

MAÎTRISE D'OUVRAGE :
ETAT – ADMINISTRATION SUPERIEURE DES
ILES DE WALLIS ET FUTUNA
B.P. 16 – HAVELU 98600 UVEA
Téléphone : + (681) 72.27.27.



CONDUCTEUR D'OPERATION :
SOCIETE D'EQUIPEMENT DE LA NOUVELLE-CALEDONIE
40, RUE FELIX TROMBE, KOUTIO, DUMBEA
BP 2517 – 98846 NOUMEA CEDEX
Téléphone : + (687) 46.70.00.



SOCIETE D'EQUIPEMENT DE LA NOUVELLE-CALEDONIE
Téléphone : + (681) 82.59.68.

REHABILITATION ET EXTENSION DU LYCEE D'ETAT DE WALLIS ET FUTUNA ILES DE WALLIS & FUTUNA

PIECE N°03

C.C.T.P. CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

LOT 14: EQUIPEMENT DE CUISINE

GROUPEMENT DE MAITRISE D'ŒUVRE : M.M.W. ARCHITECTURE
ARCHIFALE / STRUCTURE CONCEPT / GEOME / INGENC / SIGMA INGENIERIE / ES2
Tribu de THUAHAÏCK – BP 595 WE – 98820 LIFOU – NOUVELLE-CALEDONIE
2 rue PIERRE LECOLE – Parc de Normandie – 98800 NOUMEA – NOUVELLE-CALEDONIE
Téléphones : + (687) 23.64.20 /+ (687) 45.48.00
secretariat.mmw@mmw.nc



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - GENERALITES	5
ARTICLE 2 - MODALITES D'EXECUTIONS	6
ARTICLE 3 - MODALITES DE RECEPTION	7
ARTICLE 4 - GARANTIE DE L'ENTREPRENEUR	7
ARTICLE 5 - DESCRIPTIF DES TRAVAUX	7
LOT N°14 : EQUIPEMENT DE CUISINE	18
1 - GENERALITES	18
2 - CONSISTANCE DES TRAVAUX	19
3 - CONDITION D'APPEL D'OFFRES	19
4 - LIMITES DE PRESTATIONS	20
5 - GESTION DES DECHETS	21
6 - COMPTE PRORATA	23
7 - DESCRIPTIONS DES OUVRAGES	24
 14.100 - TRAVAUX PRÉLIMINAIRES	 24
14.101 - Assurance dommage obligatoire – Police de chantier	24
14.102 - Assurance responsabilité civile professionnelle avec volet décennal	24
14.103 - Plans EXE et DOE	24
 14.200 - DEPOSES ET REPOSES	 24
14.201 - Déposes des équipements flottants et fixes	24
14.202 - Reposes des équipements flottants et fixes en bon état	29
 14.300 - EQUIPEMENT DE CUISINE – BATIMENT H ENSEIGNEMENT DE SERVICES	 30
14.301 - Plaque coup de feu sur baie libre – Repère 01	30
14.302 - Rayonnage 4 niveaux L= 935 mm – Repère 02	30
14.303 - Table du chef 1400 x 700 + Robinetterie à gauche – Repère 03	31
14.304 - Table du chef 1400 x 700 + Robinetterie à droite – Repère 04	31
14.305 - Table murale 1400 x 700 + Etagère basse – Repère 05	32
14.306 - Table centrale 1400 x 700 + Etagère basse – Repère 06	32
14.307 - Piano 2 feux sur baie libre – Repère 07	32
14.308 - Four électrique 10 niveaux sur support – Repère 08	33
14.309 - Lave-mains commande fémorale – Repère 09	34
14.310 - Table centrale 2400x800mm + étagère basse sans dossier – Repère 10	34
14.311 - Table murale inox avec étagère 2000x700mm – Repère 11	35
14.312 - Armoire haute inox 500 x 500 x 2150 mm – Repère 12	35
14.313 - Plonge 2 bacs 1800 x 700 mm + Robinetterie – Repère 15	35
14.314 - Armoire 1 porte négative CGN-751-SPF – Repère 17	36
14.315 - Armoire 1 porte positive CGR-751-SPF – Repère 18	36
14.316 - Table d'entrée lave-vaisselle – Repère 19	37
14.317 - Lave-vaisselle à capot – Repère 20	37
14.318 - Table de sortie lave-vaisselle – Repère 21	38
14.319 - Chariot de service 2 niveaux – Repère 22	38
14.320 - Armoire de stérilisation des couteaux – Repère 23	38
14.321 - Poste de lavage et désinfection – Repère 24	39
14.322 - Désinsectiseur électrique – Repère 25	39
14.323 - Passe plat en inox de 800 x 400 – Repère 26	40
14.324 - Support sac poubelle en inox – Repère 28	40
14.325 - Plaque à snacker PSR 400 EE 400x400 mm – Repère 29	40
14.326 - Friteuse FD 80 – Repère 30	41
14.327 - Lave-linge 11 KG (Modèle Familiale) – Repère 31	41
14.328 - Sèche-linge 8KG (Modèle familiale) – Repère 32	42
 14.400 - EQUIPEMENT DE CUISINE – BATIMENT J RESTAURATION	 42
14.401 - Lave mains à commande fémorale – Repère 01	42

14.402 - Postes de lavage et désinfection – Repère 02	43
14.403 - Désinsectiseur électrique plafonnier – Repère 03.....	43
14.404 - Poubelle INOX 90L – Repère 04	44
14.405 - Armoire à couteaux – Repère 05.....	44
14.406 - Chariot mobile 2 niveaux – Repère 06	45
14.407 - Cuvier bac GN1/1 – Repère 07	45
14.408 - Chariot plateforme 800 x 600 – Repère 08	46
14.409 - Chariot égouttoir bac GN – Repère 09	46
14.410 - Chariot égouttoir plateau – Repère 10	47
14.411 - Chariot a pomme de terre – Repère 11	47
14.412 - Balance électronique 150KG – Repère 12.....	47
14.413 - Lave-linge 11 KG (Modèle Familiale) – Repère 13	48
14.414 - Sèche-linge 8 KG (Modèle Familiale) – Repère 14.....	48
14.415 - Armoire rangement 500 x 500 x 2150 MM – Repère 15	49
14.416 - Casier vestiaire IS 3 modules – Repère 16.....	49
14.417 - Meuble froid MRP-200 – Repère 17	50
14.418 - Table murale 2800x700mm avec Etagère basse – Repère 18	51
14.419 - Coupe légume cl55 nutrition fraîcheur – Repère 19.....	51
14.420 - Table centrale 1600x700mm + Etagère basse – Repère 20	51
14.421 - Robot coupe cutter R 5 VV – Repère 21	52
14.422 - Balance électronique de table 15 KG – Repère 22	52
14.423 - Trancheur a jambon – Repère 23.....	52
14.424 - Echelle inox GN2/1 – Repère 24	53
14.425 - Batteur mélangeur 20 litres – Repère 25	53
14.426 - Essoreuse a salade – Repère 26	54
14.427 - Eplucheuse a légumes – Repère 27	55
14.428 - Cellule de refroidissement – Repère 28	55
14.429 - Trancheur a baguette – Repère 29	56
14.430 - Etagère murale fixe 2000x400mm – Repère 30.....	56
14.431 - Armoire chaude 20 niveaux – Repère 31	57
14.432 - Présentoir plateaux/pain/verre/couvert 1400 x 830 x 1465 mm – Repère 32	57
14.433 - Meuble self entrée froide 2000 x 830 x 900 mm – Repère 33	58
14.434 - Meuble self bain marie 2000 x 830 x 900 mm – Repère 34	59
14.435 - Meuble self dessert 2000 x 830 x 900 MM – Repère 35	60
14.436 - Piano 4 feux 1000 x 1000 x 900 mm – Repère 36	61
14.437 - Meuble neutre 1000 x 1000 x 900mm – Repère 37	62
14.438 - Friteuse gaz 28L 500 x 1000 x 900 mm – Repère 38	62
14.439 - Marmite gaz 1000 x 1000 x 900 mm – Repère 39	63
14.440 - Sauteuse basculante gaz 1000 x 1000 x 900 mm – Repère 40	63
14.441 - Sauteuse basculante gaz 1500 x 1000 x 900 mm – Repère 41	64
14.442 - Four gaz 20 niveaux GN2/1 – Repère 42.....	65
14.443 - Four électrique 20 niveaux GN2/1 – Repère 43.....	66
14.444 - Table murale 1800 x 700MM – Repère 46.....	66
14.445 - Plonge 2 bacs 1800x700mm + robinetterie douchette et col de cygne – Repère 47.....	67
14.446 - Table de déboitage 2400 x 700 x 900 mm – Repère 48	67
14.447 - Ouvre boîte électrique – Repère 50.....	68
14.448 - Plonge grand bac 2 bacs 2600 x 700 mm – Repère 51	68
14.449 - Chariot de débarrassage – Repère 52	69
14.450 - Guichet 13 alvéole 1670 x 691 x 300 mm – Repère 53	69
14.451 - Refroidisseur de poubelle 1550 x 853 x 1550 mm – Repère 58	70
14.452 - Table réfectoire 6 places – Repère 59	70
14.453 - Chaise réfectoire – Repère 60.....	71
14.454 - Rayonnage CF 3040 x 555 x 1750 mm – Repère 61	71
14.455 - Rayonnage CF 3380 x 555 x 1750 mm – Repère 62.....	72
14.456 - Rayonnage CF 1263 x 555 x 1750mm – Repère 63.....	72
14.457 - Rayonnage CF 1480 x 555 x 1750 mm – Repère 64	73
14.458 - Rayonnage CF 1840 x 555 x 1750mm – Repère 65.....	74
14.459 - Rayonnage CF 2060 x 555 x 1750 mm – Repère 66.....	74
14.460 - Rayonnage CF 2388 x 555 x 1750 mm – Repère 67	75
14.461 - Rayonnage CF 1375 x 555 x 1750 mm – Repère 68.....	75
14.462 - Rayonnage CF 935 x 555 x 1750 mm – Repère 69.....	76
14.463 - Rayonnage CF 2825 x 555 x 1750 mm – Repère 70.....	77
14.464 - Fontaine a eau réfrigérée 150L/h – Repère 71	77
14.465 - Lave mains inox collectif 4 postes – Repère 72	78
14.466 - Lave mains inox collectif 2 postes – Repère 73	78
14.467 - Sèche mains – Repère 74	78

14.500 - FORFAIT DE LIVRAISON ET D'INSTALLATION79
14.501 - Forfait de livraison, d'installation et de formation du personnel79

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 1 - GENERALITES

1.1. Définition de l'opération

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de décrire tous les ouvrages, matériels, matériaux et mise en œuvre pour la réhabilitation et l'extension du lycée d'état de Wallis et Futuna.

1.2. Documents techniques de référence

Les entrepreneurs sont tenus de respecter :

- les prescriptions techniques énoncées dans les documents généraux réglementant les bâtiments. Documents en vigueur, dont le mois de publication figurant sur les documents est inférieur de deux mois à celui du lancement de la consultation,
- les décrets et arrêtés d'application,
- les prescriptions des Cahiers des Charges, Cahiers des Clauses Spéciales et Règles de calcul D.T.U. d'application,
- les documents et spécifications techniques des organisations professionnelles spécialisées.
- Les propositions des Soumissionnaires, ainsi que les installations exécutées par le titulaire du présent lot devront obligatoirement répondre aux différentes normes françaises de l'AFNOR et à leurs mises à jour à la date de soumission.
- Toutes les fournitures entrant dans la composition de ces équipements devront être conformes aux normes et règlements cités, les références techniques énoncées dans le présent DCE sont données à titre de références qualitatives minimales.

Outre ces documents d'ordres généraux, l'entrepreneur devra se conformer à la réglementation locale en vigueur.

1.3. Connaissance du dossier

Les entrepreneurs devront se rendre sur les lieux afin d'apprécier exactement les difficultés et sujétions d'exécution. L'entrepreneur est réputé avoir pris connaissance du site par une visite préalable à la remise des offres.

1.4. Vérification des documents remis

En procédant à leur étude pour la remise de prix, les entrepreneurs sont tenus de vérifier tous les plans, les quantitatifs ainsi que les indications du présent descriptif et l'ensemble des pièces du DCE et de signaler toutes erreurs ou omissions, qu'ils auraient pu constater, ceci au Maître d'Œuvre, avant même la remise des offres. Lors de la réalisation des travaux, l'entrepreneur sera tenu à sa proposition de prix sans aucune modification sauf si les travaux supplémentaires sont exécutés à la demande du Maître d'Ouvrage.

Lors de l'exécution des ouvrages, tous les documents graphiques devront avoir été examinés avant tout commencement des travaux, par les entreprises adjudicataires, qui devront signaler au Maître d'Œuvre, les dispositions qui ne paraîtraient pas en rapport avec la solidité, la qualité et la conservation des ouvrages à l'usage auquel ils sont destinés.

1.5. Fourniture des plans d'exécution

Les plans et études d'exécution sont à la charge de l'entreprise.

Ces études comprennent tous les plans généraux, plans de détails, plans d'atelier, note de calculs des ouvrages définitifs et provisoires conformément aux méthodes spécifiques d'exécution. Les réservations devront être fournies par les différents lots techniques pendant la période de préparation et reportées sur les plans d'exécution. L'entreprise effectuera la synthèse des réservations et transmettra à l'ensemble des lots, ainsi qu'au Maître d'Œuvre les éventuelles adaptations ou modifications nécessaires. Les études et calculs complémentaires découlant d'équivalences propres à l'entreprise, d'adaptation du projet en cas d'aléas ou imprévus sont également à charge de l'entreprise. L'entreprise fournira un (2) exemplaire papier ainsi que les fichiers DWG des plans de coffrage directement au Maître d'Œuvre pour visa. Elle transmettra directement ses exemplaires pour approbation au bureau de contrôle mandaté par le maître d'ouvrage.

En fin de chantier, l'entreprise devra fournir au Moe les Dossiers des Ouvrages Exécutés (DOE) en 4 exemplaires avec 1 clé USB (DWG ou DXF et PDF).

1.6. Démarches, Autorisations, etc.

Il appartient aux différents entrepreneurs, d'effectuer en temps utiles, toutes démarches auprès des Services Publics, Concessions et Services Locaux, pour obtenir toutes autorisations, instructions, accords, etc., nécessaires à la réalisation de leurs travaux.

1.7. Responsabilité pour vols, dégradations

Il est ici formellement spécifié, que chaque entrepreneur, sera entièrement responsable de ses approvisionnements et de ses ouvrages et ceci, jusqu'à la réception des travaux, dans les conditions définies aux documents administratifs généraux.

ARTICLE 2 - MODALITES D'EXECUTIONS**2.1. Lieu d'exécution**

Les travaux à réaliser se situent au centre de l'île de Wallis, dans le district de Hahake, au village de Mata-Utu, chef-lieu du territoire. Il est implanté sur une parcelle carrée d'environ 10 948,71 m².

Le site est à proximité d'une voie de desserte vers la chapelle Sainte Anne et le mont Lulu au nord, de terrains religieux avec la chapelle Sainte Anne à l'ouest, d'une végétation dense au sud et de la RT2 à l'est. Le terrain d'implantation du lycée est loué par l'Etat au village de Mata-Utu.

Les travaux devront être exécutés dans le délai fixé à l'acte d'engagement à compter de la date de notification du marché.

2.2. Tranches et Ordonnancement des travaux

Les travaux seront réalisés en une (1) tranche FERME et six (6) tranches OPTIONNELLES.

TRANCHE FERME		
BAT	BATIMENTS	ORDONNANCEMENT DES TRAVAUX
D	D – Infirmerie	3
G	G – Enseignement général	2
H	H – Enseignement services - HORS EXTENSION	3
I	I – Enseignement industriel	1
K	K – Internat	1
N	N – Logement de fonction 1	1
U	U – Vie scolaire / Maison des lycéens / Salles informatiques / Blocs sanitaires	1
Z	Parking Visiteurs & Personnels	Pendant les grandes Vacances
	Travaux de VRD Hors Bât V	

TRANCHE OPTIONNELLE 01		
BAT	BATIMENTS	ORDONNANCEMENT DES TRAVAUX
K	K – Internat	1

TRANCHE OPTIONNELLE 02		
BAT	BATIMENTS	ORDONNANCEMENT DES TRAVAUX
G	G – Enseignement général	1

TRANCHE OPTIONNELLE 03		
BAT	BATIMENTS	ORDONNANCEMENT DES TRAVAUX
U	U – Blocs sanitaires	1

TRANCHE OPTIONNELLE 04		
BAT	BATIMENTS	ORDONNANCEMENT DES TRAVAUX
J	J – Restauration	1

TRANCHE OPTIONNELLE 05		
BAT	BATIMENTS	ORDONNANCEMENT DES TRAVAUX
H	H – Enseignement services - AVEC EXTENSION	1

TRANCHE OPTIONNELLE 06		
BAT	BATIMENTS	ORDONNANCEMENT DES TRAVAUX
A	A – Loge d'entrée	10
B	B – Administration	6

C	C – Intendance	6
E	E – Salle des professeurs	7
F	F – CDI	7
L	L – Vestiaires EPS	5
M	M – Sanitaires	8
O	O – Logement de fonction 2	9
P	P – Logement de fonction 3	9
Q	Q – Falé accueil	10
S	S – Falé véhicules	10
T	T – Hall EPS	5
V	V – Atelier de Maintenance	11

ARTICLE 3 - MODALITES DE RECEPTION

3.1. Essais et contrôle des travaux

Tous les essais spécifiques à chaque corps d'état (essais à la plaque, essais à l'écrasement des bétons, essais d'étanchéité, essais de plomberie, essais électrique, essais acoustiques, etc.) seront pris en charge par les entreprises pour la première série d'essais. Au cas où de nouveaux essais seraient nécessaires, les dispositions du CCAP seront appliquées.

Les essais de contrôles complémentaires seront soit à la charge de l'Entrepreneur s'ils s'avèrent négatifs, soit à la charge du Maître de l'ouvrage dans le cas contraire.

3.2. Réception technique des travaux

Dès l'achèvement des travaux, l'entrepreneur avisera, par écrit, la personne responsable du Marché et le Maître d'Œuvre. L'entrepreneur organisera avec le Maître d'Œuvre une visite de réception à l'issue de laquelle un procès-verbal sera établi, avec ou sans réserve. **La présence de l'entrepreneur est obligatoire.**

En cas d'absence de l'Entrepreneur lors de la réception, celle-ci ne peut être prononcée.

ARTICLE 4 - GARANTIE DE L'ENTREPRENEUR

Il est prévu une garantie totale fournitures et main d'œuvre pour la mise en œuvre, pendant un délai d'un (1) an à compter du lendemain de la date du procès-verbal de réception technique. Il est également prévu des garanties particulières comme indiquées au CCAP.

Pendant ces délais, l'entrepreneur s'engage à remettre en état tous dommages causés par malfaçon ou mauvaise mise en œuvre dûment constatée à sa charge.

ARTICLE 5 - DESCRIPTIF DES TRAVAUX

5.1. Contraintes particulières

Une attention toute particulière devra être apportée pour protéger et signaler le chantier pendant toute la durée des travaux y compris sur les accès et voirie. Le chantier est situé au centre de l'île de Wallis, dans le district de Hahake, au village de Mata-Utu, chef-lieu du territoire. Il devra faire l'objet d'une minimisation des nuisances sonores et visuelles car le lycée sera en fonctionnement pendant toute la durée des travaux.

5.2. Liste des plans fournis

DOCUMENTS GRAPHIQUES

PLANS ARCHITECTURAUX - MMW ARCHITECTURE

ETAT DES LIEUX

Plans Généraux / EDL

Planche N°PGE01 : Plan de masse

Planche N°PGE02 : Plan de distribution générale RDC

Planche N°PGE03 : Plan de distribution générale R+1

PROJET

Plans Généraux / PROJET

Planche N°PG00 : Plan de phasage Tranche Ferme + Tranches Optionnelles

Planche N°PG01 : Plan de masse

Planche N°PG02 : Plan de distribution générale RDC

Planche N°PG03 : Plan de distribution générale R+1

Planche N°PG04 : Profils / Elévations (7U)

Plans Bâtiments / EDL – PROJET

TRANCHE FERME BATIMENTS : D / G / H – SANS EXTENSION / I / K / N / U

BATIMENT D : INFIRMERIE

Planche N°D01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL – Vie scolaire / Coupes / Elévations EDL D01 & D02 / Façades EDL (4U)

Planche N°D02 : Plan de situation / Plan de distribution Projet – Infirmerie / Coupes / Elévations PROJET D01-D02-D03 & D04 / Façades Projet (4U)

Planche N°D03 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe des menuiseries & repérage mobilier / Schéma de principe des faux plafonds / Détail sanitaires : Vue en plan / Coupes 01 & 02 / Détail meuble évier

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°G01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet - Enseignement général RDC EDL & Projet

Planche N°G02 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet - Enseignement général R+1 EDL & Projet

Planche N°G03 : Coupes / Elévations EDL G01 - G02 - G03 - G04 / Façades EDL (4U)

Planche N°G04 : Coupes / Elévations Projet G01 - G02 - G03 - G04 - G05 - G06 / Façades PROJET (4U)

Planche N°G05 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds

Planche N°G06 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs

Planche N°G07 : Schéma de principe calepinage des menuiseries & repérage mobilier

Planche N°G08 : Détails 2 RDC

Planche N°G09 : Détails 1 RDC / Détails 3 R+1 / Détails 4 RDC & R+1

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – SANS EXTENSION

Planche N°H01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Enseignement services

Planche N°H02 : Coupes / Elévations EDL H01- H02 – H03 – H04 / Façades EDL (4U)

Planche N°H03 : Coupes / Elévations Projet H01 - H02 - H03 - H04 / Façades Projet (4U)

Planche N°H04 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds / Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries & repérage mobilier

Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements de cuisine

Planche N°H06 : Détails 01

Planche N°H07 : Détails 02

Planche N°H08 : Détails 03

BATIMENT I : ENSEIGNEMENT INDUSTRIEL

Planche N°I01 : Plan de distribution EDL & Projet – Enseignement industriel RDC

Planche N°I02 : Plan de distribution EDL & Projet – Enseignement industriel R+1

Planche N°I03 : Plan de Coupes / Elévations EDL & Projet I01 & I02 / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°I04 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds / Schéma de principe de calepinage des revêtements des sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°K01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Internat RDC

Planche N°K02 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Internat R+1

Planche N°K03 : Coupes / Elévations EDL K01 - K02 - K03 - K04 / Façades EDL (4U)

Planche N°K04 : Coupes / Elévations Projet K01 - K02 - K03 - K04 / Façades Projet (4U)

Planche N°K05 : Schéma de principe de calepinage du Faux plafond

Planche N°K06 : Schéma de principe de calepinage des revêtements des sols & murs

Planche N°K07 : Schéma de principe calepinage des menuiseries

Planche N°K08 : Détails RDC / Détails 01 & 02 Vue en plan / Coupes/Elévations

Planche N°K09 : Détails RDC / Détails 03 & 04 Vue en plan / Coupes/Elévations

Planche N°K10 : Détails R+1 / Détail 01 Vue en plan / Coupes/Elévations

Planche N°K11 : Détails R+1 / Détail 02 Vue en plan / Coupes/Elévations

Planche N°K12 : Détails R+1 / Détail 03 Vue en plan / Coupes/Elévations

BATIMENT N : LOGEMENT DE FONCTION 01

Planche N°N01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Logement de fonction 1 / Coupes / Elévations EDL & Projet N01 & N02 / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°N02 : Coupes / Elévations Projet N03 & N04

Planche N°N03 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°U01 : Plan de situation / Plan de distribution – Vie scolaire / Maison des lycéens / Salles informatiques / Sanitaires / Coupe/Elévation U04

Planche N°U02 : Coupes / Elévations U01 – U02 – U03 - U05 & U06

Planche N°U03 : Façades (4U)

Planche N°U04 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs

Planche N°U05 : Détail vie scolaire / Vue en plan / Coupes / Elévations 01 – 02 & 03

Planche N°U06 : Repérage équipements mobiliers & agencement / Détails Bar + Rangement intégré

TRANCHE OPTIONNELLE 01 BATIMENT : K

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°K01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Internat RDC

Planche N°K02 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Internat R+1

Planche N°K03 : Coupes / Elévations EDL K01 - K02 - K03 - K04 / Façades EDL (4U)

Planche N°K04 : Coupes / Elévations Projet K01 - K02 - K03 - K04 / Façades Projet (4U)

Planche N°K05 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds
Planche N°K06 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs
Planche N°K07 : Schéma de principe calepinage des menuiseries
Planche N°K08 : Détails RDC / Détails 01 & 02 Vue en plan / Coupes/Elévations
Planche N°K09 : Détails RDC / Détails 03 & 04 Vue en plan / Coupes/Elévations
Planche N°K10 : Détails R+1 / Détail 01 Vue en plan / Coupes/Elévations
Planche N°K11 : Détails R+1 / Détail 02 Vue en plan / Coupes/Elévations
Planche N°K12 : Détails R+1 / Détail 03 Vue en plan / Coupes/Elévations

TRANCHE OPTIONNELLE 02 BATIMENTS : G

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°G01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet - Enseignement général RDC EDL & Projet
Planche N°G02 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet - Enseignement général R+1 EDL & Projet
Planche N°G03 : Coupes / Elévations EDL G01 - G02 - G03 - G04 / Façades EDL (4U)
Planche N°G04 : Coupes / Elévations Projet G01 - G02 - G03 - G04 - G05 & G06 / Façades PROJET (4U)
Planche N°G05 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds
Planche N°G06 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs
Planche N°G07 : Schéma de principe calepinage des menuiseries & repérage mobilier
Planche N°G08 : Détails 2 RDC
Planche N°G09 : Détails 1 RDC / Détails 3 R+1 / Détails 4 RDC & R+1

TRANCHE OPTIONNELLE 03 BATIMENT : U

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°U01 : Plan de situation / Plan de distribution – Vie scolaire / Maison des lycéens / Salles informatiques / Sanitaires / Coupe/Elévation U04
Planche N°U02 : Coupes / Elévations U01 – U02 – U03 - U05 & U06
Planche N°U03 : Façades (4U)
Planche N°U04 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs
Planche N°U05 : Détail vie scolaire / Vue en plan / Coupes / Elévations 01 – 02 & 03
Planche N°U06 : Repérage équipements mobiliers & agencement / Détails Bar + Rangement intégré

TRANCHE OPTIONNELLE 04 BATIMENT : J

BATIMENT J : RESTAURATION

Planche N°J01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL – Restauration / Coupes / Elévations J01 & J02 EDL / Façades EDL (4U)
Planche N°J02 : Plan de situation / Plan de distribution Projet – Restauration / Coupes / Elévations J01 & J02 Projet / Façades Projet (4U)
Planche N°J03 : Coupes / Elévations J03 - J04 & J05 Projet
Planche N°J04 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds / Schéma de principe de calepinage des revêtements des sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries
Planche N°J05 : Plan de repérage des équipements de cuisine
Planche N°J06 : Détails 01 / Détails 02

TRANCHE OPTIONNELLE 05 BATIMENT : H – AVEC EXTENSION

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – AVEC EXTENSION

Planche N°H01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Enseignement services
Planche N°H02 : Coupes / Elévations EDL H01- H02 – H03 – H04 / Façades EDL (4U)
Planche N°H03 : Coupes / Elévations Projet H01 - H02 - H03 - H04 / Façades Projet (4U)
Planche N°H04 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds / Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs/ Schéma de principe calepinage des menuiseries & repérage mobilier
Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements de cuisine
Planche N°H06 : Détails 01
Planche N°H07 : Détails 02
Planche N°H08 : Détails 03

TRANCHE OPTIONNELLE 06 BATIMENTS : A / B / C / E / F / L / M / O / P / Q / S / T / V

BATIMENT A : LOGE D'ENTREE

Planche N°A01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Loge d'entrée / Coupes / Elévations A01 EDL & Projet / Façades EDL & Projet (4U)
Planche N°A02 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds

BATIMENT B : ADMINISTRATION

Planche N°B01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL – Administration / Coupes / Elévations B01 & B02 EDL / Façades EDL (4U)
Planche N°B02 : Plan de situation / Plan de distribution Projet – Administration / Coupes / Elévations B01-B02-B03-B04 Projet / Façades Projet (4U)
Planche N°B03 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds
Planche N°B04 : Repérage équipements mobiliers & détails agencement

BATIMENT C : INTENDANCE

Planche N°C01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Intendance / Coupes / Elévations C01 & C02 EDL & Projet / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°C02 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds

BATIMENT E : SALLE DES PROFESSEURS

Planche N°E01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Salle des professeurs / Coupes / Elévations EDL & Projet E01 & E02 / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°E02 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds

BATIMENT F : CDI

Planche N°F01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet RDC & R+1 – CDI

Planche N°F02 : Coupes / Elévations EDL & Projet F01 & F02 / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°F03 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs RDC & R+1 / Schéma de principe calepinage des menuiseries RDC & R+1 / Schéma de principe calepinage des faux plafonds RDC & R+1

BATIMENT L : VESTIAIRES EPS

Planche N°L01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Vestiaires EPS / Coupes / Elévations EDL & Projet L01 & L02 / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°L02 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds

BATIMENT M : SANITAIRES

Planche N°M01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Sanitaires / Coupes / Elévations EDL & Projet M01 & M02 / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°M02 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds

BATIMENT O : LOGEMENT DE FONCTION 02

Planche N°O01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet - Logement de fonction 2 / Coupes / Elévations EDL & Projet O01 & O02 / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°O02 : Coupes / Elévations Projet O03 & O04

Planche N°O03 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds

BATIMENT P : LOGEMENT DE FONCTION 03

Planche N°P01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet - Logement de fonction 3 / Coupes / Elévations EDL & Projet O01 & O02 / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°P02 : Coupes / Elévations Projet P03 & P04

Planche N°P03 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds

BATIMENT Q : FALE ACCUEIL

Planche N°Q01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Fale accueil / Coupe / Elévation Q01 & Q02 / Façades (4U)

BATIMENT S : FALE VEHICULES

Planche N°S01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Fale véhicules / Coupe / Elévation EDL & Projet S01 & S02 / Façades EDL & Projet (4U)

BATIMENT T : HALL EPS

Planche N°T01 : Plan de situation / Plan de distribution EDL & Projet – Hall EPS / Coupe / Elévation EDL & Projet T01 / Façades EDL & Projet (4U)

Planche N°T02 : Coupes / Elévations Projet T02 & T03

Planche N°T03 : Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries / Schéma de principe calepinage des faux plafonds

BATIMENT V : ATELIER DE MAINTENANCE

Planche N°V01 : Plan de situation / Plan de distribution – Atelier de Maintenance / Coupe / Elévation V01 & V02 / Façades (4U)

Planche N°V02 : Schéma de principe calepinage des faux plafonds / Schéma de principe calepinage des revêtements de sols & murs / Schéma de principe calepinage des menuiseries

Planche N°V03 : Détails 1

PLANS TERRASSEMENT / VOIRIES / RESEAUX HUMIDES – SIGMA VRD

Planche N°VRD 01 : Terrassement bâtiment H, U et V / Substitution plateforme

Planche N°VRD 02 : Aménagement voirie et trottoir / Coupes

Planche N°VRD 03 : Mur de soutènement / Bâtiments U et V

Planche N°VRD 04 : Assainissement / Eaux usées

Planche N°VRD 05 : Assainissement / Eaux pluviales

Planche N°VRD 05 : Carnet de détails des traitements des eaux usées / Vue en plan et coupes (Port folio de 5 pages)

PLANS VRD RESEAUX SECS – INGENC

Planche N°VRD RESEAUX SECS EL01 : Plan réseaux secs CFO / CFA / Partie Sud

Planche N°VRD RESEAUX SECS EL02 : Plan réseaux secs CFO / CFA / Partie Nord

PLANS BETONS ARMES – STRUCTURE CONCEPT

TRANCHE FERME BATIMENTS : D / G / H – SANS EXTENSION / I / K / N / U

BATIMENT D : INFIRMERIE

Planche N°BA D-001 : Plan bâtiment D – Infirmerie – SIO / Vue en plan / Perspective / Coupes

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°BA G-001 : Plan bâtiment G – Enseignement général RDC / Repérage travaux

Planche N°BA G-002 : Plan bâtiment G – Enseignement général R+1 / Vue en plan R+1 / Perspective / Coupes

Planche N°BA G-003 : Plan bâtiment G – Enseignement général RDC / Vue en plan RDC / Perspective / Coupes

Planche N°BA G-004 : Plan bâtiment G – Enseignement général R+1 / Vue en plan R+1 / Perspective / Coupes

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – SANS EXTENSION

Planche N°BA H-001 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Vue en plan / Perspective / Coupes

Planche N°BA H-002 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Vue en plan / Perspective / Coupes

BATIMENT I : ENSEIGNEMENT INDUSTRIEL

Planche N°BA I-001 : Plan bâtiment I – Enseignement industriel / Vue en plan RDC / Vue en plan R+1 / Perspective

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°BA K-001 : Plan bâtiment K – Internat RDC / Vue en plan RDC / Perspectives / Détails

Planche N°BA K-002 : Plan bâtiment K – Internat R+1 / Vue en plan R+1 / Perspectives / Détails

Planche N°BA K-003 : Plan bâtiment K – Internat RDC / Vue en plan RDC / Perspectives

Planche N°BA K-004 : Plan bâtiment K – Internat R+1 / Vue en plan R+1 / Perspectives

BATIMENT N : LOGEMENT DE FONCTION 01

Planche N°BA N-001 : Plan bâtiment N – Logement de fonction 1 / Vue en plan / Perspectives

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°BA U-001 : Plan bâtiment U – Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Fondations / Perspectives

Planche N°BA U-002 : Plan bâtiment U – Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Chainages / Perspectives

Planche N°BA U-003 : Plan bâtiment U – Vie Scolaire / Salles informatiques / Fondations / Perspectives

Planche N°BA U-004 : Plan bâtiment U – Vie Scolaire / Salles informatiques / Chainages / Perspectives

TRANCHE OPTIONNELLE 01 BATIMENT : K

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°BA K-001 : Plan bâtiment K – Internat RDC / Vue en plan RDC / Perspectives / Détails

Planche N°BA K-002 : Plan bâtiment K – Internat R+1 / Vue en plan R+1 / Perspectives / Détails

Planche N°BA K-003 : Plan bâtiment K – Internat RDC / Vue en plan RDC / Perspectives

Planche N°BA K-004 : Plan bâtiment K – Internat R+1 / Vue en plan R+1 / Perspectives

TRANCHE OPTIONNELLE 02 BATIMENTS : G

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°BA G-001 : Plan bâtiment G – Enseignement général RDC / Repérage travaux

Planche N°BA G-002 : Plan bâtiment G – Enseignement général R+1 / Vue en plan R+1 / Perspective / Coupes

Planche N°BA G-003 : Plan bâtiment G – Enseignement général RDC / Vue en plan RDC / Perspective / Coupes

Planche N°BA G-004 : Plan bâtiment G – Enseignement général R+1 / Vue en plan R+1 / Perspective / Coupes

TRANCHE OPTIONNELLE 03 BATIMENT : U

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°BA U-001 : Plan bâtiment U – Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Fondations / Perspectives

Planche N°BA U-002 : Plan bâtiment U – Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Chainages / Perspectives

Planche N°BA U-005 : Plan bâtiment U – Salle examen / Blocs sanitaires / Fondations / Perspectives

Planche N°BA U-006 : Plan bâtiment U – Salle examen / Blocs sanitaires / Chainages / Perspectives

TRANCHE OPTIONNELLE 04 BATIMENT : J

BATIMENT J : RESTAURATION

Planche N°BA J-001 : Plan bâtiment J – Restauration / Vue en plan / Perspective / Coupes

TRANCHE OPTIONNELLE 05 BATIMENT : H – AVEC EXTENSION

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – AVEC EXTENSION

Planche N°BA H-001 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Vue en plan / Perspective / Coupes

Planche N°BA H-002 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Vue en plan / Perspective / Coupes

TRANCHE OPTIONNELLE 06 BATIMENTS : A / B / C / E / F / L / M / O / P / Q / S / T / V

BATIMENT B : ADMINISTRATION

Planche N°BA B-001 : Plan bâtiment B – Administration / Repérage travaux

BATIMENT C : INTENDANCE

Planche N°BA C-001 : Plan bâtiment C – Intendance / Repérage travaux

BATIMENT E : SALLE DES PROFESSEURS

Planche N°BA E-001 : Plan bâtiment E – Salle des professeurs / Repérage travaux

BATIMENT F : CDI

Planche N°BA F-001 : Plan bâtiment F – CDI / Repérage travaux

BATIMENT L : VESTIAIRES EPS

Planche N°BA L-001 : Plan bâtiment L – Vestiaire EPS / Vue en plan / Perspectives

BATIMENT M : SANITAIRES

Planche N°BA M-001 : Plan bâtiment M – Sanitaires / Vue en plan / Perspectives / Coupes

BATIMENT O : LOGEMENT DE FONCTION 02

Planche N°BA O-001 : Plan bâtiment O – Logement de fonction 2 / Vue en plan / Perspectives

BATIMENT P : LOGEMENT DE FONCTION 03

Planche N°BA P-001 : Plan bâtiment P – Logement de fonction 3 / Vue en plan / Perspectives

BATIMENT Q : FALE ACCUEIL

Planche N°BA Q-001 : Plan bâtiment Q – Fale accueil / Vue en plan

BATIMENT S : FALE VEHICULE

Planche N°BA S-001 : Plan bâtiment S – Fale véhicule / Vue en plan

BATIMENT V : ATELIER DE MAINTENANCE

Planche N°BA V-001 : Plan bâtiment V – Fondations / Chainages / Perspectives / Coupes A-A

PLANS CHARPENTE METALLIQUE / COUVERTURE METALLIQUE – STRUCTURE CONCEPT

TRANCHE FERME BATIMENTS : D / G / H – SANS EXTENSION / I / K / N / U

BATIMENT D : INFIRMERIE

Planche N°CM D-001 : Plan bâtiment D – Infirmerie / Vue en plan / Vue 3D / Coupes

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°CM G-001 : Plan bâtiment G – Enseignement général / Charpente toiture / Plan de principe – Habillage gaine Ø200 / Charpente – GC Escalier extérieur

Planche N°CM G-002 : Plan bâtiment G – Enseignement général / Charpente toiture / Plan de principe – PLAN DE CHARPENTE - ATELIER MACONNERIE

Planche N°CM G-003 : Plan bâtiment G – Enseignement général / Charpente – GC Escalier intérieur

Planche N°CM G-004 : Plan bâtiment G – Enseignement général / Implantation – Brises soleil / Principe – Brises soleil

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – SANS EXTENSION

Planche N°CM H-001 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Vue en plan - Projet / Perspective

Planche N°CM H-002 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Local compresseur / Vue en plan coupe / Terrasse / Vue en plan coupe

Planche N°CM H-003 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Vue en plan coupe existant / Repérage travaux

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°CM K-001 : Plan bâtiment K – Internat / Charpente toiture / Implantation – GC / Charpente – Escaliers / Principe – GC

Planche N°CM K-002 : Plan bâtiment K – Internat / Implantation – Brises soleil / Principe – Brises soleil / Elévation – Brises soleil

BATIMENT N : LOGEMENT DE FONCTION 01

Planche N°CM N-001 : Plan bâtiment N – Logement de fonction 1 / Charpente toiture / Détails gouttière – Bandeau – Sous-forget

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°CM U-001 : Plan bâtiment U - Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Charpente Bâtiment U1 /

Charpente Bâtiment U2 / Charpente Bâtiment U3 / Charpente Bâtiment U4

Planche N°CM U-002 : Plan bâtiment U - Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Charpente Bâtiment U3 / Charpente Bâtiment U4

Planche N°CM U-003 : Plan bâtiment U - Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Charpente Bâtiment U1 / Charpente Bâtiment U2

TRANCHE OPTIONNELLE 01 BATIMENT : K

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°CM K-001 : Plan bâtiment K – Internat / Charpente toiture / Implantation – GC / Charpente – Escaliers / Principe – GC

Planche N°CM K-002 : Plan bâtiment K – Internat / Implantation – Brises soleil / Principe – Brises soleil / Elévation – Brises soleil

TRANCHE OPTIONNELLE 02 BATIMENTS : G

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°CM G-001 : Plan bâtiment G – Enseignement général / Charpente toiture / Plan de principe – Habillage gaine Ø200 / Charpente – GC Escalier extérieur

Planche N°CM G-002 : Plan bâtiment G – Enseignement général / Charpente toiture / Plan de principe – PLAN DE CHARPENTE - ATELIER MACONNERIE

Planche N°CM G-003 : Plan bâtiment G – Enseignement général / Charpente – GC Escalier intérieur

Planche N°CM G-004 : Plan bâtiment G – Enseignement général / Implantation – Brises soleil / Principe – Brises soleil

TRANCHE OPTIONNELLE 03 BATIMENT : U

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°CM U-001 : Plan bâtiment U - Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Charpente Bâtiment U1 / Charpente Bâtiment U2 / Charpente Bâtiment U3 / Charpente Bâtiment U4

Planche N°CM U-002 : Plan bâtiment U - Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Charpente Bâtiment U3 / Charpente Bâtiment U4

Planche N°CM U-003 : Plan bâtiment U - Vie Scolaire / Salles informatiques / Blocs sanitaires - Charpente Bâtiment U1 / Charpente Bâtiment U2

TRANCHE OPTIONNELLE 04 BATIMENT : J

BATIMENT J : RESTAURATION

Planche N°CM J-001 : Plan bâtiment J – Restauration / Charpente toiture / Détail gouttière – Bandeau – Sous-forget

TRANCHE OPTIONNELLE 05 BATIMENT : H – AVEC EXTENSION

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – AVEC EXTENSION

Planche N°CM H-001 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Vue en plan - Projet / Perspective

Planche N°CM H-002 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Local compresseur / Vue en plan coupe / Terrasse / Vue en plan coupe

Planche N°CM H-003 : Plan bâtiment H – Enseignement service / Vue en plan coupe existant / Repérage travaux

TRANCHE OPTIONNELLE 06 BATIMENTS : A / B / C / E / F / L / M / O / P / Q / S / T / V

BATIMENT B : ADMINISTRATION

Planche N°CM B-001 : Plan bâtiment B – Administration / Charpente toiture / Détail gouttière – Bandeau – Sous-forget / Détail chatière

BATIMENT C : INTENDANCE

Planche N°CM C-001 : Plan bâtiment C – Intendance / Charpente toiture / Détail gouttière – Bandeau – Sous-forget / Détail chatière

BATIMENT E : SALLE DES PROFESSEURS

Planche N°CM E-001 : Plan bâtiment E – Salle des professeurs / Vue en plan / Vue 3D / Coupes

BATIMENT F : CDI

Planche N°CM F-001 : Plan bâtiment F – CDI / Charpente toiture / Détail gouttière – Bandeau – Sous-forget

BATIMENT L : VESTIAIRES EPS

Planche N°CM L-001 : Plan bâtiment L – Vestiaire EPS / Charpente toiture / Détail gouttière – Bandeau – Sous-forget

BATIMENT M : SANITAIRES

Planche N°CM M-001 : Plan bâtiment M – Sanitaires / Charpente toiture / Détail gouttière – Bandeau – Sous-forget

BATIMENT O : LOGEMENT DE FONCTION 02

Planche N°CM O-001 : Plan bâtiment O – Logement de fonction 2 / Charpente toiture / Détails gouttière – Bandeau – Sous-forget

BATIMENT P : LOGEMENT DE FONCTION 03

Planche N°CM P-001 : Plan bâtiment P – Logement de fonction 3 / Charpente toiture / Détails gouttière – Bandeau – Sous-forget

BATIMENT Q : FALE ACCUEIL

Planche N°CM Q-001 : Plan bâtiment Q – Fale accueil / Vue 3D / Vue en plan / Coupes

BATIMENT S : FALE VEHICULE

Planche N°CM S-001 : Plan bâtiment S – Fale véhicule / Vue 3D / Vue en plan / Coupes

BATIMENT T : HALL EPS

Planche N°CM T-001 : Plan bâtiment T – Hall EPS / Plans charpente / Vue 3D / Vue en plan / Elévation

BATIMENT V : ATELIER DE MAINTENANCE

Planche N°CM V-001 : Plan bâtiment V – Atelier maintenance / Vue 3D / Vue en plan / Elévation

PLANS COURANTS FORTS / COURANTS FAIBLES – INGENC

Planche N°DET.VDI.01 : Synoptique VDI et face avant Baie informatique

TRANCHE FERME BATIMENTS : D / G / H – SANS EXTENSION / I / K / N / U

Planche N°DET.SSI.01 : Synoptique SSI – Bâtiment K

Planche N°DET.SSI.02 : Synoptique SSI – Bâtiment G, H, I et U

BATIMENT D : INFIRMERIE

Planche N°D.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment D – Vie Scolaire Infirmerie

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°G.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment G – Enseignement général RDC

Planche N°G.EL-01.2 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment G – Enseignement général R+1

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – SANS EXTENSION

Planche N°H.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment H – Enseignement service

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°K.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment K – Internat RDC

Planche N°K.EL-01.2 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment K – Internat R+1

BATIMENT N : LOGEMENT DE FONCTION 01

Planche N°N.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment N – Logement de fonction 1

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°U.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment U – Vie scolaire – Informatique

TRANCHE OPTIONNELLE 01 BATIMENT : K

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°K.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment K – Internat RDC

Planche N°K.EL-01.2 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment K – Internat R+1

TRANCHE OPTIONNELLE 03 BATIMENT : U

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°U.EL-01.2 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment U – Vie scolaire – Informatique

TRANCHE OPTIONNELLE 04 BATIMENT : J

BATIMENT J : RESTAURATION

Planche N°J.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment J – Restauration

TRANCHE OPTIONNELLE 05 BATIMENT : H – AVEC EXTENSION

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – AVEC EXTENSION

Planche N°H.EL-01.2 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment H – Enseignement service

TRANCHE OPTIONNELLE 06 BATIMENTS : A / B / C / E / F / L / M / O / P / Q / S / T / V

BATIMENT A : LOGE D'ENTREE

Planche N°A.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment A – Loge entrée

BATIMENT B : ADMINISTRATION

Planche N°B.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment B – Administration

BATIMENT C : INTENDANCE

Planche N°C.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment C – Intendance

BATIMENT E : SALLE DES PROFESSEURS

Planche N°E.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment E – Salle des professeurs

BATIMENT F : CDI

Planche N°F.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment F – CDI

BATIMENT L : VESTIAIRES EPS

Planche N°L.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment L – Vestiaire EPS

BATIMENT M : SANITAIRES

Planche N°M.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment M – Sanitaires

BATIMENT O : LOGEMENT DE FONCTION 02

Planche N°N.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment O – Logement de fonction 2

BATIMENT P : LOGEMENT DE FONCTION 03

Planche N°P.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment P – Logement de fonction 3

BATIMENT V : ATELIER DE MAINTENANCE

Planche N°V.EL-01.1 : Implantation CFO/CFA – Bâtiment V – Atelier maintenance

PLANS INSTALLATIONS PHOTOVOLTAIQUES – INGENC

TRANCHE FERME BATIMENTS : D / G / H – SANS EXTENSION / I / K / N / U

Planche N°PV01 : Plan d'implantation photovoltaïque

PLANS PLOMBERIE SANITAIRES / ECS / GAZ / AIR COMPRISE – GEOME

TRANCHE FERME BATIMENTS : D / G / H – SANS EXTENSION / I / K / N / U

BATIMENT D : INFIRMERIE

Planche N°PL-D00 : Lot n°06 – Bâtiment D – Infirmerie : Plan EDL – Dépose

Planche N°PL-D01 : Lot n°06 – Bâtiment D – Infirmerie : Plan Projet

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°PL-G00 : Lot n°06 – Bâtiment G – Enseignement général – Niveaux RDC et R+1 : Plan EDL – Dépose

Planche N°PL-G01 : Lot n°06 – Bâtiment G – Enseignement général – Niveau RDC : Plan Projet

Planche N°PL-G02 : Lot n°06 – Bâtiment G – Enseignement général – Niveau R+1 : Plan Projet

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – SANS EXTENSION

Planche N°PL-H00 : Lot n°06 – Bâtiment H – Enseignement service : Plan EDL – Dépose

Planche N°PL-H01 : Lot n°06 – Bâtiment H – Enseignement service : Plan Projet

BATIMENT I : ENSEIGNEMENT INDUSTRIEL

Planche N°PL-I01 : Lot n°06 – Bâtiment I – Enseignement industriel – Niveaux RDC : Plan Projet

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°PL-K00 : Lot n°06 – Bâtiment K – Internat – Niveaux RDC & R+1 : Plan EDL – Dépose

Planche N°PL-K01 : Lot n°06 – Bâtiment K – Internat – Niveaux sous-dalles RDC : Plan Projet

Planche N°PL-K02 : Lot n°06 – Bâtiment K – Internat – Niveaux RDC : Plan Projet

Planche N°PL-K03 : Lot n°06 – Bâtiment K – Internat – Niveaux R+1 / Toiture – Plan Projet

BATIMENT N : LOGEMENT DE FONCTION 01

Planche N°PL-N00 : Lot n°06 – Bâtiment N – Logement de fonction 01 : Plan EDL – Dépose

Planche N°PL-N01 : Lot n°06 – Bâtiment N – Logement de fonction 01 : Plan Projet

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°PL-U01 : Lot n°06 – Bâtiment U – Vie scolaire / Maison des lycéens / Salles informatiques / Sanitaires : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 03 BATIMENT : U

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°PL-U02 : Lot n°06 – Bâtiment U – Vie scolaire / Maison des lycéens / Salles informatiques / Sanitaires : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 04 BATIMENT : J

BATIMENT J : RESTAURATION

Planche N°PL-J00 : Lot n°06 – Bâtiment J – Restauration : EDL – Dépose

Planche N°PL-J01 : Lot n°06 – Bâtiment J – Restauration : Niveaux RDC : Plan Projet

Planche N°PL-J02 : Lot n°06 – Bâtiment J – Restauration : Niveau toiture : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 05 BATIMENT : H – AVEC EXTENSION

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – AVEC EXTENSION

Planche N°PL-H02 : Lot n°06 – Bâtiment H – Enseignement service : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 06 BATIMENTS : A / B / C / E / F / L / M / O / P / Q / S / T / V

BATIMENT B : ADMINISTRATION

Planche N°PL-B00 : Lot n°06 – Bâtiment B – Administration : Plan EDL – Dépose

Planche N°PL-B01 : Lot n°06 – Bâtiment B – Administration : Plan Projet

BATIMENT C : INTENDANCE

Planche N°PL-C00-C01 : Lot n°06 – Bâtiment C – Intendance : Plan EDL – Dépose / Projet

BATIMENT E : SALLE DES PROFESSEURS

Planche N°PL-E00 : Lot n°06 – Bâtiment E – Salle des professeurs : Plan EDL – Dépose

Planche N°PL-E01 : Lot n°06 – Bâtiment E – Salle des professeurs : Plan Projet

BATIMENT M : SANITAIRES

Planche N°PL-M00-M001 : Lot n°06 – Bâtiment M – Sanitaires : Plan EDL – Dépose / Projet

BATIMENT O : LOGEMENT DE FONCTION 02

Planche N°PL-O00 : Lot n°06 – Bâtiment O – Logement de fonction 02 : Plan EDL – Dépose

Planche N°PL-O01 : Lot n°06 – Bâtiment O – Logement de fonction 02 : Plan Projet

BATIMENT P : LOGEMENT DE FONCTION 03

Planche N°PL-P00 : Lot n°06 – Bâtiment P – Logement de fonction 03 : Plan EDL – Dépose

Planche N°PL-P01 : Lot n°06 – Bâtiment P – Logement de fonction 03 : Plan Projet

BATIMENT V : ATELIER DE MAINTENANCE

Planche N°PL-V01 : Lot n°06 – Bâtiment V – Atelier de maintenance : Plan Projet

PLANS CLIMATISATION VENTILATION – GEOME

TRANCHE FERME BATIMENTS : D / G / H – SANS EXTENSION / I / K / N / U

BATIMENT D : INFIRMERIE

Planche N°CL-D00 : Lot n°11 – Bâtiment D – Infirmerie : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-D01 : Lot n°11 – Bâtiment D – Infirmerie : Plan Projet

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°CL-G00 : Lot n°11 – Bâtiment G – Enseignement général – Niveau R+1 : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-G01 : Lot n°11 – Bâtiment G – Enseignement général – Niveau RDC : Plan Projet

Planche N°CL-G02 : Lot n°11 – Bâtiment G – Enseignement général – Niveau R+1 : Plan Projet

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – SANS EXTENSION

Planche N°CL-H00 : Lot n°11 – Bâtiment H – Enseignement service : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-H01 : Lot n°11 – Bâtiment H – Enseignement service : Plan Projet

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°CL-K00 : Lot n°11 – Bâtiment K – Internat RDC : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-K01 : Lot n°11 – Bâtiment K – Internat – Niveau RDC : Plan Projet

Planche N°CL-K02 : Lot n°11 – Bâtiment K – Internat R+1 : Plan Projet

BATIMENT N : LOGEMENT DE FONCTION 01

Planche N°CL-N00 : Lot n°11 – Bâtiment N – Logement de fonction 1 : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-N01 : Lot n°11 – Bâtiment N – Logement de fonction 1 : Plan Projet

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°CL-U01 : Lot n°11 – Bâtiment U – Vie scolaire / Maison des lycéens / Salles informatiques / Sanitaires : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 01 BATIMENT : K

BATIMENT K : INTERNAT

Planche N°CL-K03 : Lot n°11 – Bâtiment K – Internat – Niveau RDC : Plan Projet

Planche N°CL-K04 : Lot n°11 – Bâtiment K – Internat R+1 : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 02 BATIMENTS : G

BATIMENT G : ENSEIGNEMENT GENERAL

Planche N°CL-G03 : Lot n°11 – Bâtiment G – Enseignement général – Niveau RDC : Plan Projet

Planche N°CL-G04 : Lot n°11 – Bâtiment G – Enseignement général – Niveau R+1 : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 03 BATIMENT : U

BATIMENT U : VIE SCOLAIRE / MAISON DES LYCEENS / SALLES INFORMATIQUES / SANITAIRES

Planche N°CL-U02 : Lot n°11 – Bâtiment U – Vie scolaire / Maison des lycéens / Salles informatiques / Sanitaires : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 04 BATIMENT : J

BATIMENT J : RESTAURATION

Planche N°CL-J01 : Lot n°11 – Bâtiment J – Restauration : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 05 BATIMENT : H – AVEC EXTENSION

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – AVEC EXTENSION

Planche N°CL-H02 : Lot n°11 – Bâtiment H – Enseignement service : Plan Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 06 BATIMENTS : A / B / C / E / F / L / M / O / P / Q / S / T / V

BATIMENT B : ADMINISTRATION

Planche N°CL-B00 : Lot n°11 – Bâtiment B – Administration : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-B01 : Lot n°11 – Bâtiment B – Administration : Plan Projet

BATIMENT C : INTENDANCE

Planche N°CL-C00 : Lot n°11 – Bâtiment C – Intendance : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-C01 : Lot n°11 – Bâtiment C – Intendance : Plan Projet

BATIMENT E : SALLE DES PROFESSEURS

Planche N°CL-E00 : Lot n°11 – Bâtiment E – Salle des professeurs : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-E01 : Lot n°11 – Bâtiment E – Salle des professeurs : Plan Projet

BATIMENT F : CDI

Planche N°CL-F00 : Lot n°11 – Bâtiment F – CDI : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-F01 : Lot n°11 – Bâtiment F – CDI : Plan Projet

BATIMENT O : LOGEMENT DE FONCTION 02

Planche N°CL-O00 : Lot n°11 – Bâtiment O – Logement de fonction 2 : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-O01 : Lot n°11 – Bâtiment O – Logement de fonction 2 : Plan Projet

BATIMENT P : LOGEMENT DE FONCTION 03

Planche N°CL-P00 : Lot n°11 – Bâtiment P – Logement de fonction 3 : Plan EDL – Dépose

Planche N°CL-P01 : Lot n°11 – Bâtiment P – Logement de fonction 3 : Plan Projet

BATIMENT V : ATELIER DE MAINTENANCE

Planche N°CL-V01 : Lot n°11 – Bâtiment V – Atelier de maintenance

PLANS CHAMBRES FROIDES – GEOME

TRANCHE FERME BATIMENTS : D / G / H – SANS EXTENSION / I / K / N / U

BATIMENT H : ENSEIGNEMENT SERVICES – SANS EXTENSION

Planche N°CF-H01 : Lot n°13 – Bâtiment H – Enseignement services : Projet

TRANCHE OPTIONNELLE 04 BATIMENT : J

BATIMENT J : RESTAURATION

Planche N°CF-J00 : Lot n°13 – Bâtiment J – Restauration : EDL – Dépose

Planche N°CF-J01 : Lot n°13 – Bâtiment J – Restauration : Projet

PLANS ET NOTE ESPACES VERT – SIGMA PAYSAGE

Planche Paysage N°PG01 : Plan Clôtures – Portails - Portillons

Planche Paysage N°PG02 : Plan Revêtement minéral en périphérie des bâtiments

Planche Paysage N°PG03 : Plan Plateau sportif

Planche Paysage N°PG04 : Plan Espaces verts et Mobiliers

DOSSIER ET PLANS SECURITE – ES2

Dossier de sécurité N°ES2- 1929.24 (Port folio A4 de 85 pages)

Plans sécurités 13 bâtiments :

- Plan de sécurité Bâtiment B – Administration
- Plan de sécurité Bâtiment C – Intendance
- Plan de sécurité Bâtiments D / E / F – Infirmerie – Salles des professeurs – CDI
- Plan de sécurité Bâtiment G – Enseignements Générale
- Plan de sécurité Bâtiment H – Enseignements Services
- Plan de sécurité Bâtiment I – Enseignements Industriel
- Plan de sécurité Bâtiment J – Restauration
- Plan de sécurité Bâtiment K – Internat
- Plan de sécurité Bâtiment L – Vestiaire EPS
- Plan de sécurité Bâtiment M – Sanitaires
- Plan de sécurité Bâtiment T – Hall EPS
- Plan de sécurité Bâtiment U – Vie Scolaire / Foyer / Salles Informatique / Sanitaires
- Plan de sécurité Bâtiment V – Atelier de maintenance

CAHIER DES CHARGES SSI – ES2

Cahier des charges fonctionnelle SSI Bâtiment K – Internat (Port folio A4 de 26 pages)

- Plan zoning Bâtiment K – Internat R+1
- Plan implantation du matériel Bâtiment K – Internat RDC

NOTE ENVIRONNEMENTALE – INGENC

Note environnementale (Port folio A4 de 09 pages)

5.3. Consistance des travaux

Ils seront décomposés en SEIZE (16) lots :

LOTS	PRESTATIONS
LOT : 01	GROS ŒUVRE - MACONNERIE - DEMOLITION
LOT : 02	TERRASSEMENT - VRD (Voirie / Réseaux humides)
	RESEAUX SECS
LOT : 03	CHARPENTE - COUVERTURE - SERRURERIE
LOT : 04	PEINTURE - NETTOYAGE
LOT : 05	COURANTS FORTS - COURANTS FAIBLES - ALARME INCENDIE - SECURITE
LOT : 06	PLOMBERIE - SANITAIRES - ECS - GAZ - AIR COMPRIE
LOT : 07	MENUISERIE ALUMINIUM - MENUISERIE METALLIQUE - VOLET ROULANT - MAIN COURANTE - SIGNALETIQUE
LOT : 08	MENUISERIE BOIS - Rideaux - Stores - Agencement
LOT : 09	RENETTEMENT SOLS ET MURS
LOT : 10	PLÂTRERIE - FAUX PLAFOND - ISOLATION - CLOISON
LOT : 11	CLIMATISATION - VENTILATION
LOT : 12	INSTALLATION PHOTOVOLTAIQUE
LOT : 13	CHAMBRE FROIDE
LOT : 14	EQUIPEMENT DE CUISINE
LOT : 15	MOBILIER - PAILLASSE SCIENCE
LOT : 16	CLOTURES - ESPACE VERT - AMENAGEMENT

LOT N°14 : EQUIPEMENT DE CUISINE

1 - GENERALITES

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de décrire toutes les prestations et tous les ouvrages, matériels, matériaux et prescriptions de mise en œuvre relatifs au lot n°14 – EQUIPEMENT DE CUISINE dans le cadre du projet de réhabilitation et d'extension du lycée d'état de Wallis et Futuna.

Les travaux du présent lot devront être conformes aux :

Documents Techniques Unifiés :

- Le DTU N° 61.1 : Norme pour installation en gaz.
- Le DTU N° 65 : en plomberie et installation de gaz.
- Le DTU N° 68.3 : Installations de ventilation mécanique.
- DTU Equipement.
- DTU n° 60.31: Travaux de canalisation en chlorure de polyvinyle non plastifié, Eau froide avec pression.
- 60.33: Travaux de canalisation en chlorure de polyvinyle non plastifié,
- 60.41: canalisations en PVC, évacuation d'eaux usées.
- Principales normes concernant l'électricité (C 15100).
- Concernant le matériel frigorifique.
- Le matériel sera conforme au principe défini par la norme NF :
- NF 60-204 : concernant les machines et complété par NF C 79 130 pour l'équipement électrique des machines industrielles.
- NF H 00 054 : concernant les dimensions des équipements soit matériels de restauration pour collectivités. Dimensions de base (octobre 1978).
- NF U 60 010 : concernant l'hygiène des matériels agro-alimentaires. Règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation.
- NF C 15 100 : concernant l'installation électrique basse tension.
- Règles particulières de performance : Matériel frigorifique de remise en température et isotherme
- 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, mesure des performances thermiques, homologuée le 12.1989 et complété par les cahiers des charges AFF. : appareils de remise en température pour les plats cuisinés à l'avance réfrigérés, congelés ou surgelés (1983) et cellules de refroidissement, cellules de congélation pour les plats cuisinés à l'avance (1983), le guide du CNERPAC pour l'appréciation des performances isothermes des matériels de transport et de distribution de plats cuisinés à l'avance utilisés en restauration collective (04.1987).
- NF D 74 201 : Meubles frigorifiques, meubles de conservation du froid positif ou négatif pour les plats cuisinés à l'avance, mesure des performances frigorifiques, homologuée en 07.1990.

Normes Française en vigueur & autres réglementations :

- Normes en vigueur,
- Normes Françaises concernant l'hygiène alimentaire.
- En électricité, le DTU 70.1, les normes NFC 15100, C11-100 et les règles de l'UTE.
- Le règlement sanitaire départemental.
- Les règlements de police locaux.
- Les règlements acoustiques.
- L'Arrêté du 15/3/1962 relatif à la désinfection et les circulaires relatives aux traitements des eaux du 14/4/1962, 3/5/1963 et 15/6/1964.
- Les prescriptions du Code du Travail concernant l'hygiène et la sécurité.
- Les règlements de sécurité des ERP
- La réglementation acoustique en vigueur en ce qui concerne les niveaux de bruits fixés pour les équipements.

L'entrepreneur devra se tenir au courant de toute modification de tout ou partie de ces règlements. En cours d'exécution, il devra signaler au Maître d'œuvre et par écrit, toute modification de ces normes et règlement et spécifier les incidences éventuelles qu'elles pourraient avoir sur son lot.

Les indications ci-dessus constituent un aide-mémoire bien sûr non exhaustif. Elles ne sauraient dispenser l'homme de l'art d'une connaissance complète des documents de référence (DTU, Normes, Avis Techniques, Cahiers des Charges de Pose etc.) résultant de la consultation de leur texte intégral.

2 - CONSISTANCE DES TRAVAUX

L'Entrepreneur doit tous les ouvrages même non décrits dans le présent document, mais qui sont nécessaires à la complète et parfaite exécution des travaux.

L'entrepreneur du présent lot devra la fourniture et la pose de l'ensemble des ouvrages décrits

Le soumissionnaire doit des ouvrages complètement terminés et ceci dans tous les détails exécutés selon les D.T.U et règles de l'Art.

Le présent document a pour objet de définir la nature et l'importance des travaux à exécuter, mais il est précisé que les dispositions n'ont pas un caractère limitatif.

Les prix unitaires forfaitaires incluent au minimum les travaux suivants :

La mise en œuvre de l'intégralité des fournitures ainsi que l'exécution des travaux divers décrits ci - après,

Et concernant notamment, sans que l'énumération ci-après soit **limitative** :

- La fourniture, la pose, le montage et les essais des équipements de cuisine des bâtiments H & J,
- La fourniture, la pose et les essais des équipements spécifiques décrits,
- La fourniture, la pose et les essais des équipements de distribution décrits,
- La fourniture, la pose et les essais des équipements de laverie décrits,
- Les accessoires de raccordement et toutes de sujétions de finitions,
- La fourniture et la pose des petits matériels décrits.
- Tous les matériels nécessaires au lavage, à la manutention des appareils fournis et posés.
- Le nettoyage des locaux résultant de son intervention.
- Le nettoyage des installations.
- L'installation et la livraison des équipements de cuisine.
- La fourniture des notices d'entretien, des notices techniques, la formation des utilisateurs.
- L'entrepreneur doit obligatoirement comprendre dans son offre : le transport à pied d'œuvre, toutes les fournitures et les accessoires, la main d'œuvre nécessaire au parfait achèvement des ouvrages y compris enlèvement des déchets et emballage.
- Toutes les prestations nécessaires aux essais, à la mise en route, la réfection éventuelle des ouvrages jugés défectueux en cours d'exécution ou à la réception sont également dues.

Y compris tous les travaux s'y rapportant et non explicitement décrits, mais nécessaires au complet achèvement des ouvrages.

3 - CONDITION D'APPEL D'OFFRES

3.1. Obligations

Les entreprises consultées devront remettre obligatoirement une offre répondant précisément aux Cahiers des Charges Techniques du présent dossier suivant le DPGF. Toute offre ne répondant pas au C.C.T.P. ou en équivalence sera rejetée. Les candidats devront en outre fournir tous documents nécessaires à la compréhension de leurs offres et tous plans d'implantation faisant ressortir les caractéristiques dimensionnelles et d'implantation de leurs équipements. Les dimensions des appareils mentionnées dans le CCTP, doivent être respectées sinon s'en rapprocher étroitement, en fonction des dimensions des fabricants, sans jamais remettre en cause les capacités et rendements demandés.

- Un Descriptif, établi par le soumissionnaire, sera obligatoirement joint à l'offre et devra préciser pour chaque matériel :

- La marque
- Le type et l'origine
- Les caractéristiques de construction
- La capacité de production

3.2. Responsabilité – Garanties

3.2.1. Responsabilités

Le fournisseur assurera sous son entière responsabilité l'exécution de l'ensemble des prestations prévues. Dans l'éventualité où il envisagerait de sous-traiter une partie des ouvrages, il devra le mentionner dans son offre.

3.2.2. Garantie

La durée de garantie (pièces, main d'œuvre, déplacements etc.) est de 2 ans minimum, toutefois les candidats peuvent proposer un délai de garantie plus long et en définir les modalités. Ils préciseront les délais dans lesquels ils peuvent intervenir en cas d'urgence.

3.2.3. Contrat de Maintenance

Les Soumissionnaires devront obligatoirement joindre à leur offre une proposition de Contrat d'Entretien englobant la Maintenance Préventive et les Interventions de Dépannage relatives à leur prestation.

3.3. Plan d'Exécution – Visite des Lieux

3.3.1. Plan d'Exécution

Le Fournisseur devra fournir un plan côté au 1/50ème de l'implantation et réservations Tout Corps d'Etat, des équipements dans un délai de 15 jours après notification de la commande. Ce plan regroupera l'ensemble des positionnements des différentes alimentations en fluides nécessaires à ses appareils (attentes à 150 mm du sol environ pour le cas général) avec indication de sections, diamètres de canalisations, et toutes autres indications relatives à ces travaux et fournitures.

L'Entrepreneur ne pourra se prévaloir d'une quelconque insuffisance des alimentations ou évacuations dans la mesure où il n'aurait pas fourni à temps tous les renseignements. Toutes modifications nécessaires seraient à sa charge. Il devra donc avoir pris connaissance des plans d'exécution ainsi que des prestations prévues aux autres lots.

3.3.2. Visite des Lieux

Une visite devra faite

3.4. Réception - Essais

3.4.1. Réception du Matériel

La réception du matériel aura lieu sur le site à la date prévue au planning. Elle portera sur : - La conformité des fournitures et prestations ainsi que sur leur parfait achèvement, - Le contrôle d'étanchéité des appareils, de l'absence de nuisances : vibrations, niveaux sonores etc. provenant de leur fonctionnement.

L'installateur devra auparavant faire agréer ses installations suivant les règlements de sécurité, par les organismes concernés et en fournir les certificats. Les frais éventuels entraînés par ces contrôles sont à la charge de l'entrepreneur.

3.4.2. Essais

Le contrôle de performance s'établira pendant la période d'essai fixée à un mois d'exploitation. Pendant cette période la présence d'un Technicien du Fournisseur sera souvent nécessaire pour les réglages et mises au point des appareils, ainsi que pour l'information du personnel utilisateur. La réception sera prononcée à l'issue de cette période si les équipements sont reconnus conformes aux caractéristiques du CCTP, au Bilan d'Exploitation, et que leur fonctionnement donne entière satisfaction.

3.4.3. Assistance au lancement

La présence d'un Spécialiste de la Mise en Œuvre est indispensable. Le titulaire du lot devra, en conséquence, déléguer un conseiller, qui, outre la mise en service, devra assister le personnel utilisateur lors du lancement de l'Exploitation. La durée minimum de la formation du personnel utilisateur sera de 1 jour pour la cuisine

3.5. Documents à Fournir par l'Installateur

3.5.1. Notices

Les Installateurs Equipementiers devront fournir en quatre exemplaires contre récépissé les notices techniques en français de même que les notices d'utilisation de chaque appareil (deux dossiers distincts).

3.5.2. Accessoires

Les clés des appareils ou meubles, de même que les accessoires de petit volume nécessaires au fonctionnement seront remis à l'Utilisateur en présence du Maître d'Ouvrage, et feront l'objet d'un récépissé de réception afin d'éviter tout litige ou la perte de ceux-ci.

4 - LIMITES DE PRESTATIONS

L'entreprise aura à prévoir la totalité de ses travaux nécessaires au parfait achèvement et fonctionnement de ses ouvrages à l'exception de certains travaux qui seront réalisés par les autres corps d'état, et en particulier

Travaux à la charge du lot GROS ŒUVRE - MACONNERIE - DEMOLITION :

- Sans objet.

Travaux à la charge du lot TERRASSEMENT - VRD (Voirie / Réseaux humides) - RESEAUX SECS :

- Sans objet.

Travaux à la charge du lot CHARPENTE - COUVERTURE - SERRURERIE :

- Sans objet.

Travaux à la charge du lot PEINTURE - NETTOYAGE :

- Sans objet.

Travaux à la charge du lot COURANTS FORTS - COURANTS FAIBLES - ALARME INCENDIE - SECURITE :

- Fourniture et pose des alimentations en électricité des équipements cuisine

NOTA : prévoir le raccordement des EQUIPEMENTS CUISINE sur attentes au lot EQUIPEMENT DE CUISINE

Travaux à la charge du lot PLOMBERIE - SANITAIRES - ECS - GAZ - AIR COMPRIME :

- Fourniture et pose des installations de distribution de gaz.
- Fourniture et pose des alimentations en eau et des attentes pour évacuation des eaux usées.

NOTA : prévoir le raccordement des EQUIPEMENTS CUISINE sur attentes GAZ/EF/EC/EU au lot EQUIPEMENT DE CUISINE.

Travaux à la charge du lot MENUISERIE ALUMINIUM - MENUISERIE METALLIQUE - VOLET ROULANT - MAIN COURANTE - SIGNALETIQUE :

- Sans objet.

Travaux à la charge du lot MENUISERIE BOIS - AGENCEMENT - RIDEAUX - STORES :

- Sans objet.

Travaux à la charge du lot REVETEMENTS SOLS ET MURS :

- L'application de l'étanchéité sous carrelage dans tous les locaux.
- L'installation de revêtements de sol ou habillages muraux autour des équipements
- Les talonnettes des arrivées et évacuations des équipements de cuisine.

Travaux à la charge du lot PLÂTRERIE - FAUX PLAFOND - ISOLATION - CLOISON :

- Les plafonds CF et PVC autour des Hottes
- Les trappes de visites.
- Les habillages nécessaires pour les finitions.

Travaux à la charge du lot CLIMATISATION - VENTILATION :

- Fourniture et pose des systèmes de ventilation de cuisine (hottes, tourelles d'extraction et compensation),
- Fourniture et pose du système d'extinction pour friteuses.

Travaux à la charge du lot INSTALLATION PHOTOVOLTAIQUE :

- Sans objet.

Travaux à la charge du lot CHAMBRE FROIDE :

- Fourniture et pose des chambres froides.

NOTA : prévoir la fourniture et la pose des étagères/rayonnages de CF au lot EQUIPEMENTS DE CUISINE.

Travaux à la charge du lot MOBILIER - PAILLASSE SCIENCE :

- Sans objet.

Travaux à la charge du lot CLOTURES - ESPACE VERT - AMENAGEMENT :

- Sans objet.

Le titulaire du présent lot doit la fourniture des plans et renseignements nécessaires pour les attentes du lot électricité (implantation, puissance, nature) et du lot plomberie pour les réseaux gaz, EF et EC.

Le raccordement électrique de ses installations avec protections depuis les attentes de l'électricien.

La mise à la terre de tous les appareils.

Les liaisons équipotentielle de l'ensemble des installations du présent lot.

Le raccordement et attentes de gaz, EF et EC.

Le respect des marques et types de matériel et recommandation du descriptif électricité.

5 - GESTION DES DECHETS

La gestion des déchets de chantier est un enjeu important de la Qualité Environnementale de cette opération. Le maître d'ouvrage et les entreprises sont désignés par la loi comme responsables de la gestion des déchets et des rebuts de chantier.

Une quantification des déchets est nécessaire afin de prévoir en amont du projet la quantité et le type de déchets qui seront produits et ainsi organiser le tri et la collecte sélective sur le chantier.

Pendant la période de préparation de chantier, à partir du descriptif des travaux de chaque lot, toutes les entreprises devront fournir leur estimation du pourcentage de perte au moment de la mise en œuvre en poids et en volume selon les familles et la nature des déchets (Déchets Inertes, Déchets Industriels Banals, Déchets Dangereux) ou directement l'estimation de la quantité de déchets générés.

Réduction des déchets à la source

Le principe de réduction des déchets à la source consiste à produire moins pour gérer moins et donc de limiter la production de déchets.

Pour cette opération, il est demandé aux entreprises de :

- Choisir des techniques de construction minimisant la production de déchets,
- Minimiser, le plus souvent possible, la production de déchets toxiques par le choix de techniques et de matériaux adéquats,
- Utiliser des matériaux durables et nécessitant peu d'entretien ou des techniques et produits peu générateurs de déchets,
- Réutiliser les matériaux en l'état chaque fois que cela est possible,
- Calculer au plus juste le calepinage dans le but de diminuer les déchets produits,
- Prévoir le plus tôt possible toutes les réservations pour éviter la production de déchets supplémentaires.

Au stade de la préparation de chantier, il est nécessaire d'avoir une réflexion commune entre les fabricants des produits et matériaux et les entreprises du chantier afin de minimiser les quantités d'emballages, notamment ceux non réutilisables et difficiles à valoriser, tout en prenant compte les contraintes liées à la manutention et à l'organisation sur le chantier. Les critères de choix des fournisseurs devront prendre en compte les éléments suivants :

- Emballages réduits,
- Emballages facilement valorisables,
- Emballages consignés.

D'autres actions seront être mises en œuvre :

- Rationaliser des livraisons,
- Prévoir un emplacement pour stocker les emballages afin d'éviter de les souiller et de les mélanger aux autres déchets.

Les déchets des Corps d'États Secondaires

Sur ce chantier, les déchets des corps d'états secondaires seront regroupés sur une aire de tri comportant autant de bennes différenciées que de type de déchets, en fonction des nécessités relatives à l'avancement des travaux et donc des types de déchets engendrés. Des pictogrammes avec des codes couleur seront définis pendant la préparation de chantier et faciliteront le tri des déchets.

L'entreprise de gros œuvre sera chargée de la gestion de ces déchets, c'est à dire du nombre de bennes, de leur désignation, du retrait de ces bennes, de leur remplacement et de leur destination géographique. Elle aura l'obligation de rechercher les centres de tri et les filières de valorisation disponibles localement en fonction de la nature et du volume des déchets estimés sur l'opération et d'en informer le pilote environnement, le maître d'œuvre et la maîtrise d'ouvrage. Cette entreprise sera également chargée de la signalétique du tri.

Elle informera le pilote environnement de toute modification dans l'organisation du tri (rajout ou retrait d'une benne et donc d'un type de déchets...).

L'entreprise chargée de la gestion des déchets sera chargée également de faire respecter leurs obligations aux entreprises du chantier (que ces entreprises soient cotraitantes ou sous-traitantes) en matière de tri des déchets, de réduction des nuisances et de nettoyage de chantier. En cas de défaillance, l'entreprise responsable de la gestion globale devra intervenir en lieu et place de l'entreprise défaillante.

Elle signalera au pilote environnement toute difficulté rencontrée dans l'exercice de sa mission.

Il est demandé aux entreprises de trier les déchets à la source, afin d'éviter de les mélanger et de les souiller.

Les entreprises auront donc pour leur part à leur charge de déposer les déchets dans différentes bennes correspondantes aux différents types de déchets qui seront mises à disposition sur les plateaux par l'entreprise ayant à sa charge la gestion des déchets qui réalisera les manutentions de ces containers, leurs montées et descentes dans les niveaux, leur regroupement sur l'aire de tri, avant de les évacuer.

Sur ce chantier, Il sera strictement interdit de :

- brûler les déchets sur le chantier,
- abandonner ou enfouir un déchet (même inerte) dans des zones non contrôlées administrativement, comme par exemple des décharges sauvages,
- laisser des déchets spéciaux (pots de colle par exemple) sur le chantier ou les mettre dans les bennes de chantier non prévues à cet effet, et à fortiori, abandonner des substances souillées (vidanges d'huiles de moteur, huiles de décoffrage,...).

L'entreprise chargée de la gestion du tri réceptionnera les déchets apportés par les entreprises en les déversant dans la benne adaptée sur l'aire de regroupement (containers mis à disposition).

Les entreprises auront l'obligation de nettoyer les postes de travail au quotidien et de charger leurs déchets dans les containers mis à disposition.

En fin de tâche dans une zone, l'entreprise devra procéder à un nettoyage fin et soigné et une évacuation complète des matériels, matériaux résiduels et déchets.

En cas de manquement à ces règles, le maître d'œuvre et le pilote environnement se réservent le droit de faire intervenir une entreprise spécialisée de leur choix pour suppléer une entreprise défaillante et ce, après mise en demeure restée infructueuse des frais seront retenus sur ses situations au bénéfice du maître d'ouvrage.

Décanteur a laitance de béton

L'entreprise qui réalisera du béton sur le chantier aura à sa charge la gestion des laitances de béton et autres effluents de nettoyage. La gestion de ces effluents pourra consister en une décantation des eaux sur le sol en place. Pour cela, le prestataire assure la mise en place et l'entretien des décanteurs à laitance de béton dont l'emplacement aura été préalablement étudié en concertation avec les différentes entreprises et le pilote environnement du chantier. Il devra notamment se trouver à proximité d'un point d'eau et se trouvera dans l'aire d'évolution de la grue.

Le décanteur sera formé par une dépression creusée dans le terrain en place et aura une capacité d'environ 2 m³. Aucune résurgence ou venue d'eau ne devra être mise à jour lors de la réalisation du décanteur.

L'entretien du décanteur consistera à le curer le décanteur et à évacuer les déblais comme déchets inertes. Le décanteur devra à tout moment garder une capacité de sédimentation de 1 m³.

Dispositions générales

Sur le chantier, il sera interdit :

- de brûler des déchets sur site ;
- d'enfouir ou d'utiliser en remblais les déchets banals et dangereux,
- de déverser sur le sol ou dans les réseaux des produits dangereux ou nocifs (solvants, peinture, laitance de béton, huile de décoffrage minérale...) ;
- de réaliser l'entretien des véhicules sur site ;
- de prélever l'eau sur les bouches ou poteaux d'incendie.

Pour limiter les émissions de poussières, il sera demandé de :

- pratiquer des arrosages réguliers du sol afin d'éviter la production de poussières.
- recouvrir les matériaux fins ou pulvérulents d'une bâche lors des transports ;
- stocker les matériaux fins ou pulvérulents à l'abri du vent.

De plus, il sera demandé de :

- nettoyer quotidiennement le site de tous les déchets qui auraient pu être emportés par le vent ou qui auraient pu être oubliés sur place ;
- de tenir la voie publique en état de propreté.

Lavage et entretien des engins

- Afin de minimiser les impacts causés par les hydrocarbures, le lavage des engins sera interdit sur le site.
- L'entretien des engins, telle que vidange sera également strictement interdit sur le chantier
- Un kit antipollution sera être mis à disposition et disponible à tout moment pendant les heures de chantier.

Peinture

Les résidus et eaux souillées par les peintures ne devront être vidés ni dans les réseaux d'assainissement, ni dans le milieu naturel.

L'entreprise du lot peinture décrira la méthode utilisée pour le lavage de ses outils (bac de décantation).

Les peintures utilisées en intérieur devront également être labellisées A+ pour limiter la pollution de l'air intérieur.

6 - COMPTE PRORATA

Les dispositions de la norme NFP 03-001 seront applicables pour tout ce qui concerne les modalités de fonctionnement du compte prorata.

Conformément à la NF P 03-001 (la présente norme a pour objet de mettre à la disposition des intéressés un récapitulatif des dépenses d'intérêt commun - compte prorata, toutes les dépenses communes branchements et consommations) seront exécutées aux frais des entreprises adjudicataires et implicitement compris dans leur prix. Ces frais seront répartis entre les entreprises au compte prorata de leur marché sous le contrôle du Pilote (OPC) et de la Maîtrise d'Œuvre. L'entreprise de Gros Œuvre gèrera les avances du compte prorata et devra prendre toutes dispositions pour assurer la sécurité des personnes et des biens sur l'espace public. Le pilote aura la charge la gestion du compte prorata et la mise en place du comité de gestion du compte prorata.

La proposition de l'entreprise s'entend compris sa quote part au compte prorata calculé en proportion de son montant de marché compris entre 1 et 2% de son marché.

Sont portées au débit du compte prorata, sans qu'il y ait besoin d'une mention spéciale, les dépenses énumérées ci-après :

- a) les dépenses relatives aux consommations d'eau, d'électricité et de téléphone nécessaires aux travaux ;
- b) les frais de remise en état des réseaux d'eau, d'électricité et de téléphone détériorés, lorsqu'il y a impossibilité de reconnaître les responsables ;
- c) les charges temporaires de voirie et de police (occupation, entretien et réparation de la voirie publique) résultant des installations de chantier, à moins qu'il n'en soit autrement disposé par les documents particuliers du marché ;
- d) les frais de réparation et de remplacement des fournitures mises en œuvre ou détériorées dans les cas suivants :
 - l'auteur des dégradations ou détournements ne peut être découvert,
 - la dégradation ou le détournement ne peut être imputé à l'entrepreneur d'un corps d'état déterminé,
 - la responsabilité de l'auteur insolvable n'est pas couverte par un tiers ;
- e) les dépenses imputées au compte prorata en vertu d'un accord intervenu à ce sujet entre les entrepreneurs participant au chantier

Les détails des prestations imputés à la gestion du compte prorata sont détaillés à l'Annexe du CCAP : Convention de compte Prorata.

Nota

Dans le cadre de la Loi du 31/12/1993 et du Décret du 26/09/1994, l'entreprise est tenue de se conformer aux directives du **coordinateur SPS** (coordonnateur en matière de sécurité et de protection de la santé, ou **CSPS**) et devra se référer au plan général de coordination (**PGC**).

7 - DESCRIPTIONS DES OUVRAGES

14.100 - TRAVAUX PRÉLIMINAIRES

L'installation de chantier se fera en accord avec le Maître d'Œuvre.

Nota : Sont compris dans ce prix tous les frais de déplacements et d'hébergements nécessaires pour l'exécution complète des travaux.

14.101 - Assurance dommage obligatoire – Police de chantier

(Assurance à la charge du Maître d'ouvrage)

14.102 - Assurance responsabilité civile professionnelle avec volet décennal

(Inclus dans les prix)

Chaque entreprise devra justifier d'une attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle en cours de validité couvrant l'activité concernée si elle est étendue sur le Territoire et le cas échéant, incluant un volet décennal.

14.103 - Plans EXE et DOE

L'entreprise doit les plans d'exécution en 2 exemplaires avec l'ensemble des attentes, des évacuations, des alimentations et des calculs ainsi que la fourniture de toutes fiches techniques :

- Les plans d'exécution à l'échelle 1/100ème ou 1/50ème, datés et indicés, précisant l'implantation des différents éléments mis en place ainsi que les tracés de l'ensemble des réseaux avec leurs types et sections. Les plans seront conformes aux normes de représentation et respecteront les nomenclatures ;
- Les spécifications techniques détaillées, notices de montage, d'utilisation et de maintenance des équipements, matériaux et accessoires proposés y compris avis technique si nécessaire ;
- Les notes de calculs et études de dimensionnement réalisées pour la sélection et l'implantation des équipements, matériaux et accessoires proposés avec précisions des hypothèses utilisées ;
- Les incidences sur les autres corps d'état (attentes, réservation, percements, scellements, ouvrages et prestations divers, etc.) ;
- Les documents de validation des principes et dimensionnements des éléments de plomberie, de gaz, de structure, de fixation, d'étanchéités, d'électricité et de sécurité émanant du bureau de contrôle ;
- Le planning d'exécution des travaux faisant apparaître en particulier la livraison du matériel, la durée du chantier et les dates d'essai et de réception des travaux.

L'entreprise doit les plans de récolement en 4 exemplaires en fin de travaux avec les éléments suivants, sans que cette liste soit limitative :

- Les plans de recollements à l'échelle, datés et indicés, respectant les nomenclatures avec la mention « Dossier des Ouvrages Exécutés » dans le cartouche ;
- Les spécifications techniques détaillées, notices de montage, de mise en service, d'utilisation et de maintenance des équipements, matériaux et accessoires proposés y compris avis technique si nécessaire ;
- Les Procès-Verbaux de toute nature (classement au feu, PV CF, certificats matière, etc.) ;
- Les attestations et fiches d'essais internes ou externes de toute nature ainsi que les PV, documents et fiches d'autocontrôles ;
- Les certificats, Procès-Verbaux et comptes rendus d'essais réglementaires et de mise en service ainsi que les attestations d'essais de fonctionnement (COPREC, fiches de l'AQC, etc.) ;
- Les certificats de garantie et de conformité accompagnés des coordonnées des différents fournisseurs ;
- Les procès-verbaux de réception des installations ;
- Les éventuels rapports de formation des utilisateurs.

Mode de métré : Forfait

14.200 - DEPOSES ET REPOSES

14.201 - Dépotes des équipements flottants et fixes

Dépose des équipements flottants et fixes du BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES

Nature des travaux :

- Dépose complète des équipements flottants et fixes de cuisine, comprenant :
 - Plans de travail, piètements, caissons, hottes tiroirs et éléments de fixation.
 - Équipements intégrés : éviers, robinets, prises électriques, arrivées et sorties d'eau, arrivées et robinets de gaz, ainsi que tout dispositif spécifique (interrupteurs, commandes, etc.).
 - **Équipements existants :**
 - Cuisine pédagogique : lave-mains, table simple, four électrique, bac et box chauffant, table de travail des élèves ; friteuses, four gaz, hotte fixée au plafond en service,
 - Réserve frigo : table, placard, table simple, congélateur, étagères, réfrigérateurs,
 - Légumerie : table simple, plonge, étagères,
 - Laverie : réfrigérateur, bacs plonge, table évier simple, table simple
 - Etc.
- Déconnexion préalable des réseaux (eau, gaz, électricité) avec mise en sécurité et obturation des conduites.
- Protection des ouvrages conservés.
- Tri et évacuation des éléments déposés vers les filières réglementaires appropriées (réemploi, recyclage, déchets banals ou déchets dangereux selon la nature des matériaux).
- Nettoyage et remise en état des surfaces et sols après intervention.
- **Nota : La dépose des équipements se fera proprement et le MO se réserve le droit de conserver les équipements et matériels en bon état. Un lieu de stockage sera dédié et l'entreprise devra l'entreposage es équipements.**
- **Nota : Un état sera fait en début de chantier pour les équipements en bon état. Certains équipements en bon état seront réinstallés.**

Exécution :

- Travaux réalisés dans le respect des normes en vigueur, notamment pour la sécurité électrique et gaz.
- Application des consignes du Moe, du Pilote, du coordonnateur SPS et du plan de prévention.

Ci-dessous les quelques photos des équipements existants :

CUISINE PEDAGOGIQUE



RESERVES FRIGO



LEGUMERIE



LAVERIE

Localisation : TRANCHE FERME : Plans, Coupes, Façades, Principes et Détails
Toutes les planches architecturales des bâtiments / Tous les plans et détails BET
Repères :

TRANCHE FERME
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES

Mode de métré : Ensemble

Dépose des équipements flottants et fixes du BATIMENT J – RESTAURATION

Nature des travaux :

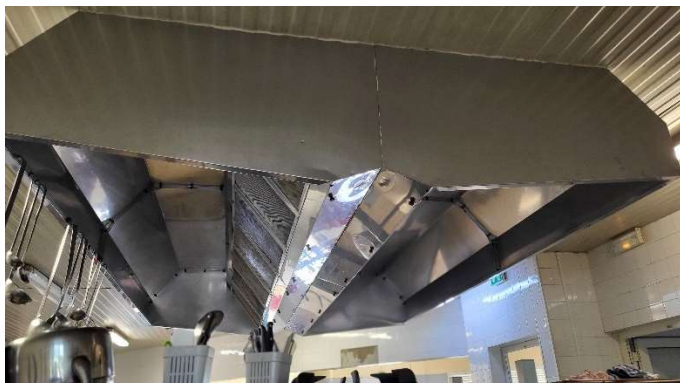
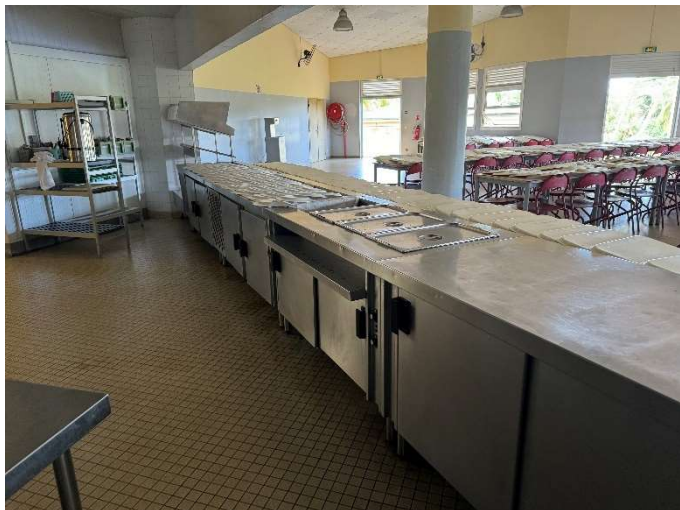
- Dépose complète des équipements flottants et fixes de cuisine, comprenant :
 - Plans de travail, piètements, caissons, hottes tiroirs et éléments de fixation.
 - Équipements intégrés : éviers, robinets, prises électriques, arrivées et sorties d'eau, arrivées et robinets de gaz, ainsi que tout dispositif spécifique (interrupteurs, commandes, etc.).
 - **Équipements existants :**
 - Laverie : étagères, machine à laver avec tables d'entrée et de sortie, guichet alvéolaire
 - Plonge : bacs plonge,
 - Légumerie : table, étagères,
 - Préparation chaude : table roues, table, table évier simple, four gaz (en panne et en service), marmite (en panne et en service), four électrique (en service), four gaz (en service), étagères, hotte fixée au plafond (en service),
 - Préparation froide : lave-mains, table évier simple, congélateur, table, réfrigérateur, étagères,
 - Ligne de self : bacs chauffants et box réfrigérants, pose plateaux/verres/fourchettes,
 - Salle à manger : fontaine à eau froide,
 - Etc
- Déconnexion préalable des réseaux (eau, gaz, électricité) avec mise en sécurité et obturation des conduites.
- Protection des ouvrages conservés.
- Tri et évacuation des éléments déposés vers les filières réglementaires appropriées (réemploi, recyclage, déchets banals ou déchets dangereux selon la nature des matériaux).
- Nettoyage et remise en état des surfaces et sols après intervention.
- **Nota : La dépose des équipements se fera proprement et le MO se réserve le droit de conserver les équipements et matériels en bon état. Un lieu de stockage sera dédié et l'entreprise devra l'entreposage es équipements.**
- **Nota : Un état sera fait en début de chantier pour les équipements en bon état. Certains équipements en bon état seront réinstallés.**

Exécution :

- Travaux réalisés dans le respect des normes en vigueur, notamment pour la sécurité électrique et gaz.
- Application des consignes du Moe, du Pilote, du coordonnateur SPS et du plan de prévention.

Ci-dessous les quelques photos des équipements existants :

LIGNE DE SELF / PREPARATION CHAUDE



PREPARATION FROIDE

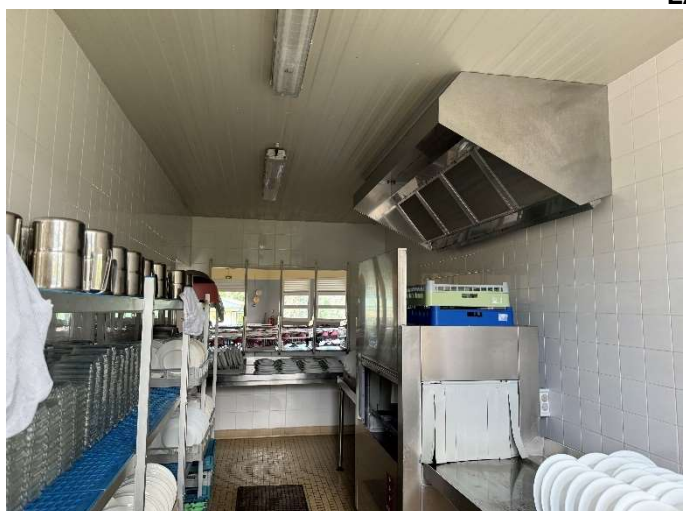




PLONGE



LAVERIE



Localisation : TRANCHE OPTIONNELLE 04 : Plans, Coupes, Façades, Principes et Détails
Toutes les planches architecturales des bâtiments / Tous les plans et détails BET
Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04**BATIMENT J – RESTAURATION****Mode de métré : Ensemble****14.202 - Reposes des équipements flottants et fixes en bon état****Repose des équipements flottants et fixes en bon état du BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES****Nature des travaux :**

- Repose complète de certains équipements flottants et fixes de cuisine en bon état, comprenant :
 - Le raccordement aux réseaux plomberie, gaz, électricité, etc.
 - Le nettoyage et la mise en service des équipements.
- **Nota : Un état sera fait en début de chantier pour les équipements en bon état.**

Les équipements en bon état à réinstaller sont :

- Cuisine pédagogique : **table de travail des élèves, four gaz,**
- Réserve frigo : **congélateur, étagères, réfrigérateurs,**
- Légumerie : Sans objet
- Laverie : Sans objet
- Etc.

Exécution :

- Travaux réalisés dans le respect des normes en vigueur, notamment pour la sécurité électrique et gaz.
- Application des consignes du Moe, du Pilote, du coordonnateur SPS et du plan de prévention.

Localisation : Planche N°H01 : Plan de repérage des équipements**Repères :****TRANCHE FERME****BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES****Mode de métré : Ensemble****Repose des équipements flottants et fixes en bon état du BATIMENT J – RESTAURATION****Nature des travaux :**

- Repose complète de certains équipements flottants et fixes de cuisine en bon état, comprenant :
 - Le raccordement aux réseaux plomberie, gaz, électricité, etc.
 - Le nettoyage et la mise en service des équipements.
- **Nota : Un état sera fait en début de chantier pour les équipements en bon état.**

Les équipements en bon état à réinstaller sont :

- Laverie : **étagères, machine à laver avec tables d'entrée et de sortie, guichet alvéolaire**
- Plonge : Sans objet
- Légumerie : Sans objet
- Préparation chaude : Sans objet
- Préparation froide : **congélateur, réfrigérateur,**
- Ligne de self : Sans objet
- Salle à manger : **fontaine à eau froide, tables et chaises**
- Etc

Exécution :

- Travaux réalisés dans le respect des normes en vigueur, notamment pour la sécurité électrique et gaz.
- Application des consignes du Moe, du Pilote, du coordonnateur SPS et du plan de prévention.

Localisation : **TRANCHE OPTIONNELLE 04 : Plans, Coupes, Façades, Principes et Détails****Toutes les planches architecturales des bâtiments / Tous les plans et détails BET****Repères :****TRANCHE FERME****BATIMENT J – RESTAURATION****Mode de métré : Ensemble**

14.300 - EQUIPEMENT DE CUISINE – BATIMENT H ENSEIGNEMENT DE SERVICES

L'entreprise doit la Fourniture et la pose de tous les équipements et matériels y compris les accessoires de raccords et de finitions pour un parfait achèvement avant réception et formation.

14.301 - Plaque coup de feu sur baie libre – Repère 01

Fourniture et pose d'une plaque coupe de feu sur baie libre dont les caractéristiques sont les suivants :

Dimensions (mm) : L 400 x P 700 x H 280.

- Dessus :
 - ✓ 1 plaque coup de feu affleurante en fonte 330 x 520 mm en 2 parties avec cercle décentré. P : 5 kW.
 - ✓ Brûleur de type couronne, avec veilleuse et thermocouple de sécurité commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type "arrêt / allumage / plein feu / ralenti".
 - ✓ Élément réfractaire dans coffrage inox amovible.
 - ✓ Tiroir de propreté inox AISI 304 en façade.
- Soubassement : à poser
- Puissance : 5 kW gaz.
- Marque CHARVET ou équivalent
- Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé 55mm.
- Châssis : Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 20/10.
- Général : Revêtement en inox épaisseur 12/10 AISI 304.
- Accessoires : Plinthe inox clipsée sur pieds (hauteur 170 mm).

Localisation : TRANCHE FERME : Plans, Coupes, Façades, Principes et Détails
Toutes les planches architecturales des bâtiments / Tous les plans et détails BET
Repères :

TRANCHE FERME
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES

Mode de métré : Ensemble

14.302 - Rayonnage 4 niveaux L= 935 mm – Repère 02

Fourniture et pose d'un rayonnage à 4 niveaux de dimensions 935 mm, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME

BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Plonge batterie -
H	Laverie
H	Epicerie climatisée / Cave à vins
H	CUI.1 Chambre froide -
H	CUI.2 Chambre froide +

Mode de métré : Unité

14.303 - Table du chef 1400 x 700 + Robinetterie à gauche – Repère 03

Fourniture et pose d'une table du chef, dimensions 1400 x 700 avec une robinetterie à gauche dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox épaisseur 15/10ème
- Bonde et siphon PVC, surverse
- Piètement tube 40 x 40 mm
- Vérins de réglage
- Hauteur de travail 850 mm
- Bac 400 x 400 x 300 mm à gauche
- Hauteur de dossier 100 mm
- Avec Etagère
- Avec robinetterie dédié à gauche

Dim L x lg (mm)	Centrale	Adossée
1000 x 700	300300	300306
1200 x 700	300301	300307
1400 x 700	300302	300308
1600 x 700	300303	300309
1800 x 700	300304	300310
2000 x 700	300305	300311

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.304 - Table du chef 1400 x 700 + Robinetterie à droite – Repère 04

Fourniture et pose d'une table du chef, dimensions 1400 x 700 avec une robinetterie à droite dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox épaisseur 15/10ème
- Bonde et siphon PVC, surverse
- Piètement tube 40 x 40 mm
- Vérins de réglage
- Hauteur de travail 850 mm
- Bac 400 x 400 x 300 mm à droite
- Hauteur de dossier 100 mm
- Avec Etagère
- Avec robinetterie dédié à droite

Dim L x lg (mm)	Centrale	Adossée
1000 x 700	300300	300306
1200 x 700	300301	300307
1400 x 700	300302	300308
1600 x 700	300303	300309
1800 x 700	300304	300310
2000 x 700	300305	300311

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
---------------	--

BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.305 - Table murale 1400 x 700 + Etagère basse – Repère 05

Fourniture et pose d'une table murale, dimensions 1400 x 700 avec une étagère basse dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox 18/10 AISI 304
- Pieds carrés, tube 40 x 40 mm
- Dosseret droit 90°, ht 100 mm
- Dosseret fermé à l'arrière
- Pieds réglables en hauteur
- Hauteur de plan de travail : 850 mm
- Table adossée : avec décalage de 100 mm à l'arrière
- Tiroir : Sans
- Matériel livré démonté

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique
H	Laverie
H	Plonge batterie

Mode de métré : Unité

14.306 - Table centrale 1400 x 700 + Etagère basse – Repère 06

Fourniture et pose d'une table centrale, dimensions 1400 x 700 avec une étagère basse dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox 18/10 AISI 304
- Pieds carrés, tube 40 x 40 mm
- Dosseret droit 90°, ht 100 mm
- Dosseret fermé à l'arrière
- Pieds réglables en hauteur
- Hauteur de plan de travail : 850 mm
- Table centrale : sans décalage à l'arrière
- Tiroir : Sans
- Matériel livré démonté

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.307 - Piano 2 feux sur baie libre – Repère 07

Fourniture et pose d'un piano 2 feux sur baie libre dont les caractéristiques sont les suivants :

Dimensions (mm) : L 400 x P 700 x H 280.

- Dessus :
- ✓ 2 feux vifs - P : 2 x 6.5kW - sous grille acier nickelée 330 x 520 mm.
- ✓ Cuvette de rétention amovible en acier émaillé.
- ✓ Brûleurs "I. SYSTEM" (Breveté CHARVET) de type couronne, avec veilleuses et thermocouples de sécurité commandés par robinets gaz à rattrapage de jeu type "arrêt / allumage / plein feu / ralenti".

- ✓ Tiroir de propreté inox AISI 304 en façade.
- Soubassement :
- ✓ Néant -> à poser ou à suspendre.
- Puissance : 13 kW gaz.
- Marque CHARVET ou équivalent
- Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé 55mm.
- Châssis : Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 20/10.
- Général : Revêtement en inox épaisseur 12/10 AISI 304.
- Accessoires : Plinthe inox clipsée sur pieds.

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.308 - Four électrique 10 niveaux sur support – Repère 08

Fourniture et pose d'un four électrique de 10 niveaux sur support dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque CODIGEL ou équivalent

ÉQUIPEMENT

- Système de panneau de contrôle manuel
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau 3/4"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Disponible avec plateaux GN
- Inverseur de sens de rotation
- **Supports STG 850**

FONCTIONS

- Facilité d'utilisation
- Régulation de l'humidité de 0 à 100 %
- Minuterie 0-120
- Mode continu
- Commande manuelle de la cheminée

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- **Puissance électrique** 18 500 W
- **Température max** 250 °C
- **Poids** 106 kg
- **Voltage** 400 V- 50/60 Hz
- **Connexion** triphasée 3F+N+T
- **Dimensions intérieures** (L)620x(P)405x(H)810 mm
- **Dimensions extérieures** (L)790x(P)790x(H)1090 mm

CAPACITÉ



SUPPORTS

STG 300

(L)715x(P)600x(H)300 mm

STG 650

(L)715x(P)600x(H)650 mm

6 glissières

STG 850

(L)715x(P)600x(H)850 mm

8 glissières

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements**Repères :**

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité**14.309 - Lave-mains commande fémorale – Repère 09**

Fourniture et pose d'un lave-mains à commande fémorale dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Modèle : 300627
- Construction inox 18/10, fixation murale.
- Commande au genou par panneau flexible.
- Dosseret monobloc avec la cuve.
- Col de cygne.
- Mélangeur eau chaude/eau froide.
- Cuve inox profondeur 130 mm.
- Dimensions du lave mains : 400 x 315 mm
- Dimensions de la cuve : 325 x 225 mm
- Dimensions hors tout : 400 x 315 x 505 mm.

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements**Repères :**

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique
H	Préparation froide

Mode de métré : Unité**14.310 - Table centrale 2400x800mm + étagère basse sans dosseret – Repère 10**

Fourniture et pose d'une table centrale 2400x800 mm + étagère basse sans dosseret, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox 304
- Renfort oméga inox
- Construction inox.
- Dessus plan de travail sans dosseret.
- Avec étagère
- 4 pieds avec vérins de réglages.
- Dimensions (mm) : L 2400 x P 800 x H 850/900 mm.

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements**Repères :**

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.311 - Table murale inox avec étagère 2000x700mm – Repère 11

Fourniture et pose d'une table murale inox avec étagère 2000x700mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox 18/10 AISI 304
- Pieds carrés, tube 40 x 40 mm
- Dosseret droit 90°, ht 100 mm
- Dosseret fermé à l'arrière
- Pieds réglables en hauteur
- Hauteur de plan de travail : 850 mm
- Table centrale : sans décalage à l'arrière
- Table adossée : avec décalage de 100 mm à l'arrière

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.312 - Armoire haute inox 500 x 500 x 2150 mm – Repère 12

Fourniture et pose d'une armoire de rangement, dimensions 500 x 500 x 2150 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox 18/10 AISI 304
- Pieds réglables en hauteur
- 4 étagères intermédiaires, réglables en hauteur
- Armoire toit penté : hauteur 2150 mm
- Profondeur 500 mm
- 1 Porte
- Avec Serrure



Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Epicerie climatisée / Cave à vins

Mode de métré : Unité


14.313 - Plonge 2 bacs 1800 x 700 mm + Robinetterie – Repère 15

Fourniture et pose d'une plonge 2 bacs de dimension 1800 x 700mm accompagné d'une robinetterie et de col de cycle, dont les caractéristiques sont les suivantes :

PLONGE INOX 2 BACS + EGOUTTOIR**Caractéristiques techniques**

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Référence : 540-187D/G
- Construction inox
- Châssis soudé
- Bac inox embouti, égouttoir nervuré
- Dosseret arrière hauteur 100 mm
- Jupe cache bac en façade + côtés
- Livraison avec tube surverse + bonde + siphon
- Vérins de réglage
- Piètement tube carré
- Profondeur 700 mm



Long	Bac	Prof 600		Prof 700	
		Cuve	Ref	Cuve	Ref
1800		500 x 400	540-186D/G	500 x 500	540-187D/G

DOUCHETTE AVEC COL DE CYGNE MONOTROU AVEC INVERSEUR**Caractéristiques techniques**

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Mitigeur Eau Chaude/Eau Froide
- Débit 16 litres/min
- Flexible inox gainé alimentaire
- Ressort inox chromé
- Support mural réglable
- Pomme douche blocage pour travail en continu
- Raccordement d'arrivée d'eau par flexible inox M 1/2 (15x21) équipés de clapets anti-retour

**Localisation :** Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements**Repères :**

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Laverie
H	Plonge batterie

Mode de métré : Unité**14.314 - Armoire 1 porte négative CGN-751-SPF – Repère 17**

Fourniture et pose d'une armoire 1 porte négative dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur en inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Côtés emboutis en acier inox AISI 304, 22 niveaux. Pas de 55 mm
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spéciale économie d'énergie
- Serrure de série
- Eclairage intérieur LED
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital CAREL
- Vidange de la cuve
- 230 V/ 1/50
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Porte à ouverture réversible avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 60 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Conditions de travail CGR : 40°C
- Conditions de travail CGN : 32°C
- Dégivrage automatique et évaporation automatique par résistance
- Evaporateur en saillie avec cache évaporateur
- 1 porte : côtés emboutis
- Livrée avec 3 clayettes rilsan GN 2/1 et glissières inox sur partie centrale en double porte
- Régulation Carel
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- CGN-751-SPF+R : avec roulettes de série

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements**Repères :**

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	SAS 3

Mode de métré : Unité**14.315 - Armoire 1 porte positive CGR-751-SPF – Repère 18**

Fourniture et pose d'une armoire 1 porte positive dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur en inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Côtés emboutis en acier inox AISI 304, 22 niveaux. Pas de 55 mm
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spéciale économie d'énergie
- Serrure de série
- Eclairage intérieur LED
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital CAREL
- Vidange de la cuve
- 230 V/ 1/50
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Porte à ouverture réversible avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 60 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Conditions de travail CGR : 40°C
- Conditions de travail CGN : 32°C
- Dégivrage automatique et évaporation automatique par résistance
- Evaporateur en saillie avec cache évaporateur
- 1 porte : côtés emboutis
- Livrée avec 3 clayettes rilsan GN 2/1 et glissières inox sur partie centrale en double porte
- Régulation Carel
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- CGR-751-SPF+R : avec roulettes de série

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

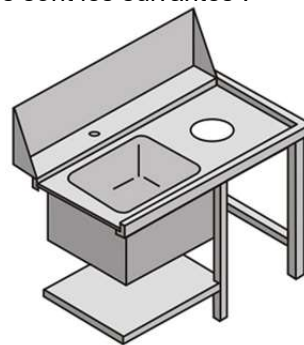
TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	SAS 3

Mode de métré : Unité

14.316 - Table d'entrée lave-vaisselle – Repère 19

Fourniture et pose d'une table d'entrée lave-vaisselle dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : ATA ou équivalent
- Modèle : TVSSX
- Largeur : 1130 mm
- Profondeur : 755 mm
- Hauteur : 870 mm
- Volume : 0.98 m³
- INOX AISI 430



Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Laverie

Mode de métré : Unité

14.317 - Lave-vaisselle à capot – Repère 20

Fourniture et pose d'un lave-vaisselle à capot dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : ATA ou équivalent
- Modèle : AT 951
- Largeur : 660 mm
- Profondeur : 796 mm
- Hauteur : 1445 mm
- Volume : 0.67 m³
- Dimensions du panier : 500x500 mm
- Hauteur utile : 395
- Cycles : 3



- Puissance électrique : 10.10 kW
- Alimentation : 230 V/ 3 - 400 V / 3+N/ 50-60 Hz
- Assiettes/Heure : 1080-432-inf
- INOX AISI 430

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

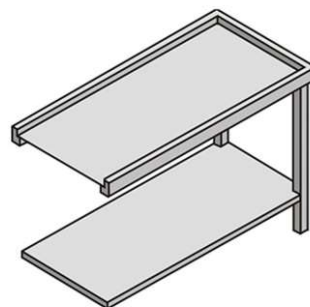
TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Laverie

Mode de métré : Unité

14.318 - Table de sortie lave-vaisselle – Repère 21

Fourniture et pose d'une table de sortie lave-vaisselle dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : ATA ou équivalent
- Modèle : TB
- Largeur : 1130 mm
- Profondeur : 580 mm
- Hauteur : 870 mm
- Volume : 0.56 m³
- INOX AISI 430



Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Laverie

Mode de métré : Unité

14.319 - Chariot de service 2 niveaux – Repère 22

Fourniture d'un chariot de service 2 niveaux 800 X 580 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction entièrement soudée en inox
- Châssis tube diamètre 25 mm
- Plateaux emboutis insonorisés et soudés au châssis
- Charge maxi par plateau de 60 kg
- 4 roues diam 125 mm dont 2 freins
- Roues et chapes en matériau composite
- Arrêt butoir sur les roues en caoutchouc
- **Dim du plateau : 780 x 560 mm**
- Galerie sur les 3 côtés : Sans

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	SAS 3

Mode de métré : Unité

14.320 - Armoire de stérilisation des couteaux – Repère 23

Fourniture et pose d'une armoire de stérilisation des couteaux dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Référence : 300561A
- NB de couteaux : 20/30
- Puissance : 2x15 W

- Poids : 17 Kg
- 100% germicide
- Rangement : panier ou barre aimantée
- Minuterie de désinfection : 120 minutes
- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation : inox 304
- Lampe à économie d'énergie

Caractéristiques techniques :

Référence	Aimant	Panier	Nb de couteaux	Puissance	Alimentation	Minuterie	Poids	Dimensions
300567-1		✓	15/20	1 x 15 W	220V / 50 Hz	120'	9 kg	510x125 ht 600
300567A	✓		15/20	1 x 15 W	220V / 50 Hz	120'	9 kg	510x125 ht 600
300561		✓	20/30	2 x 15 W	220V / 50 Hz	120'	17 kg	1020x125 ht 600
300561A	✓		20/30	2 x 15 W	220V / 50 Hz	120'	17 kg	1020x125 ht 600

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.321 - Poste de lavage et désinfection – Repère 24

Fourniture et pose d'un poste de lavage et désinfection dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Modèle : 300570
- Pays de fabrication : France
- Système de pulvérisation pour le nettoyage et la désinfection
- Fonctionnement basse température (jusqu'à 60°C)
- Dosage automatique (1 ou 2 produits)
- 2 mètres de tuyau alimentaire de raccordement
- 1 tresse inox 1.5 mètres pour raccordement en eau
- Porte bidon 5 Litres en inox
- Clapet anti retour
- Tuyau alimentaire bleu
- 1 pistolet anti choc
- Tuyau de lavage longueur 15 m.
- Fixation murale

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique
H	Laverie
H	Plonge batterie

Mode de métré : Unité

14.322 - Désinsectiseur électrique – Repère 25

Fourniture et pose d'un désinfecteur électrique dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Marque : BRC ou équivalent
- Modèle : AT 20i
- Construction inox.
- Norme HACCP
- Tube Ecolite Gain d'énergie (infrarouge)
- Ampoule E14 : 20 Watt
- Envergure : max 50 m2 (superficie sous contrôle de la lampe anti insecte)
- Silencieux, sans odeurs

- Fixation murale, suspension plafond ou position libre
- Réseau de destruction électrique puissant anti encrassement
- Plateau de ramassage facile à enlever
- Dimensions : L 265 x P 110 x H 260

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique
H	SAS 2
H	Laverie
H	Plonge batterie

Mode de métré : Unité

14.323 - Passe plat en inox de 800 x 400 – Repère 26

Fourniture et pose d'un passe plat en inox dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Plateau inox servant de passe plat dans une ouverture Cuisine/Salle à manger
- Construction inox 18.10 AISI 304 ;
- Dimensions : 800 x 400 mm
- Hauteur de pose suivant allège du Maçon.

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.324 - Support sac poubelle en inox – Repère 28

Fourniture et pose d'un support sac poubelle en inox dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Référence : 400007
- Construction inox
- 2 roulettes à l'arrière
- Pour sacs de 100 à 130 litres
- Ouverture du couvercle par pédale
- Dim : Ø 400 x haut 850 mm

Pièce détachée

- Elastique pour support sac poubelle
- Référence : 400001E



Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Plonge batterie
H	Laverie

Mode de métré : Unité

14.325 - Plaque à snacker PSR 400 EE 400x400 mm – Repère 29

Fourniture et pose d'une plaque à snacker dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : ROLLER GRILL ou équivalent

- Référence PSR 400 EEE
- Surface de cuisson : 400 x 400 mm
- Capacité : 1 zone de cuisson
- Revêtement : Acier émaillé
- Puissance : 3 Kw
- Dimensions extérieures : 400 x 475 x 230 mm
- Poids : 22 Kg
- Volts : 230 V
- Zone de cuisson : 1
- Evacuation des jus et graisses dans le tiroir amovible

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.326 - Friteuse FD 80 – Repère 30

Fourniture et pose de friteuse professionnelle cuve 8L dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : ROLLER GRILL ou équivalent
- Référence : FD 80
- Volume : 8 L
- Puissance : 3.4 kW
- Dimensions Extérieures : 280 x 425 x 320 mm
- Poids : 7 kg
- Volts : 230 V
- Dimensions des paniers : 220 x 260 x 100 mm

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Cuisine pédagogique

Mode de métré : Unité

14.327 - Lave-linge 11 KG (Modèle Familiale) – Repère 31

Fourniture et pose d'un lave-linge 11KG modèle familiale dont les caractéristiques sont les suivantes :

Marque	Samsung ou équivalent
Capacité de lavage (Volume tambour)	11Kg (71,5L)
Vitesse essorage variable (tours/min)	0-400-800-1000-1200-1400
Thermostat variable	Froid/20°C-30°C-40°C-60°C-90°C
Énergie / Essorage	A/B
Distributeur automatique de lessive	OUI
AddWash™	NON
Technologie ecobubble™	OUI
Moteur Digital Inverter™	OUI
SmartThings (Wifi)	OUI
Système anti-vibration VRT Plus	NON
Speed spray	NON
Panneau de contrôle intelligent	OUI
Indication du temps restant	OUI

Dimensions hors tout (H x L x P)	850 x 600 x 600 mm
Dimensions hors tout (H x L x P [hublot inclus])	850 x 600 x 637 mm
Dimensions emballées (H x L x P)	890 x 670 x 688mm
Angle ouverture hublot	125°
Poids net/brut	72/74 kg

Niveau sonore (essorage)	72 dB / Classe A
Couleur	Blanc
Couleur hublot	Noir

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Lingerie/Buanderie

Mode de métré : Unité

14.328 - Sèche-linge 8KG (Modèle familiale) – Repère 32

Fourniture et pose d'un sèche-linge 8KG modèle familiale dont les caractéristiques sont les suivantes :

Marque	Samsung ou équivalent
Capacité de séchage	8Kg (115L)
Mode de séchage	Pompe à chaleur (R-134a[GWP>150])
Capteur Optimal Dry	OUI
Filtre 2-en-1	OUI
Kit évacuation	OUI
Indication du temps restant	OUI
Indicateur de fin de cycle	OUI
Alarme saturation de filtre	OUI
Moteur Digital Inverter™	OUI
SmartThings (Wifi)	OUI
Lumière Tambour	OUI
Classe énergétique	A+++
Classe d'efficacité de séchage	B
Panneau de contrôle intelligent	OUI (basic noir)
Porte réversible	OUI

Dimensions hors tout (H x L x P)	850 x 600 x 600 mm
Dimensions hors tout (H x L x P [hublot inclus])	850 x 600 x 640 mm
Dimensions emballées (H x L x P)	895 x 670 x 695 mm
Angle ouverture hublot	117°
Poids net/brut	50 / 54 kg
Niveau sonore	63 dB(A)
Couleur	Blanc
Couleur hublot	Blanc

Localisation : Planche N°H05 : Plan de repérage des équipements

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H – ENSEIGNEMENT SERVICES	
H	Lingerie/Buanderie

Mode de métré : Unité

14.400 - EQUIPEMENT DE CUISINE – BATIMENT J RESTAURATION

L'entreprise doit la Fourniture et la pose de tous les équipements et matériels y compris les accessoires de raccords et de finitions pour un parfait achèvement avant réception et formation.

14.401 - Lave mains à commande fémorale – Repère 01

Fourniture et pose d'un lave-mains à commande fémorale dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Modèle : 300627
- Construction inox 18/10, fixation murale.
- Commande au genou par panneau flexible.

- Dosseret monobloc avec la cuve.
- Col de cygne.
- Mélangeur eau chaude/eau froide.
- Cuve inox profondeur 130 mm.
- Dimensions du lave mains : 400 x 315 mm
- Dimensions de la cuve : 325 x 225 mm
- Dimensions hors tout : 400 x 315 x 505 mm.

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Légumerie
J	Préparation chaude
J	Préparation froide
J	Stockage déchets
J	Entrée circulation

Mode de métré : Unité

14.402 - Postes de lavage et désinfection – Repère 02

Fourniture et pose d'un poste de lavage et désinfection dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Modèle : 300570
- Pays de fabrication : France
- Système de pulvérisation pour le nettoyage et la désinfection
- Fonctionnement basse température (jusqu'à 60°C)
- Dosage automatique (1 ou 2 produits)
- 2 mètres de tuyau alimentaire de raccordement
- 1 tresse inox 1.5 mètres pour raccordement en eau
- Porte bidon 5 Litres en inox
- Clapet anti retour
- Tuyau alimentaire bleu
- 1 pistolet anti choc
- Tuyau de lavage longueur 15 m.
- Fixation murale

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Salle à manger élèves – 150 places
J	Légumerie
J	Préparation froide
J	Plonge
J	Entrée circulation

Mode de métré : Unité

14.403 - Désinsectiseur électrique plafonnier – Repère 03

Fourniture et pose d'un désinfecteur électrique dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Marque : BRC ou équivalent
- Modèle : AT 20i
- Construction inox.
- Norme HACCP
- Tube Ecolite Gain d'énergie (infrarouge)
- Ampoule E14: 20 Watt
- Envergure : max 50 m2 (superficie sous contrôle de la lampe anti insecte)
- Silencieux, sans odeurs

- Fixation murale, suspension plafond ou position libre
- Réseau de destruction électrique puissant anti encrassement
- Plateau de ramassage facile à enlever
- Dimensions : L 265 x P 110 x H 260

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Légumerie
J	Préparation chaude
J	Préparation froide
J	Plonge
J	Stockage déchets

Mode de métré : Unité

14.404 - Poubelle INOX 90L – Repère 04

Fourniture et pose d'une poubelle en inox d'une capacité de 90L dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Référence : 400008
- Contenance : 100 litres
- Diametre avec couvercle : 460 mm
- Diametre couvercle soulevé : 440 mm
- Hauteur : 720 mm
- Fabrication en inox
- Sur roulettes
- Couvercle plein avec poignée



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Laverie
J	Légumerie
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.405 - Armoire à couteaux – Repère 05

Fourniture et pose d'une armoire de stérilisation des couteaux dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Référence : 300561A
- NB de couteaux : 20/30
- Puissance : 2x15 W
- Poids : 17 Kg
- 100% germicide
- Rangement : panier ou barre aimantée
- Minuterie de désinfection : 120 minutes
- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation : inox 304
- Lampe à économie d'énergie

Caractéristiques techniques :

Référence	Aimant	Panier	Nb de couteaux	Puissance	Alimentation	Minuterie	Poids	Dimensions
300567-1		✓	15/20	1 x 15 W	220V / 50 Hz	120'	9 kg	510x125 ht 600
300567A	✓		15/20	1 x 15 W	220V / 50 Hz	120'	9 kg	510x125 ht 600
300561		✓	20/30	2 x 15 W	220V / 50 Hz	120'	17 kg	1020x125 ht 600
300561A	✓		20/30	2 x 15 W	220V / 50 Hz	120'	17 kg	1020x125 ht 600

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.406 - Chariot mobile 2 niveaux – Repère 06

Fourniture d'un chariot de service 2 niveaux 800 X 580 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction entièrement soudée en inox
- Châssis tube diamètre 25 mm
- Plateaux emboutis insonorisés et soudés au châssis
- Charge maxi par plateau de 60 kg
- 4 roues diam 125 mm dont 2 freins
- Roues et chapes en matériau composite
- Arrêt butoir sur les roues en caoutchouc
- **Dim du plateau : 780 x 560 mm**
- Galerie sur les 3 côtés : Sans



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Salle à manger élèves – 150 places
J	Laverie
J	Chambre froide produits finis

Mode de métré : Unité

14.407 - Cuvier bac GN1/1 – Repère 07

Fourniture et pose d'un cuvier bac GN1/1 dont les caractéristiques sont les suivantes :

Caractéristiques générales

- Marque : BOURGEAT ou équivalent
- Référence : 793607 et 740004
- Conception en acier inoxydable.
- Capacité 2 bacs GN1/1 H 200mm inox
- Hauteur du bac au sol : position basse 400 mm, position haute 850 mm.
- Changement de niveau par treuil manuel non réversible.
- Livrés avec bac gastro.
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins
- Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

Caractéristiques techniques

- Marquage CE. Conforme à la réglementation européenne sur les appareils de levage.
- Modèle 793607 : cuve de 220 mm de profondeur avec robinet de vidange

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Cuvier standard	Cuvier égouttoir
L x l x H hors tout	970 x 700 x 1140 mm	970 x 700 x 1140 mm
Charge maximale	60 kg	60 kg
Poids à vide	33 kg	35 kg
Cuvier à niveau variable	793606	793607
ACCESSOIRE		
Bac GN2/1 H40 mm (à commander séparément)	740004	

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Chambre froide produits finis

Mode de métré : Unité

14.408 - Chariot plateforme 800 x 600 – Repère 08

Fourniture et pose d'un chariot plateforme dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Dimension en série 600 : 800 x 600 mm
- Construction soudée en inox 18.10 AISI 304
- Plateforme renforcée, en inox épaisseur 15/10ème, pour charges lourdes
- 4 roues pivotantes diam 125 mm dont 2 freins
- Chape en inox sur platine inox
- Charge de 250 kg
- Butoir de protection dans les angles
- Rampe de manœuvre

SERIE 600		
Longueur	Largeur	Hauteur
600	600	850
700	600	850
800	600	850
900	600	850
1000	600	850



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Réserves sèches

Mode de métré : Unité

14.409 - Chariot égouttoir bac GN – Repère 09

Fourniture et pose d'un chariot égouttoir dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent

Structure tube inox carré 25 mm

- Fil tout inox
- Espace entre glissières 30 mm
- Roues composite Ø 125 mm, dont 2 à freins

Grand modèle :

- Dimensions : L 1600 x prof 620 x ht 1660 mm
- 4 niveaux 1/1

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Plonge

Mode de métré : Unité

14.410 - Chariot égouttoir plateau – Repère 10

Fourniture et pose d'un chariot égouttoir plateau dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Référence : 200005
- Structure tube inox 25x25 mm
- Support plateau en tôle 2 mm avec revêtement de protection
- Capacité de stockage (sur 3 niveaux) : 150 plateaux de dimensions 350 x 270 mm
- 4 roues diamètre 125 mm matériau composite dont 2 avec freins
- Dimensions : L 1310 x lg 625 x ht 1700 mm

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Laverie

Mode de métré : Unité

14.411 - Chariot a pomme de terre – Repère 11

Fourniture et pose d'un chariot a pomme de terre dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Structure fil zingué
- Capacité 100 kg
- Socle fixe
- Sur roues Ø 100 mm
- Longueur 500 mm
- Hauteur 830 mm
- Profondeur 670 mm
- Profondeur utile 500 mm

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Chambre froide positive

Mode de métré : Unité

14.412 - Balance électronique 150KG – Repère 12

Fourniture et pose d'une balance électronique d'une capacité de 150kg dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : TMGI ou équivalent
- Plate-forme mono-capteur + indicateur GI400i
- Homologué en métrologie légale
- Capteur avec certificat d'essais OIML R-60 C3
- Modèle : 600 x 600
- Portée : 150 Kg
- Précision : 20 gr
- Précision CE-M : 50 gr
- Dimension : 600 x 600
- Structure tubulaire en acier peint, plateau en acier inoxydable et capteur en aluminium et colonne en acier peint

- Pieds réglables en hauteur
- Indicateur en acier inoxydable, modèle GI400i
- Protection IP65
- Ecran LED de couleur rouge avec 6 digits de 25mm d'hauteur
- Support mural inclinable inclus
- Alimentation avec transformateur 230Vac
- 2 sorties RS232 incluses de série
- Range unique, multi range ou intervalle multiple
- Unités : kg
- Homologation à 6.000 divisions OIML classe III et IV
- Certification CE

Portée (kg)	30	60	150	60	150	300	150	300	600
Précision (g)	5	10	20	10	20	50	20	50	100
Précision CE-M (g)	10	20	50	20	50	100	50	100	200
Dimensions (mm)	400x400			600x600			800x800		

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Entrée circulation

Mode de métré : Unité

14.413 - Lave-linge 11 KG (Modèle Familiale) – Repère 13

Fourniture et pose d'un lave-linge 11KG modèle familiale dont les caractéristiques sont les suivantes :

Marque	Samsung ou équivalent
Capacité de lavage (Volume tambour)	11Kg (71,5L)
Vitesse essorage variable (tours/min)	0-400-800-1000-1200-1400
Thermostat variable	Froid/20°C-30°C-40°C-60°C-90°C
Énergie / Essorage	A/B
Distributeur automatique de lessive	OUI
AddWash™	NON
Technologie ecobubble™	OUI
Moteur Digital Inverter™	OUI
SmartThings (Wifi)	OUI
Système anti-vibration VRT Plus	NON
Speed spray	NON
Panneau de contrôle intelligent	OUI
Indication du temps restant	OUI

Dimensions hors tout (H x L x P)	850 x 600 x 600 mm
Dimensions hors tout (H x L x P [hublot inclus])	850 x 600 x 637 mm
Dimensions emballées (H x L x P)	890 x 670 x 688mm
Angle ouverture hublot	125°
Poids net/brut	72/74 kg
Niveau sonore (essorage)	72 dB / Classe A
Couleur	Blanc
Couleur hublot	Noir

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Buanderie

Mode de métré : Unité

14.414 - Sèche-linge 8 KG (Modèle Familiale) – Repère 14

Fourniture et pose d'un sèche-linge 8KG modèle familiale dont les caractéristiques sont les suivantes :

Marque	Samsung ou équivalent
Capacité de séchage	8Kg (115L)
Mode de séchage	Pompe à chaleur (R-134a[GWP>150])
Capteur Optimal Dry	OUI
Filtre 2-en-1	OUI
Kit évacuation	OUI
Indication du temps restant	OUI
Indicateur de fin de cycle	OUI
Alarme saturation de filtre	OUI
Moteur Digital Inverter™	OUI
SmartThings (Wifi)	OUI
Lumière Tambour	OUI
Classe énergétique	A+++
Classe d'efficacité de séchage	B
Panneau de contrôle intelligent	OUI (basic noir)
Porte réversible	OUI

Dimensions hors tout (H x L x P)	850 x 600 x 600 mm
Dimensions hors tout (H x L x P [hublot inclus])	850 x 600 x 640 mm
Dimensions emballées (H x L x P)	895 x 670 x 695 mm
Angle ouverture hublot	117°
Poids net/brut	50 / 54 kg
Niveau sonore	63 dB(A)
Couleur	Blanc
Couleur hublot	Blanc

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Buanderie

Mode de métré : Unité

14.415 - Armoire rangement 500 x 500 x 2150 MM – Repère 15

Fourniture et pose d'une armoire de rangement, dimensions 500 x 500 x 2150 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox 18/10 AISI 304
- Pieds réglables en hauteur
- 4 étagères intermédiaires, réglables en hauteur
- Armoire toit penté : hauteur 2150 mm
- Profondeur 500 mm
- 1 Porte
- Avec Serrure



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Buanderie

Mode de métré : Unité

14.416 - Casier vestiaire IS 3 modules – Repère 16

Fourniture et pose d'un casier vestiaire IS 3 modules dont les caractéristiques sont les suivantes :

Marque : VESTIMETAL ou équivalent

Modèle : Bloc de 3 cases

Dimensions : Largeur 1185 / Profondeur 500 / Hauteur 1800 mm

Poids : 68 KG

Tôle d'acier avec finition peinture époxy **8/10ième**, résistant aux chocs et protégeant contre les rayures et la corrosion.

Pied inox

Coiffe droite

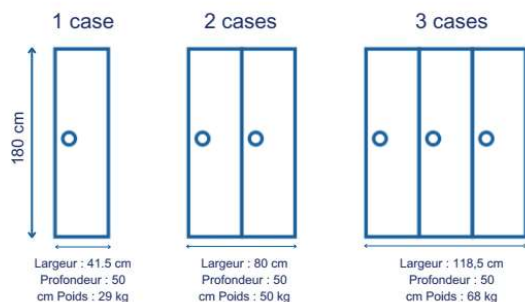
Loquet pour cadenas

Chaque compartiment est équipé de :

- Séparation des vêtements propres et sales
- 1 tringle avec crochets
- 1 tablette supérieure fixe
- Porte renforcée à plusieurs endroits pour plus de sécurité
- 2 aérations : une haute et une basse
- Porte étiquette en haut sur la façade de la porte.

RAL : Coloris au choix du MO.

DIMENSIONS EXTERNES



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Espaces casiers

Mode de métré : Unité

14.417 - Meuble froid MRP-200 – Repère 17

Fourniture et pose d'un meuble froid MRP-200 dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : CODIGEL ou équivalent
- Modèles MFEI-80-200
- MRP / MCP : contre-porte emboutie inox
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Condenseur ventilé et extractible
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Livré en standard en ventilé : statique sur demande
- Le système de froid ventilé, associé à une humidité de 80% permet une température intérieure plus homogène et une économie d'énergie du fait d'une réduction du fonctionnement du compresseur
- Livré en standard sans dossier (dossier sur demande au même prix)
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)
- 230/1/50 (60hz sur demande : PVP +5%)
- Conditions de travail : MRP / MCP 40°C ambiant



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
------------------------	--

BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.418 - Table murale 2800x700mm avec Etagère basse – Repère 18

Fourniture et pose d'une table murale inox, dimensions 2800 x 700mm avec une étagère basse dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox 18/10 AISI 304
- Pieds carrés, tube 40 x 40 mm
- Dosseret droit 90°, ht 100 mm
- Dosseret fermé à l'arrière
- Pieds réglables en hauteur
- Hauteur de plan de travail : 850 mm
- Table centrale : sans décalage à l'arrière
- Table adossée : avec décalage de 100 mm à l'arrière

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.419 - Coupe légume cl55 nutrition fraîcheur – Repère 19

Fourniture et pose d'un coupe légume CL55 (solution complète avec les accessoires) dont les caractérisations sont les suivantes :

- Marque : ROBOT COUPE ou équivalent
- Modèle : CL 55 Nutrition fraîcheur
- Pack nutrition fraîcheur inclus avec 10 disques
- Goulotte auto
- Goulotte levier
- Socle mobile
- Equipement purée
- Pack disques nutrition fraîcheur
- Voir les options proposées sur demande du MO

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.420 - Table centrale 1600x700mm + Etagère basse – Repère 20

Fourniture et pose d'une table centrale inox, dimensions 2600 x 700mm avec une étagère basse dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque BIRALUX ou équivalent
- Construction inox 18/10 AISI 304
- Pieds carrés, tube 40 x 40 mm
- Pieds réglables en hauteur
- Hauteur de plan de travail : 850 mm
- Table centrale : sans décalage à l'arrière

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.421 - Robot coupe cutter R 5 VV – Repère 21

Fourniture et pose d'un robot coupe cutter dont les caractéristiques sont les suivantes :

L'ouverture dans le couvercle permet d'ajouter facilement des ingrédients en cours de préparation.

- Marque : ROBOT COUPE ou équivalent
- Modèle : R 5 VV
- Cuve Inox : Grande capacité 5,9 L
- Couteau fond de cuve :
- Poignée ergonomique Soft Touch
- Fonction R-Mix : Mélanger sans couper les produits délicats
- Minuterie : Compte à rebours et chronomètre.

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.422 - Balance électronique de table 15 KG – Repère 22

Fourniture et pose d'une balance électronique de table, d'une capacité de 15 kg dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : MATER BOURGEAT ou équivalent
- Modèle : 252220
- Balance en acier inoxydable
- Capacité de résistance aux chocs : 30 kg
- Clavier tactile et tare automatique
- Mobilité de la balance, autonomie batterie 70 heures à pleine charge ou secteur
- Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible
- Plateau inox amovible 300x210 mm
- Précision 1 g, portée 15 kg
- Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts
- Hauteur : 95 mm
- Longueur totale : 320 mm
- Largeur : 300 mm
- Poids Net : 6200 g

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.423 - Trancheur a jambon – Repère 23

Fourniture et pose d'un trancheur à jambon dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : SIRMAN ou équivalent
- Modèle : PALLADIO 300
- Ligne arrondie sans arêtes ni vis visibles
- Broche de glissement, chromé rectifié et lapé
- Douilles coulissantes autolubrifiantes

- Pare-chocs sur chariot en caoutchouc vulcanisé
- Couvercle support voile démontable
- Boulon en acier inoxydable avec fixation à baïonnette
- Toutes les petites pièces en acier inoxydable
- Système d'étanchéité sur poulie
- 49,5 mm entre la lame et le corps de machine
- Couverture inférieure
- Boutons IP 67 en acier inoxydable
- Affûteur avec plateau inférieur de protection
- Extracteur de lame de série
- Inclinaison de la lame 35°

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.424 - Echelle inox GN2/1 – Repère 24

Fourniture et pose d'une échelle gastronome inox avec 20 niveaux encastrable dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Référence : 200146
- Construction soudée en inox, tube 25x25 mm
- Norme gastro GN 2/1
- Encastrable en Z pour un gain de place lors du rangement
- 20 niveaux de glissières soudés
- Arrêt butoir sur chaque extrémité de glissière
- Les glissières sont soudées par 3 points (réalisé par un robot)
- Glissière garantie inarrachable dans les conditions normales d'utilisations (poids maxi 20 kg) Espace entre glissière de 75 mm
- 4 roulettes en matériau composite avec bandage caoutchouc (non tâchant) + 2 freins Butoir de protection au-dessus des roulettes
- Chape en matériau composite
- Charge de 200 kg par échelle et de 20 kg par glissière

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.425 - Batteur mélangeur 20 litres – Repère 25

Fourniture et pose d'un batteur mélangeur de 20 litres dont les caractéristiques sont les suivantes :

Caractéristiques principales :

- Marque : DITO SAMA ou équivalent
- Référence : 600154 (DXBM20AX3B)

Construction :

- Châssis et piètement en inox.
- Cuve en inox AISI 302 d'une capacité de 20 litres.
- Moteur asynchrone puissant.
- 8 vitesses actionnées par levier lorsque la machine est en marche, selon l'outil et l'homogénéité du mélange. Vitesse du planétaire de 35 à 180 tr/mn.
- Mécanisme du planétaire auto lubrifiée, évitant ainsi tout risque de perte d'huile.
- Puissance : 750 watts.
- Planétaire étanche, protégé contre les projections d'eau (contrôles électriques IP55 et machine IP34).

- L'écran plein de sécurité et l'écran fil inox, sont amovibles et se démontent sans outils pour faciliter le lavage au lave-vaisselle.
- Pieds réglables pour une bonne stabilité.

Electrique :

- Voltage :
- 600154 (DXBM20AX3B)
- 200-240/380-415 V/3 ph/50 Hz
- Puissance de raccordement 0.75 kW
- Total Watts : 0.75 kW

Capacité :

- Rendement : 6 kg/Cycle
- Capacité : 20 litres

Informations générales :

- Largeur extérieure : 521 mm
- Profondeur extérieure : 685 mm
- Hauteur extérieure : 1230 mm
- Poids brut : 111 kg
- Poids net (kg) : 95
- Détrempe : 6 kg avec crochet spiral
- Blanc d'œuf : 32 avec Fouet

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.426 - Essoreuse a salade – Repère 26

Fourniture et pose d'une essoreuse a salade dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : ROBOT COUPE ou équivalent
- Modèle : **ES 10**
- Le fonctionnement de l'essoreuse est basé sur la rotation d'un panier en inox grande capacité d'une contenance de 1 à 10 kg, garantissant un essorage en profondeur des feuilles de salade et des feuillus sans pour autant les meurtrir.
- La mise en place du panier est facile et sa manipulation aisée.
- **L'essoreuse ES 10** est équipée d'un tableau de commande mural et d'une minuterie de 1 à 4 minutes pour un bon contrôle du temps d'essorage.
- Cette machine a été conçue pour répondre aux normes d'hygiène et de sécurité, un frein moteur arrête la rotation du tambour à l'ouverture du couvercle et garantit une utilisation en toute sécurité.



Couvercle



Panier en inox



Tuyau d'évacuation



Tableau de commande

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	

J	Préparation froide
---	--------------------

Mode de métré : Unité

14.427 - Eplucheuse a légumes – Repère 27

Fourniture et pose d'une éplucheuse à légume dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : ROBOT COUPE ou équivalent
- Modèle : **EP 15**
- Capacité cuve : 15 à 18 kg
- Débit maximum : 400 kg/h
- Nombre de couverts : 80 à 300
- Modèles en inox, conçus avec revêtement abrasif sur les parois de la cuve et plateau abrasif pour l'épluchage traditionnel de pommes de terre, navets et autres tubercules similaires.
- Machines alliant la vitesse et la simplicité d'opération avec une construction robuste et durable
- Équipé en standard avec une minuterie, un piétement inox avec panier filtre et un plateau abrasif.



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité

14.428 - Cellule de refroidissement – Repère 28

Fourniture et pose d'une cellule de refroidissement RS 45 RL dont les caractéristiques sont les suivantes :

Caractéristiques :

- Marque : ACFRI ou équivalent
- Référence : RS 45 RL
- Dimensions extérieures : L 755 x P 800 x H 1575 mm
- Dimensions intérieures : L 625 x P 435 x H 785 mm
- Prof. porte ouverte : 1432 mm
- Pas entre 2 niveaux : 70 mm pour 10 niveaux (35 mm pour 19 niveaux)
- Poids : 160 Kg
- Supports de grilles renforcés :
- Triples points d'ancrage
- Spécial charges lourdes 15 Kg

Capacité :

- 10 à 19 Niveaux support de grilles mixte type S : GN 1/1 ou 600 x 400
- Grilles non fournies
- Dotation de 10 paires de glissières renforcées 3 points

Technique :

- 1 mannequin frigorifique comprenant :
- 2 évaporateurs verticaux ventilés
- 2 ventilateurs renforcés

- Fluide frigorigène R452A sans CFC
- Puissance frigorifique : 2492 Watts à -10°C / 1767 Watts à -20°C / 636 Watts à -40°C
- Alimentation électrique à installer cellule + groupe : 10 Ampères
- Tension et fréquence : Mono 230 V + T; 50 Hertz
- Arrivée électrique cellule : prise murale + protection
- Vidange diamètre 20

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

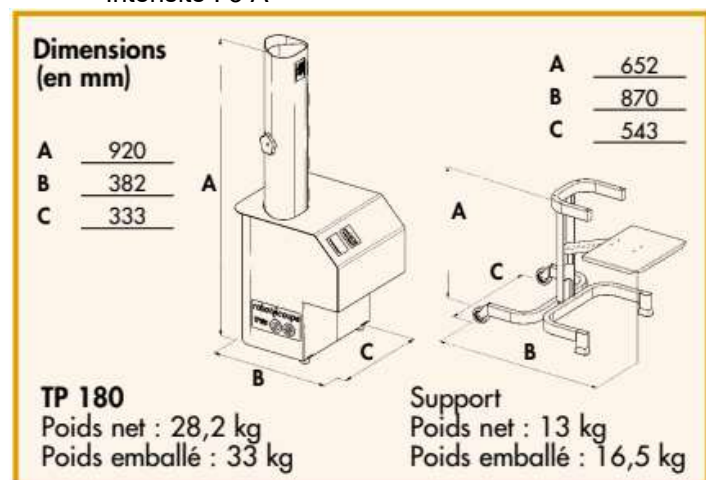
Mode de métré : Unité

14.429 - Trancheur à baguette – Repère 29

Fourniture et pose d'un trancheur à baguette dont les caractéristiques sont les suivantes :

Caractéristiques techniques :

- Marque : ROBOT COUPE ou équivalent
- Référence : TP180 / Réalise **180 tranches de pain à la minute** de 8 à 80 mm d'épaisseur
- Vitesse : 180 tr/min
- Puissance : 350 W
- Volt : 230 V
- Intensité : 3 A



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité

14.430 - Etagère murale fixe 2000x400mm – Repère 30

Fourniture et pose d'une étagère murale, dimensions 2000 x 400mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagère : en tôle d'inox AISI 304 (18/10) épaisseur 15/10ème avec dossier arrière ht 35 mm
- Fabrication en inox 18.10 AISI 304
- Sur consoles
- Fixation murale

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
------------------------	--

BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité

14.431 - Armoire chaude 20 niveaux – Repère 31

Fourniture et pose d'une armoire chaude de 20 niveaux dont les caractéristiques sont les suivantes :

Caractéristiques principales :

- Marque : BOURGEAT ou équivalent
- Armoire GN2/1 – Entrée 530 mm
- Référence : GN 40
- Construction en inox.
- Intérieur avec parois à glissières embouties monobloc.
- Isolation par moussage (60 à 80 mm de mousse sans CFC) des parois et de la porte.
- Portes soldées avec vitre (double vitrage) avec fermeture à clé. Ouverture à 180° avec points de maintien de position.
- Bandeau de protection en partie basse.
- Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties « monobloc ». Espaces entre les glissières 71 mm. Les glissières comportent des butées pour un bon maintien en place des bacs ou grilles.
- Circuit d'air démontable sans outil.
- Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire.
- 4 roues pivotantes à chape inox dont 2 avec freins.

Equipements standards :

- Tableau de commande tactile en façade sur la porte.
- Programmes adaptés pour un réglage rapide et un mode « chef » personnalisable pour préserver le goût.
- Commande électronique avec horloge de démarrage différé.
- Poignées latérales de préhension.
- Bac de récupération des condensats.
- Pour les armoires avec humidification : réservoir d'eau amovible de capacité 4 L(1) (consommation des armoires avec réglage humidification à 100% : entre 0.3 et 0.5L/H soit entre 9 et 15h de fonctionnement).
- Alarmes d'usage et de SAV.
- Fermeture à clé.

ACCESSOIRES (selon les modèles GN 40)

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

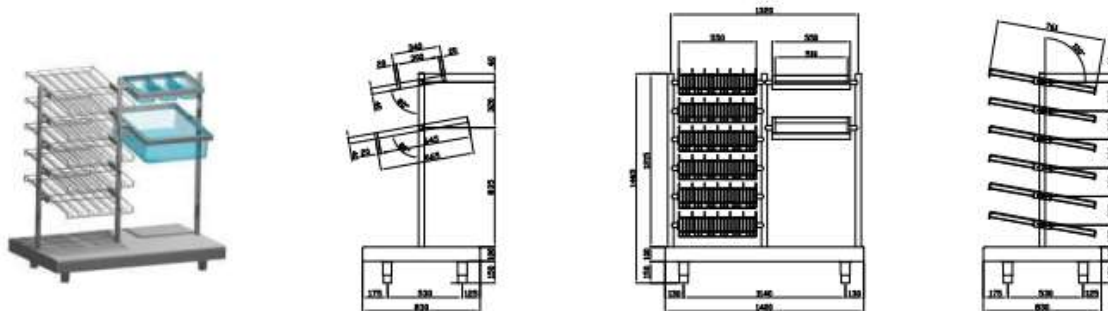
Mode de métré : Unité

14.432 - Présentoir plateaux/pain/verre/couvert 1400 x 830 x 1465 mm – Repère 32

Fourniture et pose d'un présentoir plateaux/pain/verre/couvert dont les caractéristiques sont les suivantes :

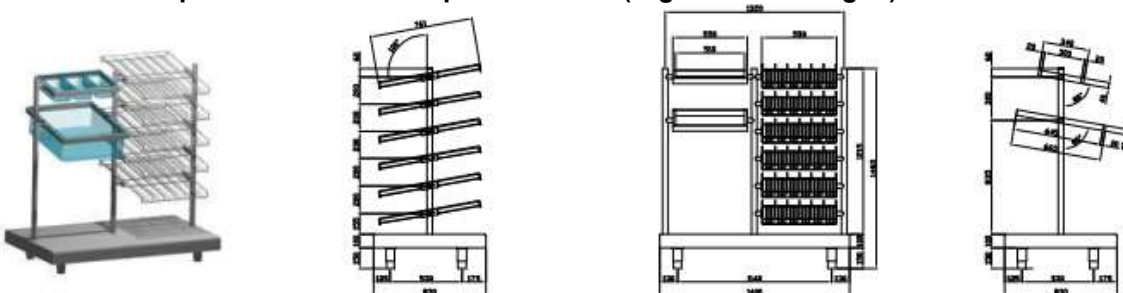
- Marque : SELF FLY ou équivalent
- Modèle : 5 niveaux
- Nb verres : 250
- Dimensions : 1400 x 830 x 1465 mm

Distributeur à plateaux / couverts / pains / verres (A droite de la ligne) :



	1 niveau	2 niveaux	3 niveaux	4 niveaux	5 niveaux	6 niveaux
Code	8098020	8098021	8098022	8098023	8098024	8098025
N. verres	50	100	150	200	250	300
Dimensions [mm] LxPxH	1400x830x1465	1400x830x1465	1400x830x1465	1400x830x1465	1400x830x1465	1400x830x1465

* Bacs fournis

Distributeur à plateaux / couverts / pains / verres (A gauche de la ligne) :

	1 niveau	2 niveaux	3 niveaux	4 niveaux	5 niveaux	6 niveaux
Code	8098030	8098031	8098032	8098033	8098034	8098035
N. verres	50	100	150	200	250	300
Dimensions [mm] LxPxH	1400x830x1465	1400x830x1465	1400x830x1465	1400x830x1465	1400x830x1465	1400x830x1465

* Bacs fournis

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet**Repères :**

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Ligne self

Mode de métré : Unité**14.433 - Meuble self entrée froide 2000 x 830 x 900 mm – Repère 33**

Fourniture et pose d'un meuble self entrée froide, dimension 2000 x 830 x 900 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : SELF FLY ou équivalent
- Modèle : 5 GN1/1
- Code dessous ouvert avec plancher
- Dimensions : 2000 x 830 x 900 mm
- Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100mm côté client et H=55 mm côté service
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique. Bac d'évaporation intégré
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1
- Régulation par télé thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendant jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unis de la gamme standard ARPA Industrie
- Rampe à 3 tubes
- En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir
- Equipement certifié CE

	3 GN1/1	4 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Code dessous ouvert avec plancher	8098050	8098051	-	8098053	8098054
Code dessous ouvert baie libre (BL)	8098050BL	8098051BL	-	8098053BL	8098054BL
Code dessous réserve réfrigérée avec portes battantes	8098055	8098056	8098057	8098058	8098059
Dimensions externes [mm] LxPxH	1250x830x900	1500x830x900	1750x830x900	2000x830x900	2250x830x900
Profondeur avec rampe à plateaux	1140	1140	1140	1140	1140
Dimensions cuve [mm] Lv	960x510x160	1280x510x160	1280x510x160	1605x510x160	1930x510x160
Dimensions réserve/N. de portes [mm]	1xGN1/1	2xGN1/1	1xGN1/1 + 1xGN2/1	2xGN2/1	1xGN1/1 + 2xGN2/1
Dimensions dessous ouvert	647x700x470	883x700x470	-	1294x700x470	1297x700x470
Dimensions baie libre [mm]	525x580x665	763x580x665	-	1173x580x665	1808x580x665
Typologie de portes	battantes	battantes	battantes	battantes	battantes
Panneau de commande	droite	droite	droite	droite	droite
Température cuve [°C]	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10	+4/+10
Température réserve [°C]	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Gaz réfrigérant	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Puissance frigorifique à -20°C [W] ouvert/BL	490	490	-	670	670
Puissance frigorifique à -20°C [W] réserve	670	670	670	670	670
Puissance tot. dessous ouvert/BL [Kw]	0,9	0,9	-	1	1
Puissance tot. dessus réserve réfrigérée [Kw]	1	1	1	1	1
Tension d'alimentation (50 Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Ligne self

Mode de métré : Unité

14.434 - Meuble self bain marie 2000 x 830 x 900 mm – Repère 34

Fourniture et pose d'un meuble sel bain marie, dimension 2000 x 830 x 900 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : SELF FLY ou équivalent
- Modèle : 5 GN1/1
- Code dessous ouvert avec plancher
- Dimensions : 2000 x 830 x 900 mm
- Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100mm côté client et H=55 mm côté service
- Bain-marie : cuve rayonnée dans tous les angles, profondeur 210mm pour bacs GN 1/1, prof. 200 mm (non fournis). Remplissage et contrôle de niveau automatique
- Étuve : chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des vaisselles et non pour les aliments (chauffage sec), portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique
- Réglage individuel de la température de la cuve et de l'étuve par télé thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendant jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150 mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unis de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes
- En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir
- Equipement certifié CE

	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Code dessous ouvert avec plancher	8098100	8098101	8098103	8098104
Code dessous ouvert baie libre (BL)	8098100BL	8098101BL	8098103BL	8098104BL
Code dessous armoire chaud avec portes coulissantes	8098105	8098106	8098108	8098109
Dimensions externes [mm] LxPxH	1250x830x900	1500x830x900	2000x830x900	2250x830x900
Profondeur avec rampe à plateaux	1140	1140	1140	1140
Dimensions cuve [mm] Lv	960x510x225	1280x510x225	1605x510x225	1930x510x225
Dimensions dessous ouvert/armoire [mm]	910x680x420	1160x680x420	1530x680x420	1780x680x420
Dimensions baie libre [mm]	807x580x615	1057x580x615	1557x580x615	1807x580x615
Typologie de portes	coulissantes	coulissantes	coulissantes	coulissantes
N. de portes	2	2	2	2
Panneau de commande	droite	droite	droite	droite
Capacité bacs GN 1/1	3 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Diamètre tube d'entrée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Diamètre tube de sortie d'eau	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Température cuve [°C]	+65/+90	+65/+90	+65/+90	+65/+90
Température armoire [°C]	+60	+60	+60	+60
Puissance tot. dessous ouvert/BL [Kw]	3,6	3,6	7,2	7,2
Puissance tot. dessus armoire chaud [Kw]	5,2	5,2	9,4	9,4
Tension d'alimentation (50 Hz)	400V 3F+N	400V 3F+N	400V 3F+N	400V 3F+N

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Ligne self

Mode de métré : Unité

14.435 - Meuble self dessert 2000 x 830 x 900 MM – Repère 35

Fourniture et pose d'un meuble sel dessert, dimension 2000 x 830 x 900 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : SELF FLY ou équivalent
- Modèle : 5 GN1/1
- Code dessous ouvert avec plancher
- Dimensions : 2000 x 830 x 900 mm
- Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et H=55 mm côté service
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique. Bac d'évaporation intégré
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1
- Régulation par télé thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendant jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unis de la gamme standard ARPA Industrie
- Rampe à 3 tubes
- En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir
- Equipement certifié CE

	3 GN1/1	4 GN1/1	4 GN1/1	5 GN1/1	6 GN1/1
Code dessous ouvert avec plancher	8098040	8098041	-	8098043	8098044
Code dessous ouvert baie libre (BL)	8098040BL	8098041BL	-	8098043BL	8098044BL
Code dessous réserve réfrigérée avec portes battantes	8098045	8098046	8098047	8098048	8098049
Dimensions externes [mm] LxPxH	1250x830x900	1500x830x900	1750x830x900	2000x830x900	2250x830x900
Profondeur avec rampe à plateaux	1140	1140	1140	1140	1140
Dimensions cuve [mm] Lv	980x560x25	1304x560x25	1280x510x25	1732x560x25	1962x560x25
Dimensions réserve/N. de portes [mm]	1xGN1/1	2xGN1/1	1xGN1/1 + 1xGN2/1	2xGN2/1	1xGN1/1 + 2xGN2/1
Dimensions dessous ouvert	647x700x470	883x700x470	-	1294x700x470	1297x700x470
Dimensions baie libre [mm]	525x580x665	763x580x665	-	1173x580x665	1808x580x665
Typologie de portes	battantes	battantes	battantes	battantes	battantes
Panneau de commande	droite	droite	droite	droite	droite
Température de contact cuve [°C]	-10/-3	-10/-3	-10/-3	-10/-3	-10/-3
Température réserve [°C]	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10	+2/+10
Gaz réfrigérant	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Puissance frigorifique à -20°C [W] ouvert/BL	490	490	-	670	670
Puissance frigorifique à -20°C [W] réserve	670	670	670	670	670
Puissance tot. dessous ouvert/BL [Kw]	0,9	0,9	-	1	1
Puissance tot. dessus réserve réfrigérée [Kw]	1	1	1	1	1
Tension d'alimentation (50 Hz)	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Ligne self

Mode de métré : Unité

14.436 - Piano 4 feux 1000 x 1000 x 900 mm – Repère 36

Fourniture et pose d'un piano 4 feux, dimension 1000 x 1000 x 900 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : CHARVET ou équivalent
- Modèle : PRO 1000

Dessus :

- 2 ensembles de 2 feux vifs sous grilles en fonte de : 495 x 350 mm.
- Brûleurs, puissance : 10 kW avec veilleuses et sécurité par thermocouple.
- Robinets "arrêt-allumage-plein feu-ralenti" à rattrapage de jeu.
- Cuvette de rétention amovible en acier émaillé
- Tiroir de propreté en acier inox 18-10 en façade

Soubassement :

- Baie libre avec plancher en acier inox 18-10 amovible en 2 parties

Châssis :

- Châssis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

Dessus :

- Dessus (encadrement) en acier inox 18 -10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm avec contreplie.

Pieds :

- Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox 18-10, diamètre 60 mm avec embases réglables (0 / + 30).

Accessoires :

- Plinthe inox clipsée sur pieds hauteur 170 mm pour pieds standards



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04

BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité

14.437 - Meuble neutre 1000 x 1000 x 900mm – Repère 37

Fourniture et pose d'un meuble neutre, dimension 1000 x 1000 x 900 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : CHARVET ou équivalent
- Modèle : PRO 1000

Châssis :

- Châssis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

Dessus :

- Dessus (encadrement) en acier inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm avec contreplie.

Pieds :

- Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox 18-10, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0 / +30)

Soubassement :

- Baie avec plancher en acier inox 18-10.
- Flasques en acier inox 18-10, 2 x 9 niveaux de glissières GN1/1 (325x530 mm) espace de 60 mm.
- Portes et contre-portes en acier inox 18-10 avec poignées en inox 18-10 et loqueteaux magnétiques

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité

14.438 - Friteuse gaz 28L 500 x 1000 x 900 mm – Repère 38

Fourniture et pose d'une friteuse à gaz, dimension 500 x 1000 x 900 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

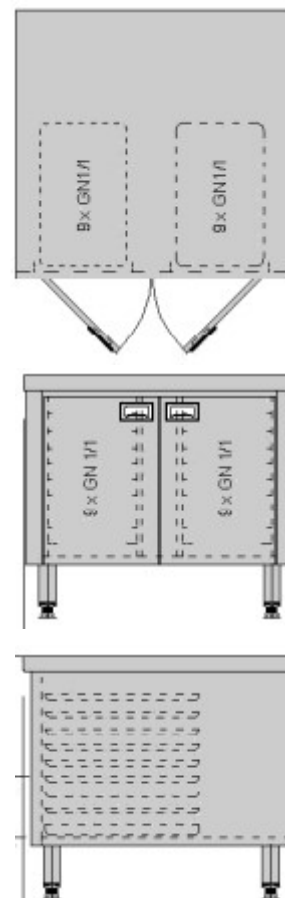
- Marque : CHARVET ou équivalent
- Modèle : PRO 1000 GAZ
- Référence : 1/2G1FR28HR

- Cuve :

- Capacité 28 litres en acier inox 18-10, épaisseur 25 et 20/10 avec panache supérieur
- Zone froide et zone de foisonnement
- Repères mini-maxi du niveau d'huile
- Grille de rétention amovible en fond de cuve
- Robinet de vidange chromé en façade
- Couvercle en acier inox 18-10, épaisseur 15/10 sur charnières à ressort inox pour maintien ouvert, avec levier tube inox et poignée isolante

- Chauffage :

- Brûleurs torches : Puissance 27 kW, dans tuyères immergées en acier inox
- Echangeur thermique secondaire (breveté) sur le circuit des gaz brûlés permettant d'optimiser la répartition de la chaleur
- Rampe d'inter-allumage avec bougie d'allumage + présence flamme
- Thermostat de régulation électronique avec programme de fonte des graisses solides en début de cycle.
- Thermostat limiteur (230°C) à accès protégé
- Double vanne gaz
- Allumage électrique par bougie à train d'étincelles alimentée en mono 230 V commandé avec un commutateur marche arrêt
- Thermomètre à affichage digitale
- Dotation : 1 panier à frites en fil nickelé ou 2 x 1/2 paniers
- Production : 60 kg/heure de frites 6/6 précuites surgelées
- Débit Gaz Propane G31/37 : 2,10 k



- Alimentation : 1-230V+T / 0,014 kW
- Puissance : 27 kW
- Poids : 130

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité

14.439 - Marmite gaz 1000 x 1000 x 900 mm – Repère 39

Fourniture et pose d'une marmite gaz, dimension 1000 x 1000 x 900 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : CHARVET ou équivalent
- Modèle : PRO 1000

Marmite/construction :

- Cuve cylindrique 200 litres à panache, chaudronnée inox AISI304 épaisseur 30/10ème avec fond inox AISI316L.
- Dimensions cuve (mm) : Diam. 690 x H 570
- Angles horizontaux arrondis, fond bombé et penté, crépine amovible inox, vidange par robinet bronze chromé à poignée rabattable en façade.
- Couvercle inox AISI304 épaisseur 15/10ème avec charnière à ressorts inox pour maintien ouvert et poignée de manœuvre tube inox.
- Disposition ergonomique des commandes, sur capot vertical en façade de l'appareil, côté gauche.



Chauffage :

- Brûleur couronne fonte et laiton.
- Pilotage par vanne gaz assurant l'alimentation, l'allumage (train d'étincelles) et la surveillance de flamme.
- Régulation par doseur d'énergie.
- Signalisation défaut (présence flamme) par voyant, réarmement par poussoir.
- Puissance gaz : 31.4kW
- Puissance électrique : 0.01kW en 1/230+T

Châssis :

- Châssis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

Dessus :

- Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contreplie.

Pieds :

- Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0 / + 30)

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité

14.440 - Sauteuse basculante gaz 1000 x 1000 x 900 mm – Repère 40

Fourniture et pose d'une sauteuse basculante gaz, dimension 1000 x 1000 x 900 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : CHARVET ou équivalent
- Modèle : PRO 1000

Sauteuse/construction :

- Cuve de 50dm² / 100 litres inox AISI304 épaisseur 30/10ème avec fond inox AISI304 épaisseur 10mm. Face avant en biseau à large bec verseur intégré.
- Dimensions intérieures cuve (mm) : L 730 x P 680 x H 250
- Couvercle affleurant, recouvrant également le bec verseur, inox AISI304 épaisseur 15/10ème avec charnières à ressorts inox pour maintien ouvert et poignée de manœuvre intégrée tube inox pour assurer la rigidité.



- Basculement de cuve par réducteur et entraînement à chaîne débrayable, assistance par ressort inox, commande par volant escamotable en façade. Manoeuvre sans effort, même cuve pleine, du fait de la démultiplication et de l'assistance au basculement.
- Ensemble de tôles de protection et bavoires permettant, en cas de débordement ou lors du nettoyage, de canaliser l'eau vers un tiroir de récupération, déversant au caniveau. Ce dispositif permet d'assurer une certaine propreté et préserve les composants.
- L'ensemble est facilement démontable pour accès aisé lors des opérations de maintenance.
- Disposition ergonomique des commandes, sur capot vertical en façade de l'appareil, côté gauche.

Chauffage :

- Brûleur multi-rampes (8) acier émaillé avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Commande par robinet gaz "arrêt/allumage/plein feu/ralenti" à rattrapage de jeu.
- Sécurité "coupure du brûleur" au basculement de la cuve ; redémarrage immédiat lorsque cette dernière est à nouveau en position
- Allumage électrique, par bougie à train d'étincelle alimentée par transformateur, commandé par bouton poussoir en façade.
- Puissance gaz : 25.6 kW
- Puissance électrique : 0.01kW en 1/230V+T

Châssis :

- Châssis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 10 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

Dessus

- Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

Pieds

- Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0 / + 30)

Accessoires :

- Mélangeur ef/ec Ø 20x27 - bec mobile : 360° sur côté gauche
- Mélangeur ef/ec Ø 20x27 - bec mobile : 180° sur côté gauche
- Percement pour robinetterie - fournie et posée par vos soins sur côté gauche

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité

14.441 - Sauteuse basculante gaz 1500 x 1000 x 900 mm – Repère 41

Fourniture et pose d'une sauteuse basculante gaz, dimension 1500 x 1000 x 900 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : CHARVET ou équivalent
- Modèle : PRO 1000
- Basculement à manivelle

Sauteuse/construction :

- Cuve de 80dm² / 160 litres inox AISI304 épaisseur 30/10ème avec fond inox AISI304 épaisseur 10mm. Face avant en biseau à large bec verseur intégré.
- Dimensions intérieures cuve (mm) : L 1210 x P 680 x H 250 mm.
- Couvercle affleurant, recouvrant également le bec verseur, inox AISI304 épaisseur 15/10ème avec charnières à ressorts inox pour maintien ouvert et poignée de manœuvre intégrée tube inox pour assurer la rigidité.
- Basculement de cuve par réducteur et entraînement à chaîne débrayage, assistance par ressort inox et vérin gaz, commande par volant escamotable en façade. Manœuvre sans effort, même cuve pleine, du fait de la démultiplication et de l'assistance au basculement.
- Ensemble de tôles de protection et bavoires permettant, en cas de débordement ou lors du nettoyage, de canaliser l'eau vers un tiroir de récupération, déversant au caniveau. Ce dispositif permet d'assurer une certaine propreté et préserve les composants.
- L'ensemble est facilement démontable pour accès aisé lors des opérations de maintenance.
- Disposition ergonomique des commandes, sur capot vertical en façade de l'appareil, côté gauche.
- Puissance gaz : 42 kW

**Chauffage :**

- Brûleur multi-rampes (14) acier émaillé avec veilleuse et thermocouple de sécurité.

- Commande par robinet gaz "arrêt/allumage/plein feu/ralenti" à rattrapage de jeu.
- Sécurité "coupure du brûleur" au basculement de la cuve ; redémarrage immédiat lorsque cette dernière est à nouveau en position.
- Allumage électrique, par bougie à train d'étincelle alimentée par transformateur, commandé par bouton poussoir en façade.

Châssis :

- Châssis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

Dessus :

- Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contreplie.

Pied :

- Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embases réglables (0/+30)

Accessoires :

- Mélangeur ef/ec Ø 20x27 - bec mobile : 360° sur côté gauche
- Mélangeur ef/ec Ø 20x27 - bec mobile : 180° sur côté gauche
- Percement pour robinetterie - fournie et posée par vos soins sur côté gauche

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité

14.442 - Four gaz 20 niveaux GN2/1 – Repère 42

Fourniture et pose d'un four mixte gaz de 20 niveaux dont les caractéristiques sont les suivantes :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Marque : CODIGEL ou équivalent
- Référence : STG 201 V7 T GAS
- **Puissance électrique** 1300 W
- **Puissance gaz** 38 kW-32675 kcal/h
- **Température max** 270 °C
- **Poids** 288 kg
- **Voltage** 230 V-50/60 Hz
- **Connexion** monophasée
- **Dimensions intérieures** (L)700x(P)500x(H)1480 mm
- **Dimensions extérieures** (L)880x(P)1025x(H)1865 mm
- **Nettoyage automatique** de série
- **Sonde à cœur amovible** de série
- **Dotation** : 1 chariot

ÉQUIPEMENT

- Panneau de commande tactile
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau 3/4"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Inverseur de sens de rotation
- Connexion USB
- Brûleur à gaz prémélangés

FONCTIONS

- Contrôle d'ambiance - régulation de l'humidité
- 10 niveaux de contrôle de la vitesse
- Steam control - cheminée programmable
- 99 programmes de cuisson - 6 étapes chacun
- 3 modes de cuisson : chaleur sèche, vapeur et mixte
- Régénération / Maintien de la température des aliments
- Livre de cuisine personnalisable avec photos
- Multicook/All on time

CAPACITÉ

- 11 plateaux GN1/1

KIT DE PREMIERE INSTALLATION**CHARIOT A ASSIETTES**

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet**Repères :**

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité**14.443 - Four électrique 20 niveaux GN2/1 – Repère 43**

Fourniture et pose d'un four mixte électrique de 20 niveaux dont les caractéristiques sont les suivantes :

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Marque : CODIGEL ou équivalent
- Référence : STG 201 V7 T
- **Puissance électrique** 26 250 W
- **Température max** 250 °C
- **Poids** 250 kg
- **Voltage** 400 V-50/60 Hz
- **Connexion** triphasée 3F+N+T
- **Dimensions intérieures** (L)700x(P)500x(H)1480 mm
- **Dimensions extérieures** (L)880x(P)915x(H)1865 mm
- **Nettoyage automatique** de série
- **Sonde à cœur amovible** de série
- **Dotation** : 1 chariot

ÉQUIPEMENT

- Panneau de commande tactile
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau 3/4"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Inverseur de sens de rotation
- Connexion USB

FONCTIONS

- Contrôle d'ambiance - régulation de l'humidité
- 10 niveaux de contrôle de la vitesse
- Steam control - cheminée programmable
- 99 programmes de cuisson - 6 étapes chacun
- 3 modes de cuisson : chaleur sèche, vapeur et mixte
- Régénération / Maintien de la température des aliments
- Livre de cuisine personnalisable avec photos
- Multicook/All on time

CAPACITÉ

- 11 plateaux GN1/1

KIT DE PREMIERE INSTALLATION**CHARIOT A ASSIETTES****Localisation :** Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet**Repères :**

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation chaude

Mode de métré : Unité**14.444 - Table murale 1800 x 700MM – Repère 46**

Fourniture et pose d'une table murale de dimension 1800 x 700mm, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Construction inox 18/10 AISI 304
- Pieds carrés, tube 40 x 40 mm
- Dosseret droit 90°, ht 100 mm
- Dosseret fermé à l'arrière

- Pieds réglables en hauteur
- Hauteur de plan de travail : 850 mm
- Table centrale : sans décalage à l'arrière
- Table adossée : avec décalage de 100 mm à l'arrière

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Légumerie

Mode de métré : Unité

14.445 - Plonge 2 bacs 1800x700mm + robinetterie douchette et col de cygne – Repère 47


Fourniture et pose d'une plonge 2 bacs de dimension 1800 x 700mm accompagné d'une robinetterie et de col de cycle, dont les caractéristiques sont les suivantes :

PLONGE INOX 2 BACS + EGOUTTOIR

Caractéristiques techniques

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Référence : 540-187D/G
- Construction inox
- Châssis soudé
- Bac inox embouti, égouttoir nervuré
- Dossieret arrière hauteur 100 mm
- Jupe cache bac en façade + côtés
- Livraison avec tube surverse + bonde + siphon
- Vérins de réglage
- Piètement tube carré
- Profondeur 700 mm



Long	Bac	Prof 600		Prof 700	
		Cuve	Ref	Cuve	Ref
1800		500 x 400	540-186D/G	500 x 500	540-187D/G

DOUCHETTE AVEC COL DE CYGNE MONOTROU AVEC INVERSEUR

Caractéristiques techniques

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Mitigeur Eau Chaude/Eau Froide
- Débit 16 litres/min
- Flexible inox gainé alimentaire
- Ressort inox chromé
- Support mural réglable
- Pomme douche blocage pour travail en continu
- Raccordement d'arrivée d'eau par flexible inox M 1/2 (15x21) équipés de clapets anti-retour



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Légumerie

Mode de métré : Unité

14.446 - Table de déboitage 2400 x 700 x 900 mm – Repère 48

Fourniture et pose d'une table de déboitage de dimension 2400 x 700 x 900 mm, dont les caractéristiques sont les suivantes :

Caractéristiques techniques

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Construction inox
- Plaque doublée mélaminé
- Dessus avec bords tombés
- Piètement carré 40x40 mm
- Hauteur de travail 900 mm
- Hauteur de dossier 100 mm
- Vérins de réglage
- 3 dimensions de bacs chaudronnés disponible format GN
- Bacs inclus
- Bonde et siphon PVC
- Tube de surverse fourni avec crépine
- Toutes dimensions sur mesure

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Légumerie

Mode de métré : Unité

14.447 - Ouvre boîte électrique – Repère 50

Fourniture et pose d'une ouvre boîte électrique, dont les caractéristiques sont les suivantes :

Caractéristiques techniques

- Marque : LOUIS TELLIER ou équivalent
- Référence : OEXTC
- Dimensions produit : 450 x 250 x 750 mm
- Poids produit : 13,2 kg
- Matériaux : Inox
- Accessoires : inclus
- Puissance électrique : 75W

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Légumerie

Mode de métré : Unité

14.448 - Plonge grand bac 2 bacs 2600 x 700 mm – Repère 51

Fourniture et pose d'une plonge 2 bacs avec égouttoir de dimension 2600 ou 2200 x 700 x 850/900 mm, dont les caractéristiques sont les suivantes :

Caractéristiques techniques

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Produit en acier inox 18/10 Aisi 304 - finition Scotch-Brite
- Sans étagère basse
- Bacs insonorisés et égouttoirs cannelés
- Piètements en tube carré 40x40 en acier inox avec pieds réglables déjà insérés
- Produit fourni en kit de montage avec tout le nécessaire pour le monter y compris bonde et trop plein



DOUCHETTE AVEC COL DE CYGNE MONOTROU AVEC INVERSEUR**Caractéristiques techniques**

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Mitigeur Eau Chaude/Eau Froide
- Débit 16 litres/min
- Flexible inox gainé alimentaire
- Ressort inox chromé
- Support mural réglable
- Pomme douche blocage pour travail en continu
- Raccordement d'arrivée d'eau par flexible inox M 1/2 (15x21) équipés de clapets anti-retour



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Plonge

Mode de métré : Unité

14.449 - Chariot de débarrassage – Repère 52

Fourniture et pose d'un chariot de débarrassage, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : MATFER BOURGEAT ou équivalent
- Référence : 794426
- Dessus inox gaufré anti-rayures
- 2 portes translucides
- Trois côtés avec habillage panneaux polystyrène alimentaire couleur bleue
- Equipés : - 2 TVO et 2 poubelles plastiques (capacité d'une poubelle : 60 L). - 2 bacs GN 1/2 H 10 cm - 1 bac GN 2/4 H 10 cm
- 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C
- Hauteur : 105,7cm / Longueur totale : 129,6 cm / Largeur : 80,5 cm / Volume : 1,1 m3
- Poids Net : 58 kg
- Charge max : 150 kg
- Matière principale : Acier inoxydable

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

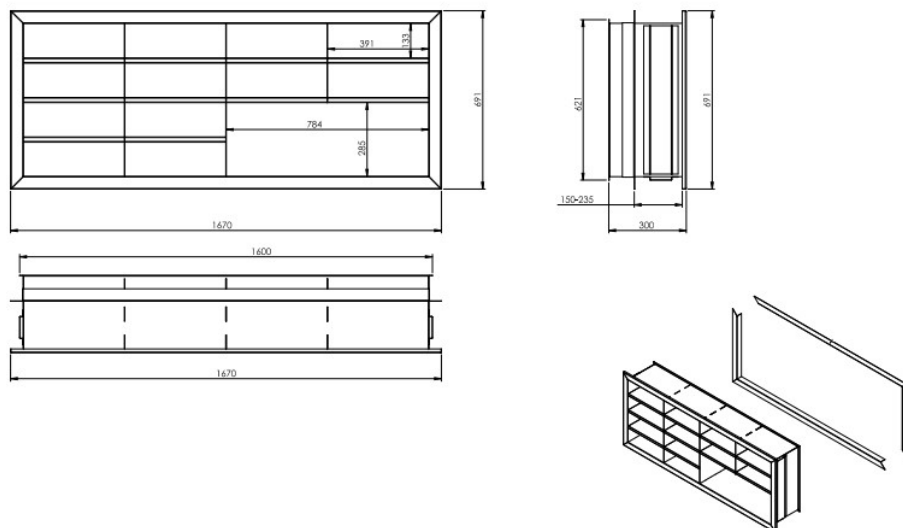
TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Salle à manger élèves – 150 places

Mode de métré : Unité

14.450 - Guichet 13 alvéole 1670 x 691 x 300 mm – Repère 53

Fourniture et pose d'un guichet alvéolaire de 13 alvéoles de dimension 1670 x 691 x 300 mm, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Matière : Acier inox 18/10 Aisi 304
- Dimensions à adapter avec l'ouverture existante (Dimensions ouvertures : 1800 x 700 x 200 mm)



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Salle à manger élèves – 150 places

Mode de métré : Unité

14.451 - Refroidisseur de poubelle 1550 x 853 x 1550 mm – Repère 58

Fourniture et pose d'un refroidisseur de poubelle de dimension 1600 x 900mm, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : GAMKO ou équivalent
- Référence : KFK/2CS
- Refroidisseur de poubelle avec 2 portes pouvant recevoir 2 containers de 240 L
- Matière : inox X Aisi 304
- Dimensions : L 1550 x P 853 x H 1550 mm
- Poids : 117 Kg
- Fonctionne avec un module de réfrigération
- Rampe d'accès inox pour chargement et déchargement facile du container
- Ouvertures et fermetures du clapet assistées par un vérin pneumatique
- Isolation : polyuréthane injecté in situ sans C.F.C., épaisseur 40 mm
- Fourni sans container
- Avec bac évaporation électrique
- Température réglable de 0°C à +12°C, pré-réglé à + 5°C
- Thermostat: +2° C / +18° C

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Stockage déchets

Mode de métré : Unité

14.452 - Table réfectoire 6 places – Repère 59

Fourniture et pose des tables réfectoire de 6 places de 1800 x 600 mm T6, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : SIMIRE ou équivalent
- Plateau ép.24 mm stratifié chant ABS ép.2 mm, contrebalancement coloris blanc.
- Piètement en tube acier D50 mm ép.1,2 mm et cadre soudé en tube 50x20 mm ép.1,2 mm peint poudre époxy.
- Contact au sol sur vérins réglables en hauteur coloris noir.
- Finition : - Plateau stratifié et piètement époxy coloris selon nuancier MOBIDECOR.
- Classement au feu : Bois et dérivés du bois M3 - époxy M1.

Dimensions (cm)			
	Largeur	Profondeur	Hauteur
Hors tout	160	80	76
Colisage			
Poids net (kg)		32,3	
Poids brut (kg)		35,6	
Dimensions colis (cm)		163x85x10	
Volume colis (m3)		0,14	
Produit livré		Démonté	
Environnement (%)			
Taux de matières recyclées			-
Taux de recyclage produit			-



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet
Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Salle à manger élèves – 150 places

Mode de métré : Unité

14.453 - Chaise réfectoire – Repère 60

Fourniture et pose des chaises de réfectoire, dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : SIMIRE ou équivalent
- Référence : S288826ZZEP
- Chaise appui sur table (AST) T6
- Hauteur d'assise : T6, norme européenne NF EN 1729. Produit certifié NF éducation et Environnement.
- Empilable & appui sur table pour faciliter le nettoyage au sol. Empilable. (X0)
- Piètement en tube Ø 25 ép.: 1.5 mm HLE ; revêtu époxy.
- Assise appliquée 8 mm avec cuvette et dossier encastré de 7 mm en multiplis hêtre; rivetés, finition Blueprotech®.
- Embouts coiffants non tachants et non marquants (polyéthylène).
- Structure tube acier revêtu époxy. - M1.
- Assise et dossier hêtre - M4.
- Composants plastiques - M4



Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet
Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Salle à manger élèves – 150 places

Mode de métré : Unité

14.454 - Rayonnage CF 3040 x 555 x 1750 mm – Repère 61

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 3040 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées

- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux**Localisation :** Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet**Repères :**

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Réserves sèches

Mode de métré : Unité**14.455 - Rayonnage CF 3380 x 555 x 1750 mm – Repère 62**

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 3380 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux**Localisation :** Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet**Repères :**

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Réserves sèches

Mode de métré : Unité**14.456 - Rayonnage CF 1263 x 555 x 1750mm – Repère 63**

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 1263 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Réserves sèches
J	Chambre froide négative

Mode de métré : Unité

14.457 - Rayonnage CF 1480 x 555 x 1750 mm – Repère 64

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 1480 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Réserves sèches

Mode de métré : Unité

14.458 - Rayonnage CF 1840 x 555 x 1750mm – Repère 65

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 1840 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Chambre froide positive viande
J	Chambre froide négative
J	Chambre froide fruit et légume

Mode de métré : Unité

14.459 - Rayonnage CF 2060 x 555 x 1750 mm – Repère 66

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 2060 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale

- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux**Localisation :** Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet**Repères :**

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Chambre froide positive viande

Mode de métré : Unité**14.460 - Rayonnage CF 2388 x 555 x 1750 mm – Repère 67**

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 2388 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux**Localisation :** Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet**Repères :**

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Chambre froide négative

Mode de métré : Unité**14.461 - Rayonnage CF 1375 x 555 x 1750 mm – Repère 68**

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 1375 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé

- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux**Localisation :** Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet**Repères :**

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Chambre froide BOF

Mode de métré : Unité**14.462 - Rayonnage CF 935 x 555 x 1750 mm – Repère 69**

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 935 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux**Localisation :** Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet**Repères :**

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Préparation froide

Mode de métré : Unité**14.463 - Rayonnage CF 2825 x 555 x 1750 mm – Repère 70**

Fourniture et pose du rayonnage CF de dimensions 2825 x 555 x 1750 mm dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- Etagères inoxydables
- Fabriquées avec une structure en aluminium anodisé
- Résistantes à la chaleur et au froid (de -30°C à +75°C)
- Clayettes en polyéthylène alimentaire
- Clayettes ajourées
- Clayettes amovibles
- Charge maximale de 120 kg par niveau * Charge maximale totale de 300 kg
- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes * Deux profondeurs disponibles (GN 1/1 et GN 2/3)
- Crochet pour supporter les longerons
- Système spécial de fixation
- Sécurité, fiabilité et robustesse maximale
- Clayette lavable au lave-vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile
- Dimensions des clayettes : GN 1/1 : 325 mm x 555 mm * GN 1/1 : 435 mm x 555 mm * GN 2/3 : 325 mm x 385 mm * GN 2/3 : 435 mm x 385 mm

Hauteur des rayonnages :

- Ht 1280 mm - écartement 405 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 705 mm - 3 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 405 mm - 4 niveaux
- Ht 1750 mm - écartement 255 mm - 5 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 555 mm + 405 mm - 4 niveaux
- Ht 2000 mm - écartement 405 mm - 5 niveaux

Dimensions des rayonnages à adapter aux plans et locaux

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Chambre froide positive légume

Mode de métré : Unité**14.464 - Fontaine a eau réfrigérée 150L/h – Repère 71**

Fourniture et pose d'une fontaine à eau réfrigérée d'une capacité de 150L/h dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : EDAFIM ou équivalent
- Référence : RS 60
- 2 sorties Eau Fraiche
- 41,3 kg
- Système de rafraîchissement à banc de glace.
- Carrosserie **tout inox** 304 L. Large porte d'accès technique. Cuvette équipée d'une grille amovible pour disposer les carafes.
- Becs de sortie de type **aérateur EDAFIM** à jet laminaire démontable pour un remplacement aisé.
- Boutons de commandes 3 positions Arrêt - Service Continu - Service Discontinu.
- Requier une arrivée d'eau potable et une alimentation électrique 230 V 2P+T conforme (3 x 2,5 mm² protégée par un différentiel 30mA). Nous recommandons de sécuriser l'arrivée d'eau par un dispositif Waterblock complété, pour une pression d'arrivée supérieure à 3,5 bars, d'un réducteur de pression.
- Conforme aux réglementations relatives aux fluides frigorigènes (F-Gas) et aux Équipements Sous Pression (DESP).

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Salle à manger élèves – 150 places

Mode de métré : Unité

14.465 - Lave mains inox collectif 4 postes – Repère 72

Fourniture et pose d'un lave mains collectif en inox de 4 postes dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- L : 2000 mm
- Becs verseurs : 4
- Commandes au genou : 4
- Forme auge 4 postes version murale.
- Construction inox 304
- Présentation microbille
- Fabrication tôle pliée ép. 1,5 mm
- Robinetterie laiton chromé
- Commande d'arrivée d'eau par robinet poussoir temporisé 12 secondes
- Débit sous 3 bars : 7 L / min par bec

A la charge du plombier

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Espace lave-mains

Mode de métré : Unité

14.466 - Lave mains inox collectif 2 postes – Repère 73

Fourniture et pose d'un lave mains collectif en inox de 2 postes dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : BIRALUX ou équivalent
- L : 1000 mm
- Becs verseurs : 2
- Commandes au genou : 2
- Forme auge 2 postes version murale.
- Construction inox 304
- Présentation microbille
- Fabrication tôle pliée ép. 1,5 mm
- Robinetterie laiton chromé
- Commande d'arrivée d'eau par robinet poussoir temporisé 12 secondes
- Débit sous 3 bars : 7 L / min par bec

A la charge du plombier

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Espace lave-mains

Mode de métré : Unité

14.467 - Sèche mains – Repère 74

Fourniture et pose de sèche mains dont les caractéristiques sont les suivantes :

- Marque : VELTIA ou équivalent
- Référence : V7 TRI-BLADE
- Modèle 240 V
- Isolation électrique : Classe II
- Vitesse de l'air : 340 km/h (211 mph)
- Temps de séchage : 6–8 secondes
- Dimensions : 300 x 195 x 617 mm
- Poids : 9,55 kg (21,1 lb)
- Indice de protection (IP) : IPX1

- Niveau sonore (@ 2 m) : 70 Db
- Nombre de moteurs : 2
- Vitesse des moteurs : 30 000 tr/min
- Système d'entraînement des moteurs : Démarrage progressif
- Système de détection des mains : Barrière infrarouge (IR)

Localisation : Planche N°J05 : Plan équipement de cuisine Projet

Repères :

TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J – RESTAURATION	
J	Espace lave-mains

Mode de métré : Unité

14.500 - FORFAIT DE LIVRAISON ET D'INSTALLATION

14.501 - Forfait de livraison, d'installation et de formation du personnel

L'entreprise doit le transport et l'installation des équipements et matériels ainsi que le nettoyage des supports avant réception.

La prestation d'installation comprend :

- La livraison (incluant frais de ports) jusqu'à l'emplacement définitif
- Le déballage
- L'assemblage des différents éléments et la fixation à la cloison ou au mur pour les équipements fixes, le cas échéant avec les moyens de fixation appropriés, et le déplacement de matériel déjà existant et ou à reposer.
- Tous les accessoires de raccords, de finitions et toutes sujétions avant les essais.
- Les raccords aux réseaux EF, EC, EU, etc
- Les raccords aux attentes électriques, etc
- Les raccords aux attentes GAZ, etc,
- Les essais en EF et EC
- Les essais de condensats
- Les essais gaz
- Les essais électriques
- Les signalétiques et les repérages nécessaires à la facilité d'utilisation du matériel
- La fourniture d'un guide d'utilisation
- La reprise des emballages et le nettoyage du chantier
- La formation du personnel sur tous les équipements installés avec procédure simplifiée en A4 à fournir.

L'entreprise devra transmettre un Contrat de Maintenance en fin de travaux.

Localisation : TRANCHE FERME / TRANCHE OPTIONNELLE 04 : Plans, Coupes, Façades, Principes et Détails

Toutes les planches architecturales des bâtiments / Tous les plans et détails BET

Repères :

TRANCHE FERME	
BATIMENT H - ENSEIGNEMENT SERVICES	
TRANCHE OPTIONNELLE 04	
BATIMENT J - RESTAURATION	

Mode de métré : Forfait

— ooOOOoo—