

MAITRE DE L'OUVRAGE

MINISTÈRE DE LA JUSTICE
PROTECTION JUDICIAIRE DE LA JEUNESSE (PJJ)

Rénovation de l'Unité Éducative d'Hébergement Collectif (UEHC) de Villiers-sur-Marne

LOT ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

D.C.E. - DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES
C.C.T.P. - CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

SOMMAIRE

CHAPITRE 1 - GÉNÉRALITÉS

- 1.1 BASE DU PROJET
- 1.2 NORMES ET RÉGLEMENTATIONS
- 1.3 LIMITES DE PRESTATIONS
- 1.4 DISPOSITIONS GÉNÉRALES
- 1.5 DOCUMENTS A FOURNIR PAR L'ENTREPRENEUR
- 1.6 VALIDATION DU MATÉRIEL
- 1.7 MISE EN ŒUVRE DES INSTALLATIONS
- 1.8 DÉSINFECTION DES APPAREILS AVEC LEURS CANALISATIONS
- 1.9 CONTRÔLE ET ESSAIS DES INSTALLATIONS
- 1.10 CONFORMITÉ DES INSTALLATIONS
- 1.11 FORMATION DU PERSONNEL
- 1.12 GARANTIE DU MATÉRIEL
- 1.13 PROPOSITION DE CONTRAT D'ENTRETIEN

CHAPITRE 2 - PRESCRIPTIONS TECHNIQUES DES ÉQUIPEMENTS

- 2.1 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES
- 2.2 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES

CHAPITRE 3 - NOMENCLATURE, BESOINS EN FLUIDES ET ÉNERGIES DES MATÉRIELS

CHAPITRE 1 - GÉNÉRALITÉS

1.1 BASE DU PROJET

La cuisine a une dimension familiale. Elle permet de confectionner une trentaine de repas par jour, sans compter les petits déjeuners et les goûters.

En dépit du nombre limité de repas servis, cette cuisine est considérée d'un point de vue réglementaire comme une cuisine collective. Elle doit donc respecter les normes du HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) qui permettent une analyse des dangers et un repérage des points critiques en matière de risque d'infection alimentaire.

Principes de fonctionnement

L'organisation générale des circuits fonctionnels est conçue selon les principes de la marche en avant imposés par les règles d'hygiène définies par les services de la protection des personnes.

Elle répond aux derniers textes et décrets en vigueur concernant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. De plus elle tient compte de tous les impératifs de sécurité, de l'ergonomie de chaque poste de travail, du confort du personnel utilisateur et des recommandations du Code du travail.

Un soin tout particulier a été apporté aux préoccupations suivantes :

- le respect des conditions d'hygiène et de sécurité fixées par la réglementation, et tout spécialement le règlement CE n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 30/04/2004 rectifié le 25 Juin 2004 -JOUE du 25/06/2004-).
- l'obligation de résultat en termes de production par l'intégration de la traçabilité et de la maîtrise des points critiques (H.A.C.C.P.).
- l'adaptation des installations aux modalités d'exploitation propre à la restauration, en ce qui concerne notamment les conditions de travail du personnel.



Rappel du principe de « Marche en avant », clé de voûte de fonctionnement d'une cuisine : cette règle, qui régit le principe de cheminement des denrées ou produits alimentaires depuis la réception jusqu'à la distribution, doit impérativement être respectée. Elle impose que :

- Les denrées propres (déballées et décontaminées) doivent cheminer sans retour en arrière ;
- Aucun circuit contaminant ne doit couper un circuit propre ;
- Les emballages ou suremballages doivent être évacués en amont de la production. Les déchets de la production doivent être éliminés en aval de ces locaux ;
- Le retour des déchets depuis la laverie vaisselle ne doit en aucun cas traverser des zones "propres".
- Les déchets doivent être acheminés vers un local dédié sans croisement avec des circuits d'aliments "sensibles" ;
- Les flux de personnes, de produits et de déchets doivent être étudiés de manière à ne pas générer de risques de contamination.

L'ensemble de la restauration sera implanté sur un seul niveau (**Sous-sol**) regroupant ainsi tous les locaux nécessaires au fonctionnement de celle-ci.

Les livraisons se font par l'aire de service et les denrées brutes pénètrent dans la cuisine via le hall de réception. Débarrassées de leurs emballages de transport, elles sont stockées en réserves neutres et armoires froides différenciées.

Elles sont ensuite acheminées vers le local de la zone de production où elles sont déballées, nettoyées et désinfectées avant d'être préparées à la consommation.

1.2 NORMES ET RÉGLEMENTATIONS



Outre les règlements concernant la construction d'un local à usage de restauration collective, les travaux et aménagements spécifiques aux cuisines seront en conformité avec les lois, décrets, arrêtés, ordonnances, circulaires, normes françaises homologuées par l'A.F.N.O.R. et C.E.E., cahiers du C.S.T.B., C.C.T.G., R.E.E.F., etc..., applicables aux ouvrages décrits dans le présent document et en vigueur au moment de la remise des offres.

PARTIE ALIMENTAIRE

Dispositions spécifiques :

- [Règlement CE n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004](#) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 30/04/2004 rectifié le 25 Juin 2004 -JOUE du 25/06/2004-).
- [Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22 février 2017](#) : Activités de commerce de détail et de transport des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- [Arrêté du 21 décembre 2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- [Arrêté du 8 octobre 2013](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Établissements spécifiques :

- [Arrêté du 21 décembre 2009 \(abrogeant l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997\)](#) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Agrément sanitaire :

- [Arrêté du 8 juin 2006](#) relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées en contenant.

Contrôle des températures :

- [Règlement CE n° 37/2004 de la commission du 12 janvier 2005](#) relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- [Note de service DGAL/SDSSA/2017-425 du 10 mai 2017](#) : Protocole interprofessionnel de contrôle des températures des DAOA réfrigérées au stade de leur livraison/réception.

Disposition applicables aux aliments :

- [Règlement CE n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004](#) fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- [Code de la consommation \(partie législative\) - Livre IV - Titre I - Chapitre I - Article L.411-1](#) : Dès la première mise sur le marché, les produits et les services doivent répondre aux prescriptions en vigueur relatives à la sécurité et à la santé des personnes, ... et à la protection des consommateurs. Le responsable de la première mise sur le marché d'un produit ou d'un service vérifie que celui-ci est conforme aux prescriptions en vigueur. A la demande des agents habilités, il justifie des vérifications et contrôles effectués.

Dispositions relatives aux viandes bovines :

- [Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002](#) relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Eaux destinées à la consommation humaine :

- [Code de la santé publique \(partie législative et réglementaire\) - Première partie - Livre III -Titre II "sécurité sanitaire des eaux et aliments"](#).
- [Chapitre I "Eaux potables" - Articles L.1321-1 à L.1321-10 et articles R.131-1 à R.1321-63.](#)
- [Chapitre III \(partie législative\) "Eaux non potables"](#).

Matériaux au contact :

- [Règlement CE n° 1935/2004 du 27 octobre 2004](#) concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- [Décret n°2007-766 du 10 mai 2007](#) portant l'application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

EQUIPEMENTS TECHNIQUES

- Réglementation spécifique aux matériels de cuisine :

Le matériel devra répondre aux normes NF, à la réglementation du code du travail, aux arrêtés et décrets concernant la sécurité dans la conception des matériels (édition de l'INRS Ministère du travail).

. [la norme AC D40-004 et AC D40-005](#) : Matériel de restauration collective - Matériels neutres de travail, manutention, stockage, préparation et service pour la restauration collective - Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation.

. [la norme NF C 79-100](#) : Équipement électrique des machines-outils d'usage général.

. [la norme NF C 79-110](#) : Équipement électrique des machines-outils à usage intensif.

. [la norme NF C 79-120](#) : Équipement électronique des machines-outils.

. [la norme NF D 79-500](#) : Appareils électriques de grande cuisine - Règles générales de sécurité.

. [la norme NF D 73-836](#) : Cuisinières, fours et foyers de cuisson à usage des collectivités - Prescriptions.

. [la norme NF D 73-837](#) : Friteuses à usage des collectivités - Prescriptions.

. [la norme NF D 35-400](#) : Installations frigorifiques, chambres froides - Règles générales de sécurité.

. [la norme NF D 40-001](#) : Matériel de restauration collective, cellule de réfrigération rapide, cellule de congélation, appareils de congélation, appareils de remise en température et conteneurs isothermes - Mesurage des performances thermiques.

. [la norme NF D 40-002](#) : Matériel de restauration collective, friteuses destinées à la préparation de frites surgelés - Conditions de mesure de la production horaire.

. [la norme NF D 73-838](#) : Plaques à griller électriques à usage collectif.

. [la norme NF D 73-839](#) : Sauteuses électriques à usage général.

. [la norme NF D 73-846](#) : Cuiseurs à vapeur à usage collectif.

. [la norme NF D 73-847](#) : Marmites électriques à usage collectif.

. [la norme NF D 73-848](#) : Grills et grille-pain électriques à usage collectif.

. [la norme NF EN 60335](#) : Appareils électriques de grande cuisine - Règles générales de sécurité.

. [la norme NF EN 60335-1](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Prescriptions générales.

. [la norme NF EN 60335-2-14](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie : règles particulières pour les machines de cuisine.

. [la norme NF EN 60335-2-24](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie : règles particulières pour les réfrigérateurs, les congélateurs et les fabriques de glace.

. [la norme NF EN 60335-2-36](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - 2ème partie : règles particulières pour les cuisinières, les fours, les tables de cuisson et les foyers de cuisson électriques à usage collectif. Document modifié par les amendements : [NF EN 60335-2-36/A1:Juillet 2005 \(C73-836/A1\)](#), [NF EN 60335-2-36/A2:Juin 2008 \(C73-836/A2\)](#).

. [la norme NF EN 60335-2-39](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - 2ème partie : règles particulières pour les sauteuses électriques à usage collectif. Document modifié par l'amendement : [NF EN 60335-2-39/A1:Juillet 2005 \(C73-839/A1\)](#).

. [la norme NF EN 60335-2-42](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - 2ème partie : règles particulières pour les fours électriques à convection forcée, les cuiseurs à vapeur électriques et les fours combinés vapeur/convection électriques à usage collectif.

. [la norme NF EN 60335-2-47](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - 2ème partie : règles particulières pour les marmites électriques à usage collectif.

. [la norme NF EN 60335-2-48](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - 2ème partie : règles particulières pour les grills et grille-pain électriques à usage collectif.

. [la norme NF EN 60335-2-49](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - 2ème partie : règles particulières pour les armoires chauffantes électriques destinées à usage collectif.

. [la norme NF EN 60335-2-50](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - 2ème partie : règles particulières pour les bains-marie électriques à usage collectif. Document modifié par l'amendement : [NF EN 60335-2-50/A1:Juin 2008 \(C73-850/A1\)](#).

. [la norme NF EN 60335-2-58](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - 2ème partie : règles particulières pour les lave-vaisselle.

. [la norme NF EN 60335-2-89](#) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - 2ème partie : règles particulières pour les armoires réfrigérées commerciales avec ou sans compresseur incorporés.

. [la norme NF EN 378](#) : Installations frigorifiques - Règles de sécurité.

. [la norme NF T 54-801](#) : Plastiques - Plateaux pour libre service - Spécifications et méthodes d'essai.

. les normes européennes relative à la sécurité et à l'hygiène [EN 453](#), [EN 454](#), [EN 1674](#) et [EN 1678](#) : Machines pour les produits alimentaires.

. Matériels marqués "NF Hygiène alimentaire" certifiant, selon la norme [NF U 60-010](#), leur aptitude au nettoyage et le respect des normes en matière de performances frigorifiques ou thermiques.

. Le Guide des installations Électriques des grandes Cuisines ([U.T.E.C. 15.201](#)).

. [Norme C12-100 et additifs, décret n° 88-1056 du 14.11.1988 modifié](#), relatifs à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques.

. [Norme C15-100 et additifs](#) (édition Juin 2002) relatifs aux règles d'exécution et d'entretien des installations de 1ère catégorie.

. [Norme C 20-010](#) relative au degré de protection de matériel électrique.

- . Norme C 64-400 relative aux règles, ensemble et éléments préfabriqués.
- . Norme C 91-100 et additifs relatifs aux perturbations radioélectriques.
- . Loi N° 64-1245 du 16 décembre 1964, décret du 23 février 1973 et arrêtés du 13 mai 1975, concernant le rejet des eaux.
- . Règles et installations électriques de 1ère et 2ème catégorie.
- . Cahier des charges D.T.U (documents techniques unifiés).
- . Prescriptions techniques du C.S.T.B.

Cette liste est donnée à titre indicatif et n'est pas limitative. Pour l'ensemble des textes cités ci-dessus ou non, il sera toujours fait l'application de la dernière édition en vigueur au moment de la remise des offres.

Dans le cas de superposition, le document le plus contraignant sera retenu comme document de référence.

1.3 LIMITES DE PRESTATIONS

OUVRAGES PRÉVUS AU LOT « ÉQUIPEMENTS DE CUISINE »

- la fourniture, la livraison sur site, la pose et la mise en service du matériel de cuisine faisant l'objet de la présente nomenclature jointe ci-après,
- la fourniture et la livraison sur site des caniveaux de sol et des siphons de sol en acier inox,
- la réfrigération du "Local Poubelles réfrigéré" avec son équipement frigorifique et ses liaisons correspondantes (tuyauteries, câbles, ...),
- le repérage des installations et l'identification des équipements,
- l'interface avec le lot gros-œuvre pour les réservations et indications des surcharges.
- les raccordements eau froide, eau chaude en tube de cuivre conforme à la norme NFA 51.120 sur les attentes (vannes, clapets anti-retour, etc...) laissées **au droit de chaque appareil** par le lot plomberie,
- les évacuations d'eau (haute température pour certains équipements) sur les attentes laissées **au droit de chaque appareil** par le lot plomberie,
- la fourniture et la pose de pré-mélangeur pour les postes de lavage,
- les raccordements électriques de chaque équipements sur les attentes (PC, câble libre de 2m, etc...) laissées **au droit de chaque appareil** par le lot concerné, y compris la mise à disposition des alarmes et informations GTC pour report vers les attentes du lot spécialisé **au droit de chaque appareil**,
- l'exécution de tous les scellements nécessaires aux équipements du présent lot,
- Les passages et la manutention (main d'œuvre, moyens de levage, etc...) nécessaires à l'acheminement des matériels dans les locaux, ainsi que la mise en place de ces matériels.
- la fourniture et la pose des dispositifs de protection acoustique nécessaires aux équipements de cuisine (matériaux résilients pour désolidarisation, etc...),
- toutes prestations découlant des prescriptions des pièces administratives (ex. : NFP 03.001, etc...),
- le dossier d'exécution (plans, schémas des installations, notes de calculs, etc...), y compris coordination et synthèse avec les autres corps d'état,
- Participation à la cellule de synthèse,
- tous les tests et essais nécessaires à la vérification du bon fonctionnement des appareils,
- l'interface avec le lot gros-œuvre pour les réservations et indications des surcharges, notamment aux emplacements d'équipements lourds tels que les fourneaux de cuisson ou la laveuse,
- le dossier des ouvrages exécutés (recolement).

Cette liste est donnée à titre indicatif et n'est pas limitative. Tout ouvrage non désigné ci-dessus et de la spécialité de l'entrepreneur du présent lot, doit être prévu de manière à fournir une installation en complet ordre de marche et suivant les Règles de l'Art.

1.4 DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Les travaux à effectuer comprennent la fourniture, la livraison sur site, la pose et la mise en service du matériel neuf faisant l'objet du présent lot, le tout suivant les plans et documents fournis pour cette opération.

En conséquence, il doit être prévu que moyennant le prix global et forfaitaire du présent marché, l'entreprise doit l'intégralité des travaux et prestations nécessaires à la livraison et au parfait achèvement de ses ouvrages, y compris toutes suggestions, sans qu'elle puisse prétendre à aucune majoration du prix forfaitaire pour raison d'omission aux plans et C.C.T.P.

De plus elle devra prévoir dans ses plans d'exécution toutes les réservations fluides et énergies nécessaires à l'ensemble des matériels prévus au titre du présent marché.

L'entreprise adjudicataire du présent lot sera en relation constante avec les entreprises titulaires des autres lots.

1.5 DOCUMENTS A FOURNIR PAR L'ENTREPRENEUR

Sont notamment à fournir

A la remise de l'offre :

- l'acte d'engagement dûment rempli,
- le cadre de décomposition du prix global et forfaitaire (DPGF), entièrement rempli, suivant le modèle joint, faisant apparaître les prix unitaires et quantités prévus (version informatique à transmettre à la MOE),
- un mémoire méthodologique donnant le principe de réalisation des travaux avec indication des besoins en personnel et en matériels. De plus, il sera fourni une liste, vis-à-vis des autres corps d'état, fixant les obligations de ces derniers pour permettre une bonne exécution des ouvrages du présent lot,
- une documentation pour chaque matériel proposé, portant le numéro correspondant à la description des matériels à mettre en place, les indications dimensionnelles et techniques, permettant de juger de la bonne conformité des appareils et matériaux proposés.

Avant le début des travaux :

- les besoins en fluides et énergies nécessaires à ses installations,
- les plans d'implantation des équipements de cuisine à l'échelle 1/50ème minimum,
- les plans de réservations et d'alimentations fluides à l'échelle 1/50ème minimum avec détails au 1/20ème si nécessaire, comprenant la définition des surcharges ponctuelles nécessaires au matériel suspendu (tables, plonges, fourneaux...),
- avant de passer ses commandes, l'Entrepreneur devra présenter, pour approbation définitive, un échantillonnage des matériaux, caniveaux et siphons de sol, robinets et appareils qu'il mettra en œuvre avec les fiches techniques correspondantes.
- avant de confirmer ses commandes, l'Entrepreneur devra impérativement vérifier que les dimensions des équipements sont compatibles avec les cloisons. Nous rappelons que certaines côtes peuvent varier lors de la réalisation,
- les plans de fabrication et de montage ainsi que les notes de calcul,
- la participation à la cellule de synthèse,
- la copie des certificats d'agrément, de classement vis à vis de la résistance au feu des matériaux ou équipements soumis à ces formalités,
- l'accord des services intéressés sur son projet (bureau de contrôle, DDASS, Services Vétérinaires, etc...),
- le plan de contrôle qualité du suivi des travaux et d'essais des installations.



En fin de travaux :

- les plans complets de récolement conformes à l'exécution précisant, en particulier les marques et types de tous les équipements et matériels installés, avec la position exacte des organes susceptibles d'être manœuvrés en cours d'exploitation,
- un schéma simple d'organisation des réseaux et des installations,
- les références des fournisseurs avec la documentation technique des appareils installés faisant, en particulier, apparaître les coordonnées du constructeur (adresse, téléphone, etc...) où il est possible de s'approvisionner en pièces de rechange, les types et références de chaque matériel, les consignes d'entretien et d'exploitation,
- une note synthétique et courte expliquant clairement les possibilités des installations (éventuellement ses limites) et leur mode de fonctionnement. Cette note sera rédigée par l'entreprise qui ne se contentera pas d'y substituer les notices du fabricant, ...
- Un rapport de tous les tests de performances effectués sur les équipements consommant de l'électricité, du gaz et de l'eau.
- un organigramme de clés dès qu'il y en a plusieurs,
- la copie des certificats de garantie donnés par les constructeurs.

Nota :

L'ensemble des documents sera rédigé en langue française.

L'ensemble des plans sera traité en DAO avec système type AUTOCAD.

1.6 VALIDATION DU MATÉRIEL

Le Maître d'Ouvrage et le Maître d'Œuvre se réservent le droit de procéder à toutes les visites qu'ils estimeront nécessaires chez le fournisseur pendant la fabrication du matériel.

La réception éventuelle en usine n'engagera en rien le Maître d'Œuvre en ce qui concerne les réceptions du matériel après l'installation sur le site.

1.7 MISE EN ŒUVRE DES INSTALLATIONS

La mise en œuvre du matériel sera faite avec le plus grand soin, tant pour assurer une réalisation correcte des installations, que pour éviter toute détérioration des ouvrages réalisés par les autres lots.

L'entreprise titulaire du lot devra s'assurer que l'état du chantier lui permet d'acheminer et d'installer ses équipements dans de bonnes conditions. Elle s'assurera donc que ses plans d'exécution ont bien été respectés par les autres corps d'état et ce, tout au long du chantier. Elle devra toute adaptation de ses équipements aux contraintes du chantier sans plus-value.

En préalable de son intervention, l'entreprise titulaire du présent lot devra réceptionner tous les locaux où seront implantés ses équipements.

Les passages et la manutention (main d'œuvre, moyens de levage, etc...) nécessaires à l'acheminement du matériel dans les locaux, ainsi que la mise en place de ce matériel sont à prévoir au présent marché. En aucun cas, il ne pourra être établi de plus value pour cette opération.

Tout le matériel devra être livré et protégé soit sous emballage carton, soit sous film plastique, cela jusqu'à la mise en route. L'Entrepreneur interdira, par ailleurs, l'utilisation des appareils et accessoires jusqu'à la réception par tout moyen approprié.

L'entreprise devra le nettoyage du chantier de façon permanente pour tout ce qui la concerne, avec enlèvement de tous les gravats et débris relatifs à ses propres travaux,

Toute remise en état, suite à la détérioration d'installation ou de locaux par le présent lot sera à la charge de ce dernier.

L'entreprise sera tenu d'entretenir ses installations en bon état de fonctionnement pendant la période comprise entre l'achèvement des travaux et la réception.

Nota : aucune saignée horizontale ne sera autorisée dans les maçonneries en parpaing creux afin d'éviter le phénomène de cisaillement.

1.8 DÉSINFECTION DES APPAREILS AVEC LEURS CANALISATIONS

Toutes les canalisations de plomberie depuis les vannes d'arrêt (laissées par le plombier) jusqu'aux appareils seront désinfectées par le présent lot avant la mise en service, (permanganate de potassium ou similaire agréé par les normes de l'hygiène) pour ce qui concerne ses installations.

1.9 CONTRÔLES ET ESSAIS DES INSTALLATIONS

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

Les essais ont pour but de vérifier le bon fonctionnement des appareils et l'étanchéité des canalisations qui les raccordement. Ils seront conformes aux prescriptions des D.T.U. en vigueur.

Les contrôles et essais seront exécutés aux frais de l'Entrepreneur et sous sa seule responsabilité.



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

Des tests de performances seront effectués sur tous les équipements consommant de l'électricité, du gaz et de l'eau.

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

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

Ces essais comprendront notamment :

- Essais d'étanchéité des canalisations fluides
- Essais d'étanchéité des canalisations d'évacuation
- Essais des installations électriques
- Essais et fonctionnement des appareils
- Essais de fonctionnement de l'installation dans son ensemble
- Vérification des niveaux acoustiques.
- Vérification de la consommation d'électricité, de gaz et d'eau.

De plus, l'entrepreneur du présent lot devra procéder, à sa charge, aux essais de ses installations techniques et fournir les attestations de fonctionnement de l'AQC. Ces essais seront réalisés sur une installation complètement terminée.

1.10 CONFORMITÉ DES INSTALLATIONS

Les installations proposées par le présent lot devront faire l'objet d'une approbation par le bureau de contrôle.

Ces installations venant se raccorder sur des lots techniques, elles devront obligatoirement être réalisées conformément aux prescriptions de la réglementation en vigueur au moment de l'installation.

Les démarches et frais en découlant sont à la charge de l'Entrepreneur du présent lot.

1.11 FORMATION PERSONNEL

A la réception des installations, l'Entrepreneur du présent lot devra assurer, dans le cadre de son offre de prix, la formation et la mise au courant du personnel. Cette formation sera réalisée par du personnel qualifié et est à prévoir par 1/2 journée ou par journée entière à l'initiative du Maître d'Ouvrage pour une durée globale adaptée à la quantité d'informations à assimiler. Seront concernés l'ensemble du personnel pouvant intervenir sur les équipements du présent lot.

L'offre de prix du présent lot devra également comprendre la fourniture au Maître d'Ouvrage de tout outillage adapté pour répondre à l'utilisation de matériel spécifique (ex. : vis anti-vandales, clef pour trappe de visite, etc...).

1.12 GARANTIE DU MATÉRIEL

La période minimale de garantie demandée est de **1 an**, à compter de la date de levée de toutes les réserves du lot "Équipements de cuisine", et inclut :

- La main d'œuvre,
- Les déplacements,
- Les pièces de rechange (ou échange standard le cas échéant).

Cette garantie devra prévoir la réparation de tout ce qui peut l'être, le remplacement des pièces défectueuses, ainsi que la fourniture et mise en place de toutes les pièces nécessaires au parfait fonctionnement de l'installation pendant la durée de la garantie.

Le délai d'intervention devra être inférieur à 24 heures. Si l'entreprise néglige de faire la réparation durant ce délai, l'avarie serait réparée d'office, à ses frais, par une autre entreprise.

Toutes les périodes de garantie supplémentaires seront précisées dans les offres.

1.13 PROPOSITION DE CONTRAT D'ENTRETIEN

En plus de la garantie incluse dans l'offre de base, les entreprises du présent lot devront joindre en annexe à leur offre, une proposition de contrat d'entretien couvrant :

1/ La période de garantie :

- A la livraison de la cuisine, il est à prévoir la fourniture d'une première dotation de produits et accessoires consommables (ex. : résine pour adoucisseur, produits lessiviels et désinfectant, sacs poubelles, etc...).

2/ Les périodes suivantes (par année) :

- Fournitures,
- Entretien courant inspection (périodicité),
- Entretien, nettoyage, réglage, etc...
- Frais de déplacement.

Les prestations couvertes seront explicitées clairement et répertoriées par rubrique.

De plus, elles fourniront également les coordonnées de la personne chargée de la maintenance des installations pendant la période de garantie et pendant les périodes suivantes (le cas échéant).

CHAPITRE 2 - PRESCRIPTIONS TECHNIQUES DES MATÉRIELS

2.1 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

Le matériel prévu dans le présent lot aura les caractéristiques minimales suivantes.

Les caractéristiques principales sont décrites dans ce chapitre, le détail de chaque appareil étant décrit dans les prescriptions particulières.

GÉNÉRALITÉS

Les matériels employés lors de toutes transformations de denrées alimentaires devront répondre aux réglementations techniques et hygiène en vigueur afin de mettre les consommateurs à l'abri de tout risque d'intoxication alimentaire. Sont particulièrement visés les matériels étant en contact direct avec les aliments.

Ces règles s'appliquent aux matériels durables. Elles concernent d'une part, la nature des matériaux utilisées pour la fabrication de ces matériels (non toxicité, résistance, ...) et d'autre part, leur conception (forme, mode d'assemblage, ...) facilitant leur nettoyage et donc la protection des aliments contre toute pollution.

Tous les équipements consommant de l'eau de façon automatique (sans intervention humaine) devront avoir des performances hydro-économiques améliorées. Les économies en eau devront être de 20% minimum par rapport à des systèmes classiques.

EXIGENCES IMPOSABLES AUX APPAREILS ÉLECTRIQUES

Les appareils fonctionnant à l'électricité seront conformes aux normes UTE concernant l'équipement électrique des grandes cuisines. Ils seront soigneusement isolés et mis obligatoirement à la terre.

Les sources d'énergie disponibles sont :

- Triphasé 400 V + T + N
- Monophasé 240 V + T

Aucune PC ne devra être demandée à moins de 110cm du sol fini (nettoyage des locaux à grande eau).

Le matériel de commande et de protection (contacteurs, combiné de protection, interrupteur, etc...) sera obligatoirement de type étanche sous coffret.

Tous les éléments chauffants seront constitués de résistances blindées d'un niveau d'isolement au moins égal à 100 Mégaohms à chaud et dont le taux d'émission restera inférieur à 3,5 W/cm². Elles seront facilement accessibles et commandées par un commutateur rotatif.

Les éléments chauffants seront commandés par des simmerstats ou des thermostats agissant sur les contacteurs des circuits principaux.

Réglage de la température par thermostat, contrôle de marche par témoin lumineux.

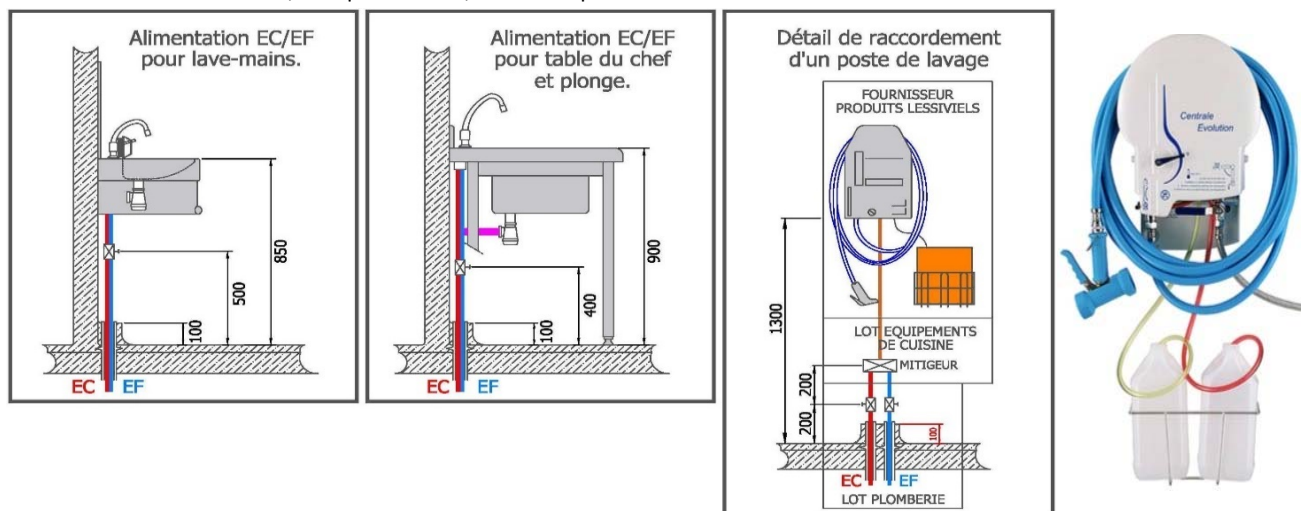
Les éléments blindés seront incorporés dans les plaques en fonte pour constituer les surfaces chauffantes des dessus des fourneaux.

Les enceintes et cuves, moufles, étuve, friteuses seront chauffées au moyen d'éléments blindés sous gaine en acier inoxydable.

Sur chaque appareil, la mise sous tension et le fonctionnement seront signalés par des voyants lumineux indépendants.

ROBINETTERIES D'ALIMENTATION ET VIDANGES

Les robinetteries équipant le matériel de cuisine seront toutes choisies chez le même fabricant, de façon à obtenir une homogénéité parfaite de l'installation, et seront avec commande $\frac{1}{4}$ de tour, en bronze chromé de première qualité et choisie dans la série Grande Cuisine, marque DELABIE, KWC ou équivalent.



Les diamètres minimum requis seront :

- Bacs des lave-mains : robinetterie mélangeuse $\varnothing 15/21$,
- Bacs du chef : robinetterie mélangeuse $\varnothing 15/21$,
- Bacs de déboîtage : robinetterie mélangeuse $\varnothing 20/27$ avec douchette intégrée,
- Plonge 1 ou 2 bacs : robinetterie mélangeuse $\varnothing 20/27$ avec douchette intégrée,
- Plonge batterie (grands bacs) : robinetterie mélangeuse $\varnothing 20/27$ grand débit (90L/mn minimum) et douchette indépendante $\varnothing 20/27$.

Toute alimentation à partir du réseau public d'eau potable doit se faire par surverse, à 2cm. Celle-ci devra être de section suffisante et non raccordée ou immergée dans la canalisation de vidange des eaux usées avec clapet anti-pollution.

Toutes les évacuations seront munies de siphons en laiton nickelé mat ou chromé (sauf pour les bacs se vidangeant directement sur caniveaux via des tubes inox).

BACS, PLONGES, TABLES, MEUBLES, LAVE-MAINS ET EQUIPEMENTS MOBILES



L'acier inoxydable utilisé sera de l'acier au nickel chrome austénitique NS 22 S norme AFNOR Z CN 18/10 (AISI 304). L'acier inox de qualité AISI 441 (TnB) sera accepté pour le tabling (fixe ou mobile), les armoires inox et les chariots (hors chariots de fours mixtes).

Les assemblages de parties inox se feront par soudage sans aucune vis apparente pour les endroits visibles

Les bacs mobiles et le dessus des tables, des plonges et des meubles seront en acier inoxydable d'épaisseur 15/10ème minimum. Le dessus des tables, des plonges et des meubles sera en acier inoxydable fixé sur raidisseur constitué d'un ensemble alimentaire rigide et imputrescible de 10mm d'épaisseur minimum.

L'habillage extérieur des plonges, des bacs et des meubles sera en acier inoxydable d'épaisseur 10/10ème minimum.

Les bords tombés de façade seront à large rayon de 15mm environ.

Les ensembles de tables, plonges et meubles adossés auront un dossier uniforme, de 10cm de haut, sur toutes les parties adossées. Ce dossier sera monobloc, largement rayonné (15mm de rayon environ) et ses extrémités seront obturées, soudées et polies.

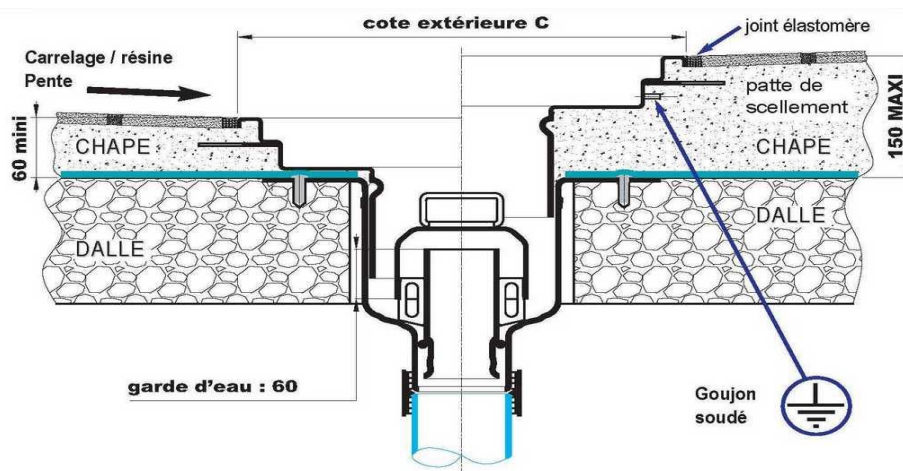
Les bacs seront en acier inox d'épaisseur 15/10ème minimum, à fond penté, à angles arrondis de 50mm de rayon et seront munis, chacun, d'une bonde de trop-plein en acier inoxydable, de diamètre 40/49, protégée par une grille perforée mobile en acier inox.

Les égouttoirs des plonges seront en décaissés par rapport au-dessus de celle-ci, afin que les eaux d'égouttage, ou autres, s'écoulent dans les bacs exclusivement.

Toutes les évacuations seront munies de siphons démontables en laiton nickelé mat ou chromé (sauf pour les bacs se vidangeant directement sur caniveaux via des tubes inox).

Les tables neutres, tables mobiles et tables avec bac seront parfois équipées d'une étagère basse en acier inox et/ou d'un tiroir (précision dans le chapitre des Prescriptions Techniques Particulières). Ces tiroirs seront montés sur glissières inoxydables comportant une façade en acier inox et un bac gastronorme GN1/1 amovible en acier inox ou en polycarbonate. Les équipements mobiles comporteront des roulettes à bandage caoutchouc non marquant et chapes inox, dont 2 minimum seront avec frein.

SIPHONS ET CANIVEAUX DE SOL



- Caler la cuvette à la hauteur désirée et la raccorder à la terre.
- Réaliser la chape avec scellement de la cuvette.
- Poser la résine ou le carrelage avec joint élastomère en périphérie de cuvette.
- Mettre en place le panier à déchets et la grille.

Les caniveaux et siphons de sol seront construits intégralement en inox AISI 304. Ils comporteront une platine de reprise d'étanchéité et seront coulissants afin de s'adapter à la hauteur de la chape positionnée sur l'étanchéité.

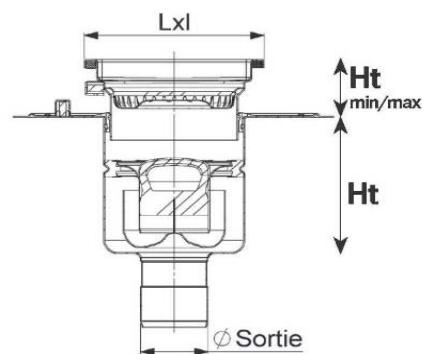
Les sorties seront verticales ou horizontales en fonction des contraintes de la structure à leurs endroits d'implantation. Le maillage des grilles devra être étanche à une bille de 20mm.

Tous les caniveaux rectangulaires devront avoir une grille amovible en 2 parties, afin de permettre aux utilisateurs une manipulation aisée des grilles, du siphon et du panier à déchets.

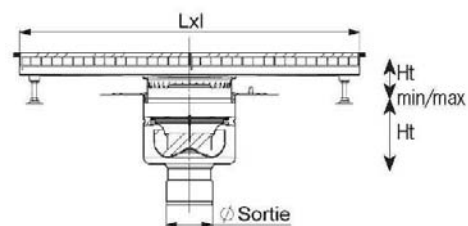
Tous les caniveaux situés, même partiellement, sous un appareil (laveuse, plonge, sauteuse, marmite, etc...) devront avoir une évacuation excentrée et une grille amovible en 2 parties.

Tous les caniveaux servant de vidanges aux appareils de cuisson (marmites, sauteuses, etc...) devront être raccordés sur le réseau EU grasse et sur des canalisations haute température.

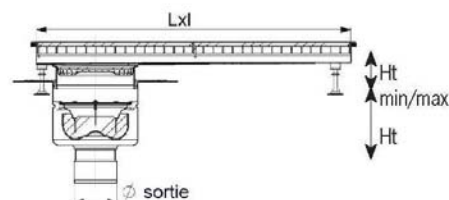
Siphons de sol



Caniveaux de sol (sortie centrée ou excentrée)

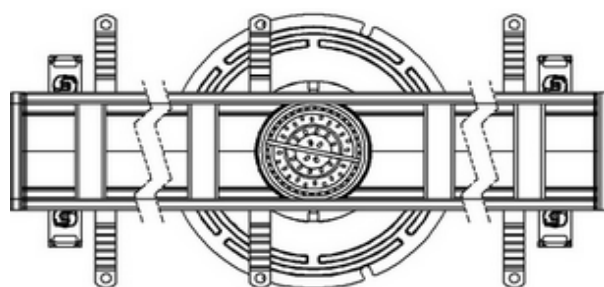
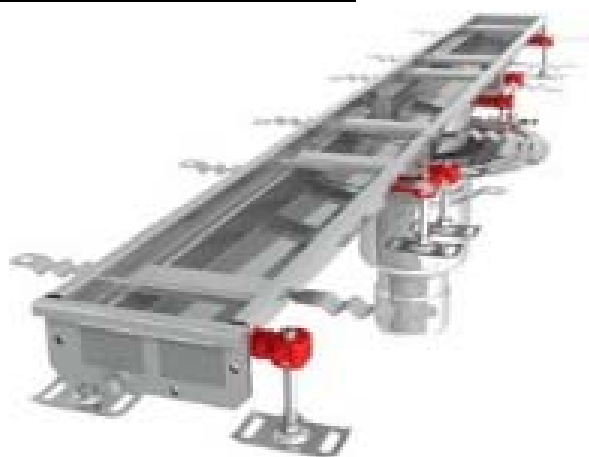


Sortie verticale centrée



Sortie verticale en bout

Caniveaux modulaires faible largeur (125mm)



ÉLÉMENTS DE CUISSON

L'acier inoxydable utilisé sera de l'acier au nickel chrome austénitique NS 22 S norme AFNOR Z CN 18/10 (AISI 304).

Les structures porteuses seront en acier inoxydable.

Le dessus des appareils sera en acier inoxydable d'épaisseur 15/10ème minimum, avec bord bombé de 25mm minimum.

Les façades et côtés seront habillés en tôle inoxydable d'épaisseur 12/10ème minimum.

Les tablettes des étagères résisteront au minimum à une charge de 150kg par mètre linéaire.

Les métaux employés ne devront pas constituer des couples électrolytiques.

L'aspect des surfaces sera poli satiné grain 220.

De plus, l'application d'une masse de 100kg, répartie sur 3 dm², en n'importe quel endroit du plan horizontal constituant la partie supérieure de l'appareil ne devra en aucun cas conduire à des déformations permanentes. Ces prescriptions ne sont cependant pas applicables aux appareils dont la partie supérieure n'est pas susceptible de supporter des charges particulières, telles que les fours mixtes.

Les bâtis des appareils auront une inertie suffisante pour assurer une rigidité satisfaisante des ensembles. En particulier, une masse équivalente à deux fois la masse de l'appareil en charge maximum, répartie uniformément sur la partie supérieure de l'appareil ne devra conduire à aucune déformation permanente. La robinetterie employée sera de première qualité et devra être d'une manœuvre facile.

La liaison entre les appareils voisins sera assurée mécaniquement et permettra un nettoyage facile. (En particulier les volumes d'accumulation des détritres et d'insectes divers seront proscrits).

Les appareils de cuisson auront un calorifugeage efficace, l'amiante sera proscrite. Le calorifuge employé devra être :

- imputrescible et incombustible,
- hydrofuge,
- non sujet au tassement dans le temps,
- stable physiquement (désagrégation et délitage).

Les façades et les côtés des appareils chauffants ne devront pas dépasser une température de 45°C, de même que les dessus de ces appareils ne devront pas avoir une température supérieure à 100°C. Toutefois, les cadres entourant les plaques de cuisson et les portes des fours ne seront pas visés par ces exigences du fait qu'ils risqueraient, par conductibilité, d'atteindre des températures supérieures.

Chaque appareil sera pourvu de boutons de commande non saillant mais parfaitement accessibles.

Une plaque signalétique sera fixée sur chaque appareil indiquant la date de fabrication, la puissance et l'agent thermique employé.

Tous les appareils seront conformes aux textes en vigueur applicables aux cuisines, en particulier en ce qui concerne la sécurité, l'hygiène et la combustion. Ils seront livrés et installés complets, avec tous les accessoires standards pour une utilisation logique et rationnelle (bacs, grilles, plaques, etc...). L'oubli de l'un de ces accessoires ne pourra conduire à un supplément de prix.

ÉQUIPEMENTS ÉLECTROMÉCANIQUES ET/OU RÉFRIGÉRÉS

Les équipements électromécaniques seront de marque **DITO-SAMA, ROBOT-COUBE, SAMMIC** ou équivalent.

Les armoires froides et autres appareils de stockage réfrigéré seront de marque **FRIGINOX, FOSTER, BONNET, SEDA** ou équivalent.



2.2 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Il est précisé aux entreprises soumissionnaires qu'elles doivent impérativement répondre à la totalité des prestations définies dans le présent chapitre sous peine d'exclusion pure et simple. **Aucune offre partielle ne sera examinée.**

De plus, il est précisé que les dimensions des appareils et matériels, notées dans ce chapitre, sont données à titre indicatif. Les entreprises soumissionnaires sont tenues de les adapter en fonction de celles du site.

Si les prescriptions des différents chapitres du présent document étaient en contradiction avec les plans, les demandes les plus contraignantes seraient à prendre comme références.

PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES

REP	QTE		DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb			L	P	H
			LÉGENDE				
XXx	U	1	Équipements de base	Base	-	-	-
*XX	U	1	Équipements hors lot "Équipements de Cuisine"	Hors lot "Équipements de Cuisine", mais les réservations sont à prévoir sur les plans de réservations.	-	-	-
			1/2 PENSION				
			RECEPTION				
CS13	.U.	1	Caniveau de sol inox largeur 125mm - Boitier siphon en position centrale avec platine de reprise d'étanchéité à réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant en plusieurs parties manipulables facilement - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	Construction inox AISI304, décapé et passivé. Système modulaire avec bride boulonnée et joint souple en nitrite. Boitier siphon télescopique pour adaptation parfaite à la hauteur de la chape avec collerette d'appui sur le siphon pour continuité de l'étanchéité avec jeu annulaire assurant le drainage. Pieds de réglage rapide pour mise à niveau sur sol fini. Caillebotis inox brise-jet antidérapant, maille 19x19, hauteur 20mm, classe R50 (500kg). Cuvette avec réceptacle embouti rayonné sans zone de rétention. Tamis de préfiltration. Panier à déchets indépendant et cloche siphon amovibles. Garde d'eau de 50mm, évacuation 3.2L/seconde minimum.	1300	125	~100
CS10	.U.	1	Caniveau de sol inox largeur 125mm - Boitier siphon en position centrale avec platine de reprise d'étanchéité à réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant en plusieurs parties manipulables facilement - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	Construction inox AISI304, décapé et passivé. Système modulaire avec bride boulonnée et joint souple en nitrite. Boitier siphon télescopique pour adaptation parfaite à la hauteur de la chape avec collerette d'appui sur le siphon pour continuité de l'étanchéité avec jeu annulaire assurant le drainage. Pieds de réglage rapide pour mise à niveau sur sol fini. Caillebotis inox brise-jet antidérapant, maille 19x19, hauteur 20mm, classe R50 (500kg). Cuvette avec réceptacle embouti rayonné sans zone de rétention. Tamis de préfiltration. Panier à déchets indépendant et cloche siphon amovibles. Garde d'eau de 50mm, évacuation 3.2L/seconde minimum.	1000	125	~100
SS	U	1	Siphon de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Grille inox antidérapante - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	Construction inox. Grille épaisseur 8mm. Cuvette emboutie avec cloche et panier amovible. Grande garde d'eau : 60mm minimum. Débit : 2L/s. Charge maxi : 5000kg.	200	200	~200
*DH	U	1	Poste hydraulique de lavage et de désinfection mural - A prévoir par le fournisseur de "Produits Lessiviels" - Pré-mélangeur à prévoir par le Lot "Équipements de Cuisine"	Hors lot "Équipements de Cuisine", mais le pré-mélangeur est à prévoir par le Lot "Équipements de Cuisine" et les réservations sont à prévoir sur les plans de réservations.	-	-	-

**PRESCRIPTIONS TECHNIQUES
PARTICULIÈRES**

REP	QTE		DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb			L	P	H
CS82	U	1	Chariot de service 3 niveaux - Plateaux inox de 800x530	Construction soudée en inox. 2 arceaux en tube Ø25mm. Plateaux insonorisés, emboutis avec bords écrasés. Charge : 50 kg minimum par plateaux. 4 roues pivotantes Ø125mm dont 2 à freins (chape polyamide avec roulement à bille, bandage caoutchouc non marquant et pare-chocs annulaires).	895	625	900
DM1	U	1	Désinsectiseur mural inox - 40W (1 tube de 40W) - Surface protégée : 50 m²	Construction en acier inox. Grille intérieure haute-tension et grille extérieure de protection en fil d'inox. Bac de récupération inox. Tubes attractifs U.V. actiniques à efficacité longue durée (1 an). Cordon d'alimentation adapté à la distance entre l'appareil et la prise de courant.	615	95	240
LM1	U	1	Lave-mains réglementaire à commande fémorale - Forme arrondie - Équipé d'un dossier, d'une corbeille, d'une brosse à ongle	Construction inox avec angles arrondis. Fixation au mur, sans pieds. Cuve arrondie de 350x275x80mm. Corbeille crochetable en polyéthylène. Brosse à ongle avec support. Commande fémorale par palette avec temporisation. Réglage de la température par pré-mélangeur EC/EF muni de clapets anti-retour et réglage de la température. Débit réglable. Flexibles de raccordement et siphon inclus.	400	440	755
PM31	U	1	Porte sac poubelle 100L avec ouverture à pince à pédale	Structure en tube d'acier inoxydable. 2 roulettes Ø80mm. Pieds avant avec patins antidérapant en caoutchouc. Socle inox pour support du sac. Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc. Ouverture par commande à pédale.	450	535	810
LOCAL DECHETS							
CS1	U	1	Caniveau de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	Construction inox, avec caillebotis inox antidérapant, maille 19x19. Cadre support caillebotis indépendant, réglable sur 45mm. Doit permettre de réaliser l'étanchéité avec retombée dans la cuvette. Cuvette avec réceptacle embouti rayonné Ø250, garde d'eau réglementaire de 60mm. Tamis de préfiltration. Panier à déchets. Bloc siphon amovible avec joint torique. Charge répartie : 3t/m², charge ponctuelle : 750kg.	300	300	~390
DM1	U	1	Désinsectiseur mural inox - 40W (1 tube de 40W) - Surface protégée : 50 m²	Construction en acier inox. Grille intérieure haute-tension et grille extérieure de protection en fil d'inox. Bac de récupération inox. Tubes attractifs U.V. actiniques à efficacité longue durée (1 an). Cordon d'alimentation adapté à la distance entre l'appareil et la prise de courant.	615	95	240
RL	U	1	Réfrigération du Local Poubelles +10/+12°C - Groupe frigorifique à distance	Caractéristiques suivant Chapitre "2.1 Prescriptions Techniques Générales / Installations frigorifiques".	-	-	-
*DH	U	1	Poste hydraulique de lavage et de désinfection mural - A prévoir par le fournisseur de "Produits Lessiviels" - Pré-mélangeur à prévoir par le Lot "Équipements de Cuisine"	Hors lot "Équipements de Cuisine", mais le pré-mélangeur est à prévoir par le Lot "Équipements de Cuisine" et les réservations sont à prévoir sur les plans de réservations.	-	-	-
*CD	Ens	1	Ensemble de conteneurs à déchets - A fournir par l'organisme responsable de la collecte des ordures	Hors lot "Équipements de Cuisine".	-	-	-
STOCKAGE FROID / RESERVE ALIMENTAIRE							
SS	U	1	Siphon de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Grille inox antidérapante - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	Construction inox. Grille épaisseur 8mm. Cuvette emboutie avec cloche et panier amovible. Grande garde d'eau : 60mm minimum. Débit : 2L/s. Charge maxi : 5000kg.	200	200	~200

**PRESCRIPTIONS TECHNIQUES
PARTICULIÈRES**

REP	QTE		DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb			L	P	H
RS36	Ens.	1	Rayonnage de stockage à structure et clayettes en aluminium anodisé - 4 niveaux - Profondeur 500mm	Échelles en aluminium anodisé avec goujons d'assemblage vissés. Montage rapide par emboîtement sans outils. Étagères amovibles constituées de 2 longerons et de clayettes en aluminium anodisé. Dimensions et emplacement suivant plan.	5760	500	1750
AF42	U	1	Armoire froide Bi-température +/- GN2/1 - Finition inox - 2 compartiments de 300L chacun et 2 températures : positive et négative - Enregistreur mémoire de température avec connecteur USB (clé USB fournie)	Construction monocoque. Intérieur et extérieur tout inox. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60mm. Angles intérieurs arrondis. Plancher sans seuil. Aménagement intérieur démontable sans outils. Glissières supports clayettes réglables avec espacement minimum de 35mm. Dispositif antichute. Équipée de 6 clayettes inox GN2/1. Joints de porte(s) magnétiques. Fermeture à clé. Pieds réglables en hauteur. 2 évaporateurs ventilés et traités anticorrosion. 2 groupes hermétiques à condensation par air pour ambiance jusqu'à +43°C. Réévaporation automatique des eaux de dégivrage. Régulations électroniques à affichage digital. Enregistreurs de températures électroniques sur une année pour chaque zone. Isolation et fluide frigorigène sans CFC. 2 circuits frigorifiques séparés avec régulations séparées. 2 portillons. Conforme avec la norme XP U 60-010.	740	835	2085
AF31	U	1	Armoire froide Positive GN2/1 - 650 Litres - Finition inox - 1 porte - Enregistreur mémoire de température avec connecteur USB (clé USB fournie)	Construction monocoque. Intérieur et extérieur tout inox. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60mm. Angles intérieurs arrondis. Plancher sans seuil. Aménagement intérieur démontable sans outils. Glissières supports clayettes réglables avec espacement minimum de 35mm. Dispositif antichute. Équipée de 6 clayettes inox GN2/1. Joints de porte(s) magnétiques. Fermeture à clé. Pieds réglables en hauteur. Évaporateur ventilé et traité anticorrosion. Groupe hermétique à condensation par air pour ambiance jusqu'à +43°C. Réévaporation automatique des eaux de dégivrage. Régulation électronique à affichage digital. Enregistreur de températures électronique sur une année. Isolation et fluide frigorigène sans CFC. Conforme avec la norme XP U 60-010.	740	835	2110
OFFICE DE PREPARATION							
CS10	.U.	1	Caniveau de sol inox largeur 125mm - Boitier siphon en position centrale avec platine de reprise d'étanchéité à réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant en plusieurs parties manipulables facilement - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	Construction inox AISI304, décapé et passivé. Système modulaire avec bride boulonnée et joint souple en nitrite. Boitier siphon télescopique pour adaptation parfaite à la hauteur de la chape avec collerette d'appui sur le siphon pour continuité de l'étanchéité avec jeu annulaire assurant le drainage. Pieds de réglage rapide pour mise à niveau sur sol fini. Caillebotis inox brise-jet antidérapant, maille 19x19, hauteur 20mm, classe R50 (500kg). Cuvette avec réceptacle embouti rayonné sans zone de rétention. Tamis de préfiltration. Panier à déchets indépendant et cloche siphonide amovibles. Garde d'eau de 50mm, évacuation 3.2L/seconde minimum.	1000	125	~100
SS	U	1	Siphon de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Grille inox antidérapante - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	Construction inox. Grille épaisseur 8mm. Cuvette emboutie avec cloche et panier amovible. Grande garde d'eau : 60mm minimum. Débit : 2L/s. Charge maxi : 5000kg.	200	200	~200

**PRESCRIPTIONS TECHNIQUES
PARTICULIÈRES**

REP	QTE		DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb			L	P	H
LM1	U	1	Lave-mains réglementaire à commande fémorale - Forme arrondie - Équipé d'un dossier, d'une corbeille, d'une brosse à ongle	Construction inox avec angles arrondis. Fixation au mur, sans pieds. Cuve arrondie de 350x275x80mm. Corbeille crochetable en polyéthylène. Brosse à ongle avec support. Commande fémorale par palette avec temporisation. Réglage de la température par pré-mélangeur EC/EF muni de clapets anti-retour et réglage de la température. Débit réglable. Flexibles de raccordement et siphon inclus.	400	440	755
			La puissance cumulée de tous les appareils de cuisson ne devra pas excéder les 20kW !!				
FX15	U	1	Fourneau 4 plaques électriques carrés sur four électrique GN2/1 - 6kW	Construction inox. Plan supérieur épaisseur 15/10è avec angles arrondis et embossage spécial anti-débordement. Avec dossier de série. Plaque de cuisson rapide en fonte carrées 220x220mm. 6 allures de chauffe. Soubassement four électrique GN2/1 avec 1 grille.	800	730	900
FR71	U	1	Friteuse électrique à poser - Bac de 6L - 4kg/h (6x6) - Panier de 190x200x110mm	Construction inox. Plan supérieur et cuve emboutis à angles arrondis. Chauffage par résistances amovibles. Régulation thermostatique (100 à 180°C) et thermostat de sécurité. Équipé d'un panier, d'un couvercle inox et d'un robinet de vidange en façade.	290	485	435
*HT	U	1	Hotte d'extraction à induction pour Fourneau de Cuisson : 1500 m3/h - Bas à 2.00m de hauteur - A prévoir au Lot "Ventilation"	Hors lot "Équipements de Cuisine", mais la position est à préciser sur les plans de réservations.	1500	1000	-
CR1	U	1	Cellule de refroidissement & surgélation : 25kg/cycle (+63°C à +10°C à cœur) et 12kg/cycle (+63°C à -18°C à cœur) - 5 niveaux GN1/1 espacés de 75mm - Sonde multipoint à piquer - Dessus inox avec dossier arrière	Construction monocoque. Carrosserie extérieure et intérieure tout inox AISI304. Isolation renforcée épaisseur 60mm sans CFC, ni HCFC. Angles intérieurs arrondis NFU 60-010. Joints magnétiques amovibles et démontables sans outils. Évaporateur traité anti-corrosion à ailettes verticales. Indication de l'avancement du cycle par affichage digital. Coupure de la ventilation à l'ouverture de la porte. Tableau de commande tactile avec affichage digital de la température. Pilotage par sonde ou par minuterie. Avertisseur sonore en fin de cycle. HACCP sortie RS-485. Enregistreur de températures avec transfert sur clé USB. Système de réévaporation électrique avec bac démontable et facile d'accès. Composants recyclables à plus de 95%.	755	695	877
AC2	U	1	Armoire de stérilisation des couteaux avec grille en fil inox - Capacité de 20 couteaux - Fermeture à clé	Construction tout inox. Dessus et fond d'armoire pentés pour éviter la rétention d'eau et de poussière. Porte en Plexiglas transparent incolore avec angles rayonnés et fermeture magnétique. Installation des couteaux sur grille en fil inox amovible. Principe de rayonnement U.V. (tube de 15W) de tube germicide. Dispositif d'interruption du tube U.V. à l'ouverture. Minuterie réglable de 0 à 2h (recommandé 1h30). Cordon d'alimentation de longueur 1,20 m. Partie électrique protégée, IP23.	575	170	600

**PRESCRIPTIONS TECHNIQUES
PARTICULIÈRES**

REP	QTE		DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb			L	P	H
AF31	U	1	Armoire froide Positive GN2/1 - 650 Litres - Finition inox - 1 porte - Enregistreur mémoire de température avec connecteur USB (clé USB fournie)	Construction monocoque. Intérieur et extérieur tout inox. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60mm. Angles intérieurs arrondis. Plancher sans seuil. Aménagement intérieur démontable sans outils. Glissières supports clayettes réglables avec espacement minimum de 35mm. Dispositif antichute. Équipée de 6 clayettes inox GN2/1. Joints de porte(s) magnétiques. Fermeture à clé. Pieds réglables en hauteur. Évaporateur ventilé et traité anticorrosion. Groupe hermétique à condensation par air pour ambiance jusqu'à +43°C. Réévaporation automatique des eaux de dégivrage. Régulation électronique à affichage digital. Enregistreur de températures électronique sur une année. Isolation et fluide frigorigène sans CFC. Conforme avec la norme XP U 60-010.	740	835	2110
PL8	U	1	Plonge inox 2 bacs de 500x500x300mm avec égouttoir - Douchette mélangeuse avec col de cygne	Construction en acier inox. Plateau en acier inox épaisseur 15/10è. Bord avant et dossier rayonnés et soudés. Bord anti-ruissellement sur 3 côtés et dossier de 100x20mm. Bac(s) et égouttoir(s) insonorisé(s) (emplacement suivant plan d'implantation). Habillage inox sur les 3 faces. Douchette mélangeuse avec col de cygne et vannes d'arrêt 1/4 de tour en bronze chromé débit 30L/mn. Pieds en tubes inox ronds Ø45 (piètement arrière décalé de 80mm) avec vérins de réglage en hauteur.	1600	700	900
MR6	.U.	2	Meuble de rangement bas adossé - Portes coulissantes	Construction en acier inox. Hauteur réglable de 850 à 920mm. Bandeau avant rayonné. Plan de travail en acier inox épaisseur 15/10è brossé collé sur panneau mélaminé 2 faces, étanche et insonorisé. Plateau rayonné (rayon mini 15mm) soudé hauteur 50mm sur 4 faces avec contre-pli. Dossier arrière de 100x20mm rayonné (15mm) et fermé aux extrémités. Portes coulissantes doublées. Étagère intérieure réglable.	1000	700	900
MR3	.U.	1	Meuble de rangement bas central traversant - Portes coulissantes sur 2 faces - Mobile avec 4 roulettes inox Ø125mm dont 2 à frein	Construction en acier inox. Hauteur réglable de 850 à 920mm. Bandeau avant rayonné. Plan de travail doublé par panneau stratifié 2 faces étanche. Traversant 4 portes coulissantes doublées. Étagère intérieure réglable.	1000	700	900
MRA1	.U.	1	Meuble de rangement bas adossé en angle 90° - Porte battante en angle	Construction en acier inox. Hauteur réglable de 850 à 920mm. Bandeau avant rayonné. Plan de travail doublé par panneau stratifié 2 faces étanche. 2 portes coulissantes doublées. Étagère intérieure réglable.	1000	1000	900
AM1	.U.	1	Armoire murale de rangement avec portes coulissantes - Dessus penté	Construction tout inox brossé. Portes coulissantes doublées et suspendues sur rail. Étagère réglable en hauteur. Dessus penté.	1200	400	600
MR12	U	1	Meuble de rangement adossé à tiroir - 3 tiroirs avec bac GN1/1-150mm	Construction tout inox. Hauteur réglable de 850 à 920mm. Bandeau avant rayonné. Plan de travail doublé par panneau stratifié 2 faces étanche.	500	700	900
PM31	U	2	Porte sac poubelle 100L avec ouverture à pince à pédale	Structure en tube d'acier inoxydable. 2 roulettes Ø80mm. Pieds avant avec patins antidérapant en caoutchouc. Socle inox pour support du sac. Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc. Ouverture par commande à pédale.	450	535	810

**PRESCRIPTIONS TECHNIQUES
PARTICULIÈRES**

REP	QTE		DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb			L	P	H
			PLONGE BATTERIE / LAVERIE VAISSELLE				
CS10	.U.	1	Caniveau de sol inox largeur 125mm - Boitier siphon en position centrale avec platine de reprise d'étanchéité à réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant en plusieurs parties manipulables facilement - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	Construction inox AISI304, décapé et passivé. Système modulaire avec bride boulonnée et joint souple en nitrite. Boitier siphon télescopique pour adaptation parfaite à la hauteur de la chape avec colerette d'appui sur le siphon pour continuité de l'étanchéité avec jeu annulaire assurant le drainage. Pieds de réglage rapide pour mise à niveau sur sol fini. Caillebotis inox brise-jet antidérapant, maille 19x19, hauteur 20mm, classe R50 (500kg). Cuvette avec réceptacle embouti rayonné sans zone de rétention. Tamis de préfiltration. Panier à déchets indépendant et cloche siphonide amovibles. Garde d'eau de 50mm, évacuation 3.2L/seconde minimum.	1000	125	~100
SS	U	1	Siphon de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Grille inox antidérapante - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	Construction inox. Grille épaisseur 8mm. Cuvette emboutie avec cloche et panier amovible. Grande garde d'eau : 60mm minimum. Débit : 2L/s. Charge maxi : 5000kg.	200	200	~200
PM31	U	2	Porte sac poubelle 100L avec ouverture à pince à pédale	Structure en tube d'acier inoxydable. 2 roulettes Ø80mm. Pieds avant avec patins antidérapant en caoutchouc. Socle inox pour support du sac. Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc. Ouverture par commande à pédale.	450	535	810
TL3	.U.	1	Étagère mixte murale de triage et de stockage casiers de lavage	Étagère en acier inox brossé pour paniers de lavage de 500x500mm. Structure en acier inox avec joues en tube rond Ø30 et consoles en tube rond Ø30 pour fixation murale à bonne hauteur.	1100	500	870
TLG1	.U.	1	Table d'entrée à glissement - Plage arrière avec dossier pour support douchette mélangeuse fournie - 2 bacs de prélavage de 500x400mm avec paniers récupérateurs de déchets	Plateau en acier inox avec bords anti-ruissellement. Bâti démontable en acier inox. Piètement réglables en hauteur.	1700	700	900
AD2	U	1	Adoucisseur monobloc eau froide volumétrique électronique 10L de résine - Avec capot - Bac de 35kg de sel - 1,5kg de sel par régénération - Roulettes pivotantes pour déplacement aisé	Bac à sel en polyéthylène alimentaire. Bouteille en fibre de verre anticorrosion avec résine agréée alimentaire. Vanne 6 cycles avec by pass. Réglage de la dureté par mixité incorporé. Régulation électronique pour anticipation de la régénération afin d'éviter tout déclenchement pendant le service. Pression de service : mini 1 bar/maxi 6 bars.	320	500	795
LC1	U	1	Laveuse à capot relevable pour casier de 500x500mm - 60/30 casiers/h - Isolation double paroi - Commandes au-dessus du capot avec affichage digital - Break Rank + Pompe de rinçage - Condenseur récupérateur de chaleur pour alimentation EF 12°C	Construction tout inox. Capot isolé double paroi. Automatisation intégral depuis le remplissage. Tableau de commande et armoire électrique au-dessus du capot. Cycles préréglés : Lavage - Égouttage - Rinçage. Cycle intensif ou en continu pour lavage différé. Rinçage supplémentaire. Lavage et rinçage par 2 tourniquets inférieurs et 2 supérieurs en inox avec gicleurs inobstruables. Auto-diagnostic de fonctionnement. Bloc de filtration par panier récupérateur et filtre sur aspiration de la pompe. Sécurité d'ouverture de capot. Économie d'énergie par fonctionnement alterné des résistances de cuves et surchauffeur. Surchauffeur de rinçage inox avec résistance anticorrosion. Auto rinçage intérieur en fin de service. Doseur de produit séchant. Prédispositions pour doseur de produit de lavage. Thermostop et clapet anti-retour. Dotation de 1 casier à assiettes + 1 casier objets creux + 1 godet à couverts.	625	760	2000

**PRESCRIPTIONS TECHNIQUES
PARTICULIÈRES**

REP	QTE		DÉSIGNATION	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES MINIMALES	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb			L	P	H
TLG2	.U.	1	Table de sortie à glissement	Plateau en acier inox avec bords anti-ruissellement. Bâti démontable en acier inox. Piètement réglables en hauteur.	600	600	900
*EXL	U	1	Bouche d'extraction Ø500mm pour Laveuse : 500 m3/heure - A prévoir au Lot "Ventilation"	Hors lot "Équipements de Cuisine", mais la position est à préciser sur les plans de réservations.	Ø500 : 500 m3/h		
SR1	U	1	Socle rouleur tout inox - Plateau inox fixe 510x510mm pour casiers de lavage - Sans rampe de guidage - Housse de protection	Construction inox. Plateau inox épaisseur 12/10. 4 roues pivotantes Ø125mm à chape polyamide, dont 2 à freins. Charge admissible : 80kg.	515	515	165
SR9	U	1	Chariot à glissières pour casiers de lavage 500x500mm - 8 niveaux espacés de 189mm + Housse de protection avec fermeture à glissières	Construction soudée en acier inox. Montants en tubes carrés 25x25mm. Glissières soudées sous argon. 4 roues pivotantes Ø125mm dont 2 à frein (roue à chape polyamide, axe et bille inox). Pare-chocs annulaires. Espacement entre les niveaux : 189mm.	630	630	1785
SALLE A MANGER							
EF12	U	1	Refrigerateur d'eau compact à poser - 80L/h - 2 sorties commandées par 2 interrupteurs 3 positions (électrovannes) - Carrosserie inox	Carrosserie en acier inox de qualité alimentaire. Branchement sur réseau avec filtre, à tirage directe, sans eau stagnante (pas de développement bactérien). Sortie d'eau réfrigérée de 8 à 12 °C. Commandes en basse tension : 24 Volts. Compresseur hermétique avec fluide sans CFC. Clapet anti-retour. Hauteur libre de remplissage : 290mm.	400	513	510
VESTIAIRE SANITAIRE PERSONNEL MIXTE							
LM1	U	1	Lave-mains réglementaire à commande fémorale - Forme arrondie - Équipé d'un dossier, d'une corbeille, d'une brosse à ongle	Construction inox avec angles arrondis. Fixation au mur, sans pieds. Cuve arrondie de 350x275x80mm. Corbeille crochetable en polyéthylène. Brosse à ongle avec support. Commande fémorale par palette avec temporisation. Réglage de la température par pré-mélangeur EC/EF muni de clapets anti-retour et réglage de la température. Débit réglable. Flexibles de raccordement et siphon inclus.	400	440	755
AV1	U	2	Armoire vestiaire industrie salissante - Pour 1 personne - Dessus penté - Pieds inoxydables	Construction tôle 7/10ème minimum. Porte encastrée à fermeture par serrure cadénassable. Aération haute et basse. 2 compartiments intérieurs (vêtements propres et sales), 1 tablette supérieure amovible, 2 porte-cintres et 2 patères. Coloris RAL au choix du Maître d'ouvrage.	400	500	1915
CLG1	U	1	Chariot linge sale 1 sac avec fermeture par couvercle - Équipé d'1 jeu de 2 sacs en toile amovibles	Revêtement POLYROC blanc. Plateforme de soutien des sacs. Système de maintien par anneau métallique avec 4 coins caoutchouc. 4 roulettes pivotantes Ø80mm. Équipé d'un couvercle coiffant. Sacs en toile amovible 120L.	405	520	955
BN22	.U.	1	Banc central à lames bois	Composés de 3 lames en matériau composite PVC, finition teck. Pieds polypropylène (pour milieux humides) munis de vérins de mise à niveau.	750	300	350
LOCAL MENAGE							
*VI	U	1	Vidour avec robinetterie - A prévoir au lot "Plomberie"	Hors lot "Équipements de Cuisine".	-	-	-
PC de Service							
*PCm	Ens	4	Prises de Courant de service Mono 240 V+T à répartir dans les locaux de travail (110cm de hauteur) - (Lot Électricité)	Hors lot "Équipements de Cuisine", mais leurs emplacements sont à prévoir sur les plans de réservations. Il ne s'agit pas des PC "Ménage".	-	-	-
*PCt	Ens	2	Prises de Courant de service Tri 400 V+T+N à répartir dans les locaux de travail (110cm de hauteur) - (Lot Électricité)	Hors lot "Équipements de Cuisine", mais leurs emplacements sont à prévoir sur les plans de réservations. Il ne s'agit pas des PC "Ménage".	-	-	-

CHAPITRE 3 - NOMENCLATURE, BESOINS EN FLUIDES ET ÉNERGIES DES MATÉRIELS

Les besoins en fluides et énergies, définis ci-après, sont donnés à titre indicatif et peuvent varier en fonction de l'évolution du projet et des marques susceptibles d'être retenues.

Pour chaque poste, il s'agit de besoins **unitaires**, il y a lieu de tenir compte des quantités pour définir les besoins généraux.

Pour le récapitulatif en fin de listing, il s'agit de besoins **totaux** tenant déjà compte des quantités.

NOMENCLATURE, BESOINS EN FLUIDES ET ÉNERGIES DES MATÉRIELS						
REP	QTE		DÉSIGNATION	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb		L	P	H
LÉGENDE						
XXx	U	1	Équipements de base	-	-	-
*XX	U	1	Équipements hors lot "Équipements de Cuisine"	-	-	-
1/2 PENSION						
	RECEPTION					
CS13	.U.	1	Caniveau de sol inox largeur 125mm - Boitier siphon en position centrale avec platine de reprise d'étanchéité à réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant en plusieurs parties manipulables facilement - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	1300	125	~100
CS10	.U.	1	Caniveau de sol inox largeur 125mm - Boitier siphon en position centrale avec platine de reprise d'étanchéité à réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant en plusieurs parties manipulables facilement - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	1000	125	~100
SS	U	1	Siphon de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Grille inox antidérapante - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	200	200	~200
*DH	U	1	Poste hydraulique de lavage et de désinfection mural - A prévoir par le fournisseur de "Produits Lessiviels" - Pré-mélangeur à prévoir par le Lot "Équipements de Cuisine"	-	-	-
CS82	U	1	Chariot de service 3 niveaux - Plateaux inox de 800x530	895	625	900
DM1	U	1	Désinsectiseur mural inox - 40W (1 tube de 40W) - Surface protégée : 50 m²	615	95	240

[illegible]

NOMENCLATURE, BESOINS EN FLUIDES ET ÉNERGIES DES MATÉRIELS

REP	QTE		DÉSIGNATION	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb		L	P	H
LM1	U	1	Lave-mains réglementaire à commande fémorale - Forme arrondie - Équipé d'un dosseret, d'une corbeille, d'une brosse à ongle	400	440	755
PM31	U	1	Porte sac poubelle 100L avec ouverture à pince à pédale	450	535	810
LOCAL DECHETS						
CS1	U	1	Caniveau de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	300	300	~390
DM1	U	1	Désinsectiseur mural inox - 40W (1 tube de 40W) - Surface protégée : 50 m²	615	95	240
RL	U	1	Réfrigération du Local Poubelles +10/+12°C - Groupe frigorifique à distance	-	-	-
*DH	U	1	Poste hydraulique de lavage et de désinfection mural - A prévoir par le fournisseur de "Produits Lessiviels" - Pré-mélangeur à prévoir par le Lot "Équipements de Cuisine"	-	-	-
*CD	Ens	1	Ensemble de conteneurs à déchets - A fournir par l'organisme responsable de la collecte des ordures	-	-	-
STOCKAGE FROID / RESERVE ALIMENTAIRE						
SS	U	1	Siphon de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Grille inox antidérapante - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	200	200	~200
RS36	Ens.	1	Rayonnage de stockage à structure et clayettes en aluminium anodisé - 4 niveaux - Profondeur 500mm	5760	500	1750
AF42	U	1	Armoire froide Bi-température +/- GN2/1 - Finition inox - 2 compartiments de 300L chacun et 2 températures : positive et négative - Enregistreur mémoire de température avec connecteur USB (clé USB fournie)	740	835	2085
AF31	U	1	Armoire froide Positive GN2/1 - 650 Litres - Finition inox - 1 porte - Enregistreur mémoire de température avec connecteur USB (clé USB fournie)	740	835	2110

BILAN DES RÉSERVATIONS DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES =UNITAIRES=

ÉLECTRICITÉ [kW]				PLOMBERIE						OBSERVATIONS
Mono	Tri + N	Racc.	Ht [cm]	Ø EC	Ht [cm]	Ø EF	Ht [cm]	Ø EU	Ht [cm]	
				15/21	50	15/21	50	50	10	Matériel suspendu : vérifier résistance mur
								100	Sol	Réservations dans la dalle. Liaison équipotentielle
0.04		PC	240							
	3	Câble						40	Sol	Prévoir vidange Ø40mm pour condensats de l'évaporateur
				15/21	40	15/21	40			
								75	Sol	Réservations dans la dalle. Liaison équipotentielle
2.3		PC	220							Demander extraction au lot "Ventilation" si la Tre dépasse 35°C au-dessus de l'appareil
0.7		PC	220							Demander extraction au lot "Ventilation" si la Tre dépasse 35°C au-dessus de l'appareil

NOMENCLATURE, BESOINS EN FLUIDES ET ÉNERGIES DES MATÉRIELS

REP	QTE		DÉSIGNATION	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb		L	P	H
			OFFICE DE PREPARATION			
CS10	.U.	1	Caniveau de sol inox largeur 125mm - Boitier siphon en position centrale avec platine de reprise d'étanchéité à réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant en plusieurs parties manipulables facilement - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	1000	125	~100
SS	U	1	Siphon de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Grille inox antidérapante - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	200	200	~200
LM1	U	1	Lave-mains réglementaire à commande fémorale - Forme arrondie - Équipé d'un dosseret, d'une corbeille, d'une brosse à ongle	400	440	755
			La puissance cumulée de tous les appareils de cuisson ne devra pas excéder les 20kW !!			
FX15	U	1	Fourneau 4 plaques électriques carrés sur four électrique GN2/1 - 6kW	800	730	900
FR71	U	1	Friteuse électrique à poser - Bac de 6L - 4kg/h (6x6) - Panier de 190x200x110mm	290	485	435
<i>*HT</i>	U	1	<i>Hotte d'extraction à induction pour Fourneau de Cuisson : 1500 m3/h - Bas à 2.00m de hauteur - A prévoir au Lot "Ventilation"</i>	1500	1000	-
CR1	U	1	Cellule de refroidissement & surgélation : 25kg/cycle (+63°C à +10°C à cœur) et 12kg/cycle (+63°C à -18°C à cœur) - 5 niveaux GN1/1 espacés de 75mm - Sonde multipoint à piquer - Dessus inox avec dosseret arrière	755	695	877
AC2	U	1	Armoire de stérilisation des couteaux avec grille en fil inox - Capacité de 20 couteaux - Fermeture à clé	575	170	600
AF31	U	1	Armoire froide Positive GN2/1 - 650 Litres - Finition inox - 1 porte - Enregistreur mémoire de température avec connecteur USB (clé USB fournie)	740	835	2110
PL8	U	1	Plonge inox 2 bacs de 500x500x300mm avec égouttoir - Douchette mélangeuse avec col de cygne	1600	700	900
MR6	.U.	2	Meuble de rangement bas adossé - Portes coulissantes	1000	700	900
MR3	.U.	1	Meuble de rangement bas central traversant - Portes coulissantes sur 2 faces - Mobile avec 4 roulettes inox Ø125mm dont 2 à frein	1000	700	900

BILAN DES RÉSERVATIONS DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES =UNITAIRES=

ÉLECTRICITÉ [kW]				PLOMBERIE						OBSERVATIONS
Mono	Tri + N	Racc.	Ht [cm]	Ø EC	Ht [cm]	Ø EF	Ht [cm]	Ø EU	Ht [cm]	
								100	Sol	Réservations dans la dalle. Liaison équipotentielle
								75	Sol	Réservations dans la dalle. Liaison équipotentielle
				15/21	50	15/21	50	50	10	Matériel suspendu : vérifier résistance mur
	16.4	Câble	40							
3		Câble	40							
0.9		PC	120							
0.05		PC	200							
0.7		PC	220							Demander extraction au lot "Ventilation" si la Tre dépasse 35°C au-dessus de l'appareil
				20/27	40	20/27	40	75	10	Vidange à raccorder sur réseau EU grasse

NOMENCLATURE, BESOINS EN FLUIDES ET ÉNERGIES DES MATÉRIELS

REP	QTE		DÉSIGNATION	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb		L	P	H
MRA1	.U.	1	Meuble de rangement bas adossé en angle 90° - Porte battante en angle	1000	1000	900
AM1	.U.	1	Armoire murale de rangement avec portes coulissantes - Dessus penté	1200	400	600
MR12	U	1	Meuble de rangement adossé à tiroir - 3 tiroirs avec bac GN1/1-150mm	500	700	900
PM31	U	2	Porte sac poubelle 100L avec ouverture à pince à pédale	450	535	810
			PLONGE BATTERIE / LAVERIE VAISSELLE			
CS10	.U.	1	Caniveau de sol inox largeur 125mm - Boitier siphon en position centrale avec platine de reprise d'étanchéité à réglage adapté à la hauteur de la chape - Caillebotis inox antidérapant en plusieurs parties manipulables facilement - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	1000	125	~100
SS	U	1	Siphon de sol inox - Platine de reprise d'étanchéité avec réglage adapté à la hauteur de la chape - Grille inox antidérapante - Sortie verticale ou horizontale en fonction des contraintes de la structure	200	200	~200
PM31	U	2	Porte sac poubelle 100L avec ouverture à pince à pédale	450	535	810
TL3	.U.	1	Étagère mixte murale de triage et de stockage casiers de lavage	1100	500	870
TLG1	.U.	1	Table d'entrée à glissement - Plaque arrière avec dossier pour support douchette mélangeuse fournie - 2 bacs de prélavage de 500x400mm avec paniers récupérateurs de déchets	1700	700	900
AD2	U	1	Adoucisseur monobloc eau froide volumétrique électronique 10L de résine - Avec capot - Bac de 35kg de sel - 1,5kg de sel par régénération - Roulettes pivotantes pour déplacement aisé	320	500	795
LC1	U	1	Laveuse à capot relevable pour casier de 500x500mm - 60/30 casiers/h - Isolation double paroi - Commandes au-dessus du capot avec affichage digital - Break Rank + Pompe de rinçage - Condenseur récupérateur de chaleur pour alimentation EF 12°C	625	760	2000
TLG2	.U.	1	Table de sortie à glissement	600	600	900
*EXL	U	1	Bouche d'extraction Ø500mm pour Laveuse : 500 m3/heure - A prévoir au Lot "Ventilation"	Ø500 : 500 m3/h		

BILAN DES RÉSERVATIONS DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES =UNITAIRES=

ÉLECTRICITÉ [kW]				PLOMBERIE						OBSERVATIONS
Mono	Tri + N	Racc.	Ht [cm]	Ø EC	Ht [cm]	Ø EF	Ht [cm]	Ø EU	Ht [cm]	
										Matériel suspendu : vérifier résistance mur
								100	Sol	Réservations dans la dalle. Liaison équipotentielle
								75	Sol	Réservations dans la dalle. Liaison équipotentielle
								40	10	Matériel suspendu : vérifier résistance mur
				15/21	40	15/21	40	50	10	Vidange à raccorder sur réseau EU grasse
0.1		Câble	60			20/27	10	40	10	
	10.1	Câble	60	20/27	10	20/27	10	75	10	Vidange haute température siphonnée sous dalle sur réseau EU grasse

**NOMENCLATURE, BESOINS EN FLUIDES
ET ÉNERGIES DES MATÉRIELS**

REP	QTE		DÉSIGNATION	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb		L	P	H
SR1	U	1	Socle rouleur tout inox - Plateau inox fixe 510x510mm pour casiers de lavage - Sans rampe de guidage - Housse de protection	515	515	165
SR9	U	1	Chariot à glissières pour casiers de lavage 500x500mm - 8 niveaux espacés de 189mm + Housse de protection avec fermeture à glissières	630	630	1785
	SALLE A MANGER					
EF12	U	1	Refrigerateur d'eau compact à poser - 80L/h - 2 sorties commandées par 2 interrupteurs 3 positions (électrovannes) - Carrosserie inox	400	513	510
	VESTIAIRE SANITAIRE PERSONNEL MIXTE					
LM1	U	1	Lave-mains réglementaire à commande fémorale - Forme arrondie - Équipé d'un dossier, d'une corbeille, d'une brosse à ongle	400	440	755
AV1	U	2	Armoire vestiaire industrie salissante - Pour 1 personne - Dessus penté - Pieds inoxydables	400	500	1915
CLG1	U	1	Chariot linge sale 1 sac avec fermeture par couvercle - Équipé d'1 jeu de 2 sacs en toile amovibles	405	520	955
BN22	.U.	1	Banc central à lames bois	750	300	350
	LOCAL MENAGE					
*V1	U	1	Vidoir avec robinetterie - A prévoir au lot "Plomberie"	-	-	-
PC de Service						
*PCm	Ens	4	Prises de Courant de service Mono 240 V+T à répartir dans les locaux de travail (110cm de hauteur) - (Lot Électricité)	-	-	-
*PCt	Ens	2	Prises de Courant de service Tri 400 V+T+N à répartir dans les locaux de travail (110cm de hauteur) - (Lot Électricité)	-	-	-

BILAN DES RÉSERVATIONS DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES =UNITAIRES=

[illegible]

**NOMENCLATURE, BESOINS EN FLUIDES
ET ÉNERGIES DES MATÉRIELS**

REP	QTE		DÉSIGNATION	DIMENSIONS [mm]		
	U	Nb		L	P	H

BILAN TOTAL DES FLUIDES
- Totalisant tous les équipements listés -
- Valeurs non foisonnées -

BILAN ELECTRIQUE (hors PC banalisées)	
Puissance Électrique Totale	51.8 kW
Puissance Mono 230 V+T	16.3 kW
Puissance Tri 400 V+T+N	35.5 kW
Nombre d'arrivées électriques total	19
Nombre Total d'arrivées Mono 230 V+T	14
Nombre Total d'arrivées Tri 400 V+T+N	5

BILAN PLOMBERIE	
Nombre Total d'arrivées EC	9
Nombre Total d'arrivées EF	11
Nombre d'évacuations EU	20

**BILAN DES RÉSERVATIONS DES ÉQUIPEMENTS DE CUISINE
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES =UNITAIRES=**

ÉLECTRICITÉ [kW]				PLOMBERIE						OBSERVATIONS
Mono	Tri + N	Racc.	Ht [cm]	Ø EC	Ht [cm]	Ø EF	Ht [cm]	Ø EU	Ht [cm]	