

REAMENAGEMENT DES ESPACES DE RESTAURATION

Phase APD

CCTP
Equipements de cuisine



SOMMAIRE

1	GENERALITES.....	6
1.1	PRESENTATION DE L'OPERATION	6
1.2	DEFINITION DES LOTS	6
1.3	AVERTISSEMENT PRELIMINAIRE	6
1.4	ENERGIES ET FLUIDES DISPONIBLES	7
1.5	QUALIFICATIONS ET OBLIGATIONS DU SOUSMISSIONNAIRE.....	7
1.6	DOCUMENTS.....	8
1.6.1	Présentation des offres	8
1.6.2	Devis quantitatif estimatif.....	8
1.6.3	Moyens Organisationnels prévus dans le cadre de l'opération et les mesures pour HQE.....	8
1.6.4	Renseignements complémentaires	9
1.6.5	Documents à fournir lors des travaux.....	9
1.6.6	Documents à fournir en fin des travaux	9
1.7	GARANTIE – MAINTENANCE - SAV.....	10
1.7.1	Garantie - Maintenance	10
1.7.2	Service après-vente.....	10
1.7.3	Offre de maintenance.....	10
1.8	EXAMEN DE OFFRES	10
1.9	NORMES ET REGLEMENTATIONS	10
1.10	REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR	11
1.11	NORMES.....	12
2	MODES D'EXECUTION	17
2.1	MISE EN ŒUVRE.....	17
2.2	VALIDATION DES EQUIPEMENTS.....	17
2.3	DETAILS DES TRAVAUX.....	17
2.3.1	Travaux et prestations prévus.....	17
2.3.2	Limites de prestations	18
2.3.3	Travaux non prévus	21
2.3.4	Matériels existants récupérés et déplacés.....	21
2.4	REUNION DE CHANTIER.....	21
2.5	LIAISONS AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT.....	21
2.5.1	Généralités.....	21
2.5.2	Détails des prestations des différents corps d'état.....	22
2.6	CONTROLES – RECEPTIONS - GARANTIES.....	22
2.6.1	Contrôles en usine	22
2.6.2	Essais.....	22
2.6.3	Documents.....	22
2.6.4	Contrôles.....	22
2.6.5	Pré-réception.....	22

2.6.6	Réception des marchandises	23
2.6.7	Mise en service.....	23
2.6.8	Périodes de garantie	23
2.7	NETTOYAGE DES LIEUX.....	23
3	SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES.....	25
3.1	PLOMBERIE EAU CHAUDE – EAU FROIDE	25
3.1.1	Canalisations	25
3.1.2	Robinetterie	25
3.1.3	Fixations.....	25
3.1.4	Traitement de l'eau	26
3.1.5	Ecoulement - Vidange.....	26
3.2	ELECTRICITE.....	26
3.2.1	Conditions d'installation.....	26
3.2.2	Protection contre le feu et danger d'incendie	26
3.2.3	La commande et la protection des appareils de cuisson	27
3.2.4	Installation	27
3.2.5	Appareillage	27
3.2.6	Emplacement des appareils de cuisson.....	28
3.2.7	Protection des canalisations à leur entrée dans les appareils.....	28
3.2.8	Dispositifs de coupure et de commande.....	28
3.2.9	Dispositif de protection	28
3.2.10	Appareil déconnecté ou déplacé occasionnellement.....	28
3.2.11	Appareil déconnecté ou déplacé fréquemment (mobile).....	28
3.2.12	Prise de courant.....	28
3.2.13	Tableaux, coffrets, pupitres.....	28
3.2.14	Résistances, thermoplongeurs, bornes de raccordement - plaques	29
3.2.15	Protection des personnes	29
3.2.16	Protection contre les contacts indirects.....	29
4	SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES	30
4.1	GENERALITES SUR LES EQUIPEMENTS ET LEUR MISE EN ŒUVRE	30
4.1.1	Surfaces en contact direct avec les aliments.....	30
4.1.1.1	Généralités	30
4.1.1.2	Les angles	30
4.1.1.3	Méthode d'assemblage	30
4.1.2	Surfaces en contact INDIRECT avec les aliments.....	30
4.1.2.1	Généralités	30
4.1.2.2	Méthodes d'assemblage	30
4.1.2.3	Les dessus	31
4.1.3	Surfaces NON en contact avec les aliments.....	31
4.1.3.1	Généralités	31
4.1.3.2	Méthodes d'assemblage	31
5	PRESCRIPTIONS GENERALES DU MATERIEL.....	32
5.1	EQUIPEMENT INOX.....	32
5.1.1	Table de travail	32
5.1.2	Plonge	33
5.1.3	Placard mural	33
5.1.4	Etagère murale	33

5.1.5	Lave-mains mural à commande non manuelle	33
5.1.6	Stérilisateur à couteaux (armoire à ozone)	34
5.1.7	Caniveaux de sol (selon limite de prestation)	34
5.1.8	Siphon de sol (selon limite de prestation)	34
5.1.9	Destructeur d'insectes	35
5.1.10	Porte-sac poubelle à pince avec ouverture à pince	35
5.1.11	Poste de désinfection.....	35
5.2	EQUIPEMENT ELECTROMECHANIQUE.....	35
5.3	EQUIPEMENT DE REFRIGERATION.....	35
5.3.1	CHAMBRE FROIDE POSITIVE EN PANNEAUX INDUSTRIALISES.....	35
5.3.2	EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES.....	35
5.3.3	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE EN PANNEAUX INDUSTRIALISES.....	37
5.3.4	EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES.....	38
5.3.5	REFROIDISSEMENT DE LA PREPARATIONS FROIDES	39
5.3.6	EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES :	39
5.3.7	GROUPES FRIGORIFIQUES POSITIFS ET NEGATIF.....	41
5.4	EQUIPEMENT DE CUISSON.....	42
5.4.1	La cuisson horizontale	42
5.4.2	Sauteuse induction	42
5.4.3	Hotte de cuisson double ou triple flux.....	42
5.4.4	Hotte de cuisson simple flux four (selon bordereau).....	42
5.4.5	La cuisson verticale	42
5.5	EQUIPEMENT DE LAVAGE.....	42
5.5.1	Machine à laver à avancement automatique	42
5.5.2	Hotte de laverie.....	42
5.6	EQUIPEMENT DE SELF.....	43
5.6.1	Construction	43
5.6.2	Habillage de façades et latéraux.....	44
5.6.3	Connexion des meubles	44
5.6.4	Eléments de façade.....	44
5.6.5	Dessus neutre.....	44
5.6.6	Soubassement neutre.....	44
5.6.7	Généralités électriques	44
5.6.8	Dessus réfrigéré froid ventilé	44
5.6.9	Groupe compresseur	45
5.6.10	Dessus table chaude vitrocéramique.....	45
5.6.11	Présentoir pour meuble chaud	45
5.6.12	Dessus neutre	45
5.6.13	Soubassement neutre	45
5.6.14	Chariot à niveau constant	45
5.6.15	Meuble neutre de distribution salle	46
5.6.16	Présentoir à plateaux, pains et couverts.....	46
6	DESCRIPTION DU MATÉRIEL PAR ELEMENTS.....	47
7	Annexes.....	69
7.1	CADRE DE DECOMPOSITION DU PRIX GLOBAL ET FORFAITAIRE.....	69
7.2	PLANS.....	69
7.3	BILAN DES FLUIDES.....	69

1 GENERALITES

1.1 PRESENTATION DE L'OPERATION

Le présent lot a pour objet de définir les équipements de la cuisine et de self du **Centre hospitalier de SENS**.

Le nombre de rationnaires est de **2400 par jour 7 jours sur 7 jours** (1400 le midi et 1000 le soir) et **150 par jour** le midi 5 jours sur 7 jours au self du personnel.

Les entreprises devront répondre impérativement à l'intégralité d'un lot.

1.2 DEFINITION DES LOTS

Les prestations des présents lots ont pour objet : la fourniture, la livraison, la mise en place, le raccordement, les essais et la mise en route par l'entrepreneur titulaire des présents lots.

* Lot – EQUIPEMENT DE CUISINE / LAVERIE / PANNEAUX ISOTHERMES/ SELF / ALLOTISSEMENT CONDITIONNEMENT PROVISOIRE

* Lot EQUIPEMENT de cuisine comprend l'ensemble du matériel et équipement, inox, matériel électromécanique, cuisson, refroidissement froid, le lavage, les panneaux de chambres froides positives et négatives.

Outre la fourniture, le transport sur le site, la pose et la mise en service des équipements neufs des lots ci-dessus, la dépose et repose du matériel existants, les titulaires du présent lot devront, le cas échéant, prévoir une formation approfondie des équipements proposés auprès du personnel chargé de la maintenance (la durée sera comprise entre 2 et 5 jours). Un stage en usine est à prévoir pour les agents de maintenance.

Durant les travaux les titulaires du présent lot devront déposer certains équipements de cuisine existant, les entreposer et les reposer dès les travaux de second œuvre finis suivant le planning et le phasage établi par le maître d'œuvre. La liste du matériel existant est à consulter au chapitre « descriptif du matériel par éléments » ci-après.

1.3 AVERTISSEMENT PRELIMINAIRE

Les soumissionnaires doivent prendre connaissance de tous les termes du présent descriptif général, les prescriptions techniques particulières ne définissant que les aspects particuliers des fournitures propres à l'installation citée en référence.

De plus, les soumissionnaires sont réputés avoir pris connaissance :

de l'ensemble des plans « ARCHITECTE » et « TECHNIQUE »

de la nature et de l'emplacement des travaux

du planning prévisionnel avec l'obligation de parfaite réalisation (mise en service comprise) de l'ensemble du matériel.

des conditions générales et locales, concernant plus particulièrement :

- les moyens de communications
- le transport et le stockage du matériel avant utilisation
- les disponibilités de main d'œuvre
- les disponibilités en eau, en énergie électrique

- tout autre élément pouvant influencer sur la fourniture, l'installation et le prix des travaux, et pour lesquels des informations peuvent être raisonnablement obtenues.

D'une manière générale, l'entrepreneur devra l'ensemble des matériaux, travaux, fournitures et études nécessaires à la bonne réalisation du projet, sans qu'elle puisse se prévaloir d'une quelconque erreur ou omission dans le présent descriptif (même si ceux-ci ne sont pas précisément décrits) ou sur les documents graphiques.

Cela implique en particulier (sans que, pour autant, cette liste soit limitative) les travaux suivants :

la livraison, la fourniture et l'installation des équipements de cuisine,

les raccordements EC, EF, Vidanges, GAZ (si nécessaire) et Electricité depuis les attentes laissées au droit ou à proximité de chaque appareil par les entreprises spécialisées.

les installations de chantier qui lui sont nécessaires,

l'amenée et le repli du matériel de chantier,

le respect et la non-dégradation des locaux mis à sa disposition,

les finitions inox à apporter à l'ensemble de la cuisine : ajustage et raccordements lisses sans saillies ni recoins entre les éléments, cornières inox sur tous les angles saillants...

Enfin, les réponses des soumissionnaires doivent impérativement comporter les éléments complets d'appréciation de la qualité des équipements proposés, à savoir :

Marque

Référence complète avec options

Documentation

Ces informations devront clairement apparaître dans la Décomposition du Prix Global et Forfaitaire fourni **sous format informatique**, et dans le cadre joint au dossier.

Une réponse sur le cadre de Décomposition du Prix Global et Forfaitaire en format informatique est obligatoire.

Les marques et les matériels fournis devront être clairement identifiés sur le marché européen de la Grande Cuisine. Le cas échéant, il sera éventuellement demandé aux soumissionnaires de fournir des références précises et d'organiser des visites sur un site existant possédant des références similaires au présent projet.

1.4 ENERGIES ET FLUIDES DISPONIBLES

Électricité : TRI 400 V + Terre + Neutre ou MONO 240 V + Terre

Plomberie :

a) Eau froide brute

b) Eau Chaude Sanitaire

c) Eau froide Adoucie 5/7°TH

d) Gaz

1.5 QUALIFICATIONS ET OBLIGATIONS DU SOUSMISSIONNAIRE

Le soumissionnaire devra avoir la qualification : Qualicuisine 1.2.3.4.5.6.7

Le soumissionnaire devra mettre en avant la qualification de son personnel dans le domaine du froid industriel et commercial, en conformité avec l'article R.543-99 du code de l'environnement par un certificat délivré par un des organismes agréés par l'arrêté du 29 août paru au Journal Officiel du 12

septembre 2008 pour délivrer les attestations de capacité. Seuls les certificats suivants sont valables :

- SGS Certificate International Service (Catégories I, II, III, IV)
- Bureau Veritas (Catégories I, II, III, IV)
- Qualiclimafroid (Catégories I, II, III, IV)
- Cemafrid (Catégories I, II, III, IV)
- DEKRA (Catégories I, II, III, IV)

L'entrepreneur devra, de par ses qualifications et ses connaissances professionnelles, suppléer à toute erreurs ou omissions des plans ou du CCTP dont les indications n'ont pas de caractère limitatif. Il devra considérer comme étant prévus au marché et exécuter tous les travaux que les usages de sa profession indiquent comme nécessaires au parfait achèvement de l'ouvrage, dans les règles de l'Art et normes en vigueur.

1.6 DOCUMENTS

1.6.1 Présentation des offres

La présentation des offres devra principalement tenir compte de l'ordre numérique de la nomenclature du matériel, tant sur le plan descriptif que le plan estimatif.

Les offres devront être rédigées en 3 exemplaires (suivant R.P.A.O.) et comprendront :

Un devis descriptif précisant le programme du Marché et attirant l'attention sur les avantages du matériel proposé.

Toute documentation commerciale, photos, plans et descriptif technique avec repérage correspondant pour chaque équipement.

Un devis quantitatif estimatif (support informatique) suivant le modèle joint au présent cahier.

Présentation selon DPGF Ce devis devra être paraphé et signé avec cachet de l'entreprise.

Un tableau récapitulatif des puissances énergétiques.

Enfin, toutes les pièces constitutives du présent cahier devront être paraphées et signées avec le cachet de l'entreprise.

1.6.2 Devis quantitatif estimatif

Il devra obligatoirement être présenté selon le Cadre de Décomposition du Prix Global et Forfaitaire inclus au présent cahier.

le CDPGF serait fourni Sous format informatique, il devra être **dûment complété**.

LE CADRE DE DECOMPOSITION DES PRIX SERA A FOURNIR SOUS FORMAT EXCEL ; LA NON PRESENTATION DU DPGF SOUS LE FORMAT INFORMATIQUE SOUS LA PRESENTATION D'ORIGINE ENTRAINERA L'INVALIDITE DE L'OFFRE ;

1.6.3 Moyens Organisationnels prévus dans le cadre de l'opération et les mesures pour HQE

Le soumissionnaire devra exposer dans un mémoire technique les points suivants

- Encadrement de l'équipe sur le chantier et organigramme des intervenants,
- Mode de sélection et de gestion des sous-traitants proposés,
- Installation de chantier : moyens matériels prévus, organisation des circulations et contrôle d'accès,
- Sécurité et hygiène du chantier : présentation des dispositions prévues pour assurer la sécurité et l'hygiène pendant les travaux ;
- Propreté du chantier (matériel envisagé à cet effet) et présentation de la gestion des déchets (cantonnement, nettoyage) ;

- Maîtrise des nuisances sur l'environnement (bruit, poussière, évacuations des déchets et procédé ...).

A ce titre le soumissionnaire devra faire apparaître éventuellement un montant correspondant au prorata chantier.

1.6.4 Renseignements complémentaires

L'entreprise indiquera les conditions de la garantie aussi bien pour les matériels sous traités que son propre matériel.

Toutes exclusions à la garantie, en matériaux, réduction de temps, etc., devront être signifiées.

En outre, elle détaillera, si besoin, les moyens d'intervention qu'elle envisage pour l'installation présente.

L'entreprise devra également indiquer les conditions de règlement de la prestation.

1.6.5 Documents à fournir lors des travaux

L'adjudicataire du présent lot devra fournir dans **un délai de 15 jours** après la réception de l'ordre de service, le ou les plans cotés des réservations techniques des équipements qu'il fournit ainsi que le bilan des fluides. Ces plans devront parvenir au coordinateur (ou à défaut au Maître d'œuvre) qui en assurera la diffusion.

En outre, il devra également établir :

Les plans d'exécution cotés au 1/50^è, 1/20^è avec indication des ouvrages nécessaires à la mise en œuvre exécutés par d'autres corps d'état (dimensions, ouvrages maçonnés, surcharges éventuelles, etc.).

Toutes autres pièces graphiques nécessaires à la bonne exécution des ouvrages concernant les équipements de cuisine.

Un document de synthèse reprenant l'ensemble des fiches techniques des équipements prévus dans son lot et validé par la maîtrise d'œuvre.

Le titulaire du lot A Equipement de cuisine devra la synthèse des plans entre le lot A et le Lot B et fera apparaître sur ces plans de réservations les attentes prévues pour le lot B. conditionnement de barquettes

1.6.6 Documents à fournir en fin des travaux

Les installations terminées et avant la réception, l'entrepreneur devra fournir les documents suivants en trois exemplaires :

les notices d'entretien et cahier de fonctionnement des appareils

Les schémas des installations électriques situées dans les coffrets, armoires ou appareils, représentant sous une forme simplifiée et sans équivoque, les divers organes existants et notamment ceux qui sont mentionnées dans les instructions de fonctionnement.

les schémas techniques à afficher sous plastique rigide et transparent avec encadrement.

un contre calque de ces plans

les tirages des plans des installations exécutées.

la liste de l'ensemble des fabricants ou sous-traitants, avec leurs références

fourniture du certificat de raccordement gaz le cas échéant.

Les pièces du DOE en format informatique, les plans en dwg

Tous ces documents sont à établir en français et seront remis lors de la réception des installations.

1.7 GARANTIE – MAINTENANCE - SAV

1.7.1 Garantie - Maintenance

- a) Suivant la loi n° 78-12 du lot 4.01.78, les installateurs doivent une garantie de parfait achèvement d'une année suivant article 1792-6, et une garantie de bon fonctionnement d'une durée de 1 an suivant article 1792-3.
- b) La maintenance sera gratuite durant l'année du parfait achèvement des installations y compris main d'œuvre, déplacements, fourniture des pièces et matériel.

Le contrat d'entretien ne débutera qu'un an après réception.

1.7.2 Service après-vente

L'entreprise indiquera ses possibilités locales :

Adresse

Numéro de téléphone

Nom du responsable du service après-vente

Délais habituels pour intervention

En annexe des tableaux d'offres de prix, l'entreprise présentera un tableau chiffré indiquant le détail des pièces détachées nécessaires pour les appareils.

1.7.3 Offre de maintenance

Néant.

1.8 EXAMEN DE OFFRES

L'offre sera jugée sur les critères suivants :

Critères techniques : 40 %

Critères Valeur prix : 60 %

Pour l'appréciation des offres, il sera principalement tenu compte des critères suivants pour la note technique :

- Fourniture (Conception et robustesse du matériel proposé, Rapport qualité /prix du matériel proposé)
- Maintenance et sécurité (facilité d'exploitation et d'entretien – Ergonomie – Sécurité, possibilité locale du service après-vente)
- Moyen mis en œuvre et méthodologie, références et Classification professionnelle
- Calendrier et personnel
- Conformité offre / CCTP
- Uniformité du dossier et des matériels proposés

1.9 NORMES ET REGLEMENTATIONS

L'entrepreneur se conformera aux règles de construction du 14 juin 1969 et ses annexes.

Les travaux seront exécutés selon la normalisation française publiée dans le R.E.E.F. et les D.T.U. et plus particulièrement suivant les prescriptions des Services Municipaux et des Compagnies Distributrices des différents fluides.

Les installations seront livrées complètes, testées, en parfait état de fonctionnement et conformes aux réglementations relevant des techniques mises en œuvre pour l'exécution du présent projet, annexes et additifs compris.

1.10 REGLEMENTATIONS EN VIGUEUR

Marquage CE

Directive 93/68/CEE et Décision du Conseil 93/465/CEE du 22 juillet 1993, relatives au marquage CE (J.O.CE N°L220 du 31 août 1993).

Basse tension

Directive 73/23/CEE du 19 février 1973 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Compatibilité électromagnétique

Directive 89/336/CEE de la Commission et modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques, outils portatifs et appareils similaires.

Machines

Directive 98/37/CEE du 22 juin 1998 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux Machines.

Appareils à gaz

Directive 90/396/CEE du 29 juin 1990 modifiée par la directive 93/68/CEE du 22 juillet 1993 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux appareils à gaz.

Equipements sous pression

Directive 90/488/CEE du 17 septembre 1990 relative aux récipients à pression simple.

Hygiène alimentaire

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

Matériaux au contact des aliments

Directive 82/711/CEE du Conseil du 18 octobre 1982, établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 85/572/CEE de la Commission du 19 décembre 1985 concernant les matières plastiques fixant la liste des liquides simulateurs à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

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

Directive 90/128/CEE de la Commission du 23 février 1990 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 92/39/CEE de la Commission du 14 mai 1992 modifiant la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 93/8/CEE de la Commission du 15 mars 1993, modifiant la directive 82/711/CEE du Conseil établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires.

Directive 93/9/CEE de la Commission du 15 mars 1993, modifiant la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires.

Directive 95/3/CEE de la Commission du 14 février 1995 portant modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 96/11/CEE de la Commission du 5 mars 1996 portant modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 97/48/CE de la commission du 29/07/97 portant 2° modification de la directive 82/711/CEE du conseil établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

1.11 NORMES

L'établissement est classé ERP catégorie 4.

L'entrepreneur consulté devra tenir compte des impératifs suivants :

- Le présent cahier intitulé Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.).
- Le quantitatif.
- Les documents, normes, règlements divers dont l'énumération ci-après n'est pas limitative :
 - Règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
 - Règlement (CE) n° 852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
 - Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
 - Règlement (CE) N° 931/2011 du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement 178/2002.
 - Décret n° 2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
 - Arrêté ministériel du 21/12/2009 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.
 - Les normes de l'Association Française de Normalisation (AFNOR).
 - Les règlements établis par les Services Publics, semi-publics ou professionnels : Electricité de France, Union Technique de l'Electricité Centre Scientifique des Techniques du Bâtiment (C.S.T.B.), etc.,
 - Le code du travail et plus particulièrement, les articles en vigueur relatifs aux grandes cuisines.
 - NF C 12.100 : Décret du 14 Novembre 1962 et additif relatif à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques,
 - NF C 12.200,
 - NF C 15.100 et additifs relatifs aux installations électriques de première catégorie,
 - UTEC 15.201 : relative aux installations électriques dans les grandes cuisines.

- Les textes constituant le règlement de sécurité contre l'incendie ; dispositions générales, arrêté du 25 juin 1980,
- Les textes constituant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.
- Les textes relatifs à la réglementation des appareils à gaz (NF 32 725 et NG 30),
- Tous les textes se rapportant aux caractéristiques du matériel, sur sa fabrication et son utilisation, et en particulier : la circulaire Ministérielle du 27 Juin 1980 "Règles d'hygiène applicable aux matériels utilisés dans l'alimentation collective et lors de toute transformation de denrées alimentaires",
- Décrets du 15/07/80 à la sécurité du personnel et en particulier les décrets 80542 et 80543 - Arrêté du 26 septembre 1980 (J.O. 15 octobre 1980),
- Les textes relatifs à l'hygiène et règlement sanitaire (articles GC.), à savoir : règlement sanitaire du Département.

Normes diverses dont l'énumération ci-après n'est pas exhaustive :

Seules les éditions principales des normes ont été mentionnées.

Il est nécessaire de se référer également aux amendements correspondants.

Généralités :

NF EN 50-106 : 1997	C 73-102	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN 60335-1 et de la EN 60937.
NF EN 292-1 : 1991	E 09-001-1	Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux de conception.
NF EN 292-2 : 1991	E 09-001-2	Partie 1 : terminologie de base, méthodologie. Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux de conception. Partie 2 : principes et spécifications techniques.
NF EN 563 : 1994	X 35-111	Sécurité des machines. Températures des surfaces tangibles. Données ergonomiques pour la fixation des températures limites de surfaces chaudes.
NF EN 1672-2 : 1997	U 60-011-2	Machines pour les produits alimentaires. Notions fondamentales. Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène.
NF EN 60-204-1 : 1998	C 79-130	Sécurité des machines. Equipement des machines. Première partie : Règles générales.
NF EN 60-529 : 1993	C 20-010	Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP).
NF EN 60335-1 : 1995	C 73-800	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Première partie : Prescriptions générales.
NF EN 60335-2-14	C 73-814	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : règles particulières pour les machines de

		cuisine.
NF EN 60335-2-64 : 1994	C 73-864	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électrique à usage collectif.
NF EN 60 704-1 : 1995	S 31-090	Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues. Première partie : règles générales.
NF X 35-104 : 1983		Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils.
NF X 35-105 : 1981		Commandes. Organes de service. Eléments de choix, caractéristiques, dimensions, emplacements, efforts.
NF X 35 107 : 1985		Dimensions des accès aux machines et installations.
NF X 35-109 : 1989		Ergonomie. Limites acceptables de port manuel de charges par une personne.
NF X 60-200 : 1985		Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel. Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation.
XP U 60-010 : 1998	U 60-010	Matériels agro-alimentaires. Principes de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage des machines et équipements utilisés dans l'artisanat, le commerce alimentaire de détail et la restauration collective.
PR EN 1717 – Partie 1		Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour.
Batteurs mélangeurs :		
NF EN 50-106 : 1997	C 73-102	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN 60335-1 et de la EN 60937.
NF EN 60-204-1 : 1998	C 79-130	Sécurité des machines. Equipement des machines. Première partie : Règles générales.
NF EN 292-1 : 1991	E 09-001-1	Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux de conception. Partie 1 : terminologie de base, méthodologie.
NF EN 292-2 : 1991	E 09-001-2	Sécurité des machines. Notions fondamentales, principes généraux de conception.

Partie 2 : principes et spécifications techniques.

NF U 61 050 : 1985

Matériels agro-alimentaires. Mélangeurs-malaxeurs à cuve verticale fixe en fonctionnement. Prévention intégrée.

NF X 35-104 : 1983

Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils.

NF X 35-107 : 1985

Dimensions des accès aux machines et installations.

Matériels de cuisson : Fours, sauteuses :

NF EN 60335-2-36 : 1995 C 73-836

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
Deuxième partie : règles particulières pour les cuisinières, les fours, les tables de cuisson et les foyers de cuisson électriques à usage collectif.

NF EN 60335-2-39 : 1996 C 73-839

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
Partie 2 : règles particulières pour les sauteuses électriques à usage collectif.

NF EN 60335-2-42 : 1996 C 73-842

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
Partie 2 : règles particulières pour les fours électriques à convection forcée, les cuiseurs vapeurs électriques et les fours combinés vapeur-convection électriques à usage collectif.

NF EN 60335-2-49 : 1993 C 73-849

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
Deuxième partie : règles particulières pour les armoires chauffantes électriques destinées à usage collectif.

Lave-vaisselle :

NF EN 60335-2-58 : 1993 C 73-858

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
Deuxième partie : règles particulières pour les lave-vaisselle.

NF C 79-520 : 1980 C 79-520

Appareils électriques de grandes cuisines. Machines à laver la vaisselle à usage des collectivités. Règles de sécurité.

Matériels frigorifiques :

NF D 74-201: 1990

Meubles frigorifiques. Meubles de conservation au froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance.

NF EN 60 335-2-24 : 1995 C 73-857

Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
Deuxième partie : règles particulières pour les réfrigérateurs, les congélateurs et les fabriques de

		glace.
PR EN 60335-2-89 : 1999	C 73-889	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les armoires réfrigérées commerciales avec ou sans compresseur incorporés.
Coupe-légumes :		
NF EN 1678 : 1998	U 64-051	Machines pour les produits alimentaires. Coupe légumes. Prescriptions relatives : la sécurité et l'hygiène.

2 MODES D'EXECUTION

2.1 MISE EN ŒUVRE

Les Adjudicataires des lots devront la mise en place de ses équipements selon les dispositions prévues dans les plans contractuels (plans exécution des ouvrages dûment approuvés par le Maître d'Œuvre). Il doit s'assurer que l'état du chantier et son accès permettent de procéder dans des conditions normales à la bonne exécution de la mise en œuvre de ses fournitures. A ce titre il doit s'assurer que les emplacements réservés à ses ouvrages sont conformes aux dispositions portées dans son marché et aux dispositions de ses plans acceptés. Pour ce faire l'adjudicataire doit vérifier, au fur et à mesure de l'avancement des ouvrages dus par les autres corps d'état, du respect de ses plans d'exécution et ceci spécialement lors du tracé des cloisonnements, avant exécution de la chape et du carrelage, des passages des réseaux... Si besoin est, et selon les contraintes de chantier, il adapte (sans plus-value) ses équipements afin que l'implantation de ses plans d'exécution validés par le Maître d'œuvre soit respectée.

Il devra également faire son affaire des moyens de manutention, de levage, ainsi que des échafaudages et engins qui sont nécessaires à la réalisation de ses ouvrages.

Il veillera à ce qu'au cours de la réalisation de ses ouvrages, aucun dommage ne soit causé aux ouvrages exécutés, avant son entrée sur le chantier, par les autres corps d'état.

Tout dégât perpétré par lui, lui sera imputé après remise en conformité par le corps d'état concerné.

2.2 VALIDATION DES EQUIPEMENTS

Les adjudicataires des lots fourniront au Maître d'œuvre une fiche technique détaillée de chaque équipement.

Les équipements seront réputés conformes après visa du Maître d'œuvre SODEXO.

Les équipements ou mobiliers sur mesure feront obligatoirement l'objet de plans de détails précis avec cotes.

Tout équipement n'ayant pas fait l'objet de la présente procédure sera systématiquement refusé lors de la réception.

Les équipements de cuisine existants à récupérer dans le projet seront repérés et étiquetés suivant les repères du plan d'exécution pendant toute la période de travaux jusqu'à la réception des ouvrages.

Le matériel de cuisine existant récupéré sera sous la responsabilité de l'adjudicataire du présent lot jusqu'à la réception des travaux.

2.3 DETAILS DES TRAVAUX

2.3.1 **Travaux et prestations prévus**

Ces travaux et prestations diverses à la charge du titulaire des présents équipements de cuisine comprennent les calculs, les dessins d'exécution, les fournitures, le transport, la mise en œuvre de tous les matériaux et la pose de tous les matériels et appareils jusqu'à leur mise en service.

Ces travaux et prestations comprendront notamment :

Les plans d'exécution et de réservation

La fixation au sol ou aux murs de tous les appareils y compris les matériels relatifs au stockage

Les installations frigorifiques et des meubles réfrigérés (selon bordereau descriptif)

Les liaisons frigorifiques des condenseurs aux évaporateurs avec toutes les protections mécaniques nécessaires
Les canalisations de raccordement en eau froide et en eau chaude des appareils depuis les attentes du plombier
Les canalisations et organes d'évacuation compris entre appareils et attentes du plombier
Les scellements et ragréages de finition nécessaires
L'enlèvement des gravats et déchets éventuels jusqu'à la benne
Le nettoyage soigné des appareils
Les installations du présent lot (réalisées dans des locaux finis)
Les cloisonnements et revêtements de surface tels que carrelages et peintures exécutés par les titulaires des lots concernés seront achevés. Toute détérioration sera à la charge du présent lot

2.3.2 Limites de prestations Plomberie

L'entreprise spécialisée « PLOMBERIE » fournira et installera toutes les installations en eau froide, eau chaude, et les évacuations, telles que définies et positionnées suivant les demandes figurant sur les plans techniques.

Toutes ces alimentations seront munies de robinets d'arrêt situés à une hauteur définie par l'entreprise titulaire du présent lot, qui aura à sa charge le raccordement de tous ses appareils depuis l'appareil lui-même jusqu'à l'attente laissée par l'entreprise « PLOMBERIE ».

Les évacuations pour les fours mixtes et la machine à laver à avancement automatique seront effectuées en fonte ou en PVC haute température par le lot plomberie et laissées en attente au droit des appareils conformément au plan du lot cuisine.

Dans la fourniture des plonges, bacs sur table ou matériel nécessitant une alimentation en eau, le titulaire du présent lot cuisine devra les robinetteries, siphons sur bacs, et en général, tous les appareillages et accessoires, nécessaires à l'alimentation ou à l'évacuation de l'eau.

Pour le raccordement des évacuations, il devra le calfeutrement des attentes en fonte nécessaire à l'étanchéité de ses propres tuyauteries raccordées sur les attentes laissées par l'entreprise « PLOMBERIE »

L'entreprise de plomberie doit le raccordement des siphons de sol et caniveaux de sol.

La fourniture des caniveaux et siphons de sol est à la charge du lot cuisine.

IMPORTANT : Dans le cas où un appareil fourni par le titulaire du présent lot nécessite une alimentation traitée (four mixte, cuiseur, machine à laver, etc.), le raccordement sera à la charge du titulaire de ce lot, le traitement étant à la charge du lot « PLOMBERIE ».

Evacuations

Toutes les évacuations des appareils seront effectuées en tube cuivre ou PVC par le(s) présent(s) lot(s) et amenées sur les attentes installées par le plombier à 0,10 du sol fini.

Les évacuations seront regroupées dans la mesure du possible afin de limiter le nombre de fourreaux en plancher.

L'ensemble des plonges et tables avec bac doivent être prévu avec une évacuation directe vers un caniveau ou sur évacuation classique selon bilan des fluides et descriptifs.

Alimentation Gaz

L'installation doit être conforme aux textes RSCI, GZ et GC

Le raccordement du matériel doit être conforme également à ces textes

Toutes les alimentations des appareils seront effectuées en tube cuivre ou en raccord métallique sans joint ou souple avec une protection métallique sera à charge de ce présent(s) lot(s) entre

l'appareil et les attentes installées par le plombier et équipée(s) de vanne d'isolation de type ¼ de tour par appareil et d'un dispositif de coupure centralisé.

Electricité

L'entreprise spécialisée « ELECTRICITE » fournira et installera toutes les alimentations « FORCE » et « LUMIERE » pour les locaux réfrigérés et chambres froides telles que définies et positionnées selon les demandes figurant sur les plans et bilan de fluide.

L'entreprise spécialisée « ELECTRICITE » fournira et installera toutes les alimentations en courant faible selon bilan des fluides et toute(s) indication(s) sur plan ou autre.

Ces alimentations seront laissées en attente soit :

- sur prise de courant
- sur boîte de raccordement
- sur combiné ou discontacteur
- par câble sortant du sol, avec trois mètres minimums de libre

Des lignes seront prévues dans le tableau général. En aucun cas ces protections doivent être considérées comme les protections des machines.

L'entrepreneur devra vérifier les prestations demandées à l'entreprise d'« ELECTRICITE »

Le prestataire du présent lot aura à sa charge le raccordement et la mise à la terre de toutes les masses métalliques accessibles des différents appareils à partir des attentes laissées par l'entreprise d'« ELECTRICITE ».

L'entrepreneur exécutera particulièrement les liaisons équipotentielles supplémentaires nécessaires à la protection contre les contacts directs. Ces installations seront réalisées conformément aux règles d'art et à la réglementation en vigueur.

Pour tous les matériels mécaniques :

L'entreprise titulaire du présent lot aura à sa charge la fourniture des protections de chaque appareil, qui seront :

- soit incorporées dans l'appareil même,
- soit à proximité de l'appareil.

Le raccordement complet entre l'attente laissée par l'entreprise d'« ELECTRICITE » et la protection de l'appareil, ainsi que le raccordement entre la protection et l'appareil sont à la charge du présent lot.

Pour tous les matériels autres que mécaniques :

Le raccordement complet des appareils décrits sera à la charge de l'entrepreneur titulaire du présent lot et comprendra d'une part la fourniture et l'installation de (ou des) armoire(s) spécifique(s) au dit matériel équipé et, d'autre part, toute la distribution électrique depuis les attentes laissées par l'entreprise « ELECTRICITE » jusqu'aux appareils, raccordement compris.

La (ou les) armoire(s) alimentée(s) suivant les prestations énumérées (voir ci-dessus les limites des prestations) sera (ou seront) conforme(s) aux Normes UTE et comprendra (ont) les éléments suivants :

- 1 disjoncteur différentiel
- la protection, la coupure et le départ de chaque ligne de chaque ligne
- la production et la protection du circuit de commande 24 volts (sauf si intégrée aux appareils)
- les organes de télécommande, de coupure
- un coup de poing d'arrêt d'urgence condamnant l'alimentation générale du fourneau ou groupe de matériel en cas de nécessité

- les commandes et signalisations, sur tous les appareils formant le (ou les) fourneau(x) seront en 24 volts maximum.

Pour les groupes compresseurs des meubles réfrigérés :

L'électricien amènera une alimentation par groupe qui aboutira sur un interrupteur d'isolement situé près de chaque groupe, fourni par le(s) présent(s) lot(s).

En résumé :

L'alimentation de tous les appareils et matériel sera effectuée par le lot ELECTRICITE jusqu'aux emplacements définis par le Titulaire du(s) présent(s) lot(s). Chaque alimentation sera protégée en tête de ligne dans l'armoire générale. Les attentes, à raccorder sur les équipements du(s) présent(s) lot(s) devront avoir une longueur libre de 3 mètres.

Les protections des alimentations, à la charge du lot ELECTRICITE, ne dispensent pas la mise en place des protections propres aux appareils et équipements fournis par le(s) présent(s) lot(s), qui informera le lot ELECTRICITE de ces éventuelles protections.

Le titulaire du(s) présent(s) lot(s) doit fournir des plans techniques définissant ses besoins en fluides ou énergie pour permettre aux lots PLOMBERIE et ELECTRICITE d'assurer les amenées et évacuations nécessaires. Toute erreur ou oubli sur ses plans engage la responsabilité du(s) titulaire(s) du(s) présent(s) lot(s) qui supportera les conséquences des modifications éventuelles.

Maçonnerie - Socle

Les murs, murets, guichets, passages et socles sont définis dimensionnellement sur les plans et ne pourront en aucun cas subir des modifications.

Néanmoins, le titulaire du présent lot devra avant toute exécution en atelier, vérifier les côtes sur le chantier.

Le présent lot devra l'établissement des plans de positionnement des caniveaux et siphons de sol et de l'ensemble des réservations en maçonnerie nécessaire à l'implantation des équipements.

Il devra aussi, le cas échéant, signaler au maître d'œuvre toute anomalie ou présence d'obstacle divers (tel que tuyauteries) qui ne seraient pas figurées sur les plans et qui risqueraient d'entraver la mise en place du matériel qu'il doit installer.

Caniveaux – Siphon De Sol – Séparateur à Fécule

Le présent lot a la charge la fourniture des siphons et des caniveaux de sol de la cuisine.

Il devra l'établissement des plans et la vérification des positionnements en fonction du matériel fourni.

La pose et le raccordement des caniveaux et siphons sont à la charge au lot plomberie et revêtement de sol.

Séparateur à graisse existant.

Ventilation

Le présent lot a la charge de la fourniture et la pose des hottes de ventilation jusqu'aux viroles. Y compris toutes sujétions de finition, de raccord et de coordination avec le lot faux plafond.

Il devra fournir le plan d'implantation des hottes et indiquer les débits d'extraction :

Le raccordement et la fourniture des gaines, trappes de visite, extracteur et CTA sont à la charge du Lot CVC.

Lot froid

Le présent lot prend à sa charge la fourniture et la pose des organes de froid des locaux et chambres froides y compris liaison et toutes sujétions de finition. .

Il doit la fourniture et la pose des groupes de réfrigération et liaison frigorifique pour les chambres froides et les cellules de refroidissement selon prescription de positionnement de groupe et sujétions de finition et de positionnement.

Les lots CVC et équipements de cuisine devront se coordonner pour regrouper le plus possible les liaisons frigorifiques afin d'optimiser les traversées. Le rebouchage en façade doit être assuré par les deux lots.

2.3.3 Travaux non prévus

Les travaux et prestations, n'étant pas à la charge du titulaire du présent lot seront essentiellement :

Tous travaux de cloisonnement, carrelage et peintures,

L'étanchéité des sols,

Les travaux de plomberie autres que ceux définis précédemment,

L'extraction mécanique et les principaux réseaux de gaines,

L'éclairage électrique ambiant des locaux y compris les chambres froides,

L'alimentation électrique des appareils, hormis leurs raccordements

2.3.4 Matériels existants récupérés et déplacés

L'entreprise adjudicataire du lot cuisine relèvera tous les matériels de cuisine à déposer, à déplacer et à reposer.

Elle procédera à un étiquetage conforme au plan de cuisine du matériel de cuisine à déplacer.

Elle aura la charge de fournir aux lots second œuvre tous les besoins en fluides des équipements concernés.

2.4 REUNION DE CHANTIER

L'entrepreneur titulaire du présent lot sera tenu d'être présent (ou de se faire représenter) à toutes les réunions de chantier (hebdomadaire au maximum) auxquelles le Maître d'œuvre ou le Maître d'Ouvrage l'aura convoqué.

En cas d'absence non motivée, ou de retard injustifié, exagéré ou répété, l'entreprise fera (le cas échéant) l'objet d'une amende selon les prescriptions du C.C.A.P.

2.5 LIAISONS AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT

2.5.1 Généralités

L'Adjudicataire du présent lot devra :

se mettre en rapport avec les autres corps d'état concernés par son lot.

Participer aux réunions de chantiers, de coordinations, de synthèse, chaque fois que la maîtrise d'œuvre le jugera nécessaire.

Le contrôle des cloisonnements et réservations nécessaires à la bonne installation de ses équipements. Sans remarques écrites de sa part, les cloisonnements et les réservations seront considérés comme conformes et la remise en état sera exécutée à ses frais.

Consulter ou se procurer, à sa charge, outre les plans architecte nécessaires, toutes les pièces des dossiers et autres corps d'état les concernant, notamment les devis descriptifs (il ne pourra en aucun cas, ni aucun moment, faire état de ne pas les avoir consultés et de les ignorer).

Prendre contact avec les adjudicataires des autres lots, afin de convenir avec eux des dispositions communes à adopter et de mettre au point dans le détail tout ce qui concerne la réalisation de leurs ouvrages respectifs.

2.5.2 **Détails des prestations des différents corps d'état**

Voir CCTP du maître d'œuvre.

2.6 CONTROLES – RECEPTIONS - GARANTIES

2.6.1 **Contrôles en usine**

Le maître d'œuvre se réserve le droit de procéder à toutes les visites que le maître d'ouvrage ou lui-même estimera nécessaire chez le titulaire du lot ou son fournisseur pendant la fabrication du matériel.

La réception en usine n'engagera en rien le maître d'œuvre ou le maître d'ouvrage en ce qui concerne la réception du matériel après son installation.

2.6.2 **Essais**

Avant la mise en route des installations et la livraison de l'équipement au personnel d'exploitation, les essais seront effectués par l'entreprise qui devra prendre en considération et à ses frais toutes les observations faites par la Commission et devra être présent au cours des vérifications pour procéder aux opérations de démontage et remontage nécessaires.

Ces essais seront sous la seule responsabilité de l'entrepreneur qui doit, dans tous les cas, les frais d'essais, la fourniture de tout le matériel nécessaire aux essais demandés (thermomètre, manomètre, appareils enregistreurs, etc.).

Pour tout le matériel alimenté en électricité, un procès-verbal de mesure d'isolement et de vérification des installations électriques, délivré par le service agréé, devra être fourni au maître d'ouvrage par l'entreprise.

2.6.3 **Documents**

Voir paragraphes précédents

2.6.4 **Contrôles**

Les installations seront contrôlées par le maître d'ouvrage et le maître d'œuvre pendant leur exécution et après leur achèvement.

Le but de ces contrôles est de vérifier que les installations sont conformes à celles prévues au présent cahier et que leur exécution ne présente pas de dispositions contraires aux prescriptions particulières du marché énoncées dans les descriptifs, aux normes en vigueur, aux règles de l'art et, éventuellement, au cahier des prescriptions spéciales.

2.6.5 **Pré-réception**

Avant la mise en service et au jour fixé par le Maître d'œuvre, en présence de l'entrepreneur du lot intéressé ou de son représentant qualifié, il aura procédé à une pré-réception. Les frais des essais demandés par le maître d'œuvre ainsi que la fourniture du matériel et personnel nécessaire seront supportés en totalité par l'entreprise titulaire du présent lot.

Celle-ci aura pour but de vérifier :

La conformité au présent descriptif, normes et D.T.U. en vigueur des installations.

La bonne exécution des installations réalisées et la livraison des fournitures.

Seront notamment vérifiés lors de cette pré-réception :

- Les quantités, mètres, marques, qualité des matériels et de leur mise en œuvre
- Les appareils de régulation, de sécurité et d'alarme

Dans un délai de 15 jours à compter de la pré-réception :

Les fournitures manquantes devront être livrées et mises en place.

Les fournitures défectueuses devront être remplacées.

Les fournitures reconnues en nombre insuffisant devront être complétées.

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

2.6.6 Réception des marchandises

La réception ne pourra être prononcée qu'après achèvement complet des prestations.

Elle ne pourra être réalisée qu'après la pré-réception et après que les essais se soient révélés satisfaisants.

Les frais des essais demandés par le maître d'œuvre ainsi que la fourniture du matériel et personnel nécessaire seront supportés en totalité par l'entreprise titulaire du présent lot.

Elle sera prononcée par le Maître d'œuvre lors d'une réception unique pour tous les corps d'état. Elle marquera la prise en charge des installations par le Maître d'Ouvrage et le début de la période de garantie.

Au cas où une carence quelconque de l'entrepreneur postérieure au procès-verbal d'essais compromettrait la mise en service normale à la date fixée, le Maître d'œuvre pourra faire achever ou remettre en état les installations par une entreprise de son choix et retrancher du prix global toutes les dépenses qui en résulteront.

2.6.7 Mise en service

La première mise en service normale sera effectuée par l'entrepreneur titulaire du ou des lots intéressés, sous sa responsabilité et en présence du personnel d'exploitation.

Lors de la mise en service, l'entrepreneur communiquera au personnel concerné toutes les informations utiles et nécessaires concernant le fonctionnement et l'entretien des appareils et installations. Cette assistance à la mise en route se fera sur une période de au moins une journée avec un apprentissage coordonné entre les techniciens, le personnel et la Caisse des écoles.

2.6.8 Périodes de garantie

Durant la période de garantie d'un an, l'entrepreneur devra intervenir dans les 24 heures à compter de la réception de la demande.

Le constat de fin de période de garantie ne pourra être prononcé qu'un AN (1 an) après la réception si le fonctionnement n'a donné lieu dans l'intervalle, à aucune observation à laquelle l'entrepreneur n'aurait pu remédier immédiatement.

Dans ce cas, la période de garantie sera augmentée du nombre de jours qui auront été nécessaire à la remise en parfait état de fonctionnement.

Au-delà de la période de garantie, l'entreprise devra avoir fourni, avec son offre, une proposition de contrat sur les bases de la garantie.

2.7 NETTOYAGE DES LIEUX

Le titulaire du présent lot devra impérativement évacuer tous emballages et caisses ayant servis à leurs approvisionnements, ainsi que les gravats, causés par le scellement des appareils.

Les protections des appareils (bâches, feuilles plastiques, films de protection des inox, etc.) seront aussi évacuées pour la réception.

Par évacuation, il faut entendre : le ramassage, la sortie et l'enlèvement à la décharge, sans pouvoir prétendre à aucune indemnité. **Les enlèvements sont à effectuer 24 heures avant les essais.**

Le ramassage, la sortie et la mise à la benne commune sans pouvoir prétendre à inscription au compte prorata.

L'entreprise ne pourra prétexter aucune cause extérieure en dérogation à cette clause de nettoyage des lieux. Le seul juge pour établir la responsabilité en cas de litige sur l'origine des gravois ou autres détritrus non enlevés en temps utile, seront le Maître d'œuvre et le pilote de chantier. Celui-ci pourra sans préavis, au plus tôt 24 heures avant les essais, en confier l'enlèvement à une entreprise extérieure, à la charge proportionnelle des adjudicataires. De plus, si des emballages ou déchets volumineux entravent à quelque moment que ce soit l'achèvement des travaux, le Maître d'œuvre et pilote pourront également faire procéder au nettoyage dans les conditions indiquées ci avant.

Ces opérations seront suivies d'un lessivage des sols et des murs carrelés souillés et d'un lustrage des appareils.

L'utilisation de produits lessiviels à base d'acide est formellement interdite. Le titulaire du présent lot sera tenu responsable de toutes dégradations apportées sur les inox.

3 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

3.1 PLOMBERIE EAU CHAUDE – EAU FROIDE

Les conditions d'exécution seront conformes aux normes éditées par l'AFNOR. Pour les canalisations d'eau, les calculs des débits et des diamètres appropriés pour les canalisations d'eau seront conformes aux spécifications des normes NF X 08 100.

Les canalisations seront repérées à l'aide de bagues suivant les couleurs conventionnelles précisées par les Normes en vigueur.

Pour chaque appareil nécessitant une pression d'eau contrôlée, le détendeur est dû par le titulaire du lot qui fournit l'appareil concerné.

3.1.1 **Canalisations**

Nature des tuyauteries

Les tuyauteries d'eau froide et d'eau chaude seront exécutées en tube acier galvanisé et assemblées par raccords fonte malléable galvanisé, ou en tube cuivre. Des raccords démontables seront judicieusement placés afin de permettre tous démontages ou modifications ultérieurs éventuels.

Calorifugeage

Les tuyauteries d'eau froide exposées aux risques de condensation seront calorifugées et protégées par une gaine en matière plastique. Ce calorifugeage sera principalement prévu sur les canalisations empruntant les faux plafonds, les coffres, les gaines, etc.

3.1.2 **Robinetterie**

Robinetterie d'arrêt

En règle générale, les robinets de purge sont prévus :

- En parcours des réseaux généraux
- Au pied des colonnes montantes

les robinets d'arrêt sans purge seront prévus :

- Sur l'alimentation de chaque robinet de puisage
- À chaque piquage sur colonne montante
- Aux emplacements indiqués sur les plans du présent lot

NOTA : Les robinets d'arrêt sans purge seront toujours placés au même étage que le ou les appareils desservis.

Robinetterie de puisage

La robinetterie de puisage sera avec tête de type « ¼ de tour », série lourde à grande chambre de mélange, type « CHAVONNET » grande cuisine ou similaire.

Le diamètre des robinets ou batteries mélangeuses alimentant les différents appareils seront appropriés aux capacités desservies, soit :

- 15/21 jusqu'à 150 litres de capacité
- 20/27 au-delà

3.1.3 **Fixations**

Robinetterie

Lors de la fixation d'une robinetterie sur une partie plane d'un appareil, ce dernier recevra un renforcement par platine soudée.

Canalisations

Dans tous les cas, les circuits de distribution, soit dans les appareils, soit muraux, seront maintenus tous les mètres à l'aide de fixations traitées contre la corrosion.

3.1.4 **Traitement de l'eau**

Pas de traitement sur le site. Prévoir adoucisseurs d'eau froide et chaude par le lot cuisine.

3.1.5 **Ecoulement - Vidange**

La fourniture de cuvette de caniveau à grille ou de siphon de sol (inox) est due par le titulaire du lot équipement de cuisine (dimensions et nombre suivant plan).

Leur installation est due par les titulaires des lots étanchéité et carrelage.

3.2 ELECTRICITE

Les présentes règles ont pour l'objet de définir les conditions dans lesquelles les installations auxquelles elles sont applicables doivent être établies et maintenues.

Les installations assureront à tout moment la sécurité des personnes, la conservation des choses, ainsi que toutes les protections nécessaires pour éviter de provoquer des troubles dans le fonctionnement général du réseau.

Ci-après sont énoncées les principales règles du Cahier de Normalisation française C.15.100.

Cette liste n'est pas limitative.

3.2.1 **Conditions d'installation**

Les conditions d'installation devront tenir compte des influences extérieures et des caractéristiques des matériels installés (tableau I de la NF C.15201 et tableau 51A, chapitre 32 et section 522 de la NF C 15.100) notamment :

- température ambiante :	AA 4 (-5 + 40°C)
- chambre froide négative :	AA 2 (-40 + 5°C)
- Eau : de 0,00 à 1,10 m du sol :	AD 5 jets d'eau
de 1,10 à 2,00 m du sol :	AD 4 projections d'eau
au-dessus de 2,00 m du sol :	AD 3 aspersion d'eau
- corps solides :	AE 2 petits objets
- corrosion :	AF 3 intermittente ou accidentelle
- chocs : de 0,00 à 2,00 m du sol :	AG 2 moyens
Au-dessus de 2,00 m du sol :	AG 1 faible
- compétences des personnes :	BA 1 ordinaire
- résistances du corps :	BB 3 faible
- contact avec la terre :	BC 3 fréquents
- évacuation des personnes :	BD 1 normale
- matières traitées :	BE 4 risques de contamination

3.2.2 **Protection contre le feu et danger d'incendie**

Les équipements devront correspondre à la classification relative aux locaux comportant des risques d'incendie. Les équipements seront donc de type non propagateurs de la flamme : En cas d'incendie, ils peuvent être détruits mais ne sont pas susceptibles de propager le feu au de la de la zone de combustion. Concernant les locaux situés dans la zone dite « recevant du public », les équipements seront du type résistant au feu, afin d'assurer leur service en cas d'incendie pendant un certain temps. Une attention particulière est attirée sur la réalisation des connexions qui ne doivent pas se desserrer ni être la source d'échauffement exagéré.

Les matériels devront répondre aux degrés de protection minimum suivants :

matériel situé de 0,00 à 1,10 m du sol : IP 25 IK08

matériel situé de 1,10 à 2,00 m du sol : IP 24 IK07

matériel situé au-dessus de 2,00 du sol : IP 23 IK02

Les canalisations à mettre en œuvre seront les suivantes :

câble R 12 N, R 2 V, H 07 RNF

Les conduits à mettre en œuvre seront les suivants :

ICO, IRO, ICD, ICT en montage étanche

NOTA : Les canalisations préfabriquées sont admises si elles sont situées à au moins 2,00 au-dessus du sol et si elles présentent au moins le degré de protection IP 231.

3.2.3 La commande et la protection des appareils de cuisson

La commande et la protection des appareils de cuisson seront réalisées :

Dans l'armoire générale cuisine (lot électricité) :

Les protections seront choisies en fonction des équipements à protéger.

Les commandes seront réalisées en 24 volts à partir d'un transformateur de télécommande, chaque commande sera amenée auprès de l'équipement avec l'alimentation puissance (sauf si intégrées à l'équipement).

Les alimentations « puissance » et « télécommande » sont à la charge de l'entrepreneur du lot « ELECTRICITE ».

Sur les appareils de cuisson :

Les protections et les commandes des appareils de cuisson seront incorporées au matériel.

Les commandes seront réalisées en 24 volts à partir d'un transformateur de sécurité installé dans l'appareil de cuisson.

Seules les alimentations « puissance » sont à la charge de l'entrepreneur du lot « ELECTRICITE ».

3.2.4 Installation

Voisinage de canalisations électriques avec d'autres canalisations :

Dans les cas de voisinage de canalisations électriques avec d'autres canalisations, électriques ou non, les canalisations devront être disposées de façon à ménager une distance d'au moins 30 mm entre les surfaces extérieures.

Les canalisations électriques placées parallèlement à des canalisations pouvant donner lieu à des condensations telles que les canalisations de vapeur d'eau, écoulement, etc., ne devront pas être posées au-dessous de celles-ci.

Les canalisations électriques, à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, doivent se trouver au moins à 0,50 m des conduits d'évacuation ou autres dispositifs de captation d'air vicié, de buées et de vapeur grasse.

NOTA : Les prises de courant sont interdites à moins de 1,10 m de hauteur au-dessus du sol.

3.2.5 Appareillage

Le présent chapitre précise les conditions d'installation de l'appareillage électrique et notamment :

des appareils de coupure et de commande

des appareils de protection des circuits

des appareils de connexion

des prises de courant

des appareils en tableaux et coffret de manœuvre

les appareils devront être choisis conformément aux Normes et aux conditions d'installation

3.2.6 Emplacement des appareils de cuisson

Les appareils seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur entretien et, s'il y a lieu, de permettre la vérification des connexions et des conducteurs sans endommager leurs canalisations. Les appareils devront être fixés rigidement de façon que les connexions de canalisation avec les appareils ne soient pas soumises à aucun effort de traction ou de torsion qui viendrait s'ajouter aux contraintes résultant de l'usage normal des appareils.

3.2.7 Protection des canalisations à leur entrée dans les appareils

Dans tous les cas où les présentes règles prescrivant la protection contre les contraintes mécaniques des canalisations s'appliquent, cette protection devra être assurée jusqu'à et y compris leur pénétration dans les appareils.

NOTA : Une attention toute particulière sera portée sur les presse-étoupe à écrasement, destinés à assurer l'étanchéité parfaite des appareils.

3.2.8 Dispositifs de coupure et de commande

Chaque appareil fonctionnant à l'électricité comprendra un dispositif de coupure et de commande de l'appareil.

Ce dispositif n'exclut pas l'appareillage de protection situé en bout de ligne, dans l'armoire générale.

Ce dispositif sera de préférence de type étanche, télémechanique et de construction européenne (Norme NF)

3.2.9 Dispositif de protection

Chaque appareil comportant au minimum un moteur sera muni d'une protection du ou des moteurs par relais de protection thermique et déclenchement différentiel sur coupure de phase.

Ce dispositif pourra être incorporé à l'appareil à protéger, ou être placé dans une armoire étanche située à proximité.

3.2.10 Appareil déconnecté ou déplacé occasionnellement

Pour assurer la liaison entre la canalisation fixe et la canalisation mobile de l'appareil, sous réserve que les connexions ne soient pas soumises à des efforts de traction, les boîtes utilisées seront de type étanche IP255 minimum.

3.2.11 Appareil déconnecté ou déplacé fréquemment (mobile)

La connexion sera assurée par une prise de courant

3.2.12 Prise de courant

Les prises de courant nécessaires au matériel dit « mobile » seront du type étanche IP 245 minimum, tension et intensité en fonction de l'équipement. Dans tous les cas, les socles comporteront une prise de terre.

3.2.13 Tableaux, coffrets, pupitres

Le matériel correspondra aux degrés de protection minimum suivants :

tableaux, pupitres dans la cuisine :	degré IP 25 IK08
coffret fixé au mur 0,00 à 1,10 m du sol :	degré IP 24 IK07
coffret fixé au mur 1,10 à 2,00 m du sol :	degré IP 23 IK02

Ce matériel devra être disposé de façon à permettre facilement et sans danger leur manœuvre, leur visite et leur entretien, et de vérifier dans les mêmes conditions le bon état et la disposition de leurs connexions et leur serrage éventuellement.

Les conducteurs devront présenter entre eux et par rapport aux objets avoisinants, les isolements et les espacements suffisants afin d'éviter tout danger.

3.2.14 Résistances, thermoplongeurs, bornes de raccordement - plaques

Ce poste concerne principalement les différentes techniques mises en œuvre dans la conception du matériel chauffant. Les références de conception sont imposées par la Norme française C79.600, rectifiée et complétée par la NFC 79.651.

Il est à noter que tous les appareils à moteur comporteront une protection par disjoncteur incorporé (essoreuse, éplucheuse, batteur, etc.)

3.2.15 Protection des personnes

La protection des personnes contre les dangers présentés par les installations électriques revêt deux aspects :

La protection contre les contacts directs

La protection contre les contacts indirects

Les mesures de protection contre les contacts directs sont essentiellement des mesures préventives consistant à mettre hors de portée des personnes, les parties actives des équipements.

Toutes les parties actives des équipements électriques devront comporter une protection contre les contacts directs (NF C 15.100).

3.2.16 Protection contre les contacts indirects

Il y a lieu de prendre des mesures de protection contre les contacts indirects lorsque des personnes sont susceptibles d'entrer en contact simultanément avec une masse et un objet conducteur entre lesquels peut apparaître une différence de potentiel dangereuse.

Mesures de protection contre les contacts indirects :

séparation de sécurité des circuits

emploi de matériel de classe II

inaccessibilité des masses et des éléments conducteurs

isolation des éléments conducteurs suppression des liaisons des éléments conducteurs avec la terre

emploi de dispositif de coupure automatique différentiel

mise au neutre des masses et emploi d'un dispositif de coupure automatique

emploi d'une très basse tension de sécurité

Si les circuits de commande sont alimentés en TBT, un des pôles du circuit secondaire est relié à la terre. Le pôle non relié à la terre est protégé contre les surintensités. Lorsque les circuits de commande sont alimentés sous la tension de fonctionnement, les axes des boutons de commande doivent être séparés des parties accessibles par une double isolation ou une isolation accessible. Le dispositif de sectionnement de chaque circuit terminal devra également sectionner les conducteurs du circuit de commande. Les circuits de commande des appareils mécaniques devront être alimentés par l'intermédiaire de transformateurs à 2 enroulements. (Schéma TN.B).

4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

4.1 GENERALITES SUR LES EQUIPEMENTS ET LEUR MISE EN ŒUVRE

Les matériaux utilisés devront être imputrescibles, non poreux, résistants à l'usure et inertes vis-à-vis des aliments et boissons, comme des détergents et désinfectants. Ils ne devront altérer ni le goût, ni l'odeur, ni la couleur des aliments. Enfin, ils devront être facilement nettoyables.

4.1.1 **Surfaces en contact direct avec les aliments**

4.1.1.1 Généralités

Toutes les surfaces ainsi que leur raccordement seront lisses. Elles ne devront posséder ni rugosités, ni anfractuosités afin de ne pouvoir abriter des matières organiques, sources fréquentes de contamination microbienne. Elles devront être facilement nettoyables, après enlèvement éventuel des parties amovibles. De plus, elles devront permettre aux liquides de s'écouler facilement vers l'extérieur du matériel.

4.1.1.2 Les angles

Les raccords de surfaces formant un angle intérieur, se feront suivant un arrondi d'un rayon minimum de 3,5 mm.

Lors du raccordement de trois surfaces, l'un des arrondis présentera un rayon minimum de 7 mm, les deux autres arrondis, un rayon minimum de 3,5 mm.

La continuité de surfaces formant un angle extérieur devra être assurée. Pour cela, le matériau d'apport utilisé devra être de qualité alimentaire.

4.1.1.3 Méthode d'assemblage

Les assemblages seront conçus de manière à réduire au maximum les saillies, les rebords et les recoins. Ils seront réalisés par soudure ou à l'aide de joints.

Les vis, les têtes de vis et les rivets apparents sont proscrits.

Lorsque deux éléments seront assemblés, leurs surfaces en contact direct avec les éléments devront être :

- Soit jointives
- Soit espacées d'une distance d'au moins 30 mm

Lorsque des joints ou des matériaux d'apport sont utilisés, ils doivent être en matériau conforme à la réglementation en vigueur.

4.1.2 **Surfaces en contact INDIRECT avec les aliments**

4.1.2.1 Généralités

Toutes les surfaces ainsi que leur raccordement seront lisses. Elles ne devront posséder ni rugosités, ni anfractuosités afin de ne pouvoir abriter des matières organiques, sources fréquentes de contamination microbienne. Elles devront être facilement nettoyables, après enlèvement éventuel des parties amovibles. De plus, elles devront permettre aux liquides de s'écouler facilement vers l'extérieur du matériel.

4.1.2.2 Méthodes d'assemblage

Assemblage des différentes parties d'un ensemble

Les surfaces des différentes parties d'un élément devront s'ajuster entre elles de façon à empêcher l'accumulation de matières organiques et la pénétration des insectes et rongeurs.

Pour les assemblages de panneaux verticaux, les panneaux supérieurs devront s'ajuster par-dessus les panneaux inférieurs de telle sorte que les liquides puissent s'écouler totalement vers l'extérieur par gravité.

Les assemblages seront réalisés par soudure ou à l'aide de joint.

Assemblage de deux ou plusieurs ensembles

Lorsque deux éléments seront assemblés, leurs surfaces devront être :

- Soit jointives
- Soit espacées d'une distance au moins égale à 1/5 de la profondeur de l'élément

Lorsque des joints ou des matériaux d'apport sont utilisés, ils doivent être en matériau conforme à la réglementation en vigueur.

4.1.2.3 Les dessus

Les rebords des dessus de meubles, étagères ou appareils seront :

- Soit repliés et ajustés contre le corps de l'ensemble de manière à empêcher l'accumulation - de matières organiques et la pénétration des insectes et rongeurs
- Soit rabattus vers le bas

4.1.3 Surfaces NON en contact avec les aliments

4.1.3.1 Généralités

Toutes les surfaces ainsi que leur raccordement seront aussi lisses que possible. Elles ne devront pas posséder d'anfractuosités afin de ne pouvoir accumuler les déchets organiques. Elles devront être facilement nettoyables, après enlèvement éventuel des parties amovibles.

4.1.3.2 Méthodes d'assemblage

Assemblage des différentes parties d'un ensemble

Les surfaces des différentes parties d'un élément devront d'ajuster entre elles de façon à empêcher l'accumulation de matières organiques et la pénétration des insectes et rongeurs.

Pour les assemblages de panneaux verticaux, les panneaux supérieurs devront s'ajuster par-dessus les panneaux inférieurs de telle sorte que les liquides puissent s'écouler totalement vers l'extérieur par gravité.

Assemblage de deux ou plusieurs ensembles

Lorsque deux éléments seront assemblés, leurs surfaces devront être :

- Soit ajustées
- Soit espacés d'une distance au moins égale à 1/5 de la profondeur de l'élément.

5 PRESCRIPTIONS GENERALES DU MATERIEL

5.1 EQUIPEMENT INOX

Tous les équipements inox devront être conformes à l'article précédent intitulé « GENERALITES SUR LA CONCEPTION DES EQUIPEMENTS ET LEUR MISE EN OEUVRE ».

Les prescriptions du matériel PAR EQUIPEMENT en fin de cahier des charges priment sur ces prescriptions générales.

Fabrication acier inoxydable 18/10 d'épaisseur 15/10^e minimum. Dans le cadre du développement durable le soumissionnaire pourra sous réserve d'acceptation par le maître d'ouvrage proposé des fabrications en acier inoxydable ferrétique (AISI 400) de type F18 TNb.

5.1.1 **Table de travail**

Dimensions selon plans et bordereau. La hauteur du plan de travail devra se situer à 900 mm $\pm$ 2 mm.

Fabrication acier inoxydable 18/10 d'épaisseur 15/10^e minimum. Dans le cadre du développement durable le soumissionnaire pourra sous réserve d'acceptation par le maître d'ouvrage proposé des fabrications en acier inoxydable ferrétique (AISI 400) de type F18 TNb

La rigidification du plan de travail sera assurée en sous face par un cadre en acier inoxydable 18-10 avec panneau stratifié ou mélaminée double face. Mise en œuvre avec étanchéité totale et insonorisation.

Bords tombés 4 faces obligatoirement pleine tôle avec contrepli et bandeau avant rayonné ou droit.

Les piétements seront démontables, en tubes ronds inox de diamètre 40 environ avec vérins réglables. Les piétements arrière et latéraux seront prévus avec dégagement de 80mm pour passage des tuyauteries.

Les tables semi-mobiles seront montées sur 2 roulettes $\varnothing$ 125mm, pivotantes, à freins.

Traverses et longerons en tubes inox, hauteur libre de 250mm au-dessus du sol.

Lorsque intégré dans un ensemble, les dessus des meubles et comptoirs réfrigérés devront avoir le même profilé que les tables.

Accessoires :

A prévoir semi mobile selon bordereau descriptif.

Tiroir (si demandé au bordereau) :

- Bâti en acier inoxydable 18/10 pour recevoir bac perforé gastronome GN1/1 prof. 150 mm polycarbonate à fournir.
- Ensemble monté sur glissières, avec poignée inox (ABS proscrit) en façade sur toute la longueur, en partie haute.

Etagère basse (si demandé au bordereau) :

- Fabrication acier inoxydable 18/10 d'épaisseur 12/10^e au minimum avec bords tombés de 40mm.
- Etagère démontable manuellement sans outil, reposant sur traverses et longerons.

Dosseret arrière (si demandé au bordereau) :

- Bord relevé **arrière** formant dosseret, de 100mm de haut avec retour de 20mm rayonné.

Bac (si demandé au bordereau) :

- Bac de dimensions indiquées dans le bordereau, insonorisé par blacksonnage, avec surverse et crépine auto centrée à fournir obligatoirement.

- Evacuation du bac doit se faire sur vidange avec siphon.
- Le fond du bac sera penté vers l'évacuation. Evacuation raccordée à une attente fixe ou évacuation directe sur caniveau ou par flexible.
- Devant le(s) bac(s), *habillage prévoir cache facilement démontable.*

Robinetterie (si demandé au bordereau) :

- Robinetterie CHAVONNET bi trou type « Grande Cuisine », EC/EF Ø 15/21 ou 20/27 selon le cas avec col de cygne orientable hauteur 150mm et ou avec doucette selon bordereau descriptif.

5.1.2 Plonge

Dimensions selon plans et bordereau descriptif.

Fabrication en acier inoxydable 18-10 épaisseurs 20/10. Plan de travail avec bords anti-ruissellement sur trois côtés et dossier arrière de 100 mm avec retour de 20 mm rayonné. Bords tombés de 40 mm avec retour de 15 mm sur côté(s) visible(s). Bandeau avant rayonné ou droit.

Bac(s) dont les dimensions et le nombre sont indiqués dans le bordereau descriptif, insonorisé(s) par blacksonnage, avec surverse et crépine auto centrée à fournir obligatoirement. Evacuation du (des) bac(s) par évacuation directe à fournir par le présent lot. Le fond du(des) bac(s) sera(ont) penté(s) vers l'évacuation. Robinetterie mélangeuse EC-EF (1/4 tour) avec col de cygne orientable et douchette à fixation murale. Jupe d'habillage inox sur 3 faces.

Egouttoir(s) nervuré(s) en pente, droit et/ou gauche selon plan et bordereau descriptif.

Les piétements seront démontables, en tubes ronds inox de diamètre 45 avec vérins inox 18/10 réglables. Les piétements arrière et latéraux seront prévus avec dégagement de 80mm pour passage des tuyauteries.

A prévoir semi mobile selon bordereau descriptif.

5.1.3 Placard mural

Dimensions selon plans et bordereau.

Fabrication en acier inoxydable 18-10. 2 portes coulissantes doublées. 1 Etagère inox réglable formant 2 niveaux de rangement. Modèle à fixation murale. Intérieur avec angles arrondis pour nettoyage aisé. Toit incliné vers l'avant.

Autre(s) accessoire(s) selon bordereau de descriptif

5.1.4 Etagère murale

Dimensions selon plans et bordereau.

Fabrication en acier inoxydable 18/10. Etagère 1 ou 2 niveau(x) à crémaillère selon bordereau descriptif. Fixation par vis. Dessus inox d'épaisseur 12/10e mini. Avec bord relevé arrière de 40mm, et rayonné formant dossier. Bandeau avant rayonné. Consoles de fixation en acier inoxydable 18/10. L'ensemble doit pouvoir supporter une charge de 75 kg au mètre linéaire. Crémaillères en acier inox 18/10 au pas de 55mm.

Autre(s) accessoire(s) selon bordereau de descriptif

5.1.5 Lave-mains mural à commande non manuelle

Construction en acier inoxydable 18/10. Cuve emboutie selon bordereau descriptif, fixation murale. Commande fémorale par poussoir situé en façade ou commande électronique à piles selon bordereau descriptif. Prévoir réglage lors de la pose pour disposer d'une eau à 50°C maximum/risque légionnelle. Col de cygne orientable. Mitigeur thermostatique par 2 robinets d'alimentation (Eau Chaude et Eau Froide). Equipé de clapets anti-retours. Dossier inox monobloc. (Selon bordereau descriptif)

Accessoires (selon bordereau descriptif):

Distributeur de savon liquide.

Brosse à ongle avec chaînette fixée au lave-mains.

Distributeur d'essuie-mains à usage unique.

Corbeille PVC. Intégrée au lave-mains

5.1.6 **Stérilisateur à couteaux (armoire à ozone)**

Principe de fonctionnement :

Les couteaux sont placés dans un panier en inox situé à l'intérieur de l'armoire. Un tube émet des rayons ultraviolets germicides, transformant ainsi l'oxygène en ozone, et détruisant les bactéries par oxydation. L'opération dure en moyenne 1h30. L'appareil devra donc être pourvu d'une minuterie réglable de 0 à 2h00 au minimum.

Descriptif :

Fabrication en acier inoxydable 18-10. Porte vitrée avec fermeture magnétique. Fixation murale. Toit incliné ou non plat sans la possibilité de poser des objets sur le dessus. Equipée d'un panier pour fixation de 10 ou 20 couteaux selon bordereau. L'appareil devra également être pourvu d'un dispositif d'arrêt lors de l'ouverture des portes.

5.1.7 **Caniveaux de sol (selon limite de prestation)**

Dimensions selon plans et bordereau descriptif. Selon limite de prestation

Construction en acier inox 18/10 épaisseur 20/10ème, profondeur 60 mm ou 150mm environ. Caniveau à sortie verticale ou horizontale selon bordereau.

Equipés de :

Siphon à cloche amovible en inox avec bride de serrage pour étanchéité grille caillebotis inox, antidérapant, maille 20x20. Voir précision sur le bordereau descriptif

CANIVEAU AU NIVEAU DE LA CUISSON : Caniveau à bords larges (type 3) assorti d'un cadre périphérique composé d'une cornière inox fixée à la bordure du caniveau par entretoises ; une fois l'ensemble scellé, les entretoises sont coupées et l'espace entre bordure de caniveau et cadre est rempli joint élastomère sur fond de joint ; ces prestations sont réalisées par le lot carrelage, qui scelle les cuvettes de caniveaux.

Rehausse réglable pour mise à niveau.

Siphons, cloche et panier à déchets amovibles.

Platine d'étanchéité à fournir au lot étanchéité pour incorporation dans ses ouvrages. La cuvette est à fournir au lot carrelage.

Garde d'eau réglementaire de 60 mm (Norme NFP 92-321).

Ecoulement de 4 litres par seconde environ.

5.1.8 **Siphon de sol (selon limite de prestation)**

Construction en acier inoxydable. Grille Ø 175 mm. Cuvette emboutie avec cloche et panier amovibles. Garde d'eau : 60 mm.

Débit : 2 litres/seconde. Charge maxi : 300 kg (siphons avec grille épaisseur 2 mm), Panier à déchet indépendant. Cloche amovible.

Ils permettent de réaliser l'étanchéité avec retombées dans la cuvette avant la pose du carrelage ou du revêtement. A revalider avec le lot Sol dur Résine.

Les siphons avec cadre réglable permettent en outre un réglage en hauteur, en rotation et en inclinaison.

5.1.9 **Destructeur d'insectes**

Construction en acier inox.
Tube UV. Rayonnement UV.
Bac de récupération.
Traitement 50 m².

5.1.10 **Porte-sac poubelle à pince avec ouverture à pince**

Le porte sac poubelle aura un système d'ouverture non manuel et de fermeture à pincement ou par couvercle commande au pied, selon Bordereau descriptif. Il devra permettre de porter des sacs dont la capacité est de 90 à 110 litres. Sa mobilité sera assurée par 2 roulettes pivotants diamètres 100 mm. Sa structure sera en acier inoxydable 18-10 sans recoin. Réceptacle en ABS ou en inox. De type selon Bordereau descriptif ou équivalent.

5.1.11 **Poste de désinfection**

Installé par fournisseur de produits lessiviels.

5.2 **EQUIPEMENT ELECTROMECHANIQUE**

5.3 **EQUIPEMENT DE REFRIGERATION**

5.3.1 **CHAMBRE FROIDE POSITIVE EN PANNEAUX INDUSTRIALISES**

Dimensions : suivant plan – Hauteur sous plafond 2415mm

Température d'utilisation 0°C/+3°C (fruits et légumes)

Température d'utilisation 6°C/+8°C (BOF)

Température d'utilisation 0°C/+4°C (viande)

Construction réalisée à l'aide de panneaux "sandwich" préfabriqués :

Intérieur et extérieur des panneaux en tôle laquée lisse de 0,6mm, laquée blanc rocaille ou P.V.C.

Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 60 mm coefficient k = 0,366 W/m2 sans HCFC

Réaction au feu B,s2-d0.

Assemblage des panneaux par boîtes à excentrique, étanchéité par joint polyéthylène écrasé.

Fixation au sol par lisses fixées et chevillées sur le sol plan de niveau sous l'assise des cloisons.

Finition en pied de paroi par plinthes plastiques avec joint d'étanchéité, à l'intérieur et à l'extérieur. Habillage des angles rentrants par congés d'angle plastique.

Plafond isolé autoportant par panneaux identiques aux parois.

Accès : par portes isothermes suivant plan avec protection PVC des deux faces.

Fermeture à clef avec décondamnation intérieure.

Eclairage intérieur : Par hublots étanches ou vasques fluorescentes spéciales "basse température" commandés par interrupteurs munis de voyants lumineux.

Chambre froide sans sol.

En fonction de la hauteur du faux plafond prévoir le complément de paroi entre la chambre froide et celui-ci.

5.3.2 **EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES**

Les calculs seront établis pour une durée de fonctionnement de 24 heures par jour 24H/24H et par compresseur pour les chambres à température positive et sans interruption de fonctionnement annuel.

EVAPORATEUR

Ventilateur à ailettes Débit à définir suivant les besoins d'exploitation ci-dessus.

Batterie cuivre protégée anticorrosion.

Dégivrage à air.

Installation fonctionnant au R449a ou RS50.

Evaporateur vidange par gravité dans un tube PVC blanc teinté dans la masse (peinture à proscrire) siphonné sur parcours et disconnecté.

REGULATION

Régulation électronique permettant de maintenir les Chambres froides aux valeurs à 1°C près avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

Dégivrage électrique pour la C.F. surgelés

Il sera prévu un contact de porte de la C.F négative permettant l'arrêt de la production de froid et maintien de la ventilation d'ouverture de porte.

Pour la chambre froide négative la commande des résistances de dégivrage doit impérativement passer par un contacteur de puissance.

ELECTRICITE

Le présent lot prévoira la mise en place d'une armoire électrique à proximité des groupes froids. Cette armoire sera raccordée sur l'attente laissée à disposition par l'électricien.

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

- Les évaporateurs,
- Les groupes de condensation,
- Le dégivrage électrique de la chambre froide surgelés
- Régulation
- La soupape de sécurité de la porte de la C.F. négative
- Le cordon chauffant de la C.F. négative
- L'éclairage des chambres froides positives et négatives

EVACUATION DES CONDENSATS

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini. Les descentes seront encastrées dans les panneaux isothermes.

A la pénétration du tube dans le panneau isotherme, le présent lot prévoira une rosace de propreté en PVC.

A la sortie de chaque évaporateur, l'évacuation sera siphonnée. Pour des raisons de maintenance, ce siphon devra être facilement démontable.

Pour la chambre froide négative l'évacuation devra être en cuivre démontable au niveau de raccord pour maintenance. L'évacuation doit sortir de chambre froide en moins 2 mètres ou sinon prévoir cordon chauffant plus puissant.

ECLAIRAGE

L'éclairage des chambres froides sera assuré par des luminaires fluorescents étanches. Du type PARK CHOC de chez MAZDA ou équivalent pour les chambres positives et de type CHAMBERY de chez MAZDA ou équivalent pour la négative.

Les luminaires seront équipés de starter électronique.

L'allumage sera assuré par des interrupteurs étanches encastrés. Ces interrupteurs seront équipés d'un voyant lumineux et seront implantés à l'extérieur des chambres froides.

COFFRETS REGULATION ET ALARME

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène antichocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- Haut-parleur d'alarme personne enfermée et alarme température
- 1 leds alarme température
- 1 leds alarme personne enfermée
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

LIAISONS FRIGORIFIQUES

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond.

Au niveau de chaque évaporateur seront prévues des vannes à main.

Toutes les canalisations composant le réseau frigorifique seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur la totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

Groupe froid à distance à poser disposé dans le local groupe (voir description ci-dessous).

5.3.3 CHAMBRE FROIDE NEGATIVE EN PANNEAUX INDUSTRIALISES

Dimensions : suivant plan - Hauteur sous plafond 2415mm

Température d'utilisation -18°C à -25°C (Surgelés)

Construction réalisée à l'aide de panneaux "sandwich" préfabriqués :

- Intérieur et extérieur des panneaux en tôle laquée lisse de 0,6mm, laquée blanc rocaille ou P.V.C.
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 100 mm coefficient $k = 0,223 \text{ W/m}^2$ sans HCFC

Réaction au feu B,s2-d0.

Assemblage des panneaux par boîtes à excentrique, étanchéité par joint polyéthylène écrasé.

Finition en pied de paroi par plinthes plastiques avec joint d'étanchéité, à l'intérieur et à l'extérieur. Habillage des angles rentrants par congés d'angle plastique.

Plafond isolé autoportant par panneaux identiques aux parois.

Accès : par portes isothermes suivant plan avec protection PVC des deux faces.

Fermeture à clef avec décondamnation intérieure.

Eclairage intérieur : Par hublots étanches ou vasques fluorescentes spéciales "basse température" commandés par interrupteurs munis de voyants lumineux.

Chambre froide avec sol isolé – tôle plastée 6/10 grise collée sur contreplaqué 10 mn. Chevrons tous les 40cm. Conçu pour recevoir des chariots.

Prévoir un décaissé dans le sol de la cuisine (lot maçonnerie) de façon à ce que le sol de la chambre froide soit au même niveau que celui de la cuisine.

Ce décaissé est de l'ordre de 14 cm en général (épaisseur du panneau 10 cm + chevrons pour aération en sous face de chambre froide négative – à confirmer).

En fonction de la hauteur du faux plafond prévoir le complément de paroi entre la chambre froide et celui-ci.

5.3.4 EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES

Les calculs seront établis pour une durée de fonctionnement de 24 heures par jour 24H/24H et par compresseur pour la chambre à température négative et sans interruption de fonctionnement annuel.

EVAPORATEUR

Ventilateur à ailettes Débit à définir suivant les besoins d'exploitation ci-dessus.

Batterie cuivre protégée anticorrosion.

Dégivrage à air.

Installation fonctionnant au R449a ou RS50.

Evaporateur vidange par gravité dans un tube PVC blanc teinté dans la masse (peinture à proscrire) siphonné sur parcours et disconnecté.

REGULATION

Régulation électronique permettant de maintenir les Chambres froides aux valeurs à 1°C près avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

Dégivrage électrique pour la C.F. surgelés

Il sera prévu un contact de porte de la C.F négative permettant l'arrêt de la production de froid et maintien de la ventilation d'ouverture de porte.

Pour la chambre froide négative la commande des résistances de dégivrage doit impérativement passer par un contacteur de puissance.

ELECTRICITE

Le présent lot prévoira la mise en place d'une armoire électrique à proximité des groupes froids. Cette armoire sera raccordée sur l'attente laissée à disposition par l'électricien.

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

- Les évaporateurs,
- Les groupes de condensation,
- Le dégivrage électrique de la chambre froide surgelés
- Régulation
- La soupape de sécurité de la porte de la C.F. négative
- Le cordon chauffant de la C.F. négative
- L'éclairage des chambres froides positives et négatives

EVACUATION DES CONDENSATS

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini. Les descentes seront encastrées dans les panneaux isothermes.

A la pénétration du tube dans le panneau isotherme, le présent lot prévoira une rosace de propreté en PVC.

A la sortie de chaque évaporateur, l'évacuation sera siphonnée. Pour des raisons de maintenance, ce siphon devra être facilement démontable.

Pour la chambre froide négative l'évacuation devra être en cuivre démontable au niveau de raccord pour maintenance. L'évacuation doit sortir de chambre froide au moins 2 mètres ou sinon prévoir cordon chauffant plus puissant.

ECLAIRAGE

L'éclairage des chambres froides sera assuré par des luminaires fluorescents étanches. Du type PARK CHOC de chez MAZDA ou équivalent pour les chambres positives et de type CHAMBERY de chez MAZDA ou équivalent pour la négative.

Les luminaires seront équipés de starter électronique.

L'allumage sera assuré par des interrupteurs étanches encastrés. Ces interrupteurs seront équipés d'un voyant lumineux et seront implantés à l'extérieur des chambres froides.

COFFRETS REGULATION ET ALARME

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène antichocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- Haut-parleur d'alarme personne enfermée et alarme température
- 1 leds alarme température
- 1 leds alarme personne enfermée
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

LIAISONS FRIGORIFIQUES

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond.

Au niveau de chaque évaporateur seront prévues des vannes à main.

Toutes les canalisations composant le réseau frigorigène seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur la totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

Groupe froid à distance à poser disposé dans le local groupe (voir description ci-dessous).

5.3.5 REFROIDISSEMENT DE LA PREPARATIONS FROIDES

Dimensions : suivant plan – Hauteur sous plafond 2415mm

Température d'utilisation +10°C à +12°C

5.3.6 EQUIPEMENTS FRIGORIFIQUES :

Les calculs seront établis pour une durée de fonctionnement de 4 heures par jour.

EVAPORATEUR

Ventilateur à ailettes Débit à définir suivant les besoins d'exploitation ci-dessus.

Batterie cuivre protégée anticorrosion.

Dégivrage à air.

Installation fonctionnant au R449a ou RS50.

Evaporateur vidange par gravité dans un tube PVC blanc teinté dans la masse (peinture à proscrire) siphonné sur parcours et disconnecté.

REGULATION

Régulation électronique permettant de maintenir les Chambres froides aux valeurs à 1°C près avec possibilité de réglage par l'utilisateur par thermostat à clé. Dégivrage à assurer avec commande par horloge.

ELECTRICITE

Le présent lot prévoira la mise en place d'une armoire électrique à proximité des groupes froids. Cette armoire sera raccordée sur l'attente laissée à disposition par l'électricien.

Alimentation par câble U1000 RO 2V passant sur chemin de câble ou sous tube de l'ensemble du matériel à partir de l'armoire précitée, soit :

- Les évaporateurs,
- Les groupes de condensation,
- Régulation

EVACUATION DES CONDENSATS

Le présent lot prévoira l'évacuation des condensats en tube PVC blanc DN 32 à raccorder sur l'attente laissée par le lot plomberie à 0.05 m du sol fini. Les descentes seront encastrées dans les panneaux isothermes.

A la pénétration du tube dans le panneau isotherme, le présent lot prévoira une rosace de propreté en PVC.

A la sortie de chaque évaporateur, l'évacuation sera siphonnée. Pour des raisons de maintenance, ce siphon devra être facilement démontable.

ECLAIRAGE

L'éclairage est à la charge du lot électricité.

COFFRETS REGULATION ET ALARME

Coffrets étanches (IP54 minimum) réalisés en polystyrène antichocs.

En façade seront installés les composants suivants :

- Régulateur à affichage digital de la température avec sonde silicone
- Haut-parleur d'alarme personne enfermée et alarme température
- 1 leds alarme température
- 1 poussoir d'acquiescement stoppant le buzzer mais conservant la led alarme température allumée.

LIAISONS FRIGORIFIQUES

Liaisons réalisées en tube cuivre frigorifique calorifuge en ARMAFLEX.

Qualité frigorifique entre les différents appareils et les vannes en attente.

Réseau circulant en faux plafond.

Au niveau de chaque évaporateur seront prévues des vannes à main.

Toutes les canalisations composant le réseau frigorigène seront en cuivre avec isolation par mousse cellulaire sur a totalité du réseau.

Les mesures nécessaires pour assurer une bonne remontée d'huile vers les compresseurs seront prévues (siphon en sortie d'évaporateur, en pied de colonne et/ou en palier, double colonne ...).

Groupe froid à distance à poser disposé dans le local groupe (voir description ci-dessous).

5.3.7 GROUPES FRIGORIFIQUES POSITIFS ET NEGATIF

Voir chambres froides et locaux concernés dans le descriptif détaillé du matériel.

Principe adopté

La production de froid sera assurée par des groupes de condensation individuels à air situé à l'extérieur, à l'arrière de l'escalier à vis et en entrée cuisine du personnel en accord avec la maîtrise d'ouvrage et son maître d'œuvre.

Le groupe de la préparation froide sera prévu aux mêmes emplacements que ceux des chambres froides.

Le groupe du local déchets sera situé au-dessus du même local et fixé sur un châssis mural.

Ces groupes seront implantés sur châssis fixé au sol ou au mur permettant la superposition le cas échéant de au moins 2 groupes et silent-blocs (à charge du présent lot), fonctionneront au R449a ou RS50 et auront les caractéristiques minimales suivantes :

Ces groupes seront équipés d'un compresseur standard semi-hermétique de chez COPELAND ou équivalent entièrement équipés avec bouteille de liquide, filtre, vanne, collecteur d'aspiration, séparateur d'huile, système d'équilibrage, pressostat HP, BP, manomètre HP, BP, régulation, voyant d'huile, ressort de suspension, protection du moteur par sondes et boîtiers électroniques, éliminateur de vibration au refoulement, etc.

Equipement de bouteille réservoir (voyant, filtre déshydrateur, résistance de carter, pressostat HP/BP de sécurité à réarmement automatique, armoire électrique précâblée, contacteur compresseur)

Les bouteilles de liquide du type vertical seront largement dimensionnées et agréées par le service des mines. Les réservoirs seront équipés de vannes d'arrêt et de service, et de soupapes de sécurité.

Les condenseurs seront composés de batterie en tube cuivre, d'ailettes gaufrées, d'un ventilateur hélicoïde, d'un moteur équipé d'une protection interne.

Besoins en froid pour les locaux à température dirigée

Désignation	Ti (°C)	Apports totaux (W)
Préparation froide	12/14	1800

Besoins en froid pour les chambres froides

Désignation	Ti (°C)	Apports totaux (W)
CF positive légumes	3	1800
CF positive BOF VIANDES	3	1600
CF négative	-20	1900
CF Produits finis	3	1800

PREPARATION FROIDE

Puissance froid :	1 800 w
Régime :	-10°C / + 45°C

CF PRODUITS FINIS

Puissance froid :	1 800 w
Régime :	-10°C / + 45°C

CF LEGUMES

Puissance froid :	1 800 w
Régime :	-10°C / + 45°C

CF BOF VIANDES

Puissance froid :	1 600 w
Régime :	-10°C / + 45°C

CF NEGATIVE

Puissance froid :	1 900
Régime :	-40°C / + 45C

5.4 EQUIPEMENT DE CUISSON

5.4.1 La cuisson horizontale

Fabrication entièrement en acier inoxydable 18-10. Châssis en acier inoxydable 18-10 épaisseur 10 à 30/10è. Dessus en acier inoxydable 18-10 doublé, ép. 30/10é minimum. Dessus soudé laser assurant la rigidité et l'étanchéité de l'ensemble sans déformation possible

Habillage des faces visibles en acier inox 18-10, ép. 10/10è minimum. Bord rayonné à l'avant, bord latéraux « francs ». Pied hauteur 150 mm réglables.

Le matériel de cuisson doit être de qualité au moins égale à la marque Capic.

Le reste des spécifications techniques est défini dans le bordereau descriptif du matériel

5.4.2 Sauteuse induction

5.4.3 Hotte de cuisson double ou triple flux

5.4.4 Hotte de cuisson simple flux four (selon bordereau)

5.4.5 La cuisson verticale

5.5 EQUIPEMENT DE LAVAGE

5.5.1 Machine à laver à avancement automatique

Machine existante récupérée.

5.5.2 Hotte de laverie

Pas de hottes en laverie sur ce site.

5.6 EQUIPEMENT DE SELF

Matériel de distribution

Le matériel est certifié conforme à la marque NF HYGIENE ALIMENTAIRE.

Pour cela, les différentes sections des meubles de distribution sont conçues pour satisfaire aux exigences de la norme XP.U 60 010, et au référentiel technique N°5 pour l'attribution de la marque NF HYGIENE ALIMENTAIRE délivré par l'AFAQ/AFNOR CERTIFICATION "Règles générales d'hygiène applicables aux matériels de distribution en self-service destiné à l'alimentation collective"

« Marque NF Hygiène Alimentaire » délivrée par l'AFNOR CERTIFICATION – 11, Avenue Francis de Pressensé – 93571 SAINT DENIS LA PLAINE CEDEX. Cette marque certifie la conformité au référentiel NF 031.

Caractéristiques certifiées : Aptitude au nettoyage, aptitude à la fonction, performances frigorifiques et / ou thermiques / isothermique.

Le matériel est conforme aux dispositions des directives Européennes suivantes :

DIRECTIVE BASSE TENSION (73/23/CEE)

DIRECTIVE COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE (89/356/CEE)

Le matériel est également conforme aux dispositions des normes Européennes harmonisées suivantes :

NORME NF EN 60 335 1 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues + normes particulières associées.

Les matériels ne répondant pas à ces critères seront déclarés non conformes.

5.6.1 Construction

- Réalisation de la structure tout acier inoxydable 18-10 ou AISI 304(L).
- Tous les dessus sont en acier inoxydable 18.10 épaisseur 2mm, polissage vibré grain 320
- Les soudures seront effacées, et rendues invisibles après polissage.
- Construction en tôle pliée.
- Le bord avant côté client sera rayonné R=20mm ou bords tombés de 60 mm, les autres côtés seront avec bord tombé et retour de pli
- Les châssis seront porteurs (châssis tubulaires soudés) et exclusivement en acier inoxydable 18.10
- les meubles devront être en base sur vérins inox réglables et suivant précisions des descriptifs particuliers mobiles par 4 roues pivotantes à chape inox, dont 2 à freins, avec bandage non marquant. Hauteur de pied 150 mm, diamètre 55 mm.
- Toutes les cuves sont largement rayonnées pour en faciliter le nettoyage et garantir la sécurité.
- Un soin tout particulier sera amené à l'ébavurage de toutes les tôles et pièces constituant chacun des meubles
- Façade en inox finition poli miroir.
- Hauteur de la rampe à plateaux : 800mm (norme pour personnes handicapées)
- Hauteur des dessus des meubles : 860mm à 870mm

- Profondeur des meubles : 820-850mm environ hors rampe à plateaux
- Rampe à plateaux finition inox longueur selon bordereaux descriptif et plan.
- Evacuation des eaux de condensats pour les meubles froids avec protection électrique indépendante.

5.6.2 **Habillage de façades et latéraux**

- Habillage de façade démontables, panneaux hydrofuges épaisseur 16mm, contrebalancés blancs. La façade extérieure du panneau sera revêtue en inox finition poli miroir
- Arrêt de l'habillage à 40 mm du sol avec profil inox 18.10 en partie basse protégeant les champs contre toute agression.
- Profil d'angle décoratif en inox de part et d'autre de la façade inox.
- Toutes les faces vues par les clients ou pouvant l'être seront revêtues d'un habillage inox.
- Démontage de l'habillage indépendant de celui de la rampe à plateaux.
- Plinthe inox en retrait des façades visibles suivant prescription sur descriptifs particuliers.

5.6.3 **Connexion des meubles**

Lorsque les meubles sont montés en ligne :

- Par joint alimentaire de couleur noir pour le dessus
- Profil de jonction INOX pour le soubassement ne permettant aucun vide entre meubles côté service comme côté clients. Le profilé côté client sera de finition et de forme soignée afin de ne pas affecter l'esthétique de l'ensemble.

5.6.4 **Eléments de façade**

(Pour chariot chauffe-assiettes par exemple)

5.6.5 **Dessus neutre**

Dessus en acier inoxydable, qualité 18.10 épaisseur 2mm, et poli vibré, largeur 100mm minimum.

5.6.6 **Soubassement neutre**

Châssis neutre soudé en acier inoxydable. Face arrière côté service panneau inox toute hauteur.

5.6.7 **Généralités électriques**

Les câbles utilisés pour les parties sensibles sont des câbles de type haute température

Les connexions sont réalisées sur des bornes à lame ressort (fiabilité de connexion)

Les meubles chauds ont une protection indépendante de chaque zone (cuve, étuve, présentoir)

Les commandes de chaque zone sont indépendantes pour les meubles froids ou chauds.

L'indice de protection des zones techniques est IP23 mini à IP54 selon sensibilité.

5.6.8 **Dessus réfrigéré froid ventilé**

- Vitrine réfrigérée tout inox 18.10 avec caisson supérieur équipé d'un évaporateur à ailettes traité anti-corrosion, et de ventilateurs couvrant la longueur de la vitrine, pour créer un rideau d'air côté clients et assurer le maintien en température pour les vitrines.
- Contrôle de la température par thermomètre à affichage digital avec dégivrage. Intérieur équipé de 3 niveaux d'étagères en verre trempé épaisseur 10 mm pose sur consoles réglables en hauteur, ayant une profondeur gastronomique (530mm), avec pare haleine en verre sécurit clair.
- Fermeture côté client par rideau thermique avec enrouleur automatique.
- Fermeture côté service par 2 portes coulissantes suspendues en verre sécurit de 8mm.
- Vitrages latéraux fixes en verre clair.
- Eclairage par réglettes fluorescentes en partie supérieure.
- Commande de la vitrine fonctionnant avec la cuve réfrigérée, indépendant de la partie stockage (dans le cas d'une réserve en soubassement)

5.6.9 Groupe compresseur

- Groupe compresseur au **R449a ou RS50**, monté sur tiroir à glissières. Liaison assurée par flexible type "AEROQUIP". Equipement frigorifique minimum comprenant : détendeur thermostatique, voyant, pressostat BP, protection du meuble par disjoncteur, régulation de température électronique, dégivrage intégré dans le régulateur.
- Le groupe compresseur est de marque largement diffusé (type UH ou DANFOSS).
- Une grille d'aération est aussi positionnée sur la façade stratifiée pour une meilleure aération du groupe.
- Réfrigération par évaporateur(s) ventilé(s). Groupe logé tropicalisé à 43°C. Régulation par télé thermostat à affichage digital.

5.6.10 Dessus table chaude vitrocéramique

Surface de chauffe en plaque vitrocéramique de format gastronorme GN1/1 ou GN2/1 type "CERAM", pour maintien en température. (Verre sérigraphie ou peint non admis)

Régulation de température thermostatique

Les plaques seront affleurantes du dessus. Pas de décaissé pour un meilleur nettoyage.

Chauffage par résistances positionnées sous le dessus, assurant une répartition uniforme de la chaleur.

5.6.11 Présentoir pour meuble chaud

1 niveau de présentation neutre réalisé en acier inoxydable qualité 18.10 épaisseur 2mm et pare haleine en verre sécurit clair.

Eclairage étanche sous le niveau de présentation du meuble bain-marie, avec support rigide en acier inoxydable Commande de l'éclairage indépendant.

Eclairage chauffant halogène sous le niveau de présentation des meuble air chaud ventilé ou table chaude inox ou vitrocéramique, avec support rigide en acier inoxydable Commande de l'éclairage indépendant.

Ces présentoirs seront supportés par 2 colonnettes en tube inox diamètre 40 avec collerettes de partie basse en ABS. Ces présentoirs seront fixés sur le châssis bas du meuble pour assurer une tenue extrêmement rigide de l'ensemble.

5.6.12 Dessus neutre

Dessus en acier inoxydable, qualité 18.10 épaisseur 2mm, insonorisé par matériau imputrescible (pas de bois), et poli vibré.

Lorsque des percements sont réalisés sur les dessus, ils seront obturés par un passe-câble.

5.6.13 Soubassement neutre

Châssis neutre ouvert en acier inoxydable.

Suivant descriptif particulier une étagère basse et/ou une étagère intermédiaire tout inox.

L'étagère intermédiaire sera réglable en hauteur

5.6.14 Chariot à niveau constant

Les chariots à niveau constant chauffants pour assiettes, permettant de stocker 60 assiettes environ par pile, seront prévus avec couvercle.

Construction en acier inox 18-10 ou AISI 304(L) avec ressorts inox permettant un réglage en hauteur par décrochage de ressorts, étuve avec isolation par laine de roche.

Résistances chauffantes permettant une température des assiettes de 80°C. Isolation par laine de roche

Tableau étanche en façade avec marche/arrêt et protection électrique.

Quatre roulettes largement dimensionnées pour permettre le transport de charges lourdes dont deux avec frein et butoirs de protection non marquants.

- Butoirs de protection aux 4 angles
- Thermostat réglable de 30 à 110 °C
- Mono 220 V - 50 Hz

Capacité 120 assiettes (2 piles de 60 assiettes environ) diam 21-26 cm

5.6.15 **Meuble neutre de distribution salle**

Meuble neutre de distribution.

Dessous fermé avec deux niveaux de stockage, une étagère intermédiaire

Rampe à plateaux finition de type granite, monobloc avec le reste des meubles accolés

Dimensions selon plan et bordereau de description.

Prévoir passage des fluides pour alimentation de la fontaine à eau et du four micro-onde

PC sur dossier du meuble pour le micro-onde.

Piètement en retraite vers l'avant par rapport au dossier pour permettre le passage des fluides évacuation derrière la fermeture arrière du meuble

Alimentation en eau et vidange par le sol, réservations sont à prévoir dans le meuble.

5.6.16 **Présentoir à plateaux, pains et couverts**

Construction tout inox 18-10. Dessus acier inox 18-10 ép. 20/10è avec bords tombés de 40 mm mini et bord avant rayonné.

Façade au choix du maître d'ouvrage.

Piètement en acier inoxydable avec vérins réglables.

Hauteur du piètement : 150 mm minimum.

Niveaux supérieurs :

Présentoirs à pain, verres et couverts sur structure acier inoxydable 18-10 avec montants verticaux de 40 mm de diamètre au minimum.

Meuble double avec 2 présentoirs avec le stockage plateaux en partie basse.

Présentoir constitué de :

- 1 niveau pouvant recevoir 6 bacs GN1/3 prof. 150 mm pour les couverts
- 1 niveau incliné pouvant recevoir 2 bacs GN2-1 prof. 200 mm pour les pains

Fourniture de 6 bacs GN1/3 prof. 150 mm et de 1 bac GN2/1 prof. 200 mm en polycarbonate par meuble.

6 DESCRIPTION DU MATÉRIEL PAR ELEMENTS

Nota :	N	matériel NEUF
	PM	Pour mémoire
	HL	Hors lot équipements de restauration
	E	Existant
	V	Variante
	O	Option

<u>CUISINE REZ DE CHAUSSEE</u>	
<u>DEPOSE, STOCKAGE, EVACUATION OU REPOSE DU MATERIEL EXISTANT</u>	
<u>Matériels existants déposés, stockés et évacués</u> Voir liste du matériel existant à récupérer en annexe. Evacuation à la décharge ou recyclage. Mise à disposition du client si souhaité.	REP. NR Quantité: ENS E
<u>Matériels existants déposés, stockés et réinstallés</u> Voir liste du matériel existant à récupérer en annexe. Machine à laver à convoyeur existante et environnement laverie à déposer avant travaux de sols, à stocker durant la durée des travaux et à reposer après travaux.	REP. NR Quantité: ENS E
<u>CHAMBRE FROIDE SURGELES</u>	
<u>RAYONNAGE DURALINOX A 4 NIVEAUX</u> Existant récupéré (Chambres froides négatives existantes).	REP. CN02 Quantité: 1 E
<u>CHAMBRE FROIDE -18°C à -25°C EN PANNEAUX INDUSTRIALISES</u> Voir prescriptions générales ci-dessus. Chambre froide avec sol. Le sol isolé de la chambre froide sera posé sur des chevrons posés sur le sol existant. La porte d'accès sera coulissante pour un passage libre de 1m minimum. Les panneaux sandwich auront une épaisseur minimum de 100 mm.	REP. CN03 Quantité: 1 N

Eclairage à prévoir dans la fourniture et mise en place des plafonds isothermes.	
En fonction de la hauteur du faux plafond prévoir le complément de paroi entre la chambre froide et celui-ci.	

<u>CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LEGUMES</u>	
--	--

<u>RAYONNAGE DURALINOX A 4 NIVEAUX</u> Existant récupéré (chambre froide fruits et légumes existante).	REP. CL02 Quantité: 1 N
--	---

<u>CHAMBRE FROIDE +0°C/+3°C EN PANNEAUX INDUSTRIALISES</u> Existante récupérée. La chambre froide négative existante devient la chambre froide positive fruits et légumes.	REP. CL03 Quantité: 1 N
---	---

<u>LEGUMERIE</u>	
-------------------------	--

<u>LAVE MAINS REGLEMENTAIRE</u> Marque : TOURNUS ou similaire Réf. : 806385 Dimensions: 400 x 400 x 755 mm Construction en acier inoxydable 18-10. Cuve ronde emboutie de diamètre 400 mm. Col de cygne orientable. Siphon en laiton nickelé avec bouchon de vidange. Panneau avant articulé pour commande au genou de l'arrivée d'eau. Mitigeur thermostatique. Retour arrière avec trous de fixation murale. Distributeur de savon liquide mural. Distributeur d'essuie-mains à usage unique. Poubelle amovible pour essuie-mains fixée sous le lave-mains. Brosse à ongles fixés sur support par une chaînette.	REP. LG01 Quantité: 1 N
---	---

<u>EPLUCHEUSE A TUBERCULES</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. LG02 Quantité: 1 E
---	---

<u>PLONGE 3 BACS</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. LG03 Quantité: 1 E
<u>ESSOREUSE A SALADES</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. LG04 Quantité: 1 E
<u>BAC MOBILE</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. LG05 Quantité: 1 E
<u>CHARIOT A GLISSIERES</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. LG06 Quantité: 1 E
<u>POSTE DE DESINFECTION</u> Fournisseur de produits lessiviels.	REP. LG07 Quantité: 1 HL
<u>SIPHON DE SOL</u> Marque : ACO ou similaire Dimensions: D270 Siphon pour revêtement sol souple ou dur. (voir le lot concerné). Entièrement en acier inoxydable 18-10. Grille diamètre 175mm. Cuvette emboutie avec platine d'étanchéité à cadre réglable de 25 à 75 mm, pâtes de scellement, siphon à cloche et panier amovible. Sortie diamètre 75 mm. Ecoulement minimum : 2 L/seconde. Garde d'eau 60 mm. Charge statique admissible : 300 kg. NOTA : Raccordement et scellement au lot plomberie.	REP. LG08 Quantité: 1 N
<u>PANNEAUX INDUSTRIALISES ISOTHERMES</u> Voir prescriptions générales ci-dessus. Prévoir la fourniture et pose d'une porte souple double vantaux PVC et transparente en partie haute suivant plan projeté.	REP. LG09 Quantité: 1 N

Prévoir la suppression de la cloison et de la porte existantes donnant vers le déboîtage projeté. Reprise de panneaux existants et finitions. Fourniture et pose d'un rideaux à lanières PVC à prévoir en remplacement de la porte.	
<u>DEBOITAGE</u>	
<u>PLONGE 1 BAC</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. DB01 Quantité: 1 E
<u>RAYONNAGE DURALINOX A 4 NIVEAUX</u> Marque : FERMOD ou équivalent Dimensions: 1000 x 500 x 1750 mm suivant plan Nombre de niveaux : 4 Rayonnage modulaire à clayettes amovibles qualité alimentaire, comprenant : 1 structure Duralinox composée de montants avec pieds avec vérin et de traverses réglables en hauteur, des clayettes en copolymère ajourées amovibles. Charge admissible : 150 kg/m/niveau.	REP. DB02 Quantité: 2 N
<u>LAVE MAINS REGLEMENTAIRE</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. DB03 Quantité: 1 E
<u>CHARIOT A GLISSIERES</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. DB04 Quantité: 1 E
<u>TABLE DE DEBOÎTAGE</u> Marque : TOURNUS ou similaire Réf. : 801962 Dimensions: 1500 x 700 x 900 Construction en acier inoxydable 18-10, épaisseur 15/10. Raidisseur du plan supérieur par doublage en panneau stratifié double face totalement étanche. Pour 3 bacs GN 1/1 . Douchette mélangeuse avec col de cygne orientable. Siphon en laiton avec bouchon de vidange. Bords tombés de 40 mm avec retour de 15 mm sur côtés visibles et dossier de 100 mm sur	REP. DB05 Quantité: 1 N

côtés adossés rayonnés. Dessus débordant pour fixation ouvre-boîtes. Entretoises latérale et centrale. 4 piétements en tube rond, vérins réglables en matériau de synthèse (espace arrière pour le passage des tuyauteries).	
<u>OUVRE-BOÎTES MANUEL</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. DB06 Quantité: 1 E
<u>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. DB07 Quantité: 1 E
<u>OUVRE BOITE ELECTRIQUE</u> Marque : LE TELLIER ou similaire Réf. : OE750 Jeux de lame et molette de rechange	REP. DB08 Quantité: 1 N
<u>CUVIER MOBILE</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. DB09 Quantité: 1 E
<u>SIPHON DE SOL</u> Marque : ACO ou similaire Dimensions: D270 Siphon pour revêtement sol souple ou dur. (voir le lot concerné). Entièrement en acier inoxydable 18-10. Grille diamètre 175mm. Cuvette emboutie avec platine d'étanchéité à cadre réglable de 25 à 75 mm, pâtes de scellement, siphon à cloche et panier amovible. Sortie diamètre 75 mm. Ecoulement minimum : 2 L/seconde. Garde d'eau 60 mm. Charge statique admissible : 300 kg. NOTA : Raccordement et scellement au lot plomberie.	REP. DB10 Quantité: 1 N
<u>PANNEAUX INDUSTRIALISES ISOTHERMES EXISTANTS</u> Voir prescriptions générales ci-dessus.	REP. DB11 Quantité:

Reprise de panneaux existants et finitions. Fourniture et pose d'un rideaux à lanières PVC à prévoir en remplacement de la porte d'entrée du local de déboîtage. Rideaux à lanières PVC à prévoir à la sortie du local vers le sas et vers la préparation froide. Percement d'une ouverture dans la cloison isotherme existante donnant du déboîtage vers la CF jour pour fourniture et pose d'une porte isotherme.	1 N
<u>CHAMBRE FROIDE PRODUITS BRUTS TRAITES</u>	
<u>ECHELLE 20 GN 1/1</u> Ensemble de chariots existants récupérés.	REP. CT02 Quantité: ENS E
<u>CHAMBRE FROIDE +0°C/+3°C EN PANNEAUX INDUSTRIALISES</u> Voir prescriptions générales ci-dessus. Chambres froides sans sols existantes conservées. Suppression de la cloison isotherme séparative entre la CF de jour et la CF boucherie actuelles. Reprise des cloisons et plafonds modifiés. Portes isothermes des chambres froides existantes conservées. Percement d'une ouverture dans la cloison isotherme existante donnant de la chambre froide vers la préparations froides pour fourniture et pose d'une porte isotherme.	REP. CT03 Quantité: 1 N
<u>PREPARATIONS FROIDES REFRIGEREE +12°C</u>	
<u>CHAMBRE FROIDE NEGATIVE EXISTANTE (BLOC)</u> Existante à évacuer (mise à disposition du maître d'ouvrage si demande). Panneaux et groupe froid.	REP. SR Quantité: 1 E
<u>LAVE MAINS REGLEMENTAIRE</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF01 Quantité: 1 E

<u>POSTE DE DESINFECTION</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté. Fournisseur de produits lessiviels.	REP. PF02 Quantité: 1 HL
<u>COUPE-LEGUMES</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF03 Quantité: 1 E
<u>RAYONNAGES</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF04 Quantité: 1 E
<u>THERMOSCELLEUSE GECAM MOBILE</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF05 Quantité: 1 E
<u>TABLE DE TRAVAIL MOBILE</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF06 Quantité: 1 E
<u>TABLE DE TRAVAIL</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF07 Quantité: 1 E
<u>CHARIOT A GLISSIERES GN</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF08 Quantité: 3 E
<u>TABLE DE TRAVAIL CENTRALE</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF09 Quantité: 1 E
<u>BLIXER</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF10 Quantité: 1 E

<u>TABLE DE TRAVAIL CENTRALE</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF11 Quantité: 1 E
<u>TRANCHEUR A VIANDES</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF12 Quantité: 1 E
<u>PLONGE 1 BAC</u> Existante récupérée à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF13 Quantité: 1 E
<u>LAVE MAINS REGLEMENTAIRE</u> Existant récupéré à déplacer suivant plan projeté.	REP. PF14 Quantité: 1 E
<u>SIPHON DE SOL</u> Marque : ACO ou similaire Dimensions: D270 Siphon pour revêtement sol souple ou dur. (voir le lot concerné). Entièrement en acier inoxydable 18-10. Grille diamètre 175mm. Cuvette emboutie avec platine d'étanchéité à cadre réglable de 25 à 75 mm, pâtes de scellement, siphon à cloche et panier amovible. Sortie diamètre 75 mm. Ecoulement minimum : 2 L/seconde. Garde d'eau 60 mm. Charge statique admissible : 300 kg. NOTA : Raccordement et scellement au lot plomberie.	REP. PF17 Quantité: 1 N
<u>CHAMBRE FROIDE BOF</u>	
<u>RAYONNAGE DURALINOX A 4 NIVEAUX</u> Existant récupéré.	REP. BO02 Quantité: 1 E
<u>CHAMBRE FROIDE +0°C/+3°C EN PANNEAUX INDUSTRIALISES</u>	REP.

Existante récupérée.	BO03 Quantité: 1 E
<u>CHAMBRE FROIDE DESSERTS</u>	
<u>RAYONNAGE DURALINOX A 4 NIVEAUX</u> Existant récupéré.	REP. DE02 Quantité: 1 E
<u>CHAMBRE FROIDE +0°C/+3°C EN PANNEAUX INDUSTRIALISES</u> Existante récupérée.	REP. DE03 Quantité: 1 E
<u>CHAMBRE FROIDE DE JOUR</u>	
<u>RAYONNAGE DURALINOX A 4 NIVEAUX</u> Existant récupéré.	REP. JO02 Quantité: 1 E
<u>CHAMBRE FROIDE +0°C/+3°C EN PANNEAUX INDUSTRIALISES</u> Existante récupérée.	REP. JO03 Quantité: 1 E
<u>CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS</u>	
<u>CHAMBRE FROIDE +0°C/+3°C EN PANNEAUX INDUSTRIALISES</u> Existante récupérée.	REP. FF02 Quantité: 2 E
<u>CHAMBRE FROIDE EXPORT CONTAINERS</u>	
<u>RAYONNAGE DURALINOX A 4 NIVEAUX</u>	REP. EX02

Existant récupéré.	Quantité: 1 E
<u>CHAMBRE FROIDE +0°C/+3°C EN PANNEAUX INDUSTRIALISES</u> Existante récupérée.	REP. EX03 Quantité: 1 E
<u>LOCAL SALLE DES CONSEILS = CONDITIONNEMENT ALLOTISSEMENT PROVISOIRE</u>	
<u>TAPIS DE CONVOYEUR</u> Existant récupéré. Convoyeur existant dans le local conditionnement (en zone de travaux) à déplacer et à installer en salle des conseils pendant la durée du chantier.	REP. SC01 Quantité: 1 E
<u>SELF DU PERSONNEL</u>	
<u>MATERIELS DE DISTRIBUTION</u> Meubles self existants composés de : • 1 meuble bain marie • 1 vitrine réfrigérée compris groupe à distance (situé au vide sanitaire) • 1 meuble froid compris groupe à distance (situé au vide sanitaire) • 1 meuble caisse • 1 meuble grill • 1 élément de façade • 1 meuble neutre • 1 table plateaux verres couverts • 1 salad'bar groupe logé • 1 guide file inox • 1 armoire double inox Prévoir la dépose et l'évacuation à la décharge (avec remise du Cerfa de traçabilité de récupération des fluides frigorigènes) ou mise à disposition au MOA si demande de sa part.	REP. SR Quantité: 1 E

<u>MEUBLE MENUISE POUR PLATEAUX ET COUVERTS</u> Dimensions suivant plan. Stratifié suivant choix du maître d'ouvrage Banquette basse prévue pour réceptionner 3 piles de plateaux de quantité 75 Dossier arrière stratifié sur lequel sera fixé une console pour couverts et pains Consoles à couverts pour 6 bacs GN1/3 en polycarbonate fournis Plinthe de finition en partie basse. Fabrication suivant carnet de croquis LOT MENUISERIE	Rep. DI01 Quantité: 1 HL
<u>VITRINE REFRIGERE</u> Marque : EMAINOX ou équivalent Réf. : SELF 800 Dimensions: 1500 x 830 x 900 mm Service courte durée 1h30. 3 niveaux d'étagères. Dessus inox. Cuve réfrigérée froid statique ht.25mm. Gaz réfrigérant réglementaire. Eclairage étanche par led. Châssis inox 18/10. Rampe pleine en granit sur consoles pour glisse plateaux. Habillage de façade descendant jusqu'à 150 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unis de la gamme standard ARPA Industriel. Colori au choix. Plinthe inox. Piétements sur vérins réglables. Bac d'évaporation des eaux de dégivrage avec résistance 600W. Groupe à air à distance (à positionner dans le vide sanitaire visitable situé sous le self) Monophasé 230V + Terre.	REP.DI02 Quantité: 1 N
<u>ARMOIRE FROIDE SATELLITE 15 GN 1/1</u> Marque : TOURNUS ou similaire Réf. : 507286 Dimensions: 522 x 815 x 1750 mm Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois en laine de roche. Intérieur entièrement rayonné, avec glissières et fond emboutis. Evaporateur ventilé. Groupe disposé en partie inférieure. Bac d'évaporation des eaux de dégivrage. Porte à ouverture 270° avec joint démontable. Inversable. Poignées de manutention latérales et arrières. Roues Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à freins.	REP. DI03 Quantité: 1 N

Bandeau périphérique antichoc. Panneau de commande tactile. Port USB de collecte des données. Cordon spirale 3G1,5 avec prise surmoulée + support prise. Réfrigérant R455A. Espace entre glissières 71 mm. Indice de protection 25. Puissance : 165W. Monophasé 230V + Terre.	
<u>MEUBLE DE DISTRIBUTION NEUTRE</u> Marque : EMAINOX ou équivalent Réf. : SELF 800 Dimensions: 1000 x 830 x 900 mm Dessus inox. Dessous ouvert pour stockage. Châssis inox 18/10. Rampe pleine en granit sur consoles pour glisse plateaux. Habillage de façade descendant jusqu'à 150 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unis de la gamme standard ARPA Industriel. Colori au choix. Plinthe inox. Piétements sur vérins réglables.	REP.DI04 Quantité: 1 N
<u>PLAQUE DE MAINTIEN EN T°</u> Marque : ACPO ou équivalent Dimensions: 700 x 530 X 43 mm Dessus acier satiné. 2 allures 80°/145°C version booster. Cadre amovible.	REP.DI05 Quantité: 2 N
<u>MEUBLE VITROCERAMIQUE 6 BACS GN1/1</u> Marque : EMAINOX ou équivalent Réf. : SELF 800 Dimensions: 2250 x 830 x 900 mm Dessus 1 niveau en verre trempé chauffant. Présentoir à 1 niveau en verre avec rampe halogène. Sur réserve étuve. 2 portes coulissantes. Rampe pleine en granit sur consoles pour glisse plateaux. Habillage de façade descendant jusqu'à 150 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unis de la gamme	REP. DI06 Quantité: 1 N

standard ARPA Industriel. Colori au choix. Plinthe inox. Piétements sur vérins réglables. Puissance : 5,5 KW. Prise de courant pour alimentation d'un chauffe-assiettes. Triphasé 400V + Terre + Neutre.	
<u>ARMOIRE CHAUDE SATELLITE 15 GN 1/1</u> Dimensions: 791 x 959 x ht.1521 mm Marque : BOURGEAT ou similaire Capacité : 20 niveaux GN 1/1-65 Construction en acier inoxydable AISI 304. Avec porte inox. Ouverture à 180° avec points de maintien de position. Entrée 325 mm. Armoire chauffante. Acier inoxydable alimentaire. Avec résistance et ventilation avec humidification. Allumage différé programmable. Intérieur avec rayons de nettoyage et parois à glissières embouties "monobloc". Espaces entre glissières 71 mm. Eaux de condensation dans un bac de récupération amovible. 4 roues caoutchoutées diam 125 mm à chape polyamide dont 2 avec freins. Puissance : 500W. Monophasé 230V + Terre.	REP. DI07 Quantité: 1 N
<u>ELEMENT DE FACADE</u> Marque : EMAINOX ou équivalent Réf. : SELF 800 Dimensions: 600 x 800 x 900 mm Dessus inox 18/10. Châssis inox 18/10. Rampe en inox dotée de 3 tubes sur consoles pour glisse plateaux. Façade et côté stratifiés colori au choix. Plinthe inox ht.100 mm à 5mm du sol et en retrait de la façade de 1cm. Piétements sur vérins réglables.	REP.DI08 Quantité: 1 N
<u>CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES</u> Dimensions : 990 x 500 x ht. 390 mm Marque : BLANCO ou équivalent Référence : 573778 2 piles assiettes Ø260 mm. Avec couvercles. Capacité 130 assiettes.	REP. DI08 Quantité: 1 N

Puissance : 1800W. Monophasé 230V + Terre.	
<u>VITRINE REFRIGERE</u> Marque : EMAINOX ou équivalent Réf. : SELF 800 Dimensions: 1500 x 830 x 900 mm Service courte durée 1h30. 3 niveaux d'étagères. Dessus inox. Cuve réfrigérée froid statique ht.25mm. Gaz réfrigérant réglementaire. Eclairage étanche par led. Châssis inox 18/10. Rampe pleine en granit sur consoles pour glisse plateaux. Habillage de façade descendant jusqu'à 150 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unis de la gamme standard ARPA Industriel. Colori au choix. Plinthe inox. Piètements sur vérins réglables. Bac d'évaporation des eaux de dégivrage avec résistance 600W. Groupe à air à distance (à positionner dans le vide sanitaire visitable situé sous le self) Monophasé 230V + Terre.	REP.DI09 Quantité: 1 N
<u>CAISSE AUTOMATIQUE SUR PIED</u> Location par le maître d'ouvrage.	REP. DI10 Quantité: 1 HL
<u>GRILLADE LISSE ET NERVUREE</u> Marque : ROSINOX ou équivalent Réf. : GAMME 700 Réf. : RX39159243 Dimensions: 800 x 700 x 900 mm A poser. Construction acier inox 18/10. Châssis inox 18/10. Plaque à snacker en acier 2/3 lisse et 1/3 nervurée. Piètements sur vérins réglables. Triphasé 400V + Terre + Neutre. Puissance électrique : 10,8 kW.	REP.DI11a Quantité: 1 N
<u>FRITEUSE ELECTRIQUE</u> Marque : ROSINOX ou équivalent	REP.DI11b Quantité:

Réf. : GAMME 700 Réf. : RX39160344 Dimensions: 400 x 700 x 900 mm 1 cuve 10 litres. Bac de récupération des huiles. Sur placard et avec portes. Construction acier inox 18/10. Châssis inox 18/10. Piétements sur vérins réglables. Triphasé 400V + Terre + Neutre. Puissance électrique : 9 kW.	1 N
<u>BAC DE SALAGE</u> Marque : ROSINOX ou équivalent Réf. : GAMME 700 Réf. : RX39160355 Dimensions: 400 x 700 x 900 mm A poser. Construction acier inox 18/10. Châssis inox 18/10. Elément supérieur chauffant. Piétements sur vérins réglables. Monophasé 230V + Terre. Puissance électrique : 2 kW.	REP.DI11v Quantité: 1 N
<u>SOUBASSEMENT REFRIGERE PORTE ET TIROIRS</u> Marque : ROSINOX ou équivalent Réf. : GAMME 700 Réf. : RX39160418 Dimensions: 1200 x 700 x 900 mm Construction acier inox 18/10. 1 porte et 2 tiroirs. Châssis inox 18/10. 1 grille GN1/1 fournie. Piétements sur vérins réglables. Monophasé 230V + Terre. Puissance électrique : 0,11 kW.	REP.DI11d Quantité: 1 N
<u>HOTTE DE CUISSON ADOSSEE</u> Existante.	REP. DI11e Quantité: 1 E

<u>SYSTEME D'EXTINCTION INCENDIE</u> Marque : SAFETY FIRST Système d'extinction incendie automatique. A déclenchement manuel et/ou automatique. 1 coffret système inox SF/A 300 incluant 1 réservoir et 1 cartouche d'azote – norme CE. 1 charge d'agent extincteur liquide. 1 micro-interrupteur double. 2 buses spécifiques. 1 réseau de détection et 1 réseau d'extinction.	REP. DI11F Quantité: 1 N
<u>SALAD BAR REFRIGERE</u> Marque : EMAINOX ou équivalent Réf. : SELF 800 Dimensions: 2000 x 830 x 900 mm Dessus inox. Cuve réfrigérée froid statique 5 GN1/1 - ht.25mm. Gaz réfrigérant réglementaire. Pose assiettes latérales x2. Présentoir central avec éclairage. Châssis inox 18/10. Rampe pleine en granit sur consoles pour glisse plateaux. Habillage de façade descendant jusqu'à 150 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unis de la gamme standard ARPA Industriel. Colori au choix. Plinthe inox. Piètements sur vérins réglables. Bac d'évaporation des eaux de dégivrage avec résistance 600W. Groupe à air à distance (à positionner dans le vide sanitaire visitable situé sous le self) Monophasé 230V + Terre.	REP.DI12 Quantité: 1 N
<u>ECHELLE DE RECHARGEMENT A VERRES</u> Marque : BOURGEAT ou équivalent Réf. : ECH-9CV Pour 9 casiers	Rep. DI13 Quantité: 1 N
<u>PRESENTOIR A VERRES</u> Marque : BOURGEAT ou équivalent Réf. : PVE-S 5 casiers fil inox. Avec tablette de dépose latérale pour plateaux.	Rep. DI13 Quantité: 1 N

<u>CASIER A VERRES</u> Marque : BOURGEAT ou équivalent Réf. : CF-5x5 5 casiers fil inox.	Rep. DI13 Quantité: 8 N
<u>MEUBLE MENUISE POUR RANGEMENT CARAFES</u> Dimensions suivant plan. Stratifié suivant choix du maître d'ouvrage Ouvert en partie basse pour le rangement des carafes. Plinthe de finition en partie basse. Fabrication suivant carnet de croquis. LOT MENUISERIE	Rep. DI14a Quantité: 1 HL
<u>FONTAINE REFRIGEREE 100L/h</u> Marque : EDAFIM ou équivalent Réf. : RS-GAZEUX – RS80 Dimensions: 416 x 355 x ht.1410 mm. Fabrication en acier inox 304L. Accès par porte avant. Becs démontables pour entretien. Modèle sur sol. Banc de glace. 2 sorties réfrigérées. Eau plate et eau gazeuse. Cache-tuyauterie. Prévoir tête et filtre fixés dans la machine. Puissance totale: 610 W. Monophasé 230V + Terre.	REP. DI14b Quantité: 1 N
<u>ECHELLE DE DEBARRASSAGE</u> Existante récupérée.	Rep. DI15 Quantité: 2 E
<u>BORNE DE TRI SELECTIF</u> Marque : GREEN OFFICE ou équivalent. Borne en PVC de couleur par typologie de déchets.	Rep. DI16 Quantité: 4 N

<u>MEUBLE MENUISE POUR MACHINE A CAFE</u> Dimensions suivant plan. Stratifié suivant choix du maître d’ouvrage Fermé en partie basse pour le rangement par des portes battantes. Fermeture à clefs. Etagères réglables en hauteur. Plinthe de finition en partie basse. Fabrication suivant carnet de croquis. LOT MENUISERIE	Rep. DI17a Quantité: 1 HL
<u>MACHINE A CAFE</u> Location gérée par le maitre d’ouvrage.	Rep. DI17b Quantité: 1 HL
<u>MEUBLE MENUISE POUR FOUR MICRO-ONDES ET CONDIMENTS</u> Dimensions suivant plan. Stratifié suivant choix du maître d’ouvrage Fermé en partie basse pour le rangement par des portes battantes. Fermeture à clefs. Etagères réglables en hauteur. Plinthe de finition en partie basse. Fabrication suivant carnet de croquis. LOT MENUISERIE	Rep. DI18a Quantité: 1 HL
<u>FOUR A MICRO-ONDES</u> Existant récupéré.	Rep. DI18b Quantité: 1 E
<u>MOBILIERS DE SALLE A MANGER</u> Tables chaises tabourets claustras. LOT MOBILIER.	Rep. SR Quantité: 1 HL

<u>PRESTATIONS EFFECTUEES ET SUIVIES PAR LE MOA</u>	
<u>CHAMBRE FROIDE SURGELES</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. CN01 Quantité: 1 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. CN01 Quantité: 1 HL
<u>CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LEGUMES</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. CL01 Quantité: 1 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. CL01 Quantité: 1 HL
<u>CHAMBRE FROIDE PRODUITS BRUTS TRAITES</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. CT01 Quantité: 1 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. CT01 Quantité: 1 HL

<u>CHAMBRE FROIDE BOF</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. BO01 Quantité: 1 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. BO01 Quantité: 1 HL
<u>CHAMBRE FROIDE DESSERTS</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. DE01 Quantité: 1 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. DE01 Quantité: 1 HL
<u>CHAMBRE FROIDE DE JOUR</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. JO01 Quantité: 1 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. JO01 Quantité: 1 HL
<u>CHAMBRE FROIDE PRODUITS FINIS</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u>	REP. FF01 Quantité:

Maitre d'ouvrage.	2 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. FF01 Quantité: 2 HL
<u>LOCAL ALLOTISSEMENT</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. AL01 Quantité: 4 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. AL01 Quantité: 1 HL
<u>CHAMBRE FROIDE STOCKAGE CHARIOTS REPAS (EX PREPA FROIDES)</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. TT01 Quantité: 1 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. TT01 Quantité: 1 HL
<u>CHAMBRE FROIDE EXPORT CONTAINERS</u>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. EX01 Quantité: 1 HL
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. EX01 Quantité:

	1 HL
<i><u>PREPARATIONS FROIDES</u></i>	
<u>EVAPORATEURS ET GROUPES FROIDS A DISTANCE</u> Maitre d'ouvrage.	REP. PF15/PF16 Quantité: 2 N
<u>RESEAUX FRIGORIFIQUES ET ARMOIRE DE REGULATION</u> Maitre d'ouvrage.	REP. PF15/PF16 Quantité: 1 N
<i><u>SALLE A MANGER DU SELF DU PERSONNEL</u></i>	
<u>MOBILIERS : TABLES, CHAISES, TABOURETS, CLAUSTRAS, DESSERTES MENUISEES</u> Maitre d'ouvrage.	REP. SR Quantité: 1 N

7 Annexes

7.1 CADRE DE DECOMPOSITION DU PRIX GLOBAL ET FORFAITAIRE

DPGF Lot d'équipement de cuisine

Il est obligatoire de le rendre en format informatique sur format Excel

Liste des équipements existants à déposer, à installer et à réinstaller

Repère	LISTE DE MATERIELS EXISTANTS A DEPOSER A STOCKER ET A REINSTALLER CH SENS		Qté	Unité
	Equipements	#REF!		
	Matériels existants déposés récupérés et déplacés pour stockage pendant travaux et réinstallation après travaux suivant planning		1	Ens
	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE			
CN02	Rayonnages	Existant récupéré	1	Ens
	CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LEGUMES			
CL02	Rayonnages	Existant récupéré	1	Ens
	LEGUMERIE			
LG02	Eplucheuse à légumes	Existante récupérée	1	U
LG03	Plonge 3 bacs	Existante récupérée	1	U
LG04	Essoreuse	Existante récupérée	1	U
LG05	Bac mobile	Existant récupéré	1	U
LG06	Chariot à glissières GN	Existante récupérée	1	U
LG07	Poste de désinfection	Existante récupérée	1	U
	DEBOITAGE			
DB01	Plonge 1 bac	Existante récupérée	1	U
DB03	Lave-mains	Existant récupéré	1	U
DB04	Chariot à glissières GN	Existante récupérée	1	U
DB06	Ouvre-boîtes manuel	Existant récupéré	1	U
DB07	Table de travail mobile	Existante récupérée	1	U
DB09	Cuvier mobile	Existant récupéré	1	U
	CHAMBRE FROIDE PRODUITS BRUTS			
CT02	Chariot à glissières GN	Existante récupérée	1	Ens
	PREPARATIONS FROIDES			
PF01	Lave-mains	Existant récupéré	1	U
PF02	Poste de désinfection	Existant récupéré	1	U
PF03	Coupe-légumes	Existant récupéré	1	U
PF04	Rayonnages	Existant récupéré	1	U
PF05	Thermoscelleuse GECAM mobile	Existante récupérée	1	U
PF06	Table de travail mobile	Existante récupérée	1	U
PF07	Table de travail	Existante récupérée	1	U
PF08	Chariot à glissières GN	Existante récupérée	3	U
PF09	Table de travail centrale mobile	Existante récupérée	1	U
PF10	Blixer	Existant récupéré	1	U
PF11	Table de travail centrale mobile	Existante récupérée	1	U
PF12	Trancheur à viandes	Existante récupérée	1	U
PF13	Plonge 1 bac	Existante récupérée	1	U
PF14	Lave-mains	Existant récupéré	1	U
PF17	Siphon de sol	ACO	1	U
	CHAMBRE FROIDE BOF			
BO02	Rayonnages	Existant récupéré	1	Ens
	CHAMBRE FROIDE DESSERT			
DE02	Rayonnages	Existant récupéré	1	Ens
	CHAMBRE FROIDE DE JOUR			
JO02	Rayonnages	Existant récupéré	1	Ens
	SELF			
DI15	Echelles de débarrassage	existants	2	U
DI18	Micro ondes	existants	1	U

7.2 PLANS

7.3 BILAN DES FLUIDES

Voir le cadre joint au dossier