Garde d'eau 54 mm
- Débit 5 l/s
- Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
- Pattes de scellement et prise de terre
- Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

10°) Lave-mains – Repère LM

Fourniture, pose et raccordement sur attentes des lots fluides, de lave-mains muraux ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- ModèleMONOBLOC
- Dimensions :
 - Longueur480 mm
 - Profondeur360 mm
 - Hauteur470 mm (avec dossier)
 - Hauteur de poseDessus à 0 m 85
- Conception :
 - Lave-mains en acier inoxydable Aisi 304 L
 - Dossier hauteur 350 mm, incliné à 45° et épaisseur 20 mm
 - Lave-mains autonome avec alimentation 230 volts / 24 volts
 - Mitigeur réglable et à détection automatique

Ce lave-mains sera équipé des options suivantes à mettre en œuvre par le présent lot.

- 2 clapets anti-retour contrôlables
- Pré-mélangeur EFS/ECS
- Vidage inox complet
- Porte savon liquide en inox

Photo non contractuelle



Article 9.4.6 - Préparation froide

1°) Tables mobiles inox – Repère Pf1

Dépose et repose des 2 tables mobiles inox existantes et comprenant les travaux suivants :

- Révision et remplacement au besoin des chapes des roues polyamides des tables existantes
- Nettoyage et ravivage d'inox

2°) Table inox suspendue – Repère Pf2

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une table inox suspendue ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- Modèlesuspendue à dossier
- Dimensions :
 - Longueur1200 mm
 - Profondeur700 mm
 - Hauteur (de pose)900 mm
- Conception :
 - Dessus inox 15/10 – Aisi 304L
 - Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
 - Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm inox
 - Dossieret arrière inox 100x20 mm incliné à 30° et rayonné 10 mm
 - Accessoires, douilles, chevilles adaptées aux supports d'appui

Photo non contractuelle



3°) Table inox suspendue avec bac du chef – Repère Pf3

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une table inox suspendue avec plonge du chef ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- Modèlesuspendue à dossier
- Dimensions :
 - Longueur1400 mm
 - Profondeur700 mm
 - Hauteur (de pose)900 mm
- Conception :
 - Dessus inox 15/10 – Aisi 304L
 - Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
 - Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm inox
 - Dossieret arrière inox 100x20 mm incliné à 30° et rayonné 10 mm
 - Bac inox soudé 500x400x300 mm

Le présent lot prévoira également tous les éléments suivants :

- Robinetterie mélangeuse avec clapet anti-retour, modèle bec fendu 300 et robinets à manettes (EF+EC)
- Siphon en laiton chromé
- Vidange (canne d'évacuation) en inox Ø 50 mm et tous accessoires
- Bonde surverse inox simple

Photo non contractuelle



4°) Chariot stock bacs gastro – Repère Pf4

Fourniture de chariots inox pour stockage de bacs gastronomes et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Modèlesuspendue à dossier
- Dimensions :
 - Longueur1250 mm
 - Profondeur.....575 mm
 - Hauteur.....1870 mm
- Conception :
 - Structure fil inox 25x25 mm
 - Supports en fil inox
 - Roulettes en matériau composite Ø 125 mm dont 2 à frein
 - Tenue en température : -20°C à +60°C
 - 4 niveaux de stockage
 - Capacité de stockage : 32 bacs GN 1/1

Le titulaire du présent lot devra également équiper chacun des chariots avec les éléments suivants :

- Barres amovibles anti-chutes (1 par niveau)

Photo non contractuelle



5°) Echelles bacs gastro – Repère Pf5

Fourniture d'échelles de stockages pour bacs gastronomes avec roues et ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- Modèlemobile 4 roues
- Dimensions :
 - Longueur382 mm
 - Largeur560 mm
 - Hauteur1800 mm
- Capacité : 20 bas GN 1/1
- Conception :
 - Fabrication en inox 304 L
 - Structure en tubes soudés 25x25 assemblés en profil « Z »
 - Glissières en inox 304 L, épaisseur 15/10^{ème} avec butées avant et arrière, assemblées avec cordon de soudure
 - Roulettes en chape polyamide de grand diamètre (Ø 125) avec freins

Photo non contractuelle



6°) Table mobile inox – Repère Pf6

Fourniture d'une table mobile inox en complément des 2 tables existantes et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque SOFINOR ou similaire
- Dimensions :
 - o Longueur 2000 mm
 - o Largeur 700 mm
 - o Hauteur 900 mm
- Conception :
 - o Table mobile sur piètements inox 4 roues pivotantes Ø 125 dont 2 à freins modèle central sans dossier

Cette table sera équipée des options suivantes :

- 1 étagère basse inox réglable

Photo non contractuelle



7°) Balance électronique de table – Repère Pf7

Fourniture et pose d'une balance électronique de table ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueKERN ou équivalente
- ModèleFCF de table
- Dimensions :
 - Longueur270 mm
 - Largeur345 mm
 - Hauteur.....106 mm
- Alimentation230 volts – 50 Hz
- Conception :
 - Balance de table avec plateau inox
 - Ecran LCD rétroéclairé, hauteur de chiffres 25 mm
 - Précision : 0.1 gramme – Linéarité : ± 0.3
 - Minimum pesée : 2 grammes par pièce
 - Housse d'utilisation transparente fournie

Le titulaire du présent lot devra également prévoir les options suivantes :

- 1 lot de 5 housses transparentes
- Accu interne avec durée de service de 120 heures permettant la mobilité de l'appareil

Photo non contractuelle



8°) Batteur mélangeur – repère Pf8

Dépose et repose du batteur mélangeur existant avec les travaux suivants :

- Nettoyage et ravivage d'inox
- Révision complète du batterie (parties électriques, mécaniques et graissages)
- Reprise de l'entrée de câble de l'appareil avec presse étoupe
- Remplacement fiche 2 P+T avec fiche étanche type hypra ou similaire

Photo non contractuelle



9°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....LIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur452 mm
 - Profondeur.....432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s
 - Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
 - Pattes de scellement et prise de terre
 - Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

10°) Lave-mains – Repère LM

Fourniture, pose et raccordement sur attentes des lots fluides, de lave-mains muraux ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente

- ModèleMONOBLOC
- Dimensions :
 - Longueur480 mm
 - Profondeur.....360 mm
 - Hauteur.....470 mm (avec dossier)
 - Hauteur de poseDessus à 0 m 85
- Conception :
 - Lave-mains en acier inoxydable Aisi 304 L
 - Dossier hauteur 350 mm, incliné à 45° et épaisseur 20 mm
 - Lave-mains autonome avec alimentation 230 volts / 24 volts
 - Mitigeur réglable et à détection automatique

Ce lave-mains sera équipé des options suivantes à mettre en œuvre par le présent lot.

- 2 clapets anti-retour contrôlables
- Pré-mélangeur EFS/ECS
- Vidage inox complet
- Porte savon liquide en inox

Photo non contractuelle



11°) Porte sac poubelle à pince – Repère Ppo

Fourniture d'un porte sac poubelles à pince ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- ModèlePorte sac à pince
- Dimensions :
 - Longueur520 mm
 - Largeur190 mm
 - Hauteur.....750 mm (capacité sacs 90 litres)
- Conception :
 - Tubes en acier inoxydable 9/10^{ème} d'épaisseur Ø 19 mm
 - Pince en caoutchouc : épaisseur 8 mm
 - 2 roulettes pivotantes avec freins
 - Pédale inox sur cadre

Photo non contractuelle



Article 9.4.7 - Zone conditionnement

1°) Tables mobiles inox – centrales – Repère Cd1

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une table inox, modèle central suspendue ayant les caractéristiques suivantes :

Fourniture d'une table mobile inox en complément des 2 tables existantes et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque SOFINOR ou similaire
- Dimensions :
 - o Longueur 2000 mm
 - o Largeur 700 mm
 - o Hauteur 900 mm
- Conception :
 - o Table mobile sur piètements inox 4 roues pivotantes Ø 125 dont 2 à freins modèle central sans dossier

Cette table sera équipée des options suivantes :

- 1 étagère basse inox réglable

Photo non contractuelle



3°) Table inox suspendue avec table du chef – Repère Cd2

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une table inox suspendue avec plonge du chef ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Modèlesuspendue à dossier
- Dimensions :
 - Longueur1400 mm
 - Profondeur.....700 mm
 - Hauteur (de pose)900 mm
- Conception :
 - Dessus inox 15/10 – Aisi 304L
 - Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
 - Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm inox
 - Dossier arrière inox 100x20 mm incliné à 30° et rayonné 10 mm
 - Bac inox soudé 500x400x300 mm

Le présent lot prévoira également tous les éléments suivants :

- Robinetterie mélangeuse avec clapet anti-retour, modèle bec fendu 300 et robinets à manettes (EF+EC)
- Siphon en laiton chromé
- Vidange (canne d'évacuation) en inox Ø 50 mm et tous accessoires
- Bonde surverse inox simple

Photo non contractuelle



3°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque LIMATEC ou équivalente
- Modèle RIVIERE
- Référence RVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur 452 mm
 - Profondeur 432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s
 - Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
 - Pattes de scellement et prise de terre
 - Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

4°) Lave-mains – Repère LM

Fourniture, pose et raccordement sur attentes des lots fluides, de lave-mains muraux ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque SOFINOR ou équivalente
- Modèle MONOBLOC
- Dimensions :
 - Longueur 480 mm
 - Profondeur 360 mm
 - Hauteur 470 mm (avec dossier)
 - Hauteur de pose Dessus à 0 m 85
- Conception :
 - Lave-mains en acier inoxydable Aisi 304 L
 - Dossier hauteur 350 mm, incliné à 45° et épaisseur 20 mm
 - Lave-mains autonome avec alimentation 230 volts / 24 volts
 - Mitigeur réglable et à détection automatique

Ce lave-mains sera équipé des options suivantes à mettre en œuvre par le présent lot.

- 2 clapets anti-retour contrôlables
- Pré-mélangeur EFS/ECS
- Vidage inox complet
- Porte savon liquide en inox

Photo non contractuelle



Article 9.4.8 - Zone stock chariots

1°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- MarqueLIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur452 mm
 - Profondeur.....432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s
 - Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
 - Pattes de scellement et prise de terre
 - Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

2°) Lave-mains – Repère LM

Fourniture, pose et raccordement sur attentes des lots fluides, de lave-mains muraux ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- ModèleMONOBLOC
- Dimensions :
 - Longueur480 mm
 - Profondeur.....360 mm
 - Hauteur.....470 mm (avec dossier)
 - Hauteur de poseDessus à 0 m 85
- Conception :
 - Lave-mains en acier inoxydable Aisi 304 L
 - Dossier hauteur 350 mm, incliné à 45° et épaisseur 20 mm
 - Lave-mains autonome avec alimentation 230 volts / 24 volts

- Mitigeur réglable et à détection automatique

Ce lave-mains sera équipé des options suivantes à mettre en œuvre par le présent lot.

- 2 clapets anti-retour contrôlables
- Pré-mélangeur EFS/ECS
- Vidage inox complet
- Porte savon liquide en inox

Photo non contractuelle



Article 9.4.9 - Retour chariots et circulation

1°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- MarqueLIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur452 mm
 - Profondeur432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s
 - Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
 - Pattes de scellement et prise de terre
 - Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

Localisation : 1 caniveau C1 retour chariots

2°) Siphons de sols – Repère S.S

Fourniture au lot revêtements de sols d'un siphon de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- MarqueLIMATEC ou équivalente
- ModèleSIPHINOX
- Référence2063RBDV
- Dimensions :

- Longueur200 mm
- Profondeur.....200 mm
- Conception :
 - Siphon en acier inoxydable EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 63
 - Garde d'eau de 50 mm
 - Platine de positionnement et d'étanchéité 350x350 mm
 - Rosette avec vis d'inviolabilité
 - Cloche désolidarisée

Localisation :

1 siphon de sol face lavage chariots 1

1 siphon de sol vers porte circulation déchets

Article 9.4.10 - Circulation et local déchets

1°) Désinsectiseur – Repère D1

Fourniture et mise en œuvre d'un désinsectiseur à lampe dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueur660 mm
 - Profondeur.....140 mm
 - Hauteur.....260 mm
- Conception :
 - Construction tout inox
 - 2 lampes de 20 watts
 - Puissance : 40 watts – mono 230 volts

2°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....LIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur452 mm
 - Profondeur.....432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s
 - Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
 - Pattes de scellement et prise de terre
 - Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

3°) Siphons de sols – Repère S.S

Fourniture au lot revêtements de sols d'un siphon de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....LIMATEC ou équivalente
- ModèleSIPHINOX

- Référence2063RBDV
- Dimensions :
 - Longueur200 mm
 - Profondeur.....200 mm
- Conception :
 - Siphon en acier inoxydable EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 63
 - Garde d'eau de 50 mm
 - Platine de positionnement et d'étanchéité 350x350 mm
 - Rosette avec vis d'inviolabilité
 - Cloche désolidarisée

Article 9.4.11 - Lavages chariots 1 et 2

1°) Caniveau inox – Repère C2

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- MarqueLIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.8
- Dimensions :
 - Longueur852 mm
 - Profondeur.....432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s
 - Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
 - Pattes de scellement et prise de terre
 - Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité impérativement

Photo non contractuelle



2°) Lave-mains – Repère LM

Fourniture, pose et raccordement sur attentes des lots fluides, de lave-mains muraux ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- ModèleMONOBLOC
- Dimensions :
 - Longueur480 mm

- Profondeur.....360 mm
- Hauteur.....470 mm (avec dossier)
- Hauteur de pose.....Dessus à 0 m 85
- Conception :
 - Lave-mains en acier inoxydable Aisi 304 L
 - Dossier hauteur 350 mm, incliné à 45° et épaisseur 20 mm
 - Lave-mains autonome avec alimentation 230 volts / 24 volts
 - Mitigeur réglable et à détection automatique

Ce lave-mains sera équipé des options suivantes à mettre en œuvre par le présent lot.

- 2 clapets anti-retour contrôlables
- Pré-mélangeur EFS/ECS
- Vidage inox complet
- Porte savon liquide en inox

Photo non contractuelle



Article 9.4.12 - Zone trempage / dérochage

1°) Cuves de trempages polyéthylène – Repère T1

- Nettoyage et décapage des 2 cuves de trempage en polyéthylène existantes
- Révision et remplacement des roues des cuves (2x4) dont 2x2 à freins y compris toutes sujétions

2°) Cuves de trempages inox - Repère T2

Fourniture de cuves de trempages en inox sur piétement ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....TOURNUS, SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueur800 mm
 - Largeur600 mm
 - Hauteur.....750 mm
- Conception :
 - Châssis tubulaire 35x35 inox Aisi 304L, soudé
 - Cuve inox 18/10 Aisi 304L
 - 4 roues pivotantes Ø 100 mm dont 2 à freins
 - Vanne ¼ de tour de vidange

Photo non contractuelle



3°) Plonge inox – 2 bacs – 1 égouttoir – Repère T3

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une plonge inox 2 bacs et 1 égouttoir ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueur1900 mm
 - Largeur700 mm
 - Hauteur.....900 mm
- Conception :
 - Plonge 2 bacs de 500x400x300 (LxPxh)
 - Construction tout inox 15/10 – Aisi 304L
 - 4 pieds en tubes inox Aisi 304L – Ø 38 mm
 - Vérins ABS noirs réglables de 70 mm
 - Dossieret arrière plat 100x20 mm (arrière non fermé)
 - Bords droits tombés de 40 mm

Cette plonge sera équipée des éléments complémentaires suivants :

- 1 étagère basse inox
- 1 bandeau cache cuve (inox)
- 1 robinetterie complète type douchette mélangeuse hauteur 1200 mm avec clapets anti-retour, ressort de sécurité et douchette avec flexible inox tressé
- 1 tube bonde surverse modèle double tube
- Siphon en laiton chromé
- Vidange (canne d'évacuation) en tube inox impératif
- 1 réhausse de fond de cuve (pour dérochage)

4°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....LIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur452 mm
 - Profondeur.....432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)

- Garde d'eau 54 mm
- Débit 5 l/s
- Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
- Pattes de scellement et prise de terre
- Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

Article 9.4.13 - Plonge batteries

1°) Poubelle ronde – Repère P0

Fourniture d'une poubelle ronde inox mobile ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Diamètre.....450 mm
 - Hauteur.....685 mm
- Capacité.....90 litres
- Conception :
 - Fabrication en inox Aisi 304L
 - Ouverture manuelle avec couvercle inox
 - 3 roulettes polyamide
 - Kit T.V.O pour poubelle Ø 450 mm

Photo non contractuelle



2°) Table d'entrée – Repère Pb1

Fourniture, pose et raccordement au droit du futur lave-batteries d'une table d'entrée ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....TOURNUS / SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueur1200 mm
 - Largeur700 mm
 - Hauteur.....875 mm
- Conception :
 - Table sur piètement inox – Aisi 304L
 - Acier inoxydable 15/10
 - Dossieret arrière 100x20 droit
 - Table à rouleaux avec plateau inox 15/10 largeur intérieure 500 mm et hauteur de roulement 875 mm

- Ecoulement par le centre de la table avec pointe de diamant, bonde et siphon en laiton chromé impératif
- Rouleaux PVC largeur 500 mm et de Ø 40 mm axe et billes inox, montés sur cadres avec plis écrasés
- Raccordement évacuation en sol par tube inox Ø 40 mm et tous accessoires

3°) Lave-batteries à granule traversant – Repère Pb2

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une lave-batteries à granules traversant ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueMETOS ou équivalente
- ModèleTraversant à granules
- RéférenceWD – 100 GR
- Conception :
 - Fabrication tout inox
 - Lavage par rotation de cage à bacs
 - Récupérateur d'énergie ECO-FLOW
 - 2 cuves séparées : 1 de granules et 1 eau de lavage
 - 5 phases de lavage / cycle
 - Lavage granules + eau de lavage
 - Lavage eau + produit lessiviel pour dégraissage des bacs
 - Centrifugation intermédiaire pour retour total des granules dans le bac de lavage granules
 - Rinçage final à 85°C
 - Séchage par centrifugation finale
 - 4 bras de lavage en inox
 - Ensemble des sécurités (manque d'eau, anti-pincement, températures, ...)
- Dimensions :
 - Longueur1051 mm
 - Profondeur.....1188 mm
 - Hauteur.....1968 / 215 mm
- Caractéristiques techniques :
 - Alimentation d'eau EC/EF, Ø 20x27 de 2 à 7° Th
 - Alimentation électriqueTriphasé + Neutre + Terre 400 volts – 50 Hz
 - Puissance totale raccordée21 kwatts
 - Capacités de lavage par cycle :
 - 8 bacs GN 1/1
 - 16 bacs GN ½
 - 4 bacs GN 2/1
 - 40 grilles de four GN 1/1
 - Casseroles, rondeaux,
 - Dotation avec machine à fournir :
 - 2 cages de lavage
 - 1 spatule de dérochage
 - 10 kg de granules
 - 1 bac de récupération de granules
 - 6 séparateurs pour grilles et couvercles
 - 4 grilles de protection
 - 2 séparateurs longs
 - 6 séparateurs courts
 - Dotation complémentaire (en plus des repères Pb1 et Pb3) à fournir :
 - Table mobile de dérochage
 - 2 chariots inox entrée / sortie

Photo non contractuelle



4°) Table de sortie – Repère Pb3

Fourniture, pose et raccordement au droit du futur lave-batteries d'une table de sortie ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueTOURNUS / SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueur1200 mm
 - Largeur700 mm
 - Hauteur875 mm
- Conception :
 - Table sur piètement inox – Aisi 304L
 - Acier inoxydable 15/10
 - Dossieret arrière 100x20 droit
 - Table à rouleaux avec plateau inox 15/10 largeur intérieure 500 mm et hauteur de roulement 875 mm
 - Ecoulement par le centre de la table avec pointe de diamant, bonde et siphon en laiton chromé impératif
 - Rouleaux PVC largeur 500 mm et de Ø 40 mm axe et billes inox, montés sur cadres avec plis écrasés
 - Raccordement évacuation en sol par tube inox Ø 40 mm et tous accessoires

5°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- MarqueLIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur452 mm
 - Profondeur432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s

- Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
- Pattes de scellement et prise de terre
- Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

6°) Lave-mains – Repère LM

Fourniture, pose et raccordement sur attentes des lots fluides, de lave-mains muraux ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- ModèleMONOBLOC
- Dimensions :
 - Longueur480 mm
 - Profondeur.....360 mm
 - Hauteur.....470 mm (avec dossier)
 - Hauteur de pose.....Dessus à 0 m 85
- Conception :
 - Lave-mains en acier inoxydable Aisi 304 L
 - Dossier hauteur 350 mm, incliné à 45° et épaisseur 20 mm
 - Lave-mains autonome avec alimentation 230 volts / 24 volts
 - Mitigeur réglable et à détection automatique

Ce lave-mains sera équipé des options suivantes à mettre en œuvre par le présent lot.

- 2 clapets anti-retour contrôlables
- Pré-mélangeur EFS/ECS
- Vidage inox complet
- Porte savon liquide en inox

Photo non contractuelle



Article 9.4.14 - Stock batteries

1°) Étagères aluminium – Repère SB1

Dépose, nettoyage et repose des étagères aluminium existantes.

2°) Echelles bacs gastro – Repère SB2

Fourniture d'échelles de stockages pour bacs gastronomes avec roues et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Modèlemobile 4 roues
- Dimensions :
 - Longueur382 mm
 - Largeur.....560 mm

- Hauteur.....1800 mm
- Capacité : 20 bas GN 1/1
- Conception :
 - Fabrication en inox 304 L
 - Structure en tubes soudés 25x25 assemblés en profil « Z »
 - Glissières en inox 304 L, épaisseur 15/10^{ème} avec butées avant et arrière, assemblées avec cordon de soudure
 - Roulettes en chape polyamide de grand diamètre (Ø 125) avec freins

Photo non contractuelle



2°) Siphons de sols – Repère S.S

Fourniture au lot revêtements de sols d'un siphon de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....LIMATEC ou équivalente
- ModèleSIPHINOX
- Référence2063RBDV
- Dimensions :
 - Longueur200 mm
 - Profondeur.....200 mm
- Conception :
 - Siphon en acier inoxydable EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 63
 - Garde d'eau de 50 mm
 - Platine de positionnement et d'étanchéité 350x350 mm
 - Rosette avec vis d'inviolabilité
 - Cloche désolidarisée

Article 9.4.15 - Stockage platries

1°) Etagères inox – Repère Sp1

Fourniture et pose d'étagères inox de 3 niveaux et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueur1500 mm
 - Largeur (profondeur)500 mm

- Hauteur (hors tout)1800 mm
- Conception :
 - Fabrication tout inox Aisi 304L, brossé
 - 2 arceaux (ossature) en tube carré de 35x35 mm sur vérins réglables
 - 4 étagères pleines formant 3 niveaux

2°) Chariot stock bacs gastro – Repère Sp2

Fourniture de chariots inox pour stockage de bacs gastronomes et ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- Modèlesuspendue à dossier
- Dimensions :
 - Longueur1250 mm
 - Profondeur.....575 mm
 - Hauteur.....1870 mm
- Conception :
 - Structure fil inox 25x25 mm
 - Supports en fil inox
 - Roulettes en matériau composite Ø 125 mm dont 2 à frein
 - Tenue en température : -20°C à +60°C
 - 4 niveaux de stockage
 - Capacité de stockage : 32 bacs GN 1/1

Le titulaire du présent lot devra également équiper chacun des chariots avec les éléments suivants :

- Barres amovibles anti-chutes (1 par niveau)

Photo non contractuelle



3°) Siphons de sols – Repère S.S

Fourniture au lot revêtements de sols d'un siphon de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- MarqueLIMATEC ou équivalente
- ModèleSIPHINOX
- Référence2063RBDV
- Dimensions :
 - Longueur200 mm
 - Profondeur.....200 mm
- Conception :

- Siphon en acier inoxydable EN 1.4301
- Sortie horizontale DN 63
- Garde d'eau de 50 mm
- Platine de positionnement et d'étanchéité 350x350 mm
- Rosette avec vis d'invulnérabilité
- Cloche désolidarisée

Article 9.4.16 - Préparation chaude (cuisson)

Ensemble des travaux dans l'espace de cuisson qui sera rénové en phase n° 5 et comprenant :

1°) Meuble haut de rangement – Repère CU1

Fourniture, pose et mise en œuvre de meubles hauts de rangement ayant les caractéristiques suivantes :

- MarqueSOFINOR ou équivalente
- ModèleTout inox – Portes suspendues
- Dimensions :
 - Longueur1400 mm
 - Profondeur407 mm
 - Hauteur (Ht de pose)1600 mm
- Conception :
 - Fabrication tout inox 304L
 - 2 portes coulissantes suspendues avec poignées intégrées
 - 1 étagère inox réglable en hauteur
 - Pattes de fixations murales
 - Serrures sur portes
 - Toit penté à 15°
 - Charge maxi 50 kg / étagère

Photo non contractuelle



2°) Cellules de refroidissement rapide – Repère CU2

Les 2 cellules de refroidissement rapide existantes seront déposées, révisées et reposées par le lot n° 8 – Froid / Panneaux.

3°) Cellule de refroidissement rapide – Repère CU3

La cellule de refroidissement rapide neuve sera fournie et mise en œuvre par le lot n° 8 – Froid / Panneaux.

4°) Armoire bi-température – Repère CU4

Fourniture, pose et raccordement d'une armoire multi-températures ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....ODIC ou équivalente
- Conception :
 - Accès.....Simple
 - GN.....GN2/1
 - Nombre de portes.....2 (pleines inox)
 - Niveaux2x38
 - Groupe froids.....Intégrés
 - 1 compartiment positif + 1 compartiment négatif
- Dimensions :
 - Longueur1590 mm
 - Profondeur.....850 mm
 - Hauteur.....2160 mm
- Alimentation électrique :
 - Courant.....Monophasé
 - Tension.....230 V
 - Fréquence50 Hz
 - Puissance absorbée.....642 W

5°) Table mobile inox – Repère CU5

Fourniture d'une table mobile inox en complément des 2 tables existantes et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque SOFINOR ou similaire
- Dimensions :
 - Longueur 2000 mm
 - Largeur 700 mm
 - Hauteur 900 mm
- Conception :
 - Table mobile sur piètements inox 4 roues pivotantes Ø 125 dont 2 à freins modèle central sans dossier

Cette table sera équipée des options suivantes :

- 1 étagère basse inox réglable

Photo non contractuelle



6°) Plaque à induction – Repère CU6

Fourniture, pose et mise en œuvre y compris raccordements, d'un fourneau avec plaque à induction et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....CAPIC ou équivalente
- GammeCELTIC 800
- Dimensions :
 - Longueur800 mm
 - Profondeur.....835 mm
 - Hauteur.....900 mm
- Conception :
 - Dessus en acier inoxydable 30/10
 - Structure 20/10 tout inox
 - Façade et côtés 10/10 inox
 - Piètements inox sur vérins réglables
- Caractéristiques techniques :
 - Foyers induction (4)
 - Commande en façade
 - Placard ouvert en dessous des foyers
- Alimentation électrique :
 - Courant.....Triphasé
 - Tension.....400 V
 - Fréquence50 Hz
 - Puissance absorbée4x5 kwatts (20 kwatts)

Photo non contractuelle



7°) Meuble neutre existant – Repère CU7

Dépose et repose meuble neutre existant, y compris ravivage d'inox avant repose, y compris toutes sujétions.

8°) Sauteuse multifonctions – Repère CU8

Fourniture, pose et raccordement d'une sauteuse multifonction ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....RATIONAL ou équivalente
- GammeVARIO COOKING
- ModèleI-VARIO – XL PRO
- Dimensions :
 - Longueur1365 mm
 - Profondeur.....894 mm

- Hauteur / Hauteur couvercle ouvert.....1078 mm / 1253 mm
- Capacité cuve.....150 litres
- Poids net240 kg
- Conception :
 - Sauteuse multifonction avec 5 modes de cuisson :
 - Marmite
 - Sauteuse
 - Friteuse
 - Cuiseur de pâtes
 - Cuiseur sous pression
 - Construction tout inox (cuve + châssis)
 - Gestions des cuissons avec fonctions intelligentes
 - Remplissage d'eau automatique, vidanges des eaux directes
 - Cuve mobile par vérin électrique à commande via écran tactile
 - Douchette intégrée avec enrouleur
 - Piètements réglables par vérins sur 90 mm et hauteur avec cuve réglable
- Caractéristiques techniques :
 - Alimentation électriqueTriphasée + Neutre + Terre
 - Puissance absorbée20 kwatts
 - Alimentation en eau.....EF Ø 20x27
 - Afficheur tactile IPX510 pouces
 - Affichage températures de cuisson et des valeurs de consignes
 - Minuterie réglable de 0 à 24 heures avec affichage permanent

Photo non contractuelle



9°) Meuble neutre inox – Repère CU9

Fourniture et pose d'un meuble neutre inox à piètement avec soubassement libre et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....CAPIC ou équivalente
- GammeCELTIC 800
- Dimensions :
 - Longueur400 mm
 - Profondeur.....835 mm
 - Hauteur.....900 mm
- Conception :
 - Dessus en acier inoxydable 30/10
 - Structure 20/10 tout inox
 - Façade et côtés 10/10 inox

- Piètements inox sur vérins réglables
- Caractéristiques techniques :
 - Dossieret avec relevé inox
 - Placard ouvert en partie basse (baie libre) avec 1 étagère inox

Photo non contractuelle



10°) Marmite existante – Repère CU10

Dépose et repose de la marmite existante y compris l'ensemble des travaux suivants :

- Révision complète et graissage
- Révision système de relevage de cuve et graissage
- Nettoyage partie arrière, partie sous cuve et ravivage d'inox visible

11°) Sauteuses existantes – Repères CU11 et CU12

Dépose et repose des 2 sauteuses existantes y compris ensemble des travaux suivants :

- Révision complète et graissage
- Révision système de relevage de cuve et graissage
- Nettoyage partie arrière, partie sous cuve et ravivage d'inox visible

12°) Fours mixtes existants – Repère CU13

Dépose et repose des 2 fours mixtes existants de marque RATIONAL et de capacité 20 niveaux GN 1/1 et comprenant les travaux suivants :

- Nettoyage et ravivage d'inox extérieur
- Révision du four (partie électrique, partie vapeur, partie commandes,.)

13°) Four mixte – 20 GN 1/1 neuf – Repère CU14

Fourniture, pose et mise en œuvre d'un four mixte complémentaire aux existants et ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....RATIONAL ou équivalente
- ModèleI – COMBI - PRO
- Dimensions :
 - Longueur877 mm
 - Profondeur.....913 mm
 - Hauteur.....1872 mm
 - Poids à vide263 kg
- Caractéristiques suivantes :
 - Alimentation électriqueTriphasée + Neutre + Terre
 - Puissance électrique36 kwatts

- Raccordement électrique.....63 Ampères – Courbe F
- Alimentation en eau froide.....20x27 – Th7
- Evacuation d'eau.....Ø 50 cuivre
- Caractéristiques générales du four :
 - Capacité20 enfournements pour bacs GN 1/1
 - Cadres suspendus standards amovibles au pas de 68 mm
 - Cuisson vapeur30° C à 130° C
 - Cuisson air pulsé.....30° C à 300° C
 - Combinaison vapeur – Air pulsé.....30° C à 300° C
 - Système d'auto nettoyage
 - Douchette intégrée pour cuisson
- Dotation20 grilles fil inox GN 1/1 à fournir

Photo non contractuelle



14°) Chariots four 20 GN 1/1 – Repère CU13

Fourniture et pose de chariots de four neufs ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....RATIONAL ou équivalente
- ModèleI – COMBI – PRO (Enfournement)
- Dimensions :
 - Longueur (Profondeur)842 mm
 - Largeur..... 561 mm
 - Hauteur..... 1742 mm
- Conception :
 - Fabrication tout inox Aisi 304L
 - 4 routes pivotantes dont 2 à freins
 - Cadre par tubes soudés 35x35 mm
 - Capacité : 20 niveaux GN 1/1

15°) Chariots fours existantes – Repère CU16

Dépose et repose en coordination avec les usagers des chariots de four existantes et comprenant :

- Nettoyage des chariots et ravivage d'inox
- Révision des roues pivotantes et remplacement des chapes PVC (bandes de roulements) au besoin

16°) Étagères inox – Repère CU17

Fourniture et pose d'une étagère inox ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Dimensions :
 - Longueur2000 mm
 - Largeur (profondeur)500 mm
 - Hauteur (hors tout)1800 mm
- Conception :
 - Fabrication tout inox Aisi 304L, brossé
 - 2 arceaux (ossature) en tube carré de 35x35 mm sur vérins réglables
 - 4 étagères pleines formant 3 niveaux

17°) Table du chef – Repère CU18

Dépose et repose de la table / plonge du chef inox existante et comprenant :

- Nettoyage et ravivage d'inox
- Remplacement robinetterie actuelle par robinetterie neuve avec bec fendu 300 mm et mélangeur + clapets anti-retours de chez CHAVONNET ou similaire
- Remplacement vidage complet avec siphon en laiton chromé et évacuation en inox Ø 50 mm jusqu'au sol compris accessoires

18°) Armoire à couteaux – Repère CU19

Fourniture, pose et mise en œuvre d'une armoire à couteaux neuve ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque.....SOFINOR ou équivalente
- Modèle30 couteaux aimantés
- Dimensions :
 - Longueur1082 mm
 - Profondeur.....150 mm
 - Hauteur.....646 mm
- Conception :
 - Fabrication inox Aisi 304L
 - Lampe germicide8000 heures
 - Coupure de sécurité à l'ouverture des portes
 - Minuterie manuelle0 à 120 minutes
 - Capacité30 couteaux avec barre amiantée
 - Toit lisse et incliné
- Caractéristiques techniques
 - Alimentation.....23 volts – 50 Hz
 - Puissance.....30 watts
 - Indice de protectionIP 24
 - Serrures de fermeture à clefs

Photo non contractuelle



19°) Caniveau de sol – Repère C1

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....LIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.4
- Dimensions :
 - Longueur452 mm
 - Profondeur.....432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s
 - Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
 - Pattes de scellement et prise de terre
 - Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

20°) Caniveau inox – Repère C2

Fourniture et mise en œuvre de caniveau de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque.....LIMATEC ou équivalente
- ModèleRIVIERE
- RéférenceRVIL 4.8
- Dimensions :
 - Longueur852 mm
 - Profondeur.....432 mm
- Conception :
 - En acier inoxydable 304 EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 100
 - Panier cloche amovible (filtre 1.9 litre)
 - Garde d'eau 54 mm
 - Débit 5 l/s
 - Caillebotis brise jet et antidérapant en acier inox
 - Pattes de scellement et prise de terre
 - Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité impérativement

Photo non contractuelle



21°) Siphons de sols – Repère S.S

Fourniture au lot revêtements de sols d'un siphon de sol en acier inoxydable dont les caractéristiques seront les suivantes :

- Marque LIMATEC ou équivalente
- Modèle SIPHINOX
- Référence 2063RBDV
- Dimensions :
 - Longueur 200 mm
 - Profondeur 200 mm
- Conception :
 - Siphon en acier inoxydable EN 1.4301
 - Sortie horizontale DN 63
 - Garde d'eau de 50 mm
 - Platine de positionnement et d'étanchéité 350x350 mm
 - Rosette avec vis d'inviolabilité
 - Cloche désolidarisée
- Caniveaux équipés d'une vis d'inviolabilité

22°) Lave-mains – Repère LM

Fourniture, pose et raccordement sur attentes des lots fluides, de lave-mains muraux ayant les caractéristiques suivantes :

- Marque SOFINOR ou équivalente
- Modèle MONOBLOC
- Dimensions :
 - Longueur 480 mm
 - Profondeur 360 mm
 - Hauteur 470 mm (avec dossier)
 - Hauteur de pose Dessus à 0 m 85
- Conception :
 - Lave-mains en acier inoxydable Aisi 304 L
 - Dossier hauteur 350 mm, incliné à 45° et épaisseur 20 mm
 - Lave-mains autonome avec alimentation 230 volts / 24 volts
 - Mitigeur réglable et à détection automatique

Ce lave-mains sera équipé des options suivantes à mettre en œuvre par le présent lot.

- 2 clapets anti-retour contrôlables
- Pré-mélangeur EFS/ECS
- Vidage inox complet
- Porte savon liquide en inox

Photo non contractuelle



ARTICLE 9.5 - RACCORDEMENTS ET MISES EN SERVICE

Le titulaire du présent lot devra le raccordement de l'ensemble des appareils décrits au paragraphe 9.4 précédent avec :

- Raccordements hydrauliques sur attentes EF/EC avec flexible tresse inox, aux normes sanitaires et clapets anti-retours.
- Raccordements électriques sur attentes du lot électricité.

Le titulaire du présent lot devra également l'ensemble des mises en services, essais et formation des matériels mis en œuvre.

Attention : Tenir compte des différents phasages de travaux pour les mises en service nécessitant l'intervention du (ou des) fabricant(s).

ARTICLE 9.6 - SECURITE ET PROTECTION DE LA SANTE

Conformément au Code du Travail, au CCAG travaux ainsi qu'à la loi n° 93- 1418 du 31 décembre 1993, ses décrets et ses arrêtés, l'entrepreneur du présent lot devra tenir compte de toutes les obligations relatives à la sécurité et à la protection de la santé des travailleurs et des dispositions demandées sur le P.G.C (Plan Général de Coordination).

Ces protections comprendront toutes les opérations de montage, remaniement au cours de l'avancement des travaux, démontage, repli du matériel et enlèvement après exécution des travaux, interactions entre entreprises.

Le titulaire du lot tiendra également compte dans ce paragraphe, comme stipulé au P.G.C, des impacts et dispositions à prendre selon la COVID19.