

ANNEXE 1 : LOT1 / EQUIPEMENTS DES BATIMENTS DE LA VALLEE DE L'ARVE

- EHPAD La Rose des Vents : 110 rue Simone Veil, 74 460 MARNAZ
- EHPAD Peterschmitt : 52 rue Crève Cœur, 74 130 BONNEVILLE
- EPSM74 : 530, rue de la patience, 74800 LA ROCHE SUR FORON et ses centres locaux:
 - EMAS, 410, rue du Mannet, 74130 BONNEVILLE
 - CMPA-CATTPA, 10, rue du Mannet, 74130 BONNEVILLE
 - Centre médico-psychologique, 9 route du Chatillon, 74300 CLUSES
 - Centre médico-psychologique, ; 127, rue Dominique Cancellieri 74700 SALLANCHES

EQUIPEMENTS :

EHPAD de Marnaz

Ventilation CTA, VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
3	Caisson Aérothermes	Situé en plafond dans le restaurant RDC et restaurant 1 et 2 ^{ème} étage	CIAT	CIAT UP 39.6Kw 2500m3 d'air neuf
1	Régulation via GTB	Armoire électrique et automates	LANDIS et GYR et NAPAC	GTC NAPAC Kerwin
1	Caisson d'extraction	Situé dans les combles au 3 ^{ème} étage avec rejet en toiture		455/535
1	Batterie adiabatique	Toiture		

Station de production ECS -

- 2 chaudières WEISHAUP TWC-GB120
- 6 échangeurs à plaques SONNENKRAFT
- 2 ballons de production de 1500L SONNENKRAFT PSM1500
- 2 vases d'expansion
- 7 panneaux solaire, marque SONNENKRAFT

Chaufferie centrale -

- 1 filtre hydraulique séparateur de boues REFLEX Exdirt
- 2 pompes chauffage double MAGNA3 32-100 18
- 1 pompe double charge ECS Stratos MAXO-D 30/0.5-10
- 1 pompe double CTA Stratos MAXO-D 30/0.5-10 PN10
- 1 pompe double radiateur Hébergement MAXO-D 30/0.5-12
- 1 pompe double radiateur Logistique MAXO-D 30/0.5-10

- 1 purgeur séparateur d'air REFLEX Exvoid
- 1 vase d'expansion Chauffage

Disconnecteur : 1

nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

3x Climatisation individuelle :

Mitsubishi

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD (ainsi que pour le CHAL et ses sites annexes, les ventilations cuisine) seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

NB : des plans de réseaux sont communiqués en annexe ; cependant certains réseaux de chambres et locaux de l'EHPAD de Bonneville et de l'Hôpital de Reignier ne sont pas représentés sur les plans réseaux, ils seront à relever sur place (ceux-ci concernent uniquement les bouts de réseaux VMC).

Nature des prestations	Visite de contrôle et réglage	Visite générale
Groupe Froid		
Recherche de fuites	X	
Resserrage boulonneries et connexions électriques		X
Contrôle des pressions HP et BR - réglage		X
Vérification des sécurités et étalonnage		X
Analyse d'huile / Niveau		X
Contrôle voyant liquide et réglage	X	X
Température entrée/sortie condenseur	X	
Température entrée/sortie évaporateur	X	
Contrôle des intensités absorbées et réglage	X	
Contrôle des isolations et nettoyage	X	
Contrôle des régulations et réglage	X	
Contrôle de la charge en fluide frigo + appoint		X
Remplacement huile (hors fourniture)		X
Nettoyage des faisceaux		X
Remplacement filtre à huile (hors fourniture)		X
Remplacement filtre déshydrateur (hors fourniture)		X
Visite interne		X
Resserrage de la boulonnerie		X
Mise en peinture (si nécessaire)		X
Contrôle de bon fonctionnement des ventilateurs		X
Contrôle de l'intensité absorbée des moteurs		X
Contrôle de la propreté batterie d'échange et nettoyage éventuel		X
Condenseur à air		
Contrôle de mise en route ventilateurs et réglage	X	
Graissage des paliers		X
Contrôle de la boulonnerie		X
Permutation des ventilateurs	X	
Visite complète		X
Peinture après nettoyage et grattage (si nécessaire)		X
Contrôle des vibrations et de l'état des absorbeurs de vibrations		X

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
1	Groupe froid	Situé dans le local technique et en terrasse au 3ème étage	CIAT	ACQUACIAT2 240V LDH R410A
1	Centrale de traitement d'air restauration	Situé dans le local technique et en terrasse au 3ème étage	CIAT	CLIMACIAT AIRTECH 50
1	Centrale de traitement d'air Salon des niveaux de résidence	Situé dans le local technique et en terrasse au 3ème étage	CIAT	CLIMACIAT AIRTECH 50
1	Centrale de traitement d'air Pour compensation T° en cuisine	* voir cuisine sur plan de situation transmis en annexe	CIAT	AIRCOMPACT 40
1	Armoire de traitement d'air	Local technique	CIAT	OPTI ENERGIES
5	Extracteurs	Logistique	ALDES	_CVEC 2500 R
		Vestiaires, Administrations et chambres Nord-ouest		_VEC 271 B
		Soins et chambres sud-est		TVEC1 C1 ARRANGEMENT 1
		Chambres sud-ouest		TVEC1 C1 ARRANGEMENT 1
		chambres nord est		VEC 271 B
1	Régulation via GTC	Armoire électrique et automates	HONEYWELL	GTC Centra Line -Arena

Ventilation cuisine

- 2 hottes murales coin cuisine et lavage
- 5 filtres
- gaines horizontales de 5 ml et verticales 3 niveaux débouchant sur toiture

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD (ainsi que pour le CHAL et ses sites annexes, les ventilations cuisine) seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

NB : des plans de réseaux sont communiqués en annexe ; cependant certains réseaux de chambres et locaux de l'EHPAD de Bonneville et de l'Hôpital de Reignier ne sont pas représentés sur les plans réseaux, ils seront à relever sur place (ceux-ci concernent uniquement les bouts de réseaux VMC).

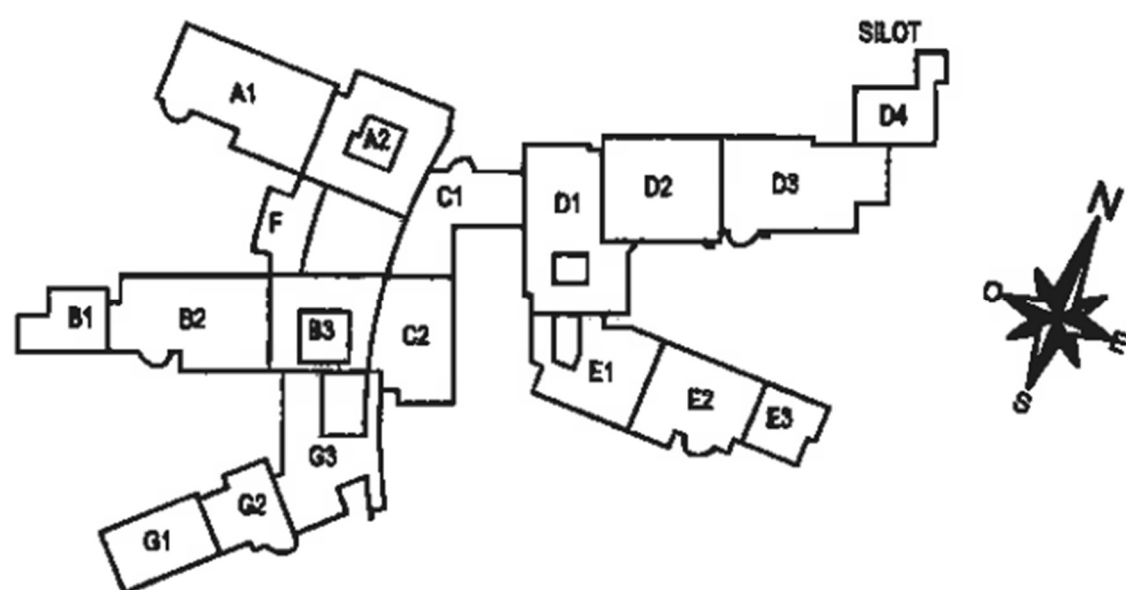
Chaufferie centrale

- 2 chaudières De DIETRICH, modèle 430 200 de 233kw chacune de 2009
- 2 brûleurs CUENOD, modèle C30 au gaz naturel de 300 kw chacun datant de 2009
- 1 modèle de production d'ECS par échangeur à plaques CIAT PWA 6 de 44kw montage chariot avec ballon
- Préparateur de 2009
- 1 ensemble armoire électrique distribution et régulation GTB avec circulateurs, pompes et vannes

Disconnecteurs : 2

Nature des prestations	Visite de contrôle et réglage	Visite générale
Groupe Froid		
Recherche de fuites	X	
Resserrage boulonneries et connexions électriques		X
Contrôle des pressions HP et BR - réglage		X
Vérification des sécurités et étalonnage		X
Analyse d'huile / Niveau		X
Contrôle voyant liquide et réglage	X	X
Température entrée/sortie condenseur	X	
Température entrée/sortie évaporateur	X	
Contrôle des intensités absorbées et réglage	X	
Contrôle des isolations et nettoyage	X	
Contrôle des régulations et réglage	X	
Contrôle de la charge en fluide frigo + appoint		X
Remplacement huile (hors fourniture)		X
Nettoyage des faisceaux		X
Remplacement filtre à huile (hors fourniture)		X
Remplacement filtre déshydrateur (hors fourniture)		X
Visite interne		X
Resserrage de la boulonnerie		X
Mise en peinture (si nécessaire)		X
Contrôle de bon fonctionnement des ventilateurs		X
Contrôle de l'intensité absorbée des moteurs		X
Contrôle de la propreté batterie d'échange et nettoyage éventuel		X
Condenseur à air		
Contrôle de mise en route ventilateurs et réglage	X	
Graissage des paliers		X
Contrôle de la boulonnerie		X
Permutation des ventilateurs	X	
Visite complète		X
Peinture après nettoyage et grattage (si nécessaire)		X
Contrôle des vibrations et de l'état des absorbeurs de vibrations		X

Plan de localisation des unités :





Fiche de matériel N° 04

**0914 - EP SM de la Vallée de l'Arve
Hopital de santé mentale - LA ROCHE S/ FORON**

LOT N° 20

CVC - Désenfumage

St martin le Vinoux le :

24/03/2010

Désignation	Situation	Caractéristiques techniques	Marque
SPLIT SYSTEM			
Chambres apaisement	Bat G : S4.36/37/38 Bat B : S2.90 Bat E : S3.91 Bat A : S1.26	Gainable Inverter 2500W - XRAD-25NH7A Télécommande filaire Documentation technique	HITACHI
Local détente	Bat G : S4.39	Mural Inverter 2000W - XRAS-18FH6 Télécommande filaire Documentation technique	HITACHI
Cafétéria	Bat C : LCO 20	3 Unités intérieures : Cassette 4 voies 600x600 - 23RCIM1.5FSN Unité extérieure : UTOPIA INVERTER 11.2kW - RAS-4HVRNSE Télécommande filaire Documentation technique	HITACHI
Restaurant du personnel	Bat C : DIV 3	2 Unités intérieures : Cassette 4 voies 600x600 - 23RCIM1.5FSN Unité extérieure : UTOPIA INVERTER 8kW - RAS-3HVRNSE Télécommande filaire Documentation technique	HITACHI
Espace de vie	Bat D : S3.25	2 Unités intérieures : Cassette 4 voies 600x600 - 23RCIM1.5FSN Unité extérieure : UTOPIA INVERTER 8kW - RAS-3HVRNSE Télécommande filaire Documentation technique	HITACHI
Locaux TGS Locaux VDI	Bat D : ST3.2 Bat D : LT VDI0 Bat F : LT VDI1 Bat G : LT VDI2	Mural Inverter 4200W - XRAS-35FH6 Télécommande filaire Documentation technique	HITACHI
Déchets septiques	Bat D : ST10	Mural Inverter 2500W - XRAS-18FH6 Télécommande filaire Documentation technique	HITACHI
Local serveur	Bat C : Inf 1	Unités intérieures : Plafonnier Utopia SET FREE - 23RPC5FSNE Unité extérieure : UTOPIA INVERTER 14kW - RAS-5HVRNSE Télécommande filaire Documentation technique	HITACHI
Local TGBT+TRANSFO	Bat D : ST3.1	2 Unités intérieures : Plafonnier Utopia SET FREE - 23RPC2.5FSNE 2 Unités extérieures : UTOPIA INVERTER 7kW - RAS-2.5HVRNSE Télécommande filaire Documentation technique	HITACHI
Diffusion pour avis		Date envoi	Date validation
AIA - CERA - Mr CHALANDON BRIERE - Mr CHAPEL		26/03/2010 26/03/2010	

Sans remarques de votre part sous 15 jours suivant la diffusion, la présente fiche sera considérée comme acceptée

RECAPITULATIF DES EQUIPEMENTS SPLIT SYSTEM

Local	Bat	Niv	N°	Pch	Pfr	Type appareil	Liaison frigo	Liaison élec int / ext
				W	W			
Chambre apaisement	G	1	S4.36	570	634	Gainable Inverter 2500W XRAD-25NH7A	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Chambre apaisement	G	1	S4.37	570	629	Gainable Inverter 2500W XRAD-25NH7A	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Chambre apaisement	G	1	S4.38	570	567	Gainable Inverter 2500W XRAD-25NH7A	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Chambre apaisement	B	1	S2.90	540	675	Gainable Inverter 2500W XRAD-25NH7A	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Chambre apaisement	E	1	S3.91	899	928	Gainable Inverter 2500W XRAD-25NH7A	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Chambre apaisement	A	1	S1.26	549	794	Gainable Inverter 2500W XRAD-25NH7A	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Local détente	G	1	S4.39	420	747	Mural Inverter 2000W XRAS-18FH6	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Cafétéria	C	1	LC020	6614	5585	3 Unités Intérieures : Cassette 4 voies 600x600 - 23RCIM1.5FSN Unité extérieure : UTOPIA INVERTER 11.2kW - RAS-4HVRNSE	Départ 3/8"-5/8" 3 liaisons 1/4"-1/2"	3 liaisons 2x0,75mm² + T (blindé)
Restaurant du personnel	C	0	DIV 3	2934	2759	2 Unités Intérieures : Cassette 4 voies 600x600 - 23RCIM1.5FSN Unité extérieure : UTOPIA INVERTER 8kW - RAS-3HVRNSE	Départ 3/8"-5/8" 2 liaisons 1/4"-1/2"	2 liaisons 2x0,75mm² + T (blindé)
Espace de vie	D	1	D3.25	2343	3593	2 Unités Intérieures : Cassette 4 voies 600x600 - 23RCIM1.5FSN Unité extérieure : UTOPIA INVERTER 8kW - RAS-3HVRNSE	Départ 3/8"-5/8" 2 liaisons 1/4"-1/2"	2 liaisons 2x0,75mm² + T (blindé)
Local TGS	D	0	ST3.2		3500	Mural Inverter 4200W XRAS-35FH6	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Local VDI 0	D	0	VDI0		3500	Mural Inverter 4200W XRAS-35FH6	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Local VDI 1	F	1	VDI1		3500	Mural Inverter 4200W XRAS-35FH6	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Local VDI 2	G	1	VDI2		3500	Mural Inverter 4200W XRAS-35FH6	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Déchets septiques	D	0	ST10		1100	Mural Inverter 2500W XRAS-18FH6	1/4"-3/8"	2x1mm² + T (blindé)
Local Serveur	C	0	INF 1		12000	Unités Intérieures : Plafonnier Utopia SET FREE - 23RPCSFSNE Unité extérieure : UTOPIA INVERTER 14kW - RAS-5HVRNSE	3/8"-5/8"	2x0,75mm² + T (blindé)
Local Transfo + TGBT	D	0	ST 3.1		12000	Unités Intérieures : 2x Plafonnier Utopia SET FREE - 23RPC2,5FSNE Unité extérieure : 2x UTOPIA INVERTER 7kW - RAS-2,5HVRNSE	2 liaisons 1/4"-1/2"	2x0,75mm² + T (blindé)

Fiche de matériel N° 07

0914 - EPSM de la Vallée de l'Arve
Hopital de santé mentale - LA ROCHE S/ FORON

LOT N°20

CVC - Désenfumage
Plomberie sanitaire

St martin le Vinoux le :

Le 01/06/10

[illegible]

Diffusion pour avis	Date envoi	Date validation
AIA - CERA - Mr CHALANDON BRIERE- Mr CHAPEL	01/06/2010 01/06/2010	

Sans remarques de votre part sous 15 jours suivant la diffusion, la présente fiche sera considérée comme acceptée

Sans remarques de votre part sous 15 jours suivant la diffusion, la présente fiche sera considérée comme acceptée

Sans remarques de votre part sous 15 jours suivant la diffusion, la présente fiche sera considérée comme acceptée

Fiche de matériel N° 15

0914 - EPSM de la Vallée de l'Arve
Hopital de santé mentale - LA ROCHE S/ FORON

LOT N°20

CVC - Désenfumage
Plomberie sanitaire

St martin le Vinoux le :

14/10/2010

[illegible]

Diffusion pour avis	Date envoi	Date validation
AIA - CERA - Mr CHALANDON BRIERE- Mr CHAPEL	14/10/2010 14/10/2010	

Sans remarques de votre part sous 15 jours suivant la diffusion, la présente fiche sera considérée comme acceptée



Fiche de matériel N° 16

0914 - EPSM de la Vallée de l'Arve
Hopital de santé mentale - LA ROCHE S/ FORON

LOT N°20

CVC - Désenfumage
 Plomberie sanitaire

St martin le Vinoux le :

15/10/2010

Désignation	Situation	Caractéristiques techniques	Marque
POMPES			
POMPE GAVAGE CTA	Locaux techniques CTA	Type SCX	SALMSON
		Type NXL	
		Fiche de sélection	
		Notice technique	
		Notice mise en route	
POMPE RESEAUX RADIATEUR	Sous-station Bat C Chaufferie	Type SIRIUX-D	SALMSON
		Fiche de sélection	
		Notice technique	
		Notice mise en route	
POMPE RESEAUX T°CONSTANTE	Sous-station Bat C Chaufferie	Type DCX	SALMSON
		Type JRL	
		Fiche de sélection	
		Notice technique	
		Notice mise en route	
POMPE BOUCLAGE ECS	Chaufferie	Type JRL - VERSION ACS	SALMSON
		Fiche de sélection	
		Notice technique	
		Notice mise en route	

Diffusion pour avis	Date envoi	Date validation
AIA - CERA - Mr CHALANDON	15/10/2010	
BRIERE- Mr CHAPEL	15/10/2010	

Fiche de matériel N° 18

0914 - EPSM de la Vallée de l'Arve
Hopital de santé mentale - LA ROCHE S/ FORON

LOT N°20

CVC - Désenfumage
Plomberie sanitaire

St martin le Vinoux le :

06/01/2011

Désignation	Situation	Caractéristiques techniques	Marque
VENTILATION DISCONTINUE			
REGISTRE MOTORISE	Bureau polyvalent Espace de vie	Type RMME <i>Documentation technique</i>	VIM
REGISTRE	Cafétéria / restaurant personnel - Bat C	Type CDR50	VIM
SERVOMOTEUR		Type LM230 <i>Documentation technique</i>	BELIMO
CAPTEUR PRESENCE	Tous locaux à ventilation discontinue	Type CPFL <i>Documentation technique</i>	VIM
Diffusion pour avis		Date envoi	Date validation
AIA - CERA - Mr CHALANDON		08/01/2011	
BRIERE- Mr CHAPEL		08/01/2011	

Sans remarques de votre part sous 15 jours suivant la diffusion, la présente fiche sera considérée comme acceptée

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

EMAS, 410, rue du Mannet, 74130 BONNEVILLE

Ventilation CTA, VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
1	Caisson d'extraction	A vérifier lors de la visite obligatoire		

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

1x Climatisation individuelle – local VDI

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

NB : l'EPSM74 ne possède aucun plan réseaux. Aussi, le prestataire assurera le relevé sur place (ceux-ci concernent uniquement les bouts de réseaux VMC).

CMPA-CATTPA, 10, rue du Mannet, 74130 BONNEVILLE

Ventilation CTA, VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
1	Caisson d'extraction	Présent dans les faux plafonds au niveau de la structure (cf. plan joint)		

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

1x Climatisation individuelle – local VDI

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

NB : l'EPSM74 ne possède aucun plan réseaux. Aussi, le prestataire assurera le relevé sur place (ceux-ci concernent uniquement les bouts de réseaux VMC).

Centre médico-psychologique, 9 route du Chatillon, 74300 CLUSES

Ventilation CTA, VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
1	Caisson d'extraction	Situé dans les combles au 3 ^{ème} étage avec rejet en toiture		

Station de production ECS et de chauffage – Lors de la pré visite le candidat prendra connaissance de l'équipement en place

1 chaudière

1 ballon de production

1 vase d'expansion

Chaufferie centrale – Lors de la pré visite le candidat prendra connaissance de l'équipement en place

Disconnecteur : 1 – Lors de la pré visite le candidat prendra connaissance de l'équipement en place

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

NB : l'EPSM74 ne possède aucun plan réseaux. Aussi, le prestataire assurera le relevé sur place (ceux-ci concernent uniquement les bouts de réseaux VMC).

Centre médico-psychologique, ; 127, rue Dominique Cancellieri 74700 SALLANCHES

Ventilation CTA, VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
2	Caisson d'extraction	Situé dans les combles au 2 ^{ème} étage avec rejet en toiture		

Station de production ECS et de chauffage – Lors de la pré visite le candidat prendra connaissance de l'équipement en place

- 1 chaudière
- 1 ballon de production
- 1 vase d'expansion

Chaufferie centrale – Lors de la pré visite le candidat prendra connaissance de l'équipement en place

Disconnecteur : 1 – Lors de la pré visite le candidat prendra connaissance de l'équipement en place

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

NB : l'EPSM74 ne possède aucun plan réseaux. Aussi, le prestataire assurera le relevé sur place (ceux-ci concernent uniquement les bouts de réseaux VMC).