

Prise en charge sous contrat de concession de restauration ENP35

INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

À la charge du concessionnaire : fournir les contrats et rapports de visite

Maintenance / entretien

PRODUCTION : localisation extérieure sur terrasse technique

- Groupe froid G1 de congélation : marque EMERSON – type COPELAND SCROLL
- Groupe froid G2 cellule de refroidissement : marque EMERSON
- Centrale positive

LOCAUX :

- Chambre froide température négative
- Chambres froides température positive : SAS décongélation, Viandes, BOF, Crustacés, Produits traités, Fruits et légumes non traités, Produits finis
- Salles de préparations température positive : Préparation froide, Tranchage, Pâtisserie
- Armoires réfrigérées

Prise en charge sous contrat de concession de restauration ENP35

VENTILATION / EXTRACTION

À la charge du concessionnaire : fournir les contrats et rapports de visite

Maintenance / entretien / dégraissage :

- . remplacement des filtres
- . dégraissage des hottes et avaloirs
- . nettoyage des gaines et conduits

Équipements concernés : Hottes – Filtre – Obturateur - Gainex verticales - Gainex horizontales

Localisation des Hottes	Réseau extracteur N°	QTE	Filtres	Marque : France Air Type	Dimension (en m)		
					L	I	H
Piano central	1	1	16	Inductair 500 HIC3B	4,00	3,00	0,50
Fours mixtes	1	1	6	Spécial four	3,00	1,75	0,50
Lavage batterie	4	1		Lav-air	Hors service		
Self cuisson/friteuses	2	1	6	Inductair 500 HI	3,00	1,25	0,50
Self four à pizza	2	1	3	Mezzo 500	1,50	1,25	0,50
Laverie office	3	1	1	Lav-air	2,00	1,25	0,50
Laverie principale	9	2	2 + 1	Lav-air	1,50	1,20	0,50

À la charge du concédant (ENP) par le mainteneur désigné dans le cadre du marché de maintenance régional :

Maintenance / entretien : dont 20 bouches VMC en zone cuisine

- . vérifications moteurs, courroies, étanchéité des gaines extérieures
- . dans le cas de corrosion, vétusté : remplacement des habillages, conduits, gaines métalliques, plénums de prise d'air
- frais et de rejet d'air, en acier galvanisé
- . remplacement moteurs extraction si vétusté

Équipements	QTE	N°	Marque - Type	Zone traitée		Localisation
Extracteurs hottes	4	1	France Air DEFUMAIR XTR 800 4/8	Cuisson Hottes fours, piano		Terrasse technique
		2	France Air DEFUMAIR XTR 560 4/8	Self Scramble Hottes pizzas friteuses		
		3	France Air MODULYS DP 8/7	SAM Hôtes et Direction		
		4	VIM JBHB 20	Lave-batteries		
Caissons VMC	2	5	VIM JBHB 18	Locaux annexes		
		6	VIM KMDT025	Local poubelle (du jour)		
CTA	3	10	HYDRONIC AXM 125 confort	Cuisson	Avec réseaux compensation et induction	
		11	HYDRONIC AXM 45 confort	Self Scramble		
		12	HYDRONIC AXM 20 confort	SAM Hôtes et Direction	Avec batterie EC	
Caissons VMC	2	7	VIM KMDT05	Vestiaires H et F		Plafond
		8	VIM GMAA25	Sanitaires publics H et F		Plafond sanitaire H
Extracteur hotte	1	9	France Air MODULYS DP 9/9	Laverie vaisselle		Plafond + rejet exutoire mur parking arrière du A
CTA	1	13				

Prise en charge sous contrat de concession de restauration ENP35

DÉRATISATION / DÉSINSECTISATION

À la charge du concessionnaire : fournir les contrats et rapports de visite

Locaux concernés :

		À la charge du concessionnaire	À la charge du concédant (ENP)
En EXTÉRIEUR	TGBT extérieur ENP		X
	Patio privatif	X	
	Abords livraison marchandises	X	
	Abords évacuation des déchets	X	
BAT C	Local poubelles	X	
	TGBT Cuisine	X	
	Sous-station	X	
	Cuisine et annexes	X	
	Self	X	
	Sanitaires	X	
	Caisse	X	
	Office	X	
	Salle de restauration (Direction)	X	
	Salle de restauration (Artimon)	X	
BAT A	3 salles de restauration Élèves	X	
	Local plonge	X	
	Local vaisselle propre	X	
	TGBT Rez-de-Chaussée		X

Prise en charge sous contrat de concession de restauration ENP35

BAC DÉGRAISSEUR

À la charge du concessionnaire : fournir les contrats et rapports de visite

Maintenance préventive : Intervention semestrielle

- . Enlèvement et évacuation des huiles usagées avec vidange et nettoyage des cuves de stockage des huiles alimentaires usagées (huile de friture et de cuisson)
- . Collecte et traitement des résidus de bacs à graisse par des entreprises spécialisées (uniquement les bacs N° 1 et 2)

Emplacements :

- Bac dégraisseur N° 1 – CUISINE : situé à l'entrée du self dans le massif : 2 ouvertures/2 citernes
1 coffret de mise en alarme de la sonde avec renvoi vers le bureau du gérant de la restauration

Nécessité de couper l'alarme aux 2 endroits (bureau et citerne)

Carte électronique

- Bac dégraisseur N° 2 – LAVERIE principale : situé entre les entrées A2 et A3 dans le massif : 2 citernes
Pas de sonde

Pour information :

- Bac dégraisseur N° 1 : remplacement du coffret et de la sonde en septembre 2025 (Concédant ENP)
- Bac dégraisseur N° 3 : situé en zone livraison (arrière Bât A - périmètre ancienne cuisine)

Non exploité – À neutraliser

Prise en charge sous contrat de concession de restauration ENP35

EAU CHAUDE SANITAIRE

À la charge du concessionnaire : fournir les contrats et rapports de visite

La production d'eau chaude sanitaire est assurée par une chaudière gaz, sous la responsabilité du concessionnaire.
Cet équipement est situé dans le Bâtiment C « Cuisine, local technique dénommé « sous-station chaufferie » situé au bout de la circulation principale nord, en continuité de l'entrée livraison.

Maintenance :

- . Entretien chaudière, brûleurs, pompes, vases d'expansion, Eau Chaude Sanitaire, armoires électriques, régulation, appareils de contrôle et de sécurité, robinetterie, adoucisseur
- . Contrôle annuel de la chaudière gaz (ramonage, étanchéité)

Production ECS (Eau Chaude Sanitaire) :

Équipement	Marque	Type
Chaudière Gaz	ACV International	HEATMASTER 71 – 20 kw
Ballon de stockage ECS	ACV	HR 601
Distribution ECS vers => Cuisine, sanitaires, vestiaires et laverie principale		

Pour information :

- Système d'eau froide adoucie : en état « HORS SERVICE »

Démarches de neutralisation du système en cours

Équipement	Marque	Type
Adoucisseur d'eau	PERMO D16	Compact 16 litres
Bac à sel		

CHAUFFAGE

À la charge du concédant (ENP) : entretenu par le mainteneur désigné dans le cadre du marché de maintenance :

Maintenance / entretien :

- . Équipements de régulation et de distribution du réseau primaire du chauffage central fourni par le concédant (ENP)

Localisation :

- Local technique « sous-station chaufferie » en zone cuisine circulation nord

Équipement - Distribution
Bouteille casse-pression 1g – 1,60 m
Réseau de distribution radiateurs vers => Cuisine, self/scramble, bureau gérant, sanitaires, vestiaires et salle à manger du personnel
Réseau de distribution à température constante vers => CTA et induction hottes
Panoplie chauffage central
Armoire de régulation SIEMENS
Armoire électrique sous-station chauffage

Prise en charge sous contrat de concession de restauration ENP35

NETTOYAGE et VITRERIE

À la charge du concessionnaire : fournir les contrats et rapports de visite

Nettoyage :

. Murs de l'ensemble du service restauration jusqu'aux plafonds, à minima 1 fois/an

Vitrerie :

. Intérieure et extérieure à minima 1 fois/an

		À la charge du concessionnaire		À la charge du concédant (ENP)
		Nettoyage	Vitrerie	Vitrerie
En EXTÉRIEUR	Patio privatif et siphons de sols	X		
	Abords livraison marchandises	X		
	Abords évacuation des déchets	X		
BAT C	Cuisine et annexes	X	X	
	Self	X	X	
	Sanitaires	X		
	Caisse	X		
	Office	X	X	
	Salle de restauration (Direction)	X	X	
	Salle de restauration (Artimon)	X	X	
BAT A	3 salles de restauration Élèves	X		X
	Local plonge	X	X	
	Local vaisselle propre	X		

Prise en charge sous contrat de concession de restauration ENP35

GESTION des DÉCHETS

À la charge du concessionnaire : fournir les contrats et rapports de visite

Entretien :

- . Désinfection régulière du local poubelle (avec portes constamment tenues fermées)
- . Évacuation des déchets (tous déchets, emballages vides...)
- . Enlèvement et évacuation des palettes entreposées (5 au maximum)