

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

LOT N°9 : EQUIPEMENTS DE CUISINE

*Aménagement d'une zone de production dans le
restaurant Universitaire de Brabois à
Vandœuvre-Lès-Nancy*



Maître d'Ouvrage :

Crous Lorraine

75 rue de Laxou

54042 NANCY Cedex

Equipe de maîtrise d'œuvre :

Architecte mandataire	Atelier d'architecture du Parc	03.83.40.69.34
BET Fluides	Louvet	03.83.28.85.85
BET Cuisine	Ecohal	09.87.58.59.56
BET Structures	Adam Structures	03.83.27.33.22

Edition du 22/12/2025

Ce document comporte 27 pages

Sommaire

1	GENERALITES	4
1.1	OBJET DU PRESENT DOCUMENT	4
1.2	DOCUMENTS CONTRACTUELS	4
1.3	PLANS DES OUVRAGES – DOSSIER DE RECOLLEMENT	5
1.4	FICHES DE RENSEIGNEMENTS – MEMOIRE JUSTIFICATIF	5
2	PRESCRIPTIONS PARTICULIERES	6
2.1	OUVRAGES A EXECUTER	6
2.2	LES TRAVAUX A CHARGE DU PRESENT LOT	6
2.3	PRESTATIONS NON PREVUES AU MARCHE.....	7
2.4	PROVENANCE – QUALITE DES APPAREILS	7
2.5	MODE D’EXECUTION DES TRAVAUX.....	8
2.6	ESSAIS – RECEPTION DES TRAVAUX	9
2.7	GARANTIES	9
2.8	CONTRAT DE MAINTENANCE	10
2.9	VALORISATION DES DECHETS	11
2.10	DEMONTAGE, MATERIEL RECUPERE ET MATERIEL NON RECUPERE	12
2.10.1	LISTE DU MATERIEL RECUPERE POUR LE PROJET :	12
2.10.2	DEMONTAGE DU MATERIEL	12
2.10.3	MATERIEL NON RECUPERE.....	13
3	DESCRIPTION ET LOCALISATION DES OUVRAGES.....	13
3.1	CLOISONNEMENT PANNEAUX ISOTHERMES	13
3.1.1	RDC.....	13
3.1.2	R+1.....	14
3.2	LEGUMERIE	14
3.2.1	ESSOREUSE (REPERE L01)	14
3.2.2	PLONGE A LEGUMES (REPERE L02).....	14
3.2.3	DESINSECTISEUR MURAL (REPERE L03)	15
3.2.4	CUVIER MOBILE (REPERE L04).....	15
3.2.5	STERILISATEUR A COUTEAUX (REPERE L05)	15
3.2.6	SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE (REPERE L06)	15
3.2.7	TABLE DE DEBOITAGE (REPERE L07).....	15
3.2.8	TABLE MOBILE (REPERE L08).....	16
3.2.9	POSTE DE LAVAGE (REPERE L09).....	16
3.2.10	LAVE-MAINS (REPERE L10).....	16
3.2.11	CAPOTAGE INOX	16
3.3	CHAMBRE FROIDE	17
3.3.1	CHAMBRE FROIDE FRUITS&LEGUMES	17
3.4	CUISSON	17
3.4.1	CUISEUR VAPEUR HAUTE PRESSION RECUPERE (REPERE C01 ET C01A)	17
3.4.2	MARMITE RECUPEREE (REPERE C02).....	17

3.4.3	SAUTEUSE BRAISIERE 200 L RECUPEREE (REPERE C03)	18
3.4.4	SAUTEUSE BRAISIERE 145 L RECUPEREE (REPERE C04)	18
3.4.5	FRITEUSE 45 KG AVEC SYSTEME DE FILTRATION (REPERE C05)	18
3.4.6	SAUTEUSE MULTIFONCTION 150 L RECUPEREE (REPERE C06)	18
3.4.7	SAUTEUSE MULTIFONCTION 150 L (REPERE C07)	18
3.4.8	SAUTEUSE MULTIFONCTION 2X25 L RECUPEREE (REPERE C08)	19
3.4.9	FOUR 20 NIVEAUX RECUPERE (REPERE C09)	19
3.4.10	TABLE MOBILE (REPERE C10)	19
3.4.11	TABLE DU CHEF (REPERE C11)	19
3.4.12	TABLE DU CHEF (REPERE C11A)	20
3.4.13	LAVE-MAINS (REPERE C12)	20
3.4.14	POSTE DE LAVAGE RECUPERE (REPERE C13)	20
3.4.15	POSTE DE LAVAGE (REPERE C13A)	20
3.4.16	BATTEUR MELANGEUR 40 L RECUPERE (REPERE C14 ET C21)	20
3.4.17	RAYONNAGE RECUPERE (REPERE C15)	20
3.4.18	ARMOIRE A CHARIOT RECUPEREE (REPERE C16)	20
3.4.19	ARMOIRE MAINTIEN EN TEMPERATURE DOUBLE MOBILE RECUPEREE (REPERE C17)	21
3.4.20	ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 1 PORTE MOBILE RECUPEREE (REPERE C18)	21
3.4.21	ARMOIRE REFRIGEREE RECUPEREE (REPERE C19)	21
3.4.22	ARMOIRE DE RANGEMENT RECUPEREE (REPERE C20)	21
3.4.23	BATTEUR MELANGEUR 10 L RECUPERE (REPERE C22)	21
3.4.24	BATTEUR MELANGEUR 5 L RECUPERE (REPERE C23)	21
3.4.25	TABLE DE TRAVAIL RECUPEREE (REPERE C24)	21
3.4.26	ETAGERE SUSPENDUE RECUPEREE (REPERE C25)	21
3.4.27	DIVISEUSE BOULEUSE RECUPEREE (REPERE C26)	21
3.4.28	FORMEUSE A PIZZA RECUPEREE (REPERE C27)	21
3.4.29	ROBINET MURAL	22
3.5	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE	22
3.5.1	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE (REPERE CRR)	22
3.6	DIVERS	23
3.6.1	DEMONTAGE ET REMONTAGE DU MATERIEL EXISTANT	23
3.6.2	DEMONTAGE ET REMONTAGE GROUPE FROID	23
3.7	OPTION PRESTATION(S) SUPPLEMENTAIRE(S) EVENTUELLE(S)	23
3.7.1	FRITEUSE 45 KG AVEC SYSTEME DE FILTRATION	23
4	MEMOIRE JUSTIFICATIF EQUIPEMENTS DE CUISINE	24

1 GENERALITES

1.1 OBJET DU PRESENT DOCUMENT

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières - CCTP - a pour but de décrire les prescriptions de fourniture et de mise en œuvre des EQUIPEMENTS DE CUISINE concernant **l'aménagement d'une zone de production export dans le restaurant Universitaire de Brabois située au 9 avenue de la Forêt de Haye à Vandœuvre-Lès-Nancy pour le compte du Crous Lorraine.**

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

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

1.2 DOCUMENTS CONTRACTUELS

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

- Au code de la construction et de l'habitation
- Au règlement sanitaire départemental
- Au règlement de sécurité contre l'incendie des établissements recevant du public
- Au code du travail visant l'hygiène et la sécurité applicables sur les lieux de travail
- Au code du travail visant les marques et certificats de conformité des équipements
- À l'arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires
- Aux règlements CE 178/2002, 853/2004 et 852/2004
- Aux normes NF C 15-100 de mai 1991 et UTE-C 15-201 de juin 2004
- Aux normes NF P 75-401 d'août 1994 et NF P 52-304, NF P 52-305, NF P 75-411 de mai 1993
- La DESP 97/23/CE – Cahiers techniques professionnels 1, 2 et 3 et l'arrêté du 20 novembre 2017
- Aux normes NF P 75-401-1 et 2 ou DTU 45.1 et EN 13 501 concernant l'isolation thermique des locaux et bâtiments frigorifiques
- La réglementation européenne 517/2014/EU dite F-Gaz en vigueur au 1er janvier 2015
- Les normes ASHRAE 34 et NF EN 378 concernant la classification de sécurité des gaz
- Aux normes NF EN série 60-335 et EN-203-1 et 2 concernant les appareils de cuisine
- Au guide des installations électriques des grandes cuisines
- Aux règles professionnelles en vigueur et aux recommandations et prescriptions des constructeurs d'appareils de cuisine professionnelle.

L'installateur restera seul responsable des questions de brevets pouvant viser les appareils ou dispositions d'appareils figurant dans l'installation.

1.3 PLANS DES OUVRAGES – DOSSIER DE RECOLLEMENT

PLANS DES OUVRAGES

La mission de maîtrise d'œuvre confiée au concepteur par le Maître d'Ouvrage s'apparente à une mission de base sans études d'exécution au sens du décret du 29 novembre 1993.

Il s'ensuit que les Etudes et Plans d'Exécution des Ouvrages sont établis par l'entreprise dans le cadre de son engagement auprès du maître d'ouvrage.

L'opérateur économique devra fournir et comprendre dans son offre de prix :

Au cours de la période de préparation de chantier :

- Les plans d'exécution des ouvrages et les plans de réservations demandés et dus par tous les corps de métiers nécessaires à une bonne exécution des ouvrages.
- Tous les renseignements nécessaires pour le raccordement des fluides en mentionnant :
 - Les débits en fluides, les puissances appelées et les pressions nécessaires
 - Les tensions d'alimentation et la nature de l'alimentation (fil ou PC)
 - Le positionnement dans toutes les directions des attentes en fluides

Avant exécution de ses travaux sur le chantier :

- Tous les relevés à effectuer sur place pour la mise au point des plans et la confection des équipements fabriqués sur mesure
- Tous les détails techniques de fabrication nécessaires à la mise en œuvre des équipements
- L'ensemble des certificats CE des équipements installés

DOSSIER DE RECOLLEMENT

L'opérateur économique devra comprendre dans son offre de prix la constitution d'un dossier de récolement des ouvrages exécutés adressé au maître d'œuvre lors des opérations de réception des ouvrages, en 3 exemplaires papier et 1 exemplaire sur clé USB.

Ce dossier, présenté dans un classeur, comprendra :

- Les plans d'exécution des ouvrages au dernier indice tels que réalisés avec la nomenclature des équipements et leur repérage sur le plan
- Les documentations techniques et notices d'entretien de tous les équipements parfaitement repérés
- Les attestations de conformité CE des appareils installés

1.4 FICHES DE RENSEIGNEMENTS – MEMOIRE JUSTIFICATIF

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

L'opérateur économique veillera donc à répondre au cahier des charges avec le matériel déterminé ou avec un matériel de qualité au moins identique voire supérieure en termes de performance, de qualité de fabrication et de finition.

Pour cela, il devra impérativement compléter le MÉMOIRE JUSTIFICATIF annexé au présent document lors de la remise de son offre et joindre tout document technique justifiant ses choix.

En outre, quelques soient les matériels proposés par l'opérateur économique, **il ne sera accepté qu'une seule marque de matériel par famille de produit** : froid, inox, distribution, cuisson verticale, cuisson horizontale, armoire réfrigérante, laveuses. Ceci d'une part, pour faciliter les opérations ultérieures de maintenance et d'entretien des équipements et d'autre part, par volonté esthétique d'uniformisation des profils concourant à une plus grande facilité de nettoyage, qui plus est, à la juxtaposition de matériels.

L'opérateur économique joindra également à son offre **un mémoire technique** permettant d'appréhender ses capacités, sa méthodologie et la valeur technique de son offre.

Ce mémoire technique comprendra, en sus des fiches techniques des matériels :

- Les moyens humains affectés à la réalisation des travaux
 - Organigramme de l'équipe
 - Nombre de personnes et fonctions, curriculum vitae (CV)
- Les moyens matériels mis à disposition pour la réalisation de ses travaux
 - Éventuellement les moyens affectés par les sous-traitants
- Les contraintes pour l'exécution des prestations ou travaux
- Les dispositions prises par l'entreprise pour respecter les exigences du DCE (PGC, PPSPS, planning),
- La méthodologie de mise en œuvre et de gestion du chantier, depuis l'attribution du marché jusqu'à la réception des travaux et la garantie de parfait achèvement
- La méthodologie de gestion des déchets de chantier produits par l'entreprise
- Les dispositions prises par l'entreprise contre les nuisances vis-à-vis des bruits et des poussières
- La gestion de la maintenance ou du service après-vente
- Le planning prévisionnel d'exécution de ses travaux
- La mise en valeur de l'efficacité énergétique des appareils proposés
- Les avantages de l'offre.

2 PRESCRIPTIONS PARTICULIERES

2.1 OUVRAGES A EXECUTER

L'ouvrage à exécuter concerne :

La création d'une cuisine de production ayant les caractéristiques suivantes :

Type de restauration :	Sociale
Services :	La capacité actuelle de production de repas de la cuisine centrale est définie pour : <ul style="list-style-type: none">✓ 1500 repas consommés par jour sur 5 jours ouvrés✓ 600 repas consommés par jour à la cafétéria✓ 1000 repas chauds hors entrées et desserts, production le jour même et livraison à J+1 en liaison froide en début de matinée vers d'autres point de vente
Distribution :	Self-service, vente à emporter et livraison
Energie utilisée :	Electricité

2.2 LES TRAVAUX A CHARGE DU PRESENT LOT

Les travaux à exécuter comprendront :

- La fourniture et la mise en place des appareils neufs décrits dans le présent cahier des charges.
- Les essais de bon fonctionnement des installations

Les prestations à charge de l'entreprise comprendront en outre :

- La coordination avec tous les autres corps de métier.
- La réalisation des plans d'exécution et de réservations et la pré-réception des travaux dus par les autres corps de métier.
- La fourniture et la mise en œuvre de tous les matériaux et matériels nécessaires à la réalisation de l'installation
- La réalisation de tous percements inférieurs à Ø 100 en parois de toute nature
- Le rebouchage et le calfeutrement au degré coupe-feu requis dans toutes les parois de toute nature de toutes les réservations réalisées et demandées
- L'amenée et le repliement de tout appareil nécessaire à la réalisation des travaux.
- Les raccordements des appareils fournis par l'entreprise depuis les attentes laissées par les différents corps d'état, compris accessoires et pièces de réduction si nécessaires ; tous les fluides étant amenés par les différents corps d'état.
- La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais.
- L'enlèvement quotidien des emballages et gravois produits par l'entreprise.
- Le nettoyage soigné des appareils avant réception des travaux.
- La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils.
- La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur.
- La fourniture seule des siphons de sol

2.3 PRESTATIONS NON PREVUES AU MARCHE

Les prestations suivantes ne font pas partie des prestations à réaliser :

- L'amenée du courant réalisée par l'électricien jusqu'aux appareils ou tableaux électriques
- Les réseaux d'eau potable réalisés par le plombier jusqu'aux appareils avec vannes en attente
- Les réseaux d'évacuations des eaux grasses et des eaux usées réalisés par le plombier ou le maçon
- L'installation des appareils de traitement des eaux grasses
- Les installations de ventilation et de désenfumage des locaux
- La pose des siphons de sol.

2.4 PROVENANCE – QUALITE DES APPAREILS

Les équipements neufs devront provenir directement d'usine ou de lieux d'approvisionnement notoirement connus. Si des équipements étaient reconnus défectueux sur le chantier, ceux-ci seront refusés et remplacés par l'installateur et à ses frais, jusqu'à réception desdits équipements conformes aux prescriptions du marché.

Les matériaux et fournitures à incorporer dans les ouvrages seront de première qualité, exempts de toute altération (oxydation ou autre) et rigoureusement adaptés au rôle qu'ils auront à remplir dans l'installation.

L'ensemble du matériel installé sera construit entièrement en acier inoxydable de qualité alimentaire ou en acier laqué selon prescription du présent cahier des charges. Les pièces en ABS seront proscrites. L'inox austénitique de qualité 18/10 (AISI 304) devra être utilisé pour tous les équipements en contact avec les aliments et les appareils soumis à élévation de température. L'inox ferritique bi-stabilisé de qualité F 18 TNb (AISI 441) ne pourra être utilisé que pour les équipements n'ayant aucun contact direct avec les aliments. Les tôles inox seront parfaitement ébavurées.

Chaque appareil portera une plaque mentionnant le nom du fabricant, la référence aux normes CE et NF, ainsi que le type et toutes les caractéristiques techniques de l'appareil. **Il devra obligatoirement répondre aux normes de sécurité et d'hygiène, être conforme aux normes CE et NF Hygiène Alimentaire lorsque celles-ci existent.**

Dans le cas où l'insonorisation des tables sera réalisée par des panneaux mélaminés, ceux-ci devront obligatoirement être protégés sur les deux faces. **Les bords avant auront un arrondi d'au moins 15 mm et les dossierets, d'au moins 5 mm. Les bords latéraux seront soudés.** Toute la visserie de fixation des appareils sera obligatoirement en inox et toujours au maximum non apparent.

Les fluides frigorigènes utilisés pour les chambres froides et la réfrigération des locaux devront répondre aux prérogatives de la nouvelle réglementation européenne F-Gaz de 2015. **Ils devront avoir un potentiel de réchauffement global (PRG ou GWP) inférieur à 150.** En vertu de l'arrêté du 30/06/08, une attestation de capacité prévue par l'article R.543-99 du Code de l'Environnement et délivrée par un organisme évaluateur, sera exigée par la maîtrise d'œuvre avant exécution de ces travaux portant sur la manipulation de ces fluides.

La robinetterie posée sera de première qualité, titulaire de la marque NF ROBINETTERIE et munie de clapet anti-retour NF/DIN et de filtre. Les têtes seront à clapet à mécanisme hors d'eau, à plein débit en ¼ tour et la butée antifricition. Les becs seront munis de brise-jet.

Tout le matériel mobile sera muni de butoir de protection aux quatre angles ou périphérique et de roues pivotantes à chape non marquante montées sur axe et bille en inox avec frein de roulement et de pivot.

Les pièces en ABS seront proscrites.

La jonction des meubles sera réalisée avec le plus grand soin pour limiter les opérations d'entretien et parer aux problèmes d'hygiène. Elles pourront être à joint sec dit bord à bord pour les éléments de cuisson. En self, les jonctions entre meubles de distribution seront obligatoirement réalisées par joint périphérique néoprène haute température d'au moins 10 mm de largeur.

2.5 MODE D'EXECUTION DES TRAVAUX

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

Il devra surveiller les travaux de façon suivie et maintenir sur le chantier un responsable habilité à recevoir valablement tous les ordres ou instructions provenant du maître d'œuvre.

Il devra assurer, pendant toute la durée des travaux, une coordination constante dans les études et l'exécution de ses travaux, entre les divers corps de métiers. Il prendra notamment toutes les dispositions pour que l'exécution des travaux d'un corps de métiers ne vienne pas endommager les travaux déjà exécutés où compromettre la bonne réalisation des travaux restant à faire.

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

Autocontrôle des entreprises

En début de chantier, l'entreprise donnera le nom de la personne chargée d'assurer le contrôle des matériaux et des matériels et de leur mise en œuvre.

Le contrôle interne auquel est assujettie l'entreprise doit être réalisé à différents niveaux :

- ✓ Au niveau des fournitures, quel que soit leur degré de finition, l'entrepreneur s'assurera que les produits commandés et livrés sont conformes aux normes et spécifications particulières du marché
- ✓ Au niveau du stockage, l'entrepreneur s'assurera que celles de ses fournitures qui sont sensibles aux agressions des agents atmosphériques ou aux déformations mécaniques sont convenablement stockées et protégées
- ✓ Au niveau de l'interface entre corps d'état, l'entrepreneur vérifiera, tant à la phase conception que de l'exécution, que les ouvrages à réaliser ou exécuter par d'autres corps d'état permettent une bonne réalisation de ses prestations (renforts dans cloisons et murs, position des attentes, etc.)

- ✓ Au niveau de la fabrication et de la mise en œuvre, le responsable des contrôles internes de l'entreprise s'assurera que la réalisation est faite conformément aux normes de construction, aux règles de l'art, aux règles professionnelles, aux avis techniques, aux spécifications particulières des constructeurs, etc.
- ✓ Au niveau des essais, l'entrepreneur réalisera les vérifications et essais imposés par les normes et les règles professionnelles et les essais particuliers supplémentaires exigés par les pièces écrites. Il fournira les résultats obtenus au contrôleur technique et au maître d'œuvre.

Responsabilité des ouvrages avant réception

L'attention de l'entrepreneur est attirée sur le fait qu'il se trouve responsable de ses ouvrages jusqu'à la réception : il prendra donc toutes dispositions pour assurer la protection des matériels et matériaux mis en œuvre pendant toute la durée du chantier. Les pièces et éléments endommagés seront remplacés avant les OPR.

2.6 ESSAIS – RECEPTION DES TRAVAUX

A la demande de l'opérateur économique après achèvement de son installation, le maître d'œuvre effectuera une réception visant la bonne façon et le bon fonctionnement des équipements. Cette réception aura lieu à l'issue de la mise en service de l'installation.

Cette réception portera essentiellement sur les essais visant à contrôler leur conformité :

1°. Essais d'étanchéité

Tous les appareils et organes d'isolement seront mis en charge à une pression supérieure à la pression de service, aucune fuite ne doit être observée.

2°. Essais de mise en température

Les appareils seront soumis à deux cycles de montée en température des éléments chauffants jusqu'à la température maximale de fonctionnement, aucune déformation ne devra être constatée.

Les appareils réfrigérants devront être en fonctionnement au moins 5 jours avant la réception ; la température de service devra être constatée le jour de la réception.

3°. Essais des appareils mécaniques, électromécaniques et électriques

Vérification qualitative du fonctionnement des divers appareils

4°. Analyses

Tous les matériels seront susceptibles d'être soumis aux analyses et essais prévus dans les documents de référence, les frais en résultant étant à la charge de l'installateur.

L'opérateur économique devra fournir, le jour de la réception, les plans des ouvrages exécutés après les avoir mis en parfaite concordance avec les installations réalisées ainsi que les notices de fonctionnement et d'entretien.

2.7 GARANTIES

Garantie de bon fonctionnement

Cette garantie dure pendant **deux ans** et concerne tous les équipements neufs décrits au présent cahier des charges. Cette garantie comprend pièces, main d'œuvre, déplacement et toutes sujétions. Elle prend effet à compter de la réception, le bénéficiaire devant seulement établir que l'élément d'équipement considéré ne fonctionne pas bien ou ne remplit pas sa fonction.

Garantie de parfait achèvement - Maintenance des installations

L'opérateur économique sera tenu d'entretenir ses installations en bon état de fonctionnement pendant la période comprise entre l'achèvement des travaux et la fin de l'année de garantie de parfait achèvement. Pendant ce délai, il devra également remplacer à ses frais toutes les pièces qui viendraient à manquer par vice de construction, défaut de matière, vice de montage, usure anormale, sauf le cas d'utilisation défectueuse.

Il demeurera responsable des accidents qui pourraient résulter de la fabrication de ses équipements et de leur installation ainsi que des dommages et intérêts qui pourraient être réclamés par suite de ces accidents.

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

2.8 CONTRAT DE MAINTENANCE

L'opérateur économique joindra **obligatoirement** à son offre **un contrat de maintenance** qui comprendra, en outre :

Une visite par an en 2 demi-journées sur les installations frigorifiques, les appareils chauffants (cuisson et maintien à T°), les appareils réfrigérants, les meubles de distribution, les matériels de préparation, les matériels de laverie compris convoyage, extracteur magnétique et traitement des déchets, comprenant :

- Le dépoussiérage intérieur des appareils et le nettoyage des parties magnétiques
- Le contrôle de toutes les parties mécaniques, des organes électriques, des ventilateurs et des circuits hydrauliques
- Le contrôle des masses, organes de commandes, protections, relais divers, régulations diverses, sécurités diverses, clapets, pressostats, minuteurs, points de consignes
- Le contrôle des niveaux d'huile et de la charge de fluide frigorigène
- La vérification de l'état d'isolement, des joints, des filtres, des flotteurs, des fuites
- Le resserrage de la petite boulonnerie/visserie et des connexions électriques
- Le graissage des pièces mécaniques et le complément de niveaux d'huile
- Le remplacement des petites pièces courantes et des lampes de signalisation défectueuses
- Les mesures des résistances, intensités, dureté de l'eau

Le coût annuel forfaitaire en période de garantie et hors période de garantie

Les clauses de dépannage avec un minimum de :

- Intervention dans les 4 heures pour les installations frigorifiques et les matériels de laverie compris convoyage pour un appel avant 13 heures
- Intervention au plus tard dans les 24 heures pour tous les autres équipements

Le coût horaire et le prix d'un déplacement pour les dépannages sachant que les réparations importantes feront l'objet d'un devis soumis préalablement à l'accord du client

Les clauses d'exclusion

Les clauses de contrôle : les visites préventives et les travaux réalisés feront l'objet d'une feuille d'attachement mentionnant la date d'intervention, le motif de l'intervention et la teneur des travaux réalisés, les pièces de rechange utilisées et les observations du client

Les clauses sur la durée du contrat, ses modalités de reconduction et la formule de révision

Les clauses de résiliation avec un maximum d'un mois de préavis

Les obligations de chacune des parties

2.9 VALORISATION DES DECHETS

L'opérateur économique met en œuvre la collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et des déchets d'éléments d'ameublement (DEA) suivant les recommandations ci-dessous :

Equipements électriques et électroniques (DEEE)

Au titre du décret 2014/928 du 19 août 2014 transposant la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012 (Art. L-541-10-2 et articles R 543-172 à 543-206-4 du code de l'environnement) relatif à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les producteurs [1] d'équipements électriques et électroniques (EEE) seront tenus de fournir :

Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :

- L'attestation d'adhésion de son éco-organisme pour l'année en vigueur, ainsi que la « fiche acteur » produite par l'Ademe (www.syderep.ademe.fr),

Dans le cas du choix d'une organisation individuelle attestée :

- Une copie des éléments non confidentiels de l'attestation annuelle fournie à l'Ademe pour l'année en vigueur, des éléments concernant les modalités de traitement des DEEE, ainsi que la « fiche acteur » produite par l'Ademe (www.syderep.ademe.fr).

Suite à la reprise d'un équipement électrique et électronique usagé : le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme, ou si le producteur est en organisation individuelle une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement.

Déchets d'éléments d'ameublement (DEA)

Au titre du décret N° 2012-22 du 6 janvier 2012 relatif à la gestion des déchets d'éléments d'ameublement (DEA), codifié aux articles R543-240 à R543-256-1 du code de l'environnement, les producteurs [2] d'Eléments d'Ameublement (EA) sont tenus de fournir :

Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :

- L'attestation d'adhésion de son éco-organisme pour l'année en vigueur, ainsi que la « fiche acteur » produite par l'Ademe (www.syderep.ademe.fr)

Dans le cas du choix d'une organisation individuelle approuvée :

- L'arrêté d'approbation des pouvoirs publics pour l'année en vigueur, ainsi que la « fiche acteur » produite par l'Ademe (www.syderep.ademe.fr)

Suite à la reprise d'un déchet d'élément d'ameublement (DEA) : le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux, ou si le producteur est en organisation individuelle approuvée, une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux.

[1] Définition du producteur d'EEE : Toute personne physique ou morale établie en France (fabricant, importateur, revendeur sous sa propre marque) qui met, pour la première fois des EEE sur le marché national.

[2] Définition du producteur EA : toute personne qui fabrique, importe, assemble ou introduit pour la première fois sur le marché national à titre professionnel des éléments d'ameublement

Par ailleurs, l'opérateur économique se conforme au règlement F-Gaz N°517/2014 et au code de l'environnement R543-78 à 83. L'opérateur est tenu de récupérer les fluides afin d'en assurer le recyclage, la régénération ou la destruction. L'opérateur appeler à manipuler les fluides doit détenir une attestation de capacité. La récupération des fluides frigorigènes doit être opérée par du personnel titulaire d'une attestation d'aptitude.

2.10 DEMONTAGE, MATERIEL RECUPERE ET MATERIEL NON RECUPERE

2.10.1 LISTE DU MATERIEL RECUPERE POUR LE PROJET :

Liste non exhaustive du matériel récupéré (un point sur le matériel et sa récupération sera organisé lors du démontage) :

➤ CUISSON :

- 3 Cuiseurs vapeur haute pression de marque HOBART + soubassement
- 2 Marmites KGL 60T 225 L de marque Enodis
- 1 Sauteuse braisière Technyform BBG 200 L de marque Enodis
- 1 Sauteuse braisière Technyform BBG 145 L de marque Enodis
- 1 Sauteuse XL 150 L de marque Rational
- 1 Sauteuse 2S 2x25 L de marque Rational
- 4 Fours 20 niveaux de marque Convotherme
- 1 Poste de lavage
- 2 Batteurs mélangeur 40 L de marque Dito Sama
- 2 Rayonnages
- 1 Armoire à chariot de marque Rosinox
- 2 Armoires de maintien en température simple et double de marque Tecnox et Bourgeat
- 1 Armoire réfrigérée de marque Liebherr
- 2 Tables de travail
- 1 Armoire de rangement 3 portes
- 1 Batteur mélangeur 10 L de table
- 1 Batteur mélangeur 5 L de table
- 1 Étagère suspendue
- 1 Diviseuse bouleuse
- 1 Formeuse à pizza

➤ CHAMBRE FROIDE FRUITS&LEGUMES :

- 1 Coffret de commande
- 1 Évaporateur
- 1 Groupe froid

2.10.2 DEMONTAGE DU MATERIEL

Lorsqu'une partie du matériel existant doit être réemployée, le titulaire procédera au **démontage, au nettoyage, à la révision et à la remise en conformité des matériels récupérés figurant à son lot** (conformément aux directives européennes et aux prescriptions en matière de sécurité).

Le matériel sera stocké durant toute la période des travaux jusqu'à sa réinstallation chez le titulaire du lot et à sa convenance (location de box ou dans ses locaux).

Par révision, il faut entendre :

- Vérification complète du fonctionnement,
- Nettoyage complet du matériel,
- Remplacement des petites pièces éventuellement défectueuses (joints, voyants, interrupteurs et sélecteurs mécaniques,
- Le remplacement des pièces, composants et systèmes explicitement précisés dans le descriptif du matériel récupéré concerné,

- Le cas échéant, détartrage complet des enceintes et/ou chaudières, surchauffeurs, ...
- Etablissement d'un devis de remise en état en cas de pièces défectueuses (résistances, thermoplongeurs, platines électroniques de commande et/ou de régulation, pompes, moteurs...), sauf si leur remplacement est explicitement demandé.

Pour chacun des matériels concernés, la révision **fera l'objet d'un rapport technique** précisant les interventions réalisées au titre de la révision. Ce matériel existant reste sous l'entière responsabilité du titulaire du lot auquel il figure. Le titulaire devra en assurer la protection contre les chocs et les dégradations. Dans le cas où une détérioration de ce matériel surviendrait pendant le stockage, le titulaire devra la remise en état originel dudit matériel.

2.10.3 MATERIEL NON RECUPERE

L'opérateur économique aura à sa charge l'évacuation et la valorisation des matériels non récupérés conformément à l'article 2.9 du présent CCTP.

3 DESCRIPTION ET LOCALISATION DES OUVRAGES

3.1 CLOISONNEMENT PANNEAUX ISOTHERMES

3.1.1 RDC

- **Fourniture et pose de panneaux type sandwich** constitués de panneaux préfabriqués industrialisés épaisseur 100 mm, composés de LAINE DE ROCHE (coef $U_c = 0,26 \text{ W/m}^2 \cdot \text{K}$ pour 100 mm) entre 2 parements de tôle d'acier lisse galvanisé prélaquée polyester 25m blanc RAL 9010, classement au feu M1 (minimum B-S2d0), assemblés avec joint d'étanchéité **COUPE FEU 1 h**, compris raccords et profils d'angle permettant **le cloisonnement entre le local de stockage consommables et la légumerie déboitage**. Quantité : 20 m²
- **Fourniture et pose de panneaux type sandwich** constitués de mousse de PU injectée sans CFC entre 2 parements de tôle d'acier lisse galvanisé prélaqué blanche, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, plinthes à gorge blanche de finition au sol à l'intérieur de hauteur 100 mm, soupape de décompression avec cordon chauffant, coefficient K mini = $0,23 \text{ W/m}^2 \cdot \text{C}$, épaisseur 100 mm ; classement au feu M1, **permettant la fermeture par cloisonnement de la légumerie déboitage ainsi des cloisons séparative entre la circulation et le monte-charge, permettant la séparation des flux**. Surface estimée : 25 m²
- **Fourniture et pose de portes semi-isolantes va et vient, avec oculus**, en tôle d'acier galvanisé laquée, cadre périphérique en aluminium, âme en PU injecté montées dans panneaux isothermes

Localisation : LEGUMERIE – Quantité : 2 unités

- **Fourniture et pose d'une porte tierce COUPE FEU 1/2h** en tôle d'acier galvanisé laquée, cadre périphérique en aluminium avec joint intumescent sur le pourtour, âme en laine de roche incombustible résistant au feu (EI30), montée sur maçonnerie
-

Localisation : STOCKAGE CONSOMMABLE – Quantité : 1 unité

- **Lisse de protection en PEHD** de 20 x 150 mm de hauteur, résistant aux charges très lourdes, fixées mécaniquement à 2 hauteurs adéquates sur toutes les cloisons.

Quantité : 15 ml

3.1.2 R+1

- **Fourniture et pose de panneaux type sandwich** constitués de mousse de PU injectée sans CFC entre 2 parements de tôle d'acier lisse galvanisé prélaqué blanche, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, plinthes à gorge blanche de finition au sol à l'intérieur de hauteur 100 mm, soupape de décompression avec cordon chauffant, coefficient K mini = 0,23 W/m²C, épaisseur 100 mm ; classement au feu M1, **permettant la fermeture par cloisonnement de la plonge batterie jusqu'au mur de l'ascenseur permettant la séparation de la cuisson.**
Surface estimée : 58 m²
- **Lisse de protection en PEHD** de 20 x 150 mm de hauteur, résistant aux charges très lourdes, fixées mécaniquement à 2 hauteurs adéquates sur toutes les cloisons.

Quantité : 32 ml

- **Porte de service va et vient à 2 vantaux, avec oculus**, en tôle d'acier galvanisé prélaquée blanc RAL 9010, cadre périphérique en inox, âme en mousse polyuréthane épaisseur 40mm :
 - Vantail avec oculus en verre acrylique 40x 60 cm
 - Vantail largeur 60 cm avec joint anti-pince doigt sur chant et charnière inox-polyamide avec blocage à 90°
 - Huisserie inox en 2 parties pour cloison de 40 mm (X1), assemblage par vis auto-perceuses. Joint clipsé.
 - Compris Protection basse hauteur 900 type Acrovynne
 - Compris Aile d'avion sur les 2 faces

Ferrage par paumelle inox à axe inox et garniture à béquille inox brossé. Butoir de porte mural. Protection basse du vantail par revêtement antichocs texturée découpée sur mesure à une hauteur 900 mm sur la face extérieure, épaisseur 2 mm, anti-rayures, non poreux, teinté dans la masse, classement au feu M1, pose par collage, coloris au choix selon nuancier du fabricant.

Localisation : CUISSON / PLONGE BATTERIE – Quantité : 2 unités

3.2 LEGUMERIE

3.2.1 ESSOREUSE (REPERE L01)

Essoreuse tout inox de capacité 10 Kg, ayant les caractéristiques suivantes :

- Châssis inox et pieds réglables
- Panier d'essorage en inox capacité 1 à 12 Kg
- Nettoyage aisé
- Couvercle métallique articulé avec hublot de vision étanche
- Evacuation des eaux par durite
- Minuterie de 1 à 4 minutes et arrêt "coup de poing". Sécurités "manque de tension", arrêt du moteur et du panier à l'ouverture du couvercle
- Alimentation monophasée. Conforme aux normes NF en vigueur

Puissance électrique : 0.37 kW

Dimensions indicatives : 600 x 1090 hauteur

3.2.2 PLONGE A LEGUMES (REPERE L02)

Plonge à légumes semi suspendue à 2 bacs et 1 égouttoir nervuré en inox 18-10 ayant les caractéristiques suivantes :

- Plateau inox 12/10e rigide et insonorisé, bords anti-ruissellement sur 3 côtés,
- Dossieret arrière rayonné de hauteur 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- Habillage inox 12/10e sur les 3 faces

- Fixation murale du plateau sur profilé arrière et fixation des consoles par vissage des platines
- Piétement avant en tubes inox avec vérins de réglage
- 2 bacs insonorisés de 500 x 500 x 300 avec bonde, tube de surverse, crépine amovible et siphon laitonné
- Douchette mélangeuse avec clapet anti-retour à gâchette, deux trous entraxe 150 mm, fixation murale, guide inox et blindage sur la zone d'effort, compris robinetterie col de cygne orientable Ø 22, L = 200 débits 30 l/mn, et têtes ¼ tour à levier, corps et bec en laiton chromé.

Dimensions indicatives : 1600 x 700 x 900 hauteur

3.2.3 DESINSECTISEUR MURAL (REPERE L03)

Tue-insectes mural électrique tout inox de 40 W ayant les caractéristiques suivantes :

- 1 tube attractif UV actinique à efficacité longue durée (minimum 1 an)
- Une grille intérieure sous tension
- Une grille extérieure de protection en fil inox
- Un bac amovible de récupération des insectes en inox

Dimensions indicatives : 615 x 95 x 240 hauteur

3.2.4 CUVIER MOBILE (REPERE L04)

Cuve mobile 140 L inox surélevée ayant les caractéristiques suivantes :

- Grille d'arrêt et bonde à levier
- 4 pieds en tubes inox munis de 4 roues pivotantes à chape Ø 125 mm
- Prévoir pare-chocs périphérique
- Compris robinet murale monobloc en laiton chromé 2 trous entraxe 150mm, bec orientable en "S" diamètre 22, tête à clapet 1/4 de tour avec manette ergonomique et anti chocs

Dimensions indicatives : 810 x 560 x 750 hauteur

3.2.5 STERILISATEUR A COUTEAUX (REPERE L05)

Armoire de stérilisation des couteaux avec fermeture à clé conforme à la norme en vigueur, en acier inox, fonctionnant aux rayons UV avec porte plexiglas transparente à fermeture magnétique et grille en tôle inox découpée ayant les caractéristiques suivantes :

- Capacité : 25 couteaux
- Fond et dessus incliné, angles rayonnés, charnières inox, fermeture à clé
- Branchement monophasé, indice de protection IP24. Minuterie de fonctionnement du tube UV réglable de 0 à 2 h avec dispositif d'interruption lors de l'ouverture de la porte

Dimensions indicatives : 575 x 170 x 600 hauteur

3.2.6 SUPPORT SAC POUBELLE MOBILE (REPERE L06)

Support sac poubelle mobile à pincement tout inox, pour sac de 40/80 litres ayant les caractéristiques suivantes :

- 2 roulettes Ø 75 mm avec bandages caoutchouc non marquants et butoir d'angle circulaire
- Une pédale à double effet avec immobilisation du collecteur et ouverture du sac

Dimensions indicatives : 600 x 500 x 830 hauteur

3.2.7 TABLE DE DEBOITAGE (REPERE L07)

Table de déboîtage en inox sur pieds ayant les caractéristiques suivantes :

- Plateau inox 15/10ème rigide et insonorisé, bord avant rayonné, dessus brossé orbital
- Dosseret arrière rayonné de hauteur 100 x 20 mm entièrement fermé et rayonné
- Piétement en tubes inox
- 1 bac à droite capacité 3 GN1/1 prof. 200 avec siphon laitoné et habillage inox 12/10e sur les faces
- Douchette EF fixe à gâchette à fixation murale avec crochet d'attache, ressort-guide inox et blindage PVC sur la zone d'effort

Dimensions indicatives : 1 500 x 700 x 900 hauteur

3.2.8 TABLE MOBILE (REPERE L08)

Table de travail mobile centrale, fabrication tout inox, ayant les caractéristiques suivantes :

- Plateau inox 15/10e rigide et insonorisé, bords rayonnés, dessus brossé orbital
- 4 pieds en tubes inox munis de 4 roulettes orientables Ø 125 mm dont 2 à frein
- Etagère à angles soudés
- Pare-chocs annulaires

Dimensions demandées : 1000 x 700 x 900 hauteur

3.2.9 POSTE DE LAVAGE (REPERE L09)

Poste de lavage, désinfection à basse pression dans coffret PVC ayant les caractéristiques suivantes :

- Un système de dosage automatique du détergent-désinfectant muni d'un disconnecteur hydraulique NF
- Un boisseau-sélecteur lavage/rinçage, compris buses de réglage du produit
- Alimentations EF et ECS par tuyau à raccord rapide avec mitigeur et clapet anti-retour
- Une vanne thermostatique et une vanne d'alimentation générale à boisseau sphérique
- 15 ml de tuyau qualité alimentaire et pistolet à raccord rapide
- Un support bidon mural en fil tout inox

Dimensions indicatives : 130 x 340 x 560 hauteur

3.2.10 LAVE-MAINS (REPERE L10)

Lave-mains mural à cuve ovale monobloc avec poubelle PVC amovible de 400 x 450 ayant les caractéristiques suivantes :

- Fabrication inox
- Mitigeur à commande au genou
- Col de cygne, crépine et siphon laitoné
- Brosse à ongles avec chaînette sur support
- Distributeur de savon mural manuel 500 ml
- Corbeille crochetable sous la cuve pour les essuie-mains
- Distributeur d'essuie-mains en polycarbonate pour 250 serviettes avec repère de niveau à fixer au mur

Dimensions indicatives : 400 x 440 x 755 hauteur

3.2.11 CAPOTAGE INOX

Plaque de protection constituée de deux U en inox 18-10 permettant l'enclouement des tubes de descente fluides. Recouvrement intégrale du plafond jusqu'au sol. Prévoir toute sujétion de pose.

Localisation : Légumerie

Quantité : 5 unités

3.3 CHAMBRE FROIDE

3.3.1 CHAMBRE FROIDE FRUITS&LEGUMES

NOTA : Détection de fuite

L'opérateur économique devra s'assurer de la mise en conformité dans le respect de la Norme EN 378 et respecter l'obligation de sécurité par la limite de charge et l'analyse de risque. Selon le besoin, il fournira et calculera la charge limite de fluide frigorigène en appliquant au besoin des mesures de sécurité supplémentaire à savoir :

- La mise en place de détecteur de fuite et alarme visuel et sonore

La prestation comprend la fourniture et la pose de :

- 1 chambre froide positive de + 6 à + 8°C pour les Fruits et Légumes

La Chambre froide positive Fruits et Légumes sera composée de :

- **Panneaux type sandwich en parois et plafond** constitués de mousse de PU injectée sans CFC densité 40 kg/m³ entre 2 parements de tôle d'acier lisse galvanisé prélaquée blanc, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, raccords et profils d'angle, plinthes à gorge blanche de finition au sol à l'intérieur de hauteur 100 mm, Coeff. K mini = 0,36 W/m².C°, épaisseur 60 mm ; classe M1 ; compris cimaise de protection sur les parties non protégées intérieur et extérieur. Hauteur intérieure : 2,50 m

Surface estimée : 38 m²

- **Une porte isotherme coulissante** de passage utile 1200 mm avec décondamnation intérieure, résistance électrique, compris plaque gravée identificatrice des produits stockés en lettres blanches sur fond gris ; protection basse par revêtement antichocs texturé.
- **Un coffret de façade récupéré** : Un coffret de façade. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place sur panneau de CF.
- **Un évaporateur récupéré** : Évaporateur. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place selon plan à l'intérieur de la CF
- **Groupe froid récupéré** : Groupe froid. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.
- **Fourniture et pose** du nouveau réseau de tube frigorigène, mise en place du gaz récupéré, réglage, essai... et toute sujétion de pose.

3.4 CUISSON

3.4.1 CUISEUR VAPEUR HAUTE PRESSION RECUPERE (REPERE C01 ET C01A)

Dépose, stockage et repose à l'emplacement prévu au plan

Cuiseur vapeur haute pression de marque Hobart et soubassement. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

Quantité : 3 unités

3.4.2 MARMITE RECUPEREE (REPERE C02)

Dépose, stockage et repose à l'emplacement prévu au plan

Marmite 225 Litres KGL 60T de marque Enodis. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

Quantité : 2 unités

3.4.3 SAUTEUSE BRAISIERE 200 L RECUPEREE (REPERE C03)

Dépose, stockage et repose à l'emplacement prévu au plan

Sauteuse braisière Technyform BBG 200 Litres de marque Enodis. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.4 SAUTEUSE BRAISIERE 145 L RECUPEREE (REPERE C04)

Dépose, stockage et repose à l'emplacement prévu au plan

Sauteuse braisière Technyform BBG 145 Litres de marque Enodis. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.5 FRITEUSE 45 KG AVEC SYSTEME DE FILTRATION (REPERE C05)

Friteuse électrique, fabrication tout inox 18-10 conforme aux normes CE et NF, ayant les caractéristiques suivantes :

- Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur
- Bord avant tombé rayonné de 20
- Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation
- Façade sans vis apparentes
- Porte doublée
- Panier inox perforé grand modèle
- Commandes digitales avec fonction défigeage de matières premières grasses
- Relevage manuel
- Thermostat avec régulation électronique au degré et commande digital
- Chauffage par résistances inox
- Sécurité par veilleuses et thermocouples
- Cuve à zone froide et vidange
- **Système de filtration incorporé**
- Rendement minimum : 45 Kg/h de frites

Puissance : 17 kW

Dimensions indicatives : 400 x 800 x 850 hauteur

Quantité : 3 unités

3.4.6 SAUTEUSE MULTIFONCTION 150 L RECUPEREE (REPERE C06)

Sauteuse multifonction XL 150 Litres de marque Rational. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.7 SAUTEUSE MULTIFONCTION 150 L (REPERE C07)

Appareil polyvalent multifonction sur pied avec cuve basculante de 59 dm²/150 litres utiles, fabrication tout inox conforme aux normes CE, puissance : 41 kW, ayant les caractéristiques suivantes :

- Fonctions : Mode de cuisson variable avec 7 groupes de process
- Mode manuel avec réglage de la température du bain ou de la sole
- Mode programmation
- Température réglable de 30 à 250°
- Mesure de la température par sonde à cœur
- Descente et relevage automatique des paniers de cuisson
- Remplissage automatique de la cuve en eau
- Utilisation : Ecran TFT à commande tactile

- Affichage numérique des températures
- Affichage des valeurs programmées et réelles
- Minuterie réglable, mode direct, mode préchauffage, réglage h/mn ou mn/s
- Caractéristiques : Sonde à cœur à 6 points de mesure
- Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée dans la cuve (sans caniveau)
- Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable
- Prise de courant intégrée 1N AC 230V
- Basculement de cuve motorisé
- Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de cuve en eau
- Service diagnostic système avec affichage automatique
- Raccordement eau chaude
- Hygiène, sécurité : Sécurités de surchauffe, cuve à vide et basculement de cuve
- Port USB pour lecture données HACCP
- Accès technique frontal
- Cuve de cuisson à angles rayonnés
- Indice de protection IPX6
- Système de soubassement, structure et habillage inox munis de pieds réglables

Accessoires :

- 1 Pelles à omelette, 1 bras de relevage, 3 paniers cuisson (pochage) et 2 égouttoirs, 3 paniers pour friture
- Chariots : Chariot porte paniers = 1 unité

Dimensions indicatives : 1365 x 894 x 1078

3.4.8 SAUTEUSE MULTIFONCTION 2X25 L RECUPEREE (REPERE C08)

Sauteuse multifonction 2S 2x25 Litres de marque Rational. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.9 FOUR 20 NIVEAUX RECUPERE (REPERE C09)

Four 20 niveaux de marque Convotherme. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

Quantité : 4 unités

3.4.10 TABLE MOBILE (REPERE C10)

Descriptif idem article 3.2.8

Dimensions demandées : 1400 x 700 x 900 hauteur

Quantité : 5 unités

3.4.11 TABLE DU CHEF (REPERE C11)

Table de travail avec bac du chef sans dossier ayant les caractéristiques suivantes :

- Plateau inox 15/10e rigide et insonorisé, bord avant rayonné, dessus brossage orbital
- Piètement en tube inox Ø 45mm équipé de vérins avec embouts anti dérapant
- Etagère basse à angles soudés
- Bac de 400 x 400 x 250 avec tube de surverse, crépine et siphon laitonné –
- Robinetterie mélangeuse **sur le côté** monotrou avec clapet AR, corps et bec en laiton chromé, débit 17 l/mn, col de cygne orientable Ø 22, H = 205, L = 200 et têtes ¼ tour à levier, flexibles inox stressé

Dimensions demandées : 1 600 x 700 x 900 hauteur

3.4.12 TABLE DU CHEF (REPERE C11A)

Table de travail avec bac du chef avec dossier ayant les caractéristiques suivantes :

- Plateau inox 15/10e rigide et insonorisé, bord avant rayonné, dessus brossage orbital
- Dossier arrière de hauteur 100x20 mm fermé aux extrémités
- Piètement en tube inox Ø 45mm équipé de vérins avec embouts anti dérapant
- Etagère basse à angles soudés
- Bac de 400 x 400 x 250 avec tube de surverse, crépine et siphon laitonné –
- Robinetterie mélangeuse monotrou avec clapet AR, corps et bec en laiton chromé, débit 17 l/mn, col de cygne orientable Ø 22, H = 205, L = 200 et têtes ¼ tour à levier, flexibles inox stressé

Dimensions demandées : 1 800 x 700 x 900 hauteur

3.4.13 LAVE-MAINS (REPERE C12)

Descriptif idem article 3.2.10

3.4.14 POSTE DE LAVAGE RECUPERE (REPERE C13)

Poste de lavage. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.15 POSTE DE LAVAGE (REPERE C13A)

Poste de lavage et désinfection à basse pression dans coffret PVC ayant les caractéristiques suivantes :

- Un système de dosage automatique du détergent-désinfectant muni d'un disconnecteur hydraulique NF
- Un boisseau-sélecteur lavage/rinçage, compris buses de réglage du produit
- Alimentations EF et ECS par tuyau à raccord rapide avec mitigeur et clapet anti-retour
- Une vanne thermostatique et une vanne d'alimentation générale à boisseau sphérique
- 15 ml de tuyau qualité alimentaire et pistolet à raccord rapide
- Un support bidon mural en fil tout inox.

Dimensions indicatives : 130 x 340 x 560

3.4.16 BATTEUR MELANGEUR 40 L RECUPERE (REPERE C14 ET C21)

Batteur mélangeur 40 Litres de marque Dito Sama. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

Quantité : 2 unités

3.4.17 RAYONNAGE RECUPERE (REPERE C15)

Rayonnage. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

Quantité : 2 unités

3.4.18 ARMOIRE A CHARIOT RECUPEREE (REPERE C16)

Armoire à chariot de marque Rosinox. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.19 ARMOIRE MAINTIEN EN TEMPERATURE DOUBLE MOBILE RECUPEREE (REPERE C17)

Armoire de maintien en température à double porte mobile de marque Tecnox. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.20 ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE 1 PORTE MOBILE RECUPEREE (REPERE C18)

Armoire de maintien en température 1 porte mobile de marque Bourgeat. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.21 ARMOIRE REFRIGEREE RECUPEREE (REPERE C19)

Armoire réfrigérée 1 porte de marque Liebherr. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.22 ARMOIRE DE RANGEMENT RECUPEREE (REPERE C20)

Armoire de rangement 3 portes. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.23 BATTEUR MELANGEUR 10 L RECUPERE (REPERE C22)

Batteur mélangeur de table 10 Litres. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.24 BATTEUR MELANGEUR 5 L RECUPERE (REPERE C23)

Batteur mélangeur de table 5 Litres. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.25 TABLE DE TRAVAIL RECUPEREE (REPERE C24)

Table de travail sur pieds. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

Quantité : 2 unités

3.4.26 ETAGERE SUSPENDUE RECUPEREE (REPERE C25)

Étagère suspendue. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.27 DIVISEUSE BOULEUSE RECUPEREE (REPERE C26)

Diviseuse bouleuse. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.28 FORMEUSE A PIZZA RECUPEREE (REPERE C27)

Presse à pizza. Remise en état éventuelle du matériel cf. Article 2.10.2 et mise en place à l'emplacement prévu au plan.

3.4.29 ROBINET MURAL

Fourniture et pose d'une robinetterie murale mélangeuse deux trous entraxe 150 mm, débit 40 l/mn, à grand col de cygne orientable Ø 22 avec tube par le dessus, L = 200 et tête ¼ tour à levier, corps et bec en laiton chromé.

Le robinet sera posé sur le muret de cuisson mais reste à définir en chantier la possibilité de la mise en place selon le chef de cuisine.

3.5 CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

3.5.1 CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE (REPERE CRR)

Armoire de refroidissement rapide monobloc pour chariot de four GN2/1 et/ou échelles GN2/1, fabrication tout inox 18/10 ayant les caractéristiques suivantes :

- Refroidissement rapide +65°C à 10°C à cœur en 2 heures
- Capacité : 3 échelles de 20 niveaux GN2/1, 320 Kg/cycle de 80 min maximum de +65°C à +10°C à cœur
- Surgélation +65°C à - 18°C à cœur en 270 min, 120 Kg et +3°C à -18°C à cœur en 120 min, 105 Kg
- Épaisseur d'isolation 85 mm, tôle d'acier galvanisée lisse 0.5 mm d'épaisseur laquée polyester 25 microns, film de protection polyéthylène (intérieur et extérieur)
- Evaporation tubes verticaux avec revêtement anticorrosion, ailettes horizontales et soufflage latéral
- Cordon chauffant de porte électrique
- Isolant (polyuréthane) et fluide frigorigène conforme à la réglementation FGAS 2024
- Ventilateurs sur viroles à débit et étanchéité renforcés, graissage spécial basse température, roulement inox, conforme norme ERP
- Grille de ventilateur en inox
- Rampes de ventilation pivotantes pour un nettoyage et une maintenance facile
- Régulateur programmable, 4 touches avec sonde à piquer multipoint et sonde d'ambiance indépendantes
- Fonction cycles programmables : 10 recettes réglables au degré près, multi-séquences
- 4 modes automatiques avec signal de fin de cycle visuel et sonore
- Dégivrage automatique programmable en début de cycle
- Affichage de la durée de fin de cycle et temporisation
- Redémarrage automatique sur microcoupures
- Sonde à piquer inox coudées renforcées et d'ambiance à large amplitude +90°C / -50°C
- 2 évaporateurs verticaux ventilés et 8 ventilateurs renforcés de 3740 m³/h chacun
- **Sol isolé renforcé 85 mm et tasseaux 40 mm de vide sanitaire à intégrer dans un décaissé de 115 mm**
- **Prévoir mise en place d'une tôle inox pour reprise du ressaut si impossibilité d'intégrer complètement le sol isolé dans la chappe.**

La production de froid de la CRR sera assurée par 1 groupe de condensation caréné extérieur, fonctionnant au fluide frigorigène respectant la nouvelle norme F-GAZ dont le PRG < 150 et isolé phoniquement de manière à atteindre une puissance acoustique maximum < 49 dB(A) justifiée par le constructeur. Il sera situé sur dalle béton en extérieur et posé sur plots anti-vibratiles sur structure en acier galvanisé à fournir posée sur plots béton, compris tuyauteries et accessoires de liaison protégées par une isolation anti-condensation et thermique classée M1 et anti-UV, compris chemin de câbles support de tuyauteries, goulotte de protection en inox et toutes sujétions d'exécution et d'étanchéité au niveau du passage des fluides.

Il comprendra :

- Compresseur scroll hermétique. Posés sur châssis mécano soudé avec résistance de carter, protection thermique et vannes d'isolement
- Carrosserie en tôle galvanisée blanc avec isolation phonique de la partie compresseur.
- Un condenseur, équipé de 1 ventilateurs hélicoïdes 1500 tr/mn maximum, rejets horizontaux, batterie en tube cuivre et ailettes aluminium
- Un réservoir de liquide conforme à la directive DESP 97/23/CE avec vanne de charge, vannes d'isolement sur entrée et départ, soupape de sécurité conforme à la norme EN378-2, indicateur de niveau isolable et supports élastiques sur châssis
- Une armoire électrique IP45 comprenant contacteurs compresseurs, fusibles, borniers de raccordement montés sur rails DIN, relais d'alarme, régulateur électronique avec capteurs de pression HP et BP.

Un tableau de pressostats comprenant :

- Pressostat BP de sécurité à réarmement automatique
- Pressostats HP de sécurité à réarmement automatique
- Capteurs de pression HP – BP connectés au régulateur électronique
- Un collecteur d'aspiration en tube inox ou cuivre avec boîtier filtre d'aspiration démontable et vannes ; le collecteur aura la fonction anti-coup de liquide
- Une ligne liquide avec voyant d'indicateur d'humidité, boîtier filtre déshydrateur démontable et vannes solénoïdes de départ
- Manomètres HP et BP isolables
- Un séparateur d'huile, hermétique, conforme aux normes CE sur les réservoirs de pression
- Un système de contrôle de niveau d'huile monté sur compresseur.

Dimensions indicatives : 2570 x 1570 x 2380

Puissance frigorifique estimé : 20 000 W à -20c°

3.6 DIVERS

3.6.1 DEMONTAGE ET REMONTAGE DU MATERIEL EXISTANT

L'opérateur économique devra procéder au démontage du matériel de la cuisine au R+1 pour permettre la pose d'une résine de sol, selon l'article 2.10.1 et son remontage selon la nouvelle configuration de la cuisine ainsi que les révisions nécessaires.

Compris tous les frais inhérents à l'exécution de cette prestation.

3.6.2 DEMONTAGE ET REMONTAGE GROUPE FROID

L'opérateur économique devra procéder au démontage du groupe froid existant de la chambre froide Fruits&Légumes, selon l'article 2.10.1 et son remontage selon la nouvelle configuration ainsi que les révisions nécessaires.

Compris tous les frais inhérents à l'exécution de cette prestation.

3.7 OPTION PRESTATION(S) SUPPLEMENTAIRE(S) EVENTUELLE(S)

3.7.1 FRITEUSE 45 KG AVEC SYSTEME DE FILTRATION

Descriptif idem article 3.4.5

Quantité : 1 unité

4 MEMOIRE JUSTIFICATIF EQUIPEMENTS DE CUISINE

A REMPLIR OBLIGATOIREMENT LORS DE LA SOUMISSION

Repère CCTP	Désignation	Marque et modèle du matériel	Accessoires Caractéristiques performancielle
-------------	-------------	------------------------------	---

3.1 – CLOISONNEMENT PANNEAUX ISOTHERMES

3.1.1	RDC		
	Panneaux isotherme coupe-feu 1h		
	Panneaux isotherme		
	Porte de service va et vient avec oculus		
	Porte tierce coupe-feu 1/2h		
	Lisse de protection		
3.1.2	R+1		
	Panneaux isotherme		
	Lisse de protection		
	Porte de service va et vient 2 vantaux avec oculus		

3.2 – LEGUMERIE

3.2.1	Essoreuse		
3.2.2	Plonge à légumes		
3.2.3	Désinsectiseur mural		
3.2.4	Cuvier mobile		
3.2.5	Stérilisateur à couteaux		
3.2.6	Support sac poubelle mobile		
3.2.7	Table de déboîtage		

Repère CCTP	Désignation	Marque et modèle du matériel	Accessoires Caractéristiques performanciels
----------------	-------------	---------------------------------	--

3.2 – LEGUMERIE (suite)

3.2.8	Table mobile		
3.2.9	Poste de lavage		
3.2.10	Lave-mains		
3.2.11	Capotage inox		

3.3 CHAMBRE FROIDE

3.3.1	Chambre Froide Fruits&Légumes		
	Panneaux et plafond isotherme		
	Porte coulissante		
	Coffret de commande récupéré		
	Evaporateur récupéré		
	Groupe Froid récupéré		

3.4 – CUISSON

3.4.1	Cuiseur vapeur haute pression récupéré		
3.4.2	Marmite récupérée		
3.4.3	Sauteuse braisière 200 L récupérée		
3.4.4	Sauteuse braisière 145 L récupérée		
3.4.5	Friteuse 45 Kg avec système de filtration		
3.4.6	Sauteuse multifonction 150 L récupérée		
3.4.7	Sauteuse multifonction 150 L		
3.4.8	Sauteuse multifonction 2x25 L récupérée		
3.4.9	Four 20 niveaux récupéré		

Repère CCTP	Désignation	Marque et modèle du matériel	Accessoires Caractéristiques performanciennes
----------------	-------------	---------------------------------	--

3.4 – CUISSON (suite)

3.4.10	Table mobile		
3.4.11	Table du chef 1600		
3.4.12	Table du chef 1800		
3.4.13	Lave-mains		
3.4.14	Poste de lavage récupéré		
3.4.15	Poste de lavage		
3.4.16	Batteur mélangeur 40 L récupéré		
3.4.17	Rayonnage récupéré		
3.4.18	Armoire à chariot récupérée		
3.4.19	Armoire maintien en température double mobile récupérée		
3.4.20	Armoire maintien en température 1 porte récupérée		
3.4.21	Armoire réfrigérée récupérée		
3.4.22	Armoire de rangement récupérée		
3.4.23	Batteur mélangeur 10 L récupéré		
3.4.24	Batteur mélangeur 5 L récupéré		
3.4.25	Table de travail récupérée		
3.4.26	Étagère suspendue récupérée		
3.4.27	Diviseuse bouleuse récupérée		
3.4.28	Formeuse à pizza récupérée		
3.4.29	Robinet murale		

Repère CCTP	Désignation	Marque et modèle du matériel	Accessoires Caractéristiques performanciels
----------------	-------------	---------------------------------	--

3.5 – CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE

3.5.1	Cellule de refroidissement rapide		
	Groupe froid		

3.6 – DIVERS

3.6.1	Démontage et remontage du matériel existant		
3.6.2	Démontage et remontage du Groupe Froid		

3.7 OPTION PRESTATION(S) SUPPLEMENTAIRE(S) EVENTUELLE(S)

3.7.1	Friteuse 45 Kg avec système de filtration		
-------	---	--	--

Fait à , le

L'opérateur économique
(Cachet et signature)