

**TRAVAUX DE RENOVATION D'UNE  
CUISINE COLLECTIVE RESIDENCE  
DUVANT**

**1 rue de Flandres  
59300 Valenciennes**

**MAITRE D'OUVRAGE**



CENTRE HOSPITALIER  
DE VALENCIENNES

**Centre Hospitalier de Valenciennes  
114 Avenue Desandrouin,  
59300 Valenciennes**

**Lot n°07**

**EQUIPEMENTS DE CUISINE**

**CCTP**



**MAITRE D'OEUVRE :**  
OCR  
68 Rue de Wambrechies Bâtiment B,  
59520 Marquette-lez-Lille  
Tél : 06.77.93.64.74  
Mél : matthieu@ocr-expertise.fr



**ECONOMISTE DE LA CONSTRUCTION :**  
OP ECONOMISTE  
377 rue Jules Guesde - Les Miroirs du Lac  
59650 VILLENEUVE D'ASCQ  
Tél : 07 78 1100 46  
Mél : contact@op-economiste.fr

Dossier	
Date	12/11/2025
Phase	DCE
Indice	1

<b>1. NOTE PRELIMINAIRE</b>	4
<b>2. GENERALITES</b>	4
2.1. OBJET DU DOSSIER	4
2.2. DOCUMENTS TECHNIQUES POUR L'ETUDE	4
2.3. DONNEES PROGRAMMES	4
2.3.1. CUISINE	4
2.3.2. FLUIDES ET ENERGIES DISPONIBLES	4
2.3.3. PHASAGE	5
2.3.4. QUALIFICATION	5
2.3.5. NORMES, REGLEMENTATIONS, Textes Particuliers et Directives	5
2.3.5.1. Matériaux	6
2.3.5.2. Hygiène	6
2.3.5.3. Compatibilité électromagnétique	6
2.3.5.4. Marquage CE	6
2.3.5.5. Normalisation technique des machines	6
2.3.5.6. Responsabilités et garanties	7
2.3.5.7. Autres	7
2.3.6. LIMITES DES PRESTATIONS	7
2.3.6.1. Prestations dues au présent lot	7
2.3.6.2. Prestations complémentaires	7
2.3.6.3. Prestations dues par les autres lots	7
2.3.6.3.1. Maçonnerie	7
2.3.6.3.2. Revêtements sol et murs - Etanchéité	8
2.3.6.3.3. Plomberie	8
2.3.6.3.4. Electricité	8
2.3.6.3.5. Extraction -Ventilation	8
2.3.7. MISE EN OEUVRE DES INSTALLATIONS	8
2.3.7.1. Protections des installations	8
2.3.7.2. Propreté du chantier et des ouvrages	9
2.3.8. CONTROLE ET ESSAIS DES INSTALLATIONS	9
2.3.8.1. Essais et fonctionnement des appareils	9
2.3.9. RECEPTION DE L'INSTALLATION	9
2.3.9.1. Pré-réception	9
2.3.10. DOCUMENTS A FOURNIR A LA FIN DES TRAVAUX	10
2.3.11. GARANTIE DU MATERIEL	10
2.3.12. PROPOSITION DE CONTRAT D'ENTRETIEN	10
<b>3. DESCRIPTION DES TRAVAUX</b>	11
<b>3.1. GENERALITE</b>	11
<b>3.1.1. NOTES LIMINAIRES</b>	11
<b>3.1.2. PRODUITS MIS EN OEUVRE</b>	11

<b>3.1.3. MARCHE GLOBAL ET FORFAITAIRE.....</b>	<b>12</b>
<b>3.2. CONSIGNATION DES EQUIPEMENTS .....</b>	<b>12</b>
<b>3.3. EQUIPEMENTS A METTRE EN SALLE A MANGER.....</b>	<b>12</b>
<b>3.4. PREPARATION CHAUDE.....</b>	<b>13</b>
<b>3.5. CIRCULATION RDC.....</b>	<b>19</b>
<b>3.6. LAVERIE PLONGE .....</b>	<b>20</b>
<b>3.7. LEGUMERIE .....</b>	<b>24</b>
<b>3.8. PREPARATION FROIDE .....</b>	<b>25</b>
<b>3.9. CIRCULATION SS.....</b>	<b>28</b>
<b>3.10. LOCAL DECHETS.....</b>	<b>29</b>
<b>3.11. DISTRIBUTION REPAS EN SALLE .....</b>	<b>30</b>
<b>3.12. ESSAIS ET VERIFICATIONS .....</b>	<b>31</b>
<b>3.13. RECEPTION DES OUVRAGES .....</b>	<b>31</b>
<b>3.14. VISITE DE CONTROLE.....</b>	<b>32</b>
<b>3.15. CONTREFAÇONS .....</b>	<b>32</b>
<b>3.16. COORDINATION .....</b>	<b>32</b>
<b>3.17. ECHANTILLONS .....</b>	<b>32</b>
<b>3.18. PSE- EXTENSION DE GARANTIE DES EQUIPEMENTS DE CUISINE .....</b>	<b>33</b>
<b>3.19. ANNEXE CUISINE.....</b>	<b>34</b>

## 1. NOTE PRELIMINAIRE

Le présent dossier a pour objet de définir les prestations du lot 07 – EQUIPEMENTS DE CUISINE dans cadre de la rénovation de la cuisine de l'EHPAD du Bâtiment DUVANT.

L'installateur sélectionné aura en charge :

- La fourniture
- L'installation et le montage des matériel de cuisine
- Le raccordement aux réservations en attente
- La mise en service

L'installateur devra impérativement assurer l'instruction et la formation des utilisateurs aux équipements installés.

Nota : le titulaire du présent lot devra garantir la faisabilité technique du dossier et de marche en avant auprès des services vétérinaires.

L'entreprise devra garantir la taille de ses équipements dans sa remise d'offre.

## 2. GENERALITES

### 2.1. OBJET DU DOSSIER

La cuisine actuelle n'est plus adaptée aux besoins du site et doit être rénovée. Les équipements techniques de ventilation (soufflage et extraction) ne sont plus fonctionnels. De plus, les équipements au gaz ne sont plus utilisés

### 2.2. DOCUMENTS TECHNIQUES POUR L'ETUDE

- PLAN RDJ CUISINE EXISTANT
- PLAN RDC CUISINE EXISTANT
- PLAN R+1 EXISTANT
- PLAN R+2 EXISTANT
- PLAN RDJ CUISINE
- PLAN R+1 CUISINE

### 2.3. DONNEES PROGRAMMES

#### 2.3.1. CUISINE

La nouvelle cuisine sera prévue pour fonctionner 7 jours sur 7, la cuisine produira ses repas en liaison chaude directe pour la création de 100 repas midi et 70 repas le soir.

Désignation	Température
REFRIGERATION DU LOCAL PREPARATIONS FROIDES	+12°C
REFRIGERATION DU LOCAL DECHETS	+10°C

#### 2.3.2. FLUIDES ET ENERGIES DISPONIBLES

- Electricité 230/400 V + T + N
- Eau froide brute
- Eau chaude brute à 57° C aller . - 52° C. garantie.
- Cuisine alimentation 100 % électrique

### 2.3.3. PHASAGE

Le titulaire devra regarder carnet du plan de phasage du DCE.

Les travaux devront respecter le programme de la maîtrise d'ouvrage :

- Phase 1 : Réalisation de la laverie au RDC – désamiantage
- Phase 2 : Alimentation de la salle à manger EFS – ECS – électricité et rénovation de la cuisine
- Phase 3 : livraison de l'installation

Vestiaire tranche conditionnelle

### 2.3.4. QUALIFICATION

L'installateur doit être titulaire du label

- Qualicuisine
- Qualiclimatfroid

### 2.3.5. NORMES, REGLEMENTATIONS, TEXTES PARTICULIERS ET DIRECTIVES

Les propositions des soumissionnaires ainsi que les installations exécutées par le titulaire du lot devront obligatoirement répondre aux différentes normes, décrets, arrêtés, règlements et règles de l'art officiels en vigueur et plus particulièrement aux normes suivantes :

- Norme NF EN 60-335 Parties 1 et 2 - Sécurité sur matériel Grandes Cuisines Electrique
- Norme Européenne NF EN 16282 Cuisine
- Norme NF EN 60-235-2-37 à NF EN 60-335-2-42
- Norme NF EN 60-235-2-47 à NF EN 60-235-2-50
- Norme NF EN 60-235-2-58 Lave-vaisselle mono zone
- Norme NF EN 60-235-2-62 Plonges
- Norme NF EN 60-235-2-63 Chauffe liquides
- Norme NF EN 60-235-2-64 Machine de cuisine
- Norme NF EN 60-235-2-75 Machine à café
- Norme NF C 15 100 et additifs, relatifs aux installations électriques de première catégorie.
- Norme NF C 73 636 "Cuisinières, fours, foyers de cuisson à usage collectif - Règles de sécurité".
- Norme NF C 73 637 "Friteuse à usage collectif - Règles de sécurité".
- Norme NF C 73 638 "Plaques à griller à usage collectif - Règles de sécurité".
- Norme NF C 79 510 "Friteuses électriques à usage des collectivités"
- Norme NF C 79 520 "Machines à laver la vaisselle à usage des collectivités - Règles de sécurité" (Octobre 1980).
- Norme NF D 40 001 "Matériel de restauration collective, cellules de réfrigération rapide, cellules de congélation, appareils de congélation, appareils de remise en température et conteneurs isothermes - Mesurage des performances thermiques".
- Norme NF D 40 002 "Matériel de restauration collective, friteuses destinées à la préparation de frites surgelées. Conditions de mesure de la production horaire".
- Norme NF E 35 400 "Installations frigorifiques, chambres froides"
- L'arrêté du 12/01/2000 concernant les installations frigorifiques
- Règlement Européen 2037/2000 concernant les fluides frigorigènes
- Norme XPU 60-010 concernant l'hygiène des équipements frigorifiques
- Norme NF P 41 201 ou "code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie sanitaire"
- Norme NF U 60-010 "Règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation"

Cette installation devra répondre aux différents arrêtés en vigueur à ce jour dont :

- Les normes de définition et de mise en œuvre des matériaux utilisés.
- Les articles du Code du Travail pour ce qui concerne les présentes installations.

- L'arrêté du 25 juin 1980 relatif à la sécurité incendie.
- Note de service DGAL/SVHA/N90/N°8029
- 

La réglementation de sécurité contre l'incendie suivant :

- Code des communes.
- Code de l'urbanisme.
- A la réglementation Sanitaire Départementale.

Cette installation répondra également aux prescriptions et conditions des textes particuliers suivants :

- A l'arrêté du 29 Septembre 1997, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- A l'article 29.2 du règlement Sanitaire Départemental et le GPEM/OA concernant l'évacuation des eaux usées aussi que l'article L 35.8 du code de la Société Publique.
- A la circulaire n°1227 (J.O) concernant les matériaux au contact des aliments, produits utilisés pour le nettoyage matériaux et objets en acier inoxydable.
- A la certification NF HYGIENE ALIMENTAIRE
- Directive 2037/2000 du 13 Juin 2000 concernant la protection contre l'environnement
- La démarche HACCP (analyse des risques pour leur maîtrise)
- Ainsi qu'aux prescriptions et conditions des directives suivantes.

### **2.3.5.1. MATERIAUX**

Directive du Conseil (89/109/CEE) du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires :

- Norme NF A 36-711 et Arrêté du 13/01/76 concernant la qualité des aciers inoxydables
- Outre le bon sens prévalant au choix des aciers inoxydable, en adéquation avec leur milieu prévisible de travail (tenue à la corrosion, résistance mécanique, aptitude à la coupe),
- Les impositions analytiques définies dans l'arrêté du 13 Janvier 1976 doivent être respectées et avoir une teneur en chrome minimale de 18%.
- Arrêté du 27/08/87 relatif à l'aluminium et aux alliages d'aluminium.
- Arrêté du 14/09/92 relatif aux matières plastiques.
- Arrêté du 25/11/92 relatif aux élastomères de silicone.
- Arrêté du 09/11/94 relatif aux caoutchoucs.
- Décret N°92/131 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux (JO du 10 juillet 1992).
- Directive de la Commission (82/711/CEE) du 18 octobre 1982 concernant les matières plastiques, règles de base pour le contrôle de la migration.
- Directive 95/3/CEE de la Commission du 14 février 1995 portant modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

### **2.3.5.2. HYGIENE**

Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JO CE N°L175 du 19 juillet 1993).

### **2.3.5.3. COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE**

Directive de la commission 89/336/CEE et modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE.

### **2.3.5.4. MARQUAGE CE**

Directive 93/68/CEE et Décision du Conseil 93/465/CEE du 22 juillet 1993, relatives au marque CE (JO CE n°L220 du 31 août 1993).

### **2.3.5.5. NORMALISATION TECHNIQUE DES MACHINES**

Directive 89/392/CEE du 14 Juin 1989 concernant les machines et plus particulièrement :

- EN 292 concernant les principes de conception
- EN 294 concernant les distances de sécurité

- EN 563 concernant la température des surfaces tangibles
- EN 60-204-1 concernant les équipements électriques des machines
- Normalisation des machines CEN/TC 153 pour le secteur "Grandes Cuisines"
- Normalisation CEM concernant l'émission et l'immunité

### **2.3.5.6. RESPONSABILITES ET GARANTIES**

La fabrication et l'installation des équipements, les ouvrages devront répondre aux articles suivants :

- L'article 1641-C CIV
- L'article 1792-C CIV
- L'article 1792-3C CIV
- L'article 1792-4 du code civil
- L'article 1792-6C CIV

### **2.3.5.7. AUTRES**

Au règlement sanitaire Départemental et circulaire de révision :

- Titre Ier - Article 3 - Alinéa 3.1 : "Composition des matériaux des équipements servant à la distribution de l'eau".
- Titre VII Article 130 - Alinéa 130.2 : "Evacuation des eaux".
- A la protection à l'incendie.
- A la réglementation relative au bruit.

Toutes les prescriptions indiquées dans les ouvrages et normes énumérées ci-dessus sont impératives et doivent être observées

## **2.3.6. LIMITES DES PRESTATIONS**

### **2.3.6.1. PRESTATIONS DUES AU PRESENT LOT**

- La fourniture et pose des équipements de cuisine prévue au chapitre 3.
- Les raccordements eau chaude, eau froide et eaux usées nécessaires aux besoins du présent lot sur les attentes laissées au droit de chaque appareil.
- Les raccordements électriques de chaque appareil depuis les attentes laissées au droit de ceux-ci.
- La fourniture des plans de réservations et de positionnement à 5 cm/m et les renseignements nécessaires aux autres corps d'état. (Compris : sections, débits et pressions des fluides, ainsi que les débits nécessaires aux extractions des hottes)
- La coordination des plans de réservations, d'alimentations et d'évacuations avec les autres lots.

Toute modification pour quelque raison que ce soit, qui serait éventuellement formulée, sera exécutée aux frais de l'adjudicataire du présent lot, près accord préalable du Maître d'Ouvrage, ou de son représentant.

### **2.3.6.2. PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES**

L'installateur indiquera avec précision, les délais de livraison et d'installation.

Il établira tous les documents et plannings nécessaires.

Les équipements complémentaires qui ne seraient pas prévus au présent descriptif, feront l'objet d'une offre de l'installateur qui sera soumise au Maître d'Ouvrage et au Maître d'Œuvre.

### **2.3.6.3. PRESTATIONS DUES PARS LES AUTRES LOTS**

#### **2.3.6.3.1. MAÇONNERIE**

- Socles en béton nécessaires dans la cuisine et ses locaux annexes pour la pose de certains appareils.
- Toutes les trémies et percements dans les planchers et cloisons
- Le rebouchage et la finition des percements et saignées.
- Le scellement des platines d'étanchéité des siphons et caniveaux de sol.

### **2.3.6.3.2. REVETEMENTS SOL ET MURS - ETANCHEITE**

- Le scellement avec mise à niveau des cadres des cuvettes de sol.
- La pose et le scellement des siphons de sol.
- Les revêtements au sol en grès cérame antidérapant.
- Les revêtements muraux de faïence et peinture de type alimentaire.
- La protection mécanique des angles de murs.
- Les plinthes à gorge dans tous les locaux et autour des socles.
- La finition en carrelage, peinture etc. autour des passages et traversées divers.
- La fourniture et pose des portes avec leur protection basse de tous les locaux de la cuisine.

### **2.3.6.3.3. PLOMBERIE**

- Les réseaux eau froide et eau chaude brutes.
- Les robinets d'arrêts EC - EF en attente au droit de chaque appareil et à hauteur demandée sur les plans de réservation du présent lot, équipés de clapets anti - retour avec robinet purgeur et anti-bélier.
- Le raccordement de tous les siphons de sol et caniveaux de sol fournis par le présent lot.
- Les réseaux d'eaux usées et pluviales.
- Les attentes EU sur calottes au droit de chaque appareil, à hauteur demandée sur les plans de réservation du présent lot.
- Le siphonage des réseaux EU.
- La ventilation des réseaux EU.

### **2.3.6.3.4. ELECTRICITE**

- L'ensemble des réseaux électriques force et lumière, compris fourreaux.
- Les amenées de câbles électriques avec 2 m de câble supplémentaire en attente, soit au droit des appareils à alimenter, soit à proximité sur boîtes de raccordement étanches posées sur murs ou encastrées, sur prises de courant (mâle ou femelle) et sur interrupteurs sous coffret étanche.
- L'éclairage de tous les locaux
- Les boîtes de raccordement en attente en P.H
- Les armoires de sectionnement et de protections avec témoins lumineux et arrêts d'urgence, type "coup de poing".
- La mise à la terre des siphons de sol et caniveaux de sol.

### **2.3.6.3.5. EXTRACTION -VENTILATION**

- Les hottes et des gaines
- Les gaines de ventilation et d'extraction nécessaires à l'ensemble de la cuisine et de ses annexes ainsi que la CTA et les extarcteurs.
- La fourniture et la pose des hottes ainsi que les raccordements de celle-ci.
- Les clapets coupe-feu.

## **2.3.7. MISE EN OEUVRE DES INSTALLATIONS**

Avant l'installation l'entreprise devra vérifier les cotes des murs, cloisons et attentes des fluides demandés et de signaler toute différence au Maître d'Œuvre

### **2.3.7.1. PROTECTIONS DES INSTALLATIONS**

L'installateur devra la protection des appareils, des canalisations, des robinetteries dont il a la charge pendant toute la durée du chantier et ce, jusqu'à la réception des installations.

En particulier, il sera pris le plus grand soin des appareils déjà en place, le cas échéant.  
Les zones de stockage, de manutention et de travaux devront être nettement délimitées et balisées.



### **2.3.7.2. PROPRETE DU CHANTIER ET DES OUVRAGES**

L'installateur devra le propre nettoyage de ses matériels, de ses ouvrages et des locaux dans lesquels il a travaillé, compris l'enlèvement des caisses et cartons d'emballage.

Les locaux non réservés à l'installateur ainsi que les dégagements, accès, abords devront être nettoyés dès la fin des manutentions ou dès finition des travaux chaque soir.

Si, malgré les prescriptions ci-dessus, les locaux n'étaient pas maintenus dans un état de propreté suffisant pendant l'exécution des travaux ou si les locaux n'étaient pas livrés dans l'état de nettoyage définitif demandé, le Maître d'Ouvrage pourra ordonner, chaque fois qu'il le jugera nécessaire, le nettoyage général du chantier par une entreprise spécialisée, les frais correspondants étant imputés à l'entreprise défaillante.

### **2.3.8. CONTROLE ET ESSAIS DES INSTALLATIONS**

Les contrôles effectués au cours et à la fin des travaux ont pour but de vérifier que l'installation est bien conforme à celle prévue aux spécifications techniques et que son exécution ne présente pas de dispositions contraires aux prescriptions particulières du marché ou aux règles de l'art.

Les essais ont pour but de vérifier le bon fonctionnement des appareils et l'étanchéité des canalisations qui les raccordent.

Ils seront conformes aux prescriptions des D.T.U en vigueur. Les contrôles et essais seront exécutés aux frais de l'installateur.

L'installateur doit mettre à la disposition du Maître d'Ouvrage et Maître d'Œuvre tout le personnel et tous les appareils de mesure nécessaires à la réalisation des vérifications et des essais.

Les appareils de mesure doivent être agréés au préalable par les agents techniques chargés de la réception.

Le remplacement ou la remise en état des matériels endommagés au cours des épreuves du programme de contrôle ou d'essais sont à la charge de l'installateur.

#### **2.3.8.1. ESSAIS ET FONCTIONNEMENT DES APPAREILS**

Chaque appareil sera essayé pour s'assurer de son bon fonctionnement.

En particulier on vérifiera :

- Que les durées de remplissage et de vidange des appareils sont normales,
- Que la manœuvre des robinets, des commandes de vidange, d'allure de chauffe et de mise en route est aisée et sans défaut,
- Que les temps de montée ou de descente en température sont compatibles avec les performances à atteindre,
- Que l'ébarbage des inox est correctement exécuté, et ne présente aucune arête vive.
- Que le sens de la rotation des moteurs est conforme.

### **2.3.9. RECEPTION DE L'INSTALLATION**

#### **2.3.9.1. PRE-RECEPTION**

Il est procédé avant la mise en service, au jour fixé par le Maître d'Œuvre, en présence de l'installateur:

- A la conformité des installations suivant le descriptif,
- A la bonne exécution des fournitures et installations réalisées.

Les fournitures manquantes devront être mises en place, celles reconnues insuffisantes ou défectueuses remplacées, et les défauts de montage rectifiés sous huitaine.

Tous les essais et contrôles pourront être différés tant qu'une part des travaux ou des fournitures ne sera pas acceptée, les conséquences en découlant restant à la charge du présent lot.

### **2.3.10. DOCUMENTS A FOURNIR A LA FIN DES TRAVAUX**

- Les plans : ceux-ci proviendront de la mise à jour des plans d'exécution représentant avec exactitude la position de tous les matériels et équipements mis en place.
- Les notices d'entretien et cahier de fonctionnement des matériels et équipements ainsi que les schémas techniques
- Pour tout le matériel alimenté à l'électricité, un Procès Verbal de mesures d'isollements et de vérifications des installations électriques, délivré par le Service agréé, devra être fourni au Maître d'Ouvrage, par l'Entreprise.
- Les notices d'entretien et cahier de fonctionnement des matériels et équipements ainsi que les schémas techniques
- Les documents avec les références de l'ensemble des fabricants et sous-traitants.

### **2.3.11. GARANTIE DU MATERIEL**

La période minimale de garantie est fixée à un an à compter de la date de réception et comprend :

- Main d'œuvre
- Déplacements
- Pièces de rechange, ou échange standard.

Toutes les périodes de garantie supplémentaires devront être précisées dans les offres.

Il est à noter que le délai d'intervention doit être inférieur à 24 heures.

### **2.3.12. PROPOSITION DE CONTRAT D'ENTRETIEN**

En plus de la maintenance des installations pendant la période de garantie inclus dans l'offre de base, l'entrepreneur du présent lot devra obligatoirement joindre en annexe à son offre, une proposition de contrat d'entretien couvrant :

- La période de garantie
- Les périodes suivantes (par année)
- L'entretien courant inspection (périodicité)
- L'entretien, nettoyage, réglage, etc.
- Les frais de déplacement.

Les prestations couvertes seront explicitées clairement et répertoriées par rubrique.

#### **PRIX ET COMPOSITION DE L'OFFRE**

L'offre fournie en devra comporter :

- Le CCTP accepté par l'installateur
- Le certificat de qualification qualicuisine,
- Une attestation d'assurance,
- Les bordereaux de prix, ci-joint, complétés,
- Le descriptif et la documentation détaillée portant sur chacun des équipements proposés,
- La proposition de contrat d'entretien et maintenance pendant l'année de garantie et ultérieurement.

### **3. DESCRIPTION DES TRAVAUX**

#### **3.1. GENERALITE**

##### **3.1.1. NOTES LIMINAIRES**

Le soumissionnaire prendra en compte toutes les observations et caractéristiques décrites dans les 2 chapitres précédents.

Le présent CCTP prescrit des matériaux dont la composition répond aux exigences des DTU ou avis techniques applicables à leur mise en œuvre.

La composition de ces matériaux est mentionnée de façon à garantir une parfaite adéquation entre les objectifs lots

Le présent CCTP ne prétend pas remplacer les termes de ces avis techniques ou DTU.

L'entreprise dûment qualifiée est réputée avoir complété son offre dans le respect de l'ensemble des pièces contractuelles et réglementaires, et des Règles de l'Art.

Son engagement, dans le cadre du présent marché, implique une obligation de résultat pour atteindre les objectifs réglementaires et contractuels, et assurer sans réserve l'ensemble des travaux dans le cadre de la Garantie Décennale.

Les prévisions mentionnées accompagnant les spécifications des divers matériaux et faisant l'objet des articles ci-après doivent être vérifiées et complétées par les informations particulières portées sur les plans architecte.

##### **3.1.2. PRODUITS MIS EN OEUVRE**

Les marques et produits référencés dans le présent CCTP répondent aux objectifs de qualité, de performance et d'aspect exigibles.

L'Entreprise pourra donc proposer des matériaux équivalents ou similaires à ceux prescrits. Ces produits devront être confirmés par écrit lors de la soumission.

En l'absence de toutes références annoncées dans l'offre, le produit proposé comme équivalent ou similaire doit présenter les qualités techniques, de durabilité, de fiabilité et d'esthétique au moins égales à celles décrites par le présent CCTP.

Il appartient au Maître d'œuvre d'estimer si les produits proposés par l'Entreprise possèdent le niveau de qualité requis.

En cas de refus du Maître d'œuvre, motivé par un niveau insuffisant de qualité, l'Entreprise ne pourra pas se prévaloir d'une modification en plus value de son prix, et le Maître d'œuvre pourra exiger les produits et matériaux décrits dans le présent CCTP.

### **3.1.3. MARCHE GLOBAL ET FORFAITAIRE**

S'agissant d'un marché global et forfaitaire, l'Entreprise du présent lot doit toutes les sujétions de pose, la préparation des supports et accessoires, la protection de ses ouvrages, le nettoyage, etc... conformément aux DTU, Cahier des Clauses Spéciales des DTU, normes NF et EN en vigueur, avis techniques des procédés, préconisations des fabricants, et préconisations du présent CCTP.

En aucun cas, elle ne pourra arguer d'un manque d'information, qui ne lui permettrait pas d'achever l'ensemble de ses travaux dans les conditions générales prescrites aux C.C.S. et aux conditions particulières du présent marché.

L'Entrepreneur, connaissant parfaitement les procédés et matériaux qu'il emploie, ne pourra arguer d'erreurs ou d'omissions au CCTP pour ne pas exécuter tous les ouvrages nécessaires au parfait et complet achèvement, et à la conservation des travaux envisagés ; les matériaux et procédés mis en œuvre étant soit des procédés dits traditionnels, soit des procédés faisant obligatoirement l'objet d'un Avis Technique du CSTB ou d'organismes équivalents agréés (CEBTP, etc...) avec mentions et conclusions favorables.

L'entreprise titulaire du présent marché est censée avoir consulté les différentes pièces complémentaires au présent CCTP et avoir complété son offre en tenant compte des incidences et responsabilités qui lui incombent.

En conséquence, tout ouvrage figurant sur les plans et non décrit dans le présent document est formellement dû et inversement.

En aucun cas elle ne pourra arguer d'un supplément pour manque d'information à ce sujet.

Dans son offre l'entreprise devra proposer du matériel conforme ou techniquement équivalent au CCTP.

### **3.2. CONSIGNATION DES EQUIPEMENTS**

Les équipements de cuisines existants non conservés seront consignés et vidangés.

Les fluides frigorigènes de groupes de chambres froides seront récupérés et envoyés en usine de traitement

Liste du matériel existant à reprendre :

- Le lave-vaisselle existant sera déposé par le service technique avant démarrage des travaux.
- La plaque induction, existante déposé.
- La chambre mobile négative.
- Chariot mobile.

Concerne :

- RDJ Cuisine
- RDC Cuisine

### **3.3. EQUIPEMENTS A METTRE EN SALLE A MANGER**

Les équipements de cuisines à mettre en place pendant la phase chantier :

- Chariot mobile bain marie
- Armoire de maintien en température
- Distributeur assiette
- Chambre froide amovible

Concerne :

- RDC Cuisine
- RDC Salle à Manger

### 3.4. PREPARATION CHAUDE

Fiche	Description
Fiche C1 : Four Mixte 10-1/1.	<p>Marque RATIONAL Modèle ICOMBI CLASSIC 10-1/1 Construction tout inox 18-10. Générateur de vapeur à remplissage automatique. Affichage numérique. Porte double vitrage rétro-ventilé. Eclairage intérieur. Nettoyage automatique. Douchette à enrouleur automatique. Sonde de température à cœur avec 1 point de mesure. Port de connexion USB. Modes : vapeur (de 30 à 130°C), air pulsé (de 30 à 300°C) et mixte (de 30 à 300°C). Dim. L850 x P842 x H1064 mm <b>SUPPORT FOUR AVEC GLISSIERES</b> Marque RATIONAL Modèle 60.31.086 14 rails support GN1/1, parois latérales et dessus fermés, panneau arrière ouvert</p>
Fiche C2 : Adoucisseur.	<p>Marque CTA Modèle RONDEO1FCM Version Eau Froide. Tête de commande 5 cycles. Chronométrique Mécanique 7 jours. Résine agréée consommation humaine. Capot de protection en PETG. Flotteur double sécurité de saumurage. Mixing de réglage de dureté résiduelle. Adaptateur M3/4. 2 Flexibles Inox FF201308. Tube de vidange armé 12/19 L=2m. 2 Colliers de serrage Alim. 230V MONO P:0,003 kW Dim. L250 x P460 x H550 mm <b>SUPPORT MOBILE POUR RONDEO</b> Marque CTA Modèle ROLEO Support mobile pour RONDEO 1/2/3 Dim. L:250 P:460 H:80</p>

Fiche	Description
Fiche C3 : Cellule de refroidissement	<p> <i>Marque ACFRI</i>  <i>Modèle E25L/RL</i>  <i>Capacité de 6 niveaux (au pas de 70 mm)</i>  <i>à 11 niveaux GN1/1 ou 600x400. Isolation</i>  <i>mousse polyuréthane ép. 60 mm. 4 pieds</i>  <i>150 mm réglables</i>  <i>Refroissement rapide : 30 kg de +63 à</i>  <i>+10°C à coeur, cycle de 110mn; 20 kg de</i>  <i>+63 à +10°C à coeur, cycle de 90mn</i>  <i>Surgélation : 15 kg de +3 à -18°C à coeur,</i>  <i>cycle de 120 mn; 15 kg de +3 à -18°C à</i>  <i>coeur, cycle de 4H50</i>  <i>Groupe 3/4 CV air logé - Gaz R290.</i>  <i>Puissance frigorifique à -20°C : 1451 W.</i>  <i>Dotation : 6 paires de glissières, sonde 3</i>  <i>points</i>  <i>Dim. L755 x P700 x H1575 mm</i>  <i>Alim. MONO 230V+T 10A</i>  <b>SORTIE PORT USB SIMPLY 3 + 1 CLE</b>  <i>Marque ACFRI</i>  <i>Modèle USB</i>  <i>Permet l'enregistrement des températures</i> </p>
Fiche C4 : Neutre	<p> <i>Marque CAPIC</i>  <i>Gamme CELTIC 800 - W380634</i>  <i>Construction inox 18-10 brossé. Dessus</i>  <i>30/10. Habillage 10/10. Structure 20/10.</i>  <i>Piètement vérin composite H150 réglable.</i>  <i>Bord avant rayonné de 20. Bord arrière</i>  <i>formant dossier et mitre d'évacuation.</i>  <i>Façade sans vis apparentes. Sur placard</i>  <i>fermé porte doublée</i>  <i>Dim. L400 x P835 x H900 mm</i> </p>
Fiche C5 : Sautreuse	<p> <i>Marque CAPIC</i>  <i>Gamme CELTIC 800 - W385011</i>  <i>Sautreuse électrique capacité 80L</i>  <i>Dessus inox 18/10 brossé, structure inox</i>  <i>ép. 20/10, habillage inox ép. 10/10, bord</i>  <i>avant rayonné de 20, bord arrière formant</i>  <i>dossier et mitre</i>  <i>Dessus : couvercle inox ép. 10/10, cuve</i>  <i>inox 18/10 ép. 20/10</i>  <i>Fond bimétal ép. 12 mm, bec verseur,</i>  <i>chauffage par châssis de résistances</i>  <i>blindées inox</i>  <i>Alimentation EC/EF par rejet fixe,</i>  <i>commandes en façade par robinet 1/4 de</i>  <i>tour tête céramique</i>  <i>basculement vérin électrique</i>  <i>Régulation thermostatique</i>  <i>séquentielle.</i>  <i>Dim L800 x P835 x H900 mm</i>  <i>Alim. TRI 400V+N+T 9kW</i> </p>

<p>Fiche C6 : Plancha</p>	<p>Marque CAPIC Modèle CELTIC W380926 Construction inox 18-10 brossé. Dessus 30/10. Habillage 10/10. Structure 20/10. Piètement vérin composite H150 réglable. Bord avant rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes. Dessous placard fermé Plaque lisse inox, dim. 400x550 mm Thermostatée. Pare éclaboussure soudé Tiroir de récupération des jus Livré avec raclette de nettoyage. Dim. L400 x P836 x H900/930 mm Tri 400 V P 5 kW</p>
<p>Fiche C7 : Plaque à induction</p>	<p>Marque CAPIC Modèle CELTIC 800 - W381725 Construction inox AISI 304. 2 foyers à induction de 5 kW chacune. Construction inox AISI 304. Dessus ép. 30/10. Structure 20/10. Façade et côtés 10/10. Soubassement à pieds réglables. Dessus finition hygiène renforcée. Commutateur 7 positions. Dim. L400 x P836 x H900/930 mm Alim. TRI 400V+N+T 10 kW</p>

Fiche	Description
Fiche C8 : Caniveau de sol	<p>Marque <b>BLUCHER</b> Modèle <b>CANOX4P800</b> Fabrication en acier inox AISI304, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur. Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée 19 mm. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale Ø 110. Garde d'eau 52 mm par pièce siphonoïde amovible, panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre. Débit 4 L/s. Dim. L:800 P:400</p>
Fiche C9 : Table centrale mobile	<p>Px Uni. HT de l'écoparticipation 2.45 € Px Uni. HT hors écoparticipation 773.75 € Marque <b>SOFINOR</b> Modèle <b>TAC722RP</b> Table centrale démontable rayonnée dim 2200x700 ht 900. dessus inox aisi 304l, ép 15/10ème renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm. rayon de 20mm, bord tombé de 60mm, coins soudés. pieds en tube inox aisi 304l ø38 sur 4 roulettes polyamide dont 2 à frein. pieds fixés dans les 4 bandeaux inox. Dim. L:2200 P:700 H:900</p>
Fiche C10 : Lave mains	<p>Marque <b>SOFINOR</b> Modèle <b>LMASB</b> Tout inox AISI 304L. A commande fémorale. Avec dossier H270 mm incliné à 30°. Cuve ronde Ø 305 mm. Avec pré-mélangeur. Avec flexible de liaison, siphon, bec col de cygne, clapet anti-retour. Robinet poussoir de haute qualité agréé <b>SRIPS</b> Dim. L384 x P353 x H524 mm</p>
Fiche C11 : Centrale de désinfection	<p>Marque <b>FRANSTAL</b> Modèle <b>HERHCENE14121</b> Centrale évolution 1 produit. Coffret moulé en polypropylène, tresse inox Lg 1,5 m, vanne d'alimentation, disconnecteur CA (NF), tuyau alimentaire Ø12x20 longueur 15 m, pistolet anti-choc modèle <b>DINGA</b>. Support bidon 5 litres. Mélangeur type venturi. Système anti-pollution. Dim. L300 x P200 x H170 mm <b>MITIGEUR 38° AVEC CLAPETS NF + RACCORD TOURNANT</b> Marque <b>ERDEMIL</b> Modèle <b>PMIT100001</b> Avec raccords tournants. Température réglable de 30 à 60°C. Avec clapets anti-pollution NF</p>



Fiche	Description
Fiche C12 : Armoire froide négative	<p>Marque FRANSTAL Modèle SPACE PLUS XFB/70 ARMOIRE CONSERVATEUR GN2/1 AVEC 1 PORTE AVEC GAS R290- 700 litres -TEMP. -18/-21°C - INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR RÉALISÉ ENACIER INOX AISI 304 - REFRIGERATION VENTILÉ - ISOLATION 75 mm - CONTROLE DIGITALE - UNITÉ FRIGORIFIQUE TROPICALISÉE - DEGIVRAGE AUTOMATIQUE - ELIMINATION AUTOMATIQUE DE L'EAU DE CONDENSATION – ÉCLAIRAGE À LUMIÈRES LED – PORTE AVEC CLÉ - TENSION D'ALIMENTATION: 1X230V/50Hz - DOTATION: NO. 3 Puissance Gaz 615 kW Alim. 230V MONO P:0.59 kW Dim. L:700 P:890 H:2100 <b>GRILLE INOX GN2/1</b> Marque BLANCO Modèle 550266 Construction inox 18/10. Structure Ø 5 mm et traverses Ø 3 mm Dim. L650 x P530 mm</p>
Fiche C13 : Armoire froide positive	<p>Marque FRANSTAL Modèle FGE45002080.K5 Armoire réfrigérée ventilée GN2/1. Température -2/+8°C. Dégivrage automatique. Evaporation des condensats automatique. Porte à fermeture automatique, serrure joint magnétique démontable sans outils. Intérieur emboutie équipée avec 24 niveaux d'un pas de 55 mm. Construction inox AISI 304. Isolation ép. 80 mm. Contrôle électronique tactile digitale. Groupe frigorifique monobloc au gaz R290. Dotation 3 grilles GN2/1 Evaporateur traité par cataphorèse. Alim. MONO 230V+T 0,19 kW Dim. L700 x P890 x H2100 mm <b>GRILLE INOX GN2/1</b> Marque BLANCO Modèle 550266 Construction inox 18/10. Structure Ø 5 mm et traverses Ø 3 mm Dim. L650 x P530 mm</p>

Fiche	Description
Fiche C14 : Tableau du chef	<p>Marque SOFINOR Modèle TAH12CD Tout inox AISI304L. 1 cuve inox de 400x400x250 soudée à droite. Dessus adossé en tôle inox, ép 15/10ème, renforcé par un panneau mélaminé de 19 mm, bords rayonnés (20mm), bord tombé de 60mm. Dossieret AR 100x20 incliné à 30°. Piedsen tubes inox Ø38 sur vérins en ABS. Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox. Bonde et tube surverse. Dim. L:1200 P:700 H:900</p> <p><b>ETAGERE BASSE PLEINE AMOVIBLE BORDS RAYONNES</b></p> <p>Marque SOFINOR Modèle EGA712 Etagère basse pleine amovible, à bords rayonnés - Tout inox AISI 304L ép 15/10 Dim. L:1200 P:700 H:60</p> <p><b>ROBINET MELANGEUR MONOTROU COL DE CYGNE</b></p> <p>Marque SOFINOR Modèle PLARQT1 Robinet mélangeur finition chromée. 2 manettes 1/4 de tour. Clapets anti-retour. Col de cygne pivotant de 300 mm. Fixation mono-trou, perçage Ø 30 mm. Débit 30 à 35 l/min à 3 bars. Hauteur utile sous col de cygne: 225 mm. Livré avec flexibles ½.</p>
Fiche C15 : Destructeur d'insectes	<p>Px Uni. HT de l'écoparticipation 0.18 € Px Uni. HT hors écoparticipation 111.88 € Marque SOFINOR Modèle TMX30 Inox AISI 304L et PVC. Bac récupérateur entièrement amovible. 3 types de pose : suspendu, posé ou fixé au mur. Utilisation intérieure. Durée de vie de la lampe à LED 20 000 h. Ergonomie : Plusieurs fixations possibles. Hygiène : facile à nettoyer. Sécurité : Arrêt de l'appareil par tiroir amovible. 2 Tubes de 7 W chacun. Surface conseillée 100 m² Alim. MONO 230V+T Dim. L548 x P112 x H262 mm</p>
Fiche C15' : Armoire de stérilisation 10 couteau	<p>Px Uni. HT de l'écoparticipation 0.43 € Px Uni. HT hors écoparticipation 294.38 € Marque SOFINOR Modèle MZC10 Inox AISI 304L. Lampe germicide : durée de vie 8000 h. Avec barre aimantée. Capacité 10 à 15 couteaux. Minuterie 120 min. IP24. Plis écrasés et toit incliné entièrement lisse. Porte en plexi. Coupure de sécurité à l'ouverture des portes. Dessu incliné Dim. L593 x P150 x H646 mm Alim. MONO 230V+T</p>

Fiche	Description
Fiche C16 : Friteuse	<p>Marque CAPIC Gamme CELTIC 800 - W381031 Construction inox 18.10 brossé. Dessus ép. 30/10, habillage 10/10 et structure 20/10. Piétement inox. Capacité 15L. Relevage manuel 2 paniers 360x285x135mm. Commandes digitales avec dégivage. Cuve inox. Rendement 25-30 kg/h frites surgelées 6x6. Thermostat 100-180°C sécurité positive 220°C. Chauffage par résistance oblongue blindée inox basculante. Vidange par vanne 1/4 de tour diam.20/27. 1 panier fil inox 360x285x135. Placard fermé par porte doublée. Bac de récupération dans placard Dim. L400 x P835 x H900 mm Alim. TRI 400V+N+T 10 kW</p>

Concerne :

- RDC Cuisine – préparation chaude

### 3.5. CIRCULATION RDC

Fiche CI1 : Caniveau de sol	<p>Marque BLUCHER Modèle CANOX4P400 Pour sol résine / carrelage. Caniveau télescopique avec platine d'étanchéité. Fabrication en acier inox AISI304, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur. Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée 19 mm. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale Ø 110 mm. Garde d'eau 52 mm par pièce siphonoïde amovible, panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre. Débit 4 L/s. Livré avec plaque d'obturation chantier Dim. L400 x P400 mm</p>
-----------------------------	---

Concerne :

- RDC Cuisine – circulation RDC

### 3.6. LAVERIE PLONGE

Fiche	Description
Fiche L1 : Table d'entrée laveuse	<p><b>TABLE GLISSEMENT AVEC PLAGE ARR, DOSSERET ET 1 CUV</b>  <i>Marque SOFINOR</i>  <i>Modèle TLC11D</i>  <i>Table de glissement avec plage arrière, dossier 100x20 et 1 cuve de 400x400 -</i>  <i>Tout inox AISI 304L - Dessus ép 15/10 -</i>  <i>Piètement 2 tubes ronds Ø 38 mm - Sur vérins ABS</i>  <i>Dim. L:1100 P:750 H:875</i></p> <p><b>ARCEAU PIETEMENT ROND TABLE HT 875 MM</b>  <i>Marque SOFINOR</i>  <i>Modèle ENTL875NLR</i>  <i>Arceau piètement rond table ht875 mm</i></p> <p><b>DOUCHETTE MELANGEUSE MONOTROU AVEC COL DE CYGNE</b>  <i>Marque SOFINOR</i>  <i>Modèle PLADMC</i>  <i>Avec robinet de puisage.</i>  <i>Construction acier inox AISI304 + laiton chromé. Mélangeur avec clapets anti-retour. Ressort de sécurité. Flexible L1200 mm en tresse inox. Débit : 17l/min pour une pression de 3/4 bars. Manettes ergonomiques avec tête à céramique haute qualité. Tête de douchette RDCPNY inox intérieur</i></p> <p><b>ETAGERE BASSE PLEINE AMOVIBLE 909 X 440 - E.A PIET</b>  <i>Marque SOFINOR</i>  <i>Modèle EGL11</i></p>
Fiche L2 : Laveuse à capot	<p><i>Marque FRANSTAL</i>  <i>Modèle LARAH800ESI PRSDDXPH</i>  <b>CAPOT ELECTRONIQUE HEAVY DUTY 12,5KW + DOSEUR DETERGENT + PRS</b>  <i>rinçage indépendant du réseau</i>  <i>+MPOWER (commutable 9,75kW ou 230/3 ou 6,75 mono), h. utile 42cm. Lavage GN1/1 (casier spécial).</i>  <i>Autonettoyage+Autodiagnostic+Thermomètre. Bras lavage+rinçage inox; cuve emboutie latérale+filtre inox; Fonction GREEN économie énergie; Thermostop T° rinçagegarantie; doseurs électriques;cycles 60-120-180-540"; 2 casiers assiettes, 1verres,</i>  <i>Alim. 400V Tri+N+T P:12,5 kW</i>  <i>Dim. L:760 P:793 H:1494</i></p>

Fiche	Description
Fiche L3 : Adoucisseur	<p><b>RONDEO 2 CHRONO EAU CHAUDE</b>  <i>Marque CTA  Modèle RONDEO2CC  Version Eau Chaude - max 65°C. Tête de commande bronze. Chronométrique.  Résine agréée consommation humaine.  Capot de protection en PETG. Flotteur double sécurité de saumurage. Mixing de réglage de dureté résiduelle. By-pass bronze F 26/34. 2 Mamelons M26M20. 2 Flexibles Inox FF201308. Tube de vidange armé 12/19 L=2m  Alim. 230V MONO P:0,003 kW  Dim. L:320 P:500 H:715</i></p> <p><b>SUPPORT MOBILE POUR RONDEO</b>  <i>Marque CTA  Modèle ROLEO  Support mobile pour RONDEO 1/2/3  Dim. L:250 P:460 H:80</i></p>
Fiche L4 : Table de sortie	<p><b>TABLE DE GLISSEMENT SIMPLE, PIETEMENT ROND DIA 38M</b>  <i>Px Uni. HT de l'écoparticipation 0.48 €  Px Uni. HT hors écoparticipation 480.00 €  Marque SOFINOR  Modèle TLS11  Table de glissement simple, piètement rond démontable 2 pieds - Dessus en inox AISI 304L, ép 15/10. Piètement en tube rond Ø 38mm. Sur vérins ABS. Conçue pour 2 casiers à vaisselle 500x500 mm.  Dim. L:1100 P:600 H:875</i></p>
Fiche L5 : Lave mains	<p><i>Marque SOFINOR  Modèle LMASB  Tout inox AISI 304L. A commande fémorale. Avec dossier H270 mm incliné à 30°. Cuve ronde Ø 305 mm. Avec pré-mélangeur. Avec flexible de liaison, siphon, bec col de cygne, clapet anti-retour. Robinet poussoir de haute qualité agréé SRIPS  Dim. L384 x P353 x H524 mm</i></p>
Fiche L5' : Support sac poubelle a pince 110L	<p><i>Marque SOFINOR  Modèle CPB11P3  Inox AISI 304L. Tubes en acier inoxydable 0,9 mm, d'épaisseur Ø 19 mm. Pince en caoutchouc ép. 8 mm. plateau inox de support sac poubelle. 2 roulettes pivotantes avec freins  Dim. L520 x P190 x H955 mm</i></p>

Fiche	Description
Fiche L6 : Centrale de désinfection	<p><b>POSTE DE NETTOYAGE ET DESINFECTION</b>  <i>Marque FRANSTAL</i>  <i>Modèle HERHCENE14120</i>  <i>Centrale de désinfection 1 produit. Coffret moulé en polypropylène, tresse Inox Lg 1,50m, vanne d'alimentation, disconnecteur CA, tuyau alimentaire Ø 12X20, pistolet anti-choc, support bidon 5 litres, avec tuyau de 10 mètres</i>  <i>Dim. L:342 P:170 H:478</i></p> <p><b>MITIGEUR 38° AVEC CLAPETS NF + RACCORD TOURNANT</b>  <i>Marque ERDEMIL</i>  <i>Modèle PMITI00001</i>  <i>Avec raccords tournants.</i>  <i>Température réglable de 30 à 60°C.</i>  <i>Avec clapets anti-pollution NF</i></p>
Fiche L7 : Armoire haute	<p><i>Px Uni. HT de l'écoparticipation 5.55 €</i>  <i>Px Uni. HT hors écoparticipation 2 515.63 €</i>  <i>Marque SOFINOR</i>  <i>Modèle MAG14</i>  <i>Tout inox AISI 04L. 2 portes coulissantes doublées. 1 serrure et 1 poignée par porte. 3 étagères dont 2 réglables en hauteur. Charge par niveau : 520 kg. Dessus incliné à 15° pour le respect des normes d'hygiène. Pieds composite Ø 40 mm hauteur 155 mm réglables sur 70 mm.</i>  <i>Dim. L:1400 P:600 H:1935</i></p>
Fiche L8 : Rayonnage	<p><b>RAYONNAGE FERMOSTOCK 4N 6611</b>  <i>Px Uni. HT de l'écoparticipation 5.69 €</i>  <i>Px Uni. HT hors écoparticipation 526.29 €</i>  <i>Marque FERMOD</i>  <i>Modèle FERMOSTOCK 6611</i>  <i>4 niveaux. Avec clayettes Polymère amovibles (lavables en machine). Structure Duralinox anodisée 20 microns. Résiste au froid jusqu'à - 40°C. Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil. Vérins composite et visserie inox. Bénéficie de la marque NF "Hygiène Alimentaire" et NSF "Food Equipment"</i>  <i>Dim. L:2427 P:560 H:1685</i></p>
Fiche L9 : Destructeur d'insectes	<p><i>Px Uni. HT de l'écoparticipation 0.18 €</i>  <i>Px Uni. HT hors écoparticipation 111.88 €</i>  <i>Marque SOFINOR</i>  <i>Modèle TMX30</i>  <i>Inox AISI 304L et PVC. Bac récupérateur entièrement amovible. 3 types de pose : suspendu, posé ou fixé au mur. Utilisation intérieure. Durée de vie de la lampe à LED 20 000 h. Ergonomie : Plusieurs fixations possibles. Hygiène : facile à nettoyer. Sécurité : Arrêt de l'appareil par tiroir amovible. 2 Tubes de 7 W chacun. Surface conseillée 100 m²</i>  <i>Alim. MONO 230V+T</i>  <i>Dim. L548 x P112 x H262 mm</i></p>

Fiche	Description
Fiche L10 : Caniveau de sol	<p><b>CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE AVEC PLATINE 400X400</b>  <i>Marque BLUCHER  Modèle CANOX4P400  Pour sol résine / carrelage.  Caniveau télescopique avec platine d'étanchéité. Fabrication en acier inox AISI304, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur. Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée 19 mm. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale Ø 110 mm. Garde d'eau 52 mm par pièce siphonide amovible, panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre. Débit 4 L/s. Livré avec plaque d'obturation chantier  Dim. L400 x P400 mm</i></p>
Fiche L11 : Table de triage centrale pieds ronds démontables	<p><b>TABLE DE TRIAGE CENTRALE PIEDS RONDS DEMONTABLES</b>  <i>Px Uni. HT de l'écoparticipation 1.12 €  Px Uni. HT hors écoparticipation 970.63 €  Marque SOFINOR  Modèle TLT-16  Table de triage centrale 4 pieds ronds démontables. Inox AISI 304L . Piétement en tube rond Ø 38mm. Sur vérins ABS. Dessus avec bords anti-ruissellement. Bonde. Ecoulement central parle biais d'une pointe de diamant.  Dim. L:1451 à 1650 P:700 H:875</i></p> <p><b>TROU VIDE-DECHETS SAILLANT /TAMPON CAOUTCHOUC</b>  <i>saillant avec bourrelet caoutchouc noir, Ø int. 165 mm</i></p>
Fiche L12 : Plonge	<p><b>PLONGE 700 RAYONNEE</b>  <i>Marque SOFINOR  Modèle PA219D  Plonge dessus rayonné 20 mm, bord tombé de 60 mm, tout inox AISI 304L ép. 15/10, 2 bacs de 600x500xH320 et 1 égouttoir cannelé à droite. Bords anti-ruissellement et dossier arrière 100x20 mm incliné à 30°. Pieds en tube inox Ø 38 mm sur vérins réglables en ABS noir. Pieds fixés dans les bandeaux inox. Bonde et tube surverse.  Dim. L1900 x P700 x H900 mm</i></p> <p><b>DOUCHETTE MELANGEUSE MONOTROU AVEC COL DE CYGNE</b>  <i>Marque SOFINOR  Modèle PLADMC  Avec robinet de puisage.  Construction acier inox AISI304 + laiton chromé. Mélangeur avec clapets anti-retour. Ressort de sécurité. Flexible L1200 mm en tresse inox. Débit : 17l/min pour une pression de 3/4 bars. Manettes ergonomiques avec tête à céramique haute qualité. Tête de douchette RDCPNY inox intérieur</i></p>

Concerne :

- RDC Cuisine – laverie plonge



### 3.7. LEGUMERIE

Fiche	Description
Fiche LG1 : Cuve mobile de trempage casier	<p>Marque <b>TOURNUS</b> Modèle 806066 100 litres, surélevée avec bonde à levier vanne quart-de-tour et évacuation tube inox d.42 mm descendant à 130 mm du sol pare-chocs caoutchouc périphérique 4 roues pivotantes diamètre 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein Dim. L:740 P:740 H:900</p>
Fiche LG2 : caniveau de sol	<p><b>CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE AVEC PLATINE 400X400</b> Marque <b>BLUCHER</b> Modèle CANOX4P400 Pour sol résine / carrelage. Caniveau télescopique avec platine d'étanchéité. Fabrication en acier inox AISI304, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur. Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée 19 mm. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale Ø 110 mm. Garde d'eau 52 mm par pièce siphonoïde amovible, panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre. Débit 4 L/s. Livré avec plaque d'obturation chantier Dim. L400 x P400 mm</p>
Fiche LG3 : Rayonnage	<p><b>RAYONNAGE FERMOSTOCK 4N 6611</b> Marque <b>FERMOD</b> Modèle FERMOSTOCK 6611 4 niveaux. Avec clayettes Polymère amovibles (lavables en machine). Structure Duralinox anodisée 20 microns. Résiste au froid jusqu'à - 40°C. Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil. Vérins composite et visserie inox. Bénéficie de la marque NF "Hygiène Alimentaire" et NSF "Food Equipment" Dim. L:1077 P:560 H:1685</p>

Concerne :

- RDC Cuisine – Légumerie



### 3.8. PREPARATION FROIDE

Fiche	Description
Fiche P1 : Evaporateur	<p><b>EVAPORATEUR 1.00</b>  <i>Modèle FRIGA BOHN</i>  <i>Modèle NTA M 0R 1-AC</i>  <i>Fluide R134a. Carrosserie ABS recyclable avec grilles démontables individuellement. Batteries constituées d'ailettes alu. Ventilateur bi-vitesse 6/8 pôles. 1 ventilateur Ø 350 mm. Egouttoir intérieur 2,23 W à 10°C</i>  <i>Dim. L872 x P819 x H299 mm</i>  <i>Alim. MONO 230V+T</i></p> <p><b>COFF ELEC EXPERT 202WCC</b>  <i>Marque FREDDOX</i>  <i>Modèle EXPERT 202WCC</i>  <i>Gestion de systèmes frigorifiques monophasés jusqu'à 1kW de puissance absorbée. Pilotage direct du compresseur, la résistance de dégivrage, l'évaporateur et l'éclairage grâce à 4 sorties mono connectables aux équipements. Fonction pump-down (pilotage de l'électrovanne par le coffret et du compresseur par le pressostat). 2 sorties auxiliaires contact sec configurables. 2 entrées configurables et 2 sondes NTC fournies -45 à +99°C</i>  <i>Dim. L263 x P96 x H180 mm</i></p>
Fiche P2 : Groupe frigorifique	<p><b>GRP SLID V2 UDNT6226GK 230/1</b>  <i>Marque EMBRACO</i>  <i>Modèle SLIDING V2 - UDNT6226GK</i>  <i>Espace optimisé pour un accès total aux composants et accès tiroir pour faciliter la maintenance. Compresseur piston ou Scroll Embraco avec résistance de carter. Pressostats HP et BP. Vannes d'isolement aspiration et liquide. Ligne liquide avec déshydrateur et voyant. Boîtier de raccordement électrique et interrupteur de proximité. Fluide R449a. Puissance frigo 1,48 à -8°C. Niveau sonore 35 dBA à 10 m.</i>  <i>Dim. L840 x P464 x H484 mm</i>  <i>Alim. MONO 230V+T</i></p>
Fiche P3 : Table rayonnée	<p><b>TABLE DEM RAYONNEE PROF700 DOSS + ETGRE</b>  <i>Px Uni. HT de l'écoparticipation 2.50 €</i>  <i>Px Uni. HT hors écoparticipation 868.75 €</i>  <i>Marque SOFINOR</i>  <i>Modèle TADEG718</i>  <i>Table à dossier démontable rayonnée. Dessus inox AISI 304L, ép 15/10 renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm. Rayon de 20 mm, bord tombé de 60 mm, coins soudés. Dossier AR 100x20 incliné à 30°. Pieds en tube inox AISI 304L Ø38 sur vérins réglables en ABS noir. Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox. Avec étagère basse.</i>  <i>Dim. L:1800 P:700 H:900</i></p>

Fiche	Description
Fiche P3' : Variante table à flux laminaire 4gn1/1	<p>Marque DORAMETAL Modèle DMLS Table à flux laminaire 4xGN1/1. Construction mécano-soudée-rivetée sur châssis soudé en tube rond. Groupe frigorifique logé. Contrôleur avec affichage digital. Isolation par mousse polyuréthane écologique. Grille d'aération démontable sans outils. Alimentation 220V/16A Bac GN1/3-100mm pour les eaux de dégivrage. Equipé en plaques de découpe polyamide GN1/1. Flux d'air horizontal de droite vers la gauche. Température au-dessus Dim. L:1745 P:700 H:1100</p>
Fiche P4 : Table adossée	<p><b>TABLE MOBILE+ ETAGERE</b> Marque SOFINOR Modèle TADEG714RP Table à dossier rayonnée. Dessus inox AISI 304L, ép 15/10ième renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge de 19mm. Rayon de 20mm. Bord tombé de 60mm, coins soudés. Dossier arrière 100x20 incliné à 30°. Pieds en tube inox AISI 304L Ø38 sur 4 roulettes polyamide dont 2 à frein. Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox. Avec étagère basse Dim. L:1400 P:700 H:900</p>
Fiche P5 : Cutter mélangeur	<p><b>CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR 5,5L</b> Marque DITO SAMA Modèle DBY55YVV - 600450 Cuve inox capacité 5,5 L. Vitesse variable 300 à 3700 tr/min. Couvercle transparent démontable et solidaire du châssis. Châssis métallique. Tableau de commande plat et étanche. Fonction pulse. Fourni avec racleur / émulsionneur et couteaux microdentés. Dim. L256 x P415 x H482 mm Alim. MONO 230V+T 1,3 kW</p>
Fiche P6 : Destructeur d'insectes	<p>Marque SOFINOR Modèle TMX30 Inox AISI 304L et PVC. Bac récupérateur entièrement amovible. 3 types de pose : suspendu, posé ou fixé au mur. Utilisation intérieure. Durée de vie de la lampe à LED 20 000 h. Ergonomie : Plusieurs fixations possibles. Hygiène : facile à nettoyer. Sécurité : Arrêt de l'appareil par tiroir amovible. 2 Tubes de 7 W chacun. Surface conseillée 100 m<sup>2</sup> Alim. MONO 230V+T Dim. L548 x P112 x H262 mm</p>

Fiche	Description
Fiche P7 : Lave mains	<p>Marque SOFINOR Modèle LMASB Tout inox AISI 304L. A commande fémorale. Avec dossier H270 mm incliné à 30°. Cuve ronde Ø 305 mm. Avec pré-mélangeur. Avec flexible de liaison, siphon, bec col de cygne, clapet anti-retour. Robinet poussoir de haute qualité agréée SRIPS Dim. L384 x P353 x H524 mm</p>
Fiche P9 : Caniveau de sol	<p><b>CANIVEAU DE SOL TELESCOPIQUE AVEC PLATINE 400X400</b> Marque BLUCHER Modèle CANOX4P400 Pour sol résine / carrelage. Caniveau télescopique avec platine d'étanchéité. Fabrication en acier inox AISI304, cuvette rectangulaire orientable et ajustable en hauteur. Fermeture par caillebotis antidérapant à maille carrée 19 mm. Evacuation centrée par siphon télescopique avec platine d'étanchéité, sortie verticale Ø 110 mm. Garde d'eau 52 mm par pièce siphon amovible, panier extractible visible sous grille, attente pour mise à la terre. Débit 4 L/s. Livré avec plaque d'obturation chantier Dim. L400 x P400 mm</p>
Fiche P10 : Armoire de stérilisation 10 couteaux	<p>Marque SOFINOR Modèle MZC10 Inox AISI 304L. Lampe germicide : durée de vie 8000 h. Avec barre aimantée. Capacité 10 à 15 couteaux. Minuterie 120 min. IP24. Plis ébrasés et toit incliné entièrement lisse. Porte en plexi. Coupure de sécurité à l'ouverture des portes. Dessu incliné Dim. L593 x P150 x H646 mm Alim. MONO 230V+T</p>

Concerne :

- RDC Cuisine – préparation froide

### 3.9. CIRCULATION SS

Fiche	Description
Fiche F1 : Armoire froide positive 1300	<b>XFN/140 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉ GN 2/1 AVEC 2 PORTES</b> <i>Marque FRANSTAL</i> <i>Modèle SPACE PLUS</i> <b>XFN/140 ARMOIRE RÉFRIGÉRÉ GN 2/1</b> <b>AVEC 2 PORTES AVEC GAS R290 - cm</b> <b>139x89x210h - 1400 litres - TEMP. -2/+8°C</b> <b>- INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR RÉALISÉ</b> <b>ENACIER INOX AISI 304 -</b> <b>REFRIGERATION VENTILÉ - ISOLATION</b> <b>75 mm - CONTROLE DIGITALE - UNITÉ</b> <b>FRIGORIFIQUE TROPICALISÉE -</b> <b>DEGIVRAGE AUTOMATIQUE -</b> <b>ELIMINATION AUTOMATIQUE DE L'EAU</b> <b>DE CONDENSATION – ÉCLAIRAGE À</b> <b>LUMIÈRES LED – PORTE AVEC CLÉ -</b> <b>TENSION D'ALIMENTATION:</b> <b>1X230V/50Hz - DOTATION: NO. 6</b> <i>Puissance Gaz 560 kW</i> <i>Alim. 230V MONO P:280 kW</i> <i>Dim. L:139 P:89 H:210</i>
Fiche F2 : Armoire froide positive 600	<b>ARMOIRE FROIDE POSITIVE 1 PORTE</b> <b>GN2/1 700L</b> <b>1.00 1 910.55 1 910.55</b> <i>Marque FRANSTAL</i> <i>Modèle FGE45002080.K5</i> <b>Armoire réfrigérée ventilée GN2/1.</b> <b>Température -2/+8°C. Dégivrage</b> <b>automatique. Evaporation des condensats</b> <b>automatique. Porte à fermeture</b> <b>automatique, serrure joint magnétique</b> <b>démontable sans outils. Intérieur emboutie</b> <b>équipée avec 24 niveaux d'un pas de 55</b> <b>mm. Construction inox AISI 304. Isolation</b> <b>ép. 80 mm. Contrôle électronique tactile</b> <b>digitale. Groupe frigorifique monobloc au</b> <b>gaz R290. Dotation 3 grilles GN2/1</b> <b>Evaporateur traité par cataphorèse.</b> <i>Alim. MONO 230V+T 0,19 kW</i> <i>Dim. L700 x P890 x H2100 mm</i>

Concerne :

- RDJ Cuisine – circulation SS

### 3.10. LOCAL DECHETS

Fiche	Description
Fiche F3 : Evaporateur	<p><b>EVAPORATEUR LOCAL DECHETS</b>  <i>Marque FRIGA BOHN  Modèle 3C-A3144L +TXV  Carrosserie en tôle acier galvanisé, entièrement prélaquée blanche. Égouttoir articulé pivotant à coins arrondis en aluminium pré-laqué  Batteries constituées d'ailettes aluminium associées à des tubes cuivre aux structures internes rainurées. PMS = 25 bar. Moto-ventilateurs hélicoïdes. 1 ventilateur Ø 300 mm, monobloc, IP44, classe B, protecteur thermique interne. Débit d'air 1470 m3/h. Fluide R449a. Puissance frigo 2,94 à 10°C  Dim. L672 x P484 x H428 mm  Alim. MONO 230V+T 1 kW</i></p> <p><b>COFF ELEC EXPERT 202WCC</b>  <i>Marque FREDDOX  Modèle EXPERT 202WCC  Gestion de systèmes frigorifiques monophasés jusqu'à 1kW de puissance absorbée. Pilotage direct du compresseur, la résistance de dégivrage, l'évaporateur et l'éclairage grâce à 4 sorties mono connectables aux équipements. Fonction pump-down (pilotage de l'électrovanne par le coffret et du compresseur par le pressostat). 2 sorties auxiliaires contact sec configurables. 2 entrées configurables et 2 sondes NTC fournies -45 à +99°C  Dim. L263 x P96 x H180 mm</i></p>
Fiche F4 : Groupe frigorifique	<p><b>GRP R404AWINAJ4517ZF 230/1/50</b>  <i>Marque TECUMSEH  Modèle WINAJ4517ZFZ  Fluide R449A, puissance frigorifique 3,1 kW à 0°C.  Niveau sonore à 10 m : 32 dBA. Carénage en polypropylène pour une meilleure protection aux ambiances salines. Vannes d'isollements aspiration / liquide. Ligne liquide avec déshydrateur et voyant. Interrupteur de proximité et contacteur compresseur, pressostat HP/BP. 1 ventilateur. 1650 m3/h  Dim. L942 x P654 x H710 mm  Alim. MONO 230V+T 0,83 kW</i></p> <p><b>LIAISONS FRIGORIFIQUES</b>  <i>Tubes cuivre qualité frigorifique  Isolant M1 anti-condensation  Test d'étanchéité sous azote</i></p>

Fiche	Description
Fiche F5 : Centrale de désinfection	<p><b>POSTE DE NETTOYAGE ET DESINFECTION</b>  <i>Marque FRANSTAL</i>  <i>Modèle HERHCENE14120</i>  <i>Centrale de désinfection 1 produit. Coffret moulé en polypropylène, tresse Inox Lg 1,50m, vanne d'alimentation, disconnecteur CA, tuyau alimentaire Ø 12X20, pistolet anti-choc, support bidon 5 litres, avec tuyau de 10 mètres</i>  <i>Dim. L:342 P:170 H:478</i></p> <p><b>MITIGEUR 38° AVEC CLAPETS NF + RACCORD TOURNANT</b>  <i>Marque ERDEMIL</i>  <i>Modèle PMITI00001</i>  <i>Avec raccords tournants.</i>  <i>Température réglable de 30 à 60°C.</i>  <i>Avec clapets anti-pollution NF</i></p>

### 3.11. DISTRIBUTION REPAS EN SALLE

Fiche	Description
Fiche : Chariot bain marie de distribution	<p><i>Marque BLANCO</i>  <i>Modèle SAW3 - 572154</i>  <i>Chariot de distribution de repas en acier inoxydable 3 cuves simples avec thermostat, chauffées humides et sèches, 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec frein. Capacité : 3 x GN 1/1-200 ou ses subdivisions. Cuves réglables et chauffées séparément. poignée de manutention.</i>  <i>Hauteur de travail 900 mm</i>  <i>Alim. 230V MONO P:2,1 kW</i>  <i>Dim. L1276 x P714 x H933 mm</i></p>
Fiche : Armoire satellite gn10-10 nvx gn1/1 entrée 325mm	<p><i>Marque BOURGEAT</i>  <i>Modèle SATELLITE 4G - 843210</i>  <i>Armoire chauffante avec porte inox à fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position. Capacité chargement : Bacs Inox 10 GN1/1-65.</i>  <i>Parois à glissières embouties. Espacement entre glissières 71 mm. Tableau de commande tactile en façade sur la porte.</i>  <i>Système de chauffe ventilée. Démarrage différé programmable. Traçabilité des informations. Poignées latérales de préhension. 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins</i>  <i>Alim. MONO 230V+T 0,95 kW</i>  <i>Dim. L585 x P844 x H1079 mm</i></p>

Fiche	Description
Fiche : Armoire satellite 1/1 gn10 4g modèle réfrigéré	<p>Marque BOURGEAT Modèle SATELLITE 4G - 842010 Construction inox. Porte inox à fermeture à clé. Capacité 10 GN1/1 au pas de 71 mm. Parois à glissières embouties. Charge maxi 100 Kg. Température réglable de +1°C à +8°C. Tableau de commande tactile en façade. traçabilité des informations : (courbes T°, coupures électriques, alarmes). Gaz réfrigérant R290. 2 roues Ø125 mm avec freins. Norme NF. Manutention aisée avec poignée ergonomique. Bac de récupération des condensats. Alim. MONO 230V+T 0,28 kW Dim. L791 x P804 x H1123 mm</p>

### 3.12. ESSAIS ET VERIFICATIONS

Dès l'achèvement des travaux, il sera procédé avant que l'Entrepreneur n'ait quitté le chantier et en présence du Maître d'Œuvre et du Bureau de Contrôle, à des essais et vérifications qui seront valables pour la réception.

Tous les essais, réglages, vérifications de performances et matériels nécessaires à ceux-ci sont à la charge de l'Entrepreneur.

Dans le cadre de la police "Dommages - Ouvrages", l'Entrepreneur est tenu d'assurer les contrôles définis par les fiches AQC

Les résultats de ces essais seront consignés sur le modèle de procès-verbal du document technique fiche AQC

Fiches essais évaporateurs – mise en service et contrôle de fluides frigorigènes

L'Entrepreneur du présent lot est tenu de remettre ce document au Maître d'Œuvre et il en assurera les frais.

Il sera procédé aux essais d'étanchéité qui seront effectués au fur et à mesure de l'avancement des travaux et procédera à tous les réglages nécessaires. Cette vérification sera réalisée conformément à l'article 4.21 du D.T.U. 60.1.

Le fonctionnement des appareils sera vérifié conformément du D.T.U. 60.1.

Tous les matériels et personnels nécessaires à ces essais seront fournis par l'Entrepreneur.

Les essais porteront :

- Sur le matériel de cuisson (essai de cuisson et essais d'ébullition)
- Sur le matériel de froid (essais d'étanchéité, essai d'isolation thermique, essai de fonctionnement des dispositifs de sécurité et d'alarme)
- Sur le matériel de la laverie (étanchéité de la machine, essai de sécurité, essai de lavage, essai de séchage)

### 3.13. RECEPTION DES OUVRAGES

Cette réception est en principe unique pour l'ensemble des installations, c'est-à-dire qu'elle ne peut pas être délivrée avant la dernière mise en service partielle.

Bien entendu, elle n'est délivrée que lorsque les installations sont complètes et strictement conformes aux pièces du marché.

L'Entrepreneur devra tenir à disposition du Maître d'Œuvre, tout le matériel de mesure et le personnel qualifié pour effectuer les contrôles.

Le contrat du Maître d'Œuvre ne comprend qu'une visite de réception. Si au jour fixé, il n'est pas possible de faire cette réception, ou si le Maître d'Œuvre doit se déplacer plusieurs fois, ces déplacements seront facturés à l'Entrepreneur sur une base qui sera décidée en début de chantier.

### **3.14. VISITE DE CONTROLE**

La visite de contrôle aura lieu un an après la réception des ouvrages.

Durant cette période, les essais et les réglages qui n'auraient pu être faits auparavant devront avoir été effectués.

Cette visite aura pour but de contrôler si toutes les imperfections relevées au cours du fonctionnement ont été supprimées et si tous les essais sont satisfaisants.

### **3.15. CONTREFAÇONS**

Il reste entendu que l'Entrepreneur garantit son client contre toute action ou poursuite qui pourrait lui être intentée au sujet du matériel installé ou fourni par l'Entrepreneur.

### **3.16. COORDINATION**

L'entrepreneur doit transmettre, dès confirmation de son offre, toutes les tolérances dimensionnelles nécessaires à la réalisation de ses ouvrages et se mettre en rapport avec les entrepreneurs concernés afin d'assurer une parfaite jonction de ses éléments avec les autres ouvrages.

### **3.17. ECHANTILLONS**

L'Entrepreneur soumettra tous les échantillons d'appareils, de robinetterie et raccords grilles, diffuseurs, bouches à l'agrément du Maître d'Ouvre et il en indiquera la provenance. Les petits échantillons seront présentés sur tableau bois (robinetterie, raccords, etc...).

Les échantillons, après accord, resteront sur le chantier dans un local prévu à cet effet jusqu'à la réception des travaux pour servir de base de référence.



---

### **3.18. PSE- EXTENSION DE GARANTIE DES EQUIPEMENTS DE CUISINE**

Le titulaire devra transmettre une extension de garantie des équipements de cuisine de 5 ans.

## 3.19. ANNEXE CUISINE

REP.	Tableau des attentes	Qté.	DIMENSIONS	ELECTRICITE					Haut	CANALISATIONS															Siphonné e sous dalle	Vidange Haute Températur e	
	DESIGNATION		INDICATIVES	Mono + T		Tri + T+ N		Nature alim		Eau Froide				Eau Chaude				Vid.			Eau Fécule	Eau grasse	Eau usée				
	EQ= Equipotentielle / FP= Faux Plafond P.M= Petit Materiel / SM= Sur Mesure		Larg. x Prof. x Haut. (mm)	Unit. kW	Tot. kW	Unit. kW	Tot. kW			Brut. Diam.	Adou. Diam.	Débit brut	Débit adou	Brut Diam.	Adou. Diam.	Débit brut	Débit adou	Haut (m)	Diam.mini (mm)	Débit L/s				Haut (m)			
	<b>IDENTIFICATION DU MATERIEL DE CUISINE</b>									Raccordement mâle avec vanne d'arret				Raccordement mâle avec vanne d'arret													
PREPARATION CHAUDE																											
C1	Four mixte 10GN1/1 sur pietement	1	850x842x1763			19,00	19,00	Cable	0,4									50	0,2	0,4		X			X	Attente a laisser avec 3m de mou, alimentation EFA depuis adoucisseur C2	
C2	Adoucisseur finisseur sur socle roulant	1	250x460x630	0,10	0,1			PC	0,4					20/27		0,2	0,4	32	0,1	0,4			X			Pmax 5bars, T max 20°C	
C3	Cellule à refroidissement rapide	1	755x7500x1575	2,30	2,3			PC	0,2									32	0,1	0,2			x				
C4	Meuble neutre sur placard	3	400x835x900																								
C5	Sauteuse basculante electrique 80L	1	800x835x900			9,00	9,00	Cable	0,1	20/27		0,2		20/27		0,2	0,1									Attente à laisser avec 2m de mou, Pmax EC/EF 5bars, evacuation EG sur caniveau C8	
C6	Grillade inox lisse sur placard	1	400x835x900			5,00	5,00	Cable	0,1																	Attente a laisser avec 3m de mou	
C7	2 foyers à induction sur placard	1	400x835x900			10,00	10,00	Cable	0,1																	Attente a laisser avec 3m de mou	
C8	Caniveau de sol 400x800	1	400x800															110	0,4	sol		X			X		
C9	Table centrale mobile	1	2200x700x900																								
C10	Lave main	1	384x353x524							15/21		0,1		15/21		0,1	0,4	32	0,1	0,4			X				
C11	Poste de lavage et desinfection	1	300x200x170							15/21		0,1		15/21		0,1	1,2									Entraxe EF/EC 45mm	
C12	Armoire negative GN2/1 1 porte	1	700x890x2100	0,60	0,6			PC	2,2																		
C13	Armoire positive GN 2/1 1 porte	2	700x890x2100	0,20	0,4			PC	2,2																		
C14	Table du chef rayonnée avec etagère-bac 400x400 à droite	1	1200x700x900							15/21		0,1		15/21		0,1	0,4	40	0,2	0,4			X			Materiel installé en legumerie	
C15	Desinsectiseur	1	548x112x262	0,10	0,1			PC	2,1																		
C15'	Armoire de sterilisation 10 couteaux	1	593x150x646	0,10	0,1			PC	1,6																		
C16	Friteuse haut rendement 15L	1	400x835x900			10,00	10,00	Cable	0,1																	Attente a laisser avec 3m de mou	
CI1	Siphon de sol 400x400	1	400x400															110	0,4	sol			X				
CIRCULATION																											
CI1	Siphon de sol 400x400	2	400x400															110	0,4	sol			X				
LAVERIE PLONGE																											
L1	Table à glissement avec plage - 1 bac 400x400 à droite	1	1100x750x875							15/21		0,1		15/21		0,1	0,4	40	0,2	0,4		X					
L2	Laveuse à capot	1	760x793x2064			12,55	12,55	Cable	0,1									50	0,2	0,1		X		X	X	Attente à laisser avec 3m de mou, alimentation ECA depuis adoucisseur L3	
L3	Adoucisseur finisseur sur socle roulant Eau Chaude	1	250x460x630	0,10	0,1			PC	0,4					20/27		0,2	0,4	32	0,1	0,4			X			Pmax 5bars, T max 50°C	
L4	Table de sortie à glissement simple	1	1100x600x875																								
L5	Lave main	1	384x353x524							15/21		0,1		15/21		0,1	0,4	32	0,1	0,4			X				
L5'	Porte sac à pince	1	520x190x955																								
L6	Poste de lavage et desinfection	1	300x200x170							15/21		0,1		15/21		0,1	1,2									Entraxe EF/EC 45mm	
L7	Armoire haute	1	1400x600x1935																								
L8	Rayonnage 4 niveaux	1	2427x460x1685																								
L9	Desinsectiseur	1	548x112x262	0,10	0,1			PC	2,1																		
L10	Siphon de sol 400x400	2	400x400															110	0,4	sol			X				
L11	Table de triage centrale avec TVO & pointe de diamant	1	1450x700x875															40	0,2	0,4			X				
L12	Plonge rayonnée 2 bacs 600x500 à gauche	1	1900x700x900							15/21		0,1		15/21		0,1	0,2	40	0,2	0,2			X				

Tableau des attentes		Qté.	DIMENSIONS		ELECTRICITE				Haut (m)	CANALISATIONS																	
REP.	DESIGNATION		INDICATIVES	Mono + T		Tri + T+ N		Nature alim		Eau Froide				Eau Chaude				Vid.			Eau Fécule	Eau grasse	Eau usée	Siphonné e sous dalle	Vidange Haute Températur e		
				Larg. x Prof. x Haut. (mm)	Unit. kW	Tot. kW	Unit. kW			Tot. kW	Brut. Diam.	Adou. Diam.	Débit brut	Débit adou	Brut Diam.	Adou. Diam.	Débit brut	Débit adou	Haut (m)	Diam.mini (mm)							Débit L/s
	EQ= Equipotentielle / FP= Faux Plafond P.M= Petit Matériel / SM= Sur Mesure									Raccordement mâle avec vanne d'arrêt				Raccordement mâle avec vanne d'arrêt													
IDENTIFICATION DU MATERIEL DE CUISINE										Raccordement mâle avec vanne d'arrêt				Raccordement mâle avec vanne d'arrêt													
LEGUMERIE																											
LG1	Bac mobile	1	845x560x900						15/21		0,1		15/21		0,1	1,2										Attente EF/EC à incorporer en cloison, Evacuation EU sur siphon de sol LG2	
LG2	Siphon de sol 400x400	1	400x400														110	0,4	sol				X				
LG3	Rayonnage 4 niveaux	1	1077x460x1685																								
PREPARATION FROIDE																											
P1	Evaporateur et regulation	1	872x819x299	0,20	0,2			Cable	-								32	0,1	0,4				X			Attente à laisse au dessus du faux plafond, centré dans la pièce et avec 3m de mou MINIMUM	
P2	Unite exterieure	1	900x350x600	1,10	1,1			Cable	-																	Attente à laisser à l'emplacement de l'appareil avec 3m de mou MINIMUM, prévoir une protection en tête via disjoncteur courbe D	
P3	Table demie rayonnée avec etagère	1	1800x700x900																								
P3'	Table a flux laminaire (OPTION)	1	1745x700x1100	1,00	1			PC	1,2																	Attente à prévoir par mesure conservatrice	
P4	Table adossé mobile avec etagère	1	1800x700x900																								
P5	Cutter melangeur 5,5L	1	256x415x482	1,30	1,3			PC	1,2																		
P6	Desinsectiseur	1	548x112x262	0,10	0,1			PC	2,1																	Materiel transferé en circulation	
P7	Lave main	1	384x353x524						15/21	0,1	15/21	0,1	0,4	32	0,1	0,4						X					
P8	Panneau isotherme	-	HORS LOT																								
P9	Siphon de sol 400x400	1	400x400														110	0,4	sol				X				
P10	Armoire de sterilisation 10 couteaux	1	593x150x646	0,10	0,1			PC	1,6																		
NC	PC de confort	1	-	1,50	1,5			PC	1,2																		
SOUS SOL CIRCULATION																											
F1	Armoire réfrigéré positive GN 2/1 2 portes	2	1390x890x2100	0,30	0,6			PC	2,2																		
F2	Armoire positive GN 2/1 1 porte	1	700x890x2100	0,20	0,2			PC	2,2																		
F3	Evaporateur et regulation	1	672x484x428	0,20	0,2			Cable	-								32	0,1	0,4				X			Attente à laisse au dessus du faux plafond, centré dans la pièce et avec 3m de mou MINIMUM	
F4	Unite exterieure	1	942x654x710	0,90	0,9			Cable	-																	Attente à laisser à l'emplacement de l'appareil avec 3m de mou MINIMUM, prévoir une protection en tête via disjoncteur courbe D	
F5	Poste de lavage et desinfection	1	300x200x170						15/21	0,1	15/21	0,1	1,2													Entraxe EF/EC 45mm	
DISTRIBUTION EN SALLE																											
	Chariot bain marie 3GN	1	1276x714x933	2,10	2,1			PC	1,2																	Emplacement des PC et nombres à definir par le client	
	Armoire satellite GN 1/1 10niveaux	1	585x844x1079	1,00	1			PC	1,2																		
	Armoire satellite GN 1/1 10niveaux réfrigéré	1	791x804x1123	0,50	0,5			PC	1,2																		
	TOTAL DES PUISSANCE ELECTRIQUE (KW)				14,60			65,55																			
	TOTAL DES PUISSANCES GAZ (KW)							80,15																			
	TOTAL DES PUISSANCE GAZ (KW)																										
Rappel: Toutes les arrivées d'eau doivent inclure des vannes d'arrêt mâle ainsi que des clapets anti-retour.																											