

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

LOT 6 : EQUIPEMENTS DE CUISINE

Mise en conformité de la cuisine et
remplacement des Chambres Froides au CMPR
Le HOHBERG à Sarreguemines

Maître d'ouvrage

UGECAM NORD EST



227 rue de la Place d'Armes 54200 ECROUVES

☎ 09.87.58.59.56 - ✉ contact@ecohal-bet.fr

Site: ecohal-bet.fr

A t e l i e r
B o l z e r
A r c h i t e c t e s

Stéphane BOLZER, architecte DPLG
Matthieu BOLZER, architecte HMONP
contact@bolzer-archi.fr
7 rue Alfred Chanzy - 54300 LUNEVILLE

Edition du 28/04/2026

Ce document comporte 29 pages

Sommaire

1	GENERALITES	4
1.1	OBJET DU PRESENT DOCUMENT	4
1.2	DOCUMENTS CONTRACTUELS	4
1.3	PLANS DES OUVRAGES – DOSSIER DE RECOLLEMENT	4
1.4	FICHES DE RENSEIGNEMENTS – MEMOIRE JUSTIFICATIF	5
2	PRESCRIPTIONS PARTICULIERES	6
2.1	OUVRAGES A EXECUTER	6
2.2	LES TRAVAUX A CHARGE DU PRESENT LOT	6
2.3	PRESTATIONS NON PREVUES AU MARCHE.....	7
2.4	PROVENANCE – QUALITE DES APPAREILS	7
2.5	MODE D’EXECUTION DES TRAVAUX.....	8
2.6	ESSAIS – RECEPTION DES TRAVAUX	9
2.7	GARANTIES	9
2.8	CONTRAT DE MAINTENANCE	10
2.9	VALORISATION DES DECHETS	11
2.10	DEPOSE ET REPOSE DU MATERIEL.....	12
2.10.1	DEMONTAGE DU MATERIEL	12
3	DESCRIPTION ET LOCALISATION DES OUVRAGES.....	13
3.1	EPICERIE.....	13
3.1.1	RAYONNAGE (REPERE R01).....	13
3.2	RESERVE PRODUITS D’ENTRETIEN.....	13
3.2.1	RAYONNAGE (REPERE R01).....	13
3.2.2	BAC DE RETENTION.....	13
3.3	STOCKAGE DIETETIQUE	13
3.3.1	RAYONNAGE (REPERE R01).....	13
3.4	PORTE DE SERVICE 2 VANTAUX.....	13
3.5	CHAMBRES FROIDES	14
3.5.1	CHAMBRE FROIDE NEGATIVE	14
3.5.2	CHAMBRES FROIDES POSITIVES	15
3.6	PRODUCTION FROID	16
3.6.1	RETROFIT GROUPES INDEPENDANTS CELLULES DE REFROIDISSEMENT	17
3.6.2	ENREGISTREUR DE TEMPERATURE	18
3.6.3	ARMOIRE FROIDE POSITIVE (REPERE R02).....	18
3.6.4	LISSE DE PROTECTION	19
3.7	SALLE DU PERSONNEL	19
3.7.1	CLOISONNEMENT/PLAFOND SALLE DU PERSONNEL.....	19
3.7.2	PORTE DE SERVICE.....	19
3.8	LEGUMERIE	20
3.8.1	CLOISONNEMENT LEGUMERIE – SAS	20

3.8.2	PORTE DE SERVICE – LEGUMERIE ET SAS	20
3.8.3	DEMONTAGE DU MOBILIER ENTRE LE LOCAL CUISSON ET LE LOCAL LEGUMERIE.....	20
3.9	CUISSON	20
3.9.1	DEMONTAGE DES ELEMENTS DE CUISSON	20
3.9.2	SAUTEUSE MULTIFONCTION 100 LITRES (REPERE CU01) OPTION	21
3.10	CONDITIONNEMENT	21
3.10.1	REFRIGERATION DU LOCAL	21
3.11	LAVERIE	22
3.11.1	TABLE D'ENTREE A ROULEAUX (REPERE LA01)	22
3.11.2	LAVEUSE A AVANCEMENT AUTOMATIQUE (REPERE LA02)	22
3.11.3	VIRAGE A 90° (REPERE LA03)	23
3.11.4	TABLE DE SORTIE A ROULEAUX (REPERE LA04)	23
3.11.5	HABILLAGE MURALE DE PANNEAUX PVC	23
3.11.6	LAVE-MAINS (REPERE LA05)	24
3.12	LOCAL DECHETS	24
3.12.1	REFRIGERATION DU LOCAL	24
3.12.2	CLOISONNEMENT/PLAFOND DU LOCAL	24
3.12.3	PORTE DE SERVICE INTERIEUR SEMI-ISOTHERME	24
3.12.4	PLINTHE	24
3.13	DIVERS	25
3.13.1	CANIVEAUX ET SIPHONS DE SOL	25
3.13.2	CONSIGNATION GAZ ET DEMONTAGE GROUPE EXISTANT, GROUPE FROID	25
4	<u>MEMOIRE JUSTIFICATIF EQUIPEMENTS DE CUISINE</u>	<u>26</u>

1 GENERALITES

1.1 OBJET DU PRESENT DOCUMENT

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières - CCTP - a pour but de décrire les prescriptions de fourniture et de mise en œuvre des EQUIPEMENTS DE CUISINE concernant **la mise en conformité de la cuisine de production et le remplacement des chambres froides sur le site du CMPR « Le HOHBERG » à Sarreguemines pour le compte de l'UGECAM NORD EST.**

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

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

1.2 DOCUMENTS CONTRACTUELS

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

- Au code de la construction et de l'habitation
- Au règlement sanitaire départemental
- Au règlement de sécurité contre l'incendie des établissements recevant du public
- Au code du travail visant l'hygiène et la sécurité applicables sur les lieux de travail
- Au code du travail visant les marques et certificats de conformité des équipements
- À l'arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires
- Aux règlements CE 178/2002, 853/2004 et 852/2004
- Aux normes NF C 15-100 de mai 1991 et UTE-C 15-201 de juin 1980
- Aux normes NF P 75-401 d'août 1994 et NF P 52-304, NF P 52-305, NF P 75-411 de mai 1993
- La DESP 97/23/CE – Cahiers techniques professionnels 1, 2 et 3
- Aux normes NF P 75-401-1 et 2 ou DTU 45.1 et EN 13 501 concernant l'isolation thermique des locaux et bâtiments frigorifiques
- La réglementation européenne 517/2014/EU dite F-Gaz en vigueur au 1er janvier 2015
- Les normes ASHRAE 34 et NF EN 378 concernant la classification de sécurité des gaz
- Aux normes NF EN série 60-335 et EN-203-1 et 2 concernant les appareils de cuisine
- Au guide des installations électriques des grandes cuisines
- Aux règles professionnelles en vigueur et aux recommandations et prescriptions des constructeurs d'appareils de cuisine professionnelle.

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

1.3 PLANS DES OUVRAGES – DOSSIER DE RECOLLEMENT

PLANS DES OUVRAGES

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

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

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

Au cours de la période de préparation de chantier :

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

Avant exécution de ses travaux sur le chantier :

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

DOSSIER DE RECOLLEMENT

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

Ce dossier, présenté dans un classeur, comprendra :

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

1.4 FICHES DE RENSEIGNEMENTS – MEMOIRE JUSTIFICATIF

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

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

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

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

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

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

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

2 PRESCRIPTIONS PARTICULIERES

2.1 OUVRAGES A EXECUTER

L'ouvrage à exécuter concerne :

La mise en conformité de la cuisine de production et le remplacement des Chambres Froides ayant les caractéristiques suivantes :

Type de restauration : Sociale

Services : Le service de midi et du soir pour 240 repas par jour dont 160 repas/midi et 80 repas/soir pour :

- ✓ Patients adultes
- ✓ Personnel

Energie utilisée : Electricité

2.2 LES TRAVAUX A CHARGE DU PRESENT LOT

Les travaux à exécuter comprendront :

- La fourniture et la mise en place des appareils neufs décrits dans le présent cahier des charges.
- Les essais de bon fonctionnement des installations
- La dépose et pose des équipements existants permettant l'exécution du chantier
- Tous les percements nécessaires aux passages des liaisons frigorifiques
- Le démontage des groupes froids existant et la consignation des gaz

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

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

2.3 PRESTATIONS NON PREVUES AU MARCHE

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

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

2.4 PROVENANCE – QUALITE DES APPAREILS

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

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

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

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

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

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

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

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

Les pièces en ABS seront proscrites.

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

2.5 MODE D'EXECUTION DES TRAVAUX

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

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

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

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

Autocontrôle des entreprises

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

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

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

une bonne réalisation de ses prestations (renforts dans cloisons et murs, position des attentes, etc.)

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

Responsabilité des ouvrages avant réception

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

2.6 ESSAIS – RECEPTION DES TRAVAUX

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

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

1°. Essais d'étanchéité

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

2°. Essais de mise en température

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

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

3°. Essais des appareils mécaniques, électromécaniques et électriques

Vérification qualitative du fonctionnement des divers appareils

4°. Analyses

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

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

2.7 GARANTIES

Garantie de bon fonctionnement

Cette garantie dure pendant **deux ans** et concerne tous les équipements neufs décrits au présent cahier des charges. Cette garantie comprend pièces, main d'œuvre, déplacement et toutes sujétions. Elle

prend effet à compter de la réception, le bénéficiaire devant seulement établir que l'élément d'équipement considéré ne fonctionne pas bien ou ne remplit pas sa fonction.

Garantie de parfait achèvement - Maintenance des installations

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

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

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

2.8 CONTRAT DE MAINTENANCE

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

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

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

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

Les clauses de dépannage avec un minimum de :

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

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

Les clauses d'exclusion

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

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

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

Les obligations de chacune des parties

2.9 VALORISATION DES DECHETS

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

Equipements électriques et électroniques (DEEE)

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

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

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

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

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

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

Déchets d'éléments d'ameublement (DEA)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.10 DEPOSE ET REPOSE DU MATERIEL

2.10.1 DEMONTAGE DU MATERIEL

Le titulaire procédera au **démontage, au nettoyage, à la révision et à la remise en conformité des matériels figurant à son lot** (conformément aux directives européennes et aux prescriptions en matière de sécurité), dans les locaux suivants :

- Laverie (Démontage de tous les matériels)
- Légumerie (Démontage des matériels présents du côté de la cloison donnant sur l'espace cuisson et éléments mobiles)
- Cuisson (démontage du piano central pour installation de la nouvelle hotte)
- Cellule de refroidissement si nécessaire pour remplacement de la Chambre froide produits finis

Le titulaire procédera au **démontage, au nettoyage, à la révision et à la remise en conformité des matériels figurant à son lot** (conformément aux directives européennes et aux prescriptions en matière de sécurité).

Le matériel sera stocké durant toute la période des travaux jusqu'à sa réinstallation : sur site à l'emplacement défini ou chez le titulaire du lot.

Par révision, il faut entendre :

- Vérification complète du fonctionnement,
- Nettoyage complet du matériel,
- Remplacement des petites pièces éventuellement défectueuses (joints, voyants, interrupteurs et sélecteurs mécaniques,
- Le remplacement des pièces, composants et systèmes explicitement précisés dans le descriptif du matériel récupéré concerné,
- Le cas échéant, détartrage complet des enceintes et/ou chaudières, surchauffeurs, ...
- Etablissement d'un devis de remise en état en cas de pièces défectueuses (résistances, thermoplongeurs, platines électroniques de commande et/ou de régulation, pompes, moteurs...), sauf si leur remplacement est explicitement demandé.

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

Le titulaire procédera également au démontage des cloisons de toutes les chambres froides et procédera à la valorisation de tous les matériaux et matériels suivant article 2.9.

3 DESCRIPTION ET LOCALISATION DES OUVRAGES

3.1 EPICERIE

3.1.1 RAYONNAGE (REPERE R01)

Rayonnage en duralinox ayant les caractéristiques suivantes :

- Montants en tubes carrés avec vérins de réglage
- Clayettes ajourées en polymère démontables réglables en hauteur
- 4 niveaux
- Largeur 460 mm, hauteur 2 135 mm
- Charge maximale : 180 kg/niveau, marque NF.

Linéaire et configuration : selon plan

3.2 RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN

3.2.1 RAYONNAGE (REPERE R01)

Descriptif idem article 3.4.6

Linéaire et configuration : selon plan

3.2.2 BAC DE RETENTION

Bac de rétention en PVC contenance 20L reposant sur les longerons des rayonnages.

Quantité : selon linéaire, placé uniquement sur l'étage du bas

3.3 STOCKAGE DIETETIQUE

3.3.1 RAYONNAGE (REPERE R01)

Descriptif idem article 3.4.6

Linéaire et configuration : selon plan

3.4 PORTE DE SERVICE 2 VANTAUX

Porte de service semi-isolante à 2 vantaux en tôle d'acier galvanisé prélaquée blanc RAL 9010, cadre périphérique en inox, âme en mousse polyuréthane épaisseur 40mm.

- Vantail avec oculus en verre acrylique 40x 60 cm
- Vantail largeur 70 cm avec joint anti-pince doigt sur chant et charnière inox-polyamide avec blocage à 90°
- Huisserie inox en 2 parties pour cloison de 100 mm, assemblage par vis auto- perceuses. Joint clipsé.
- Compris Protection basse hauteur 900 type Acrovynne
- Compris Aile d'avion sur les 2 faces

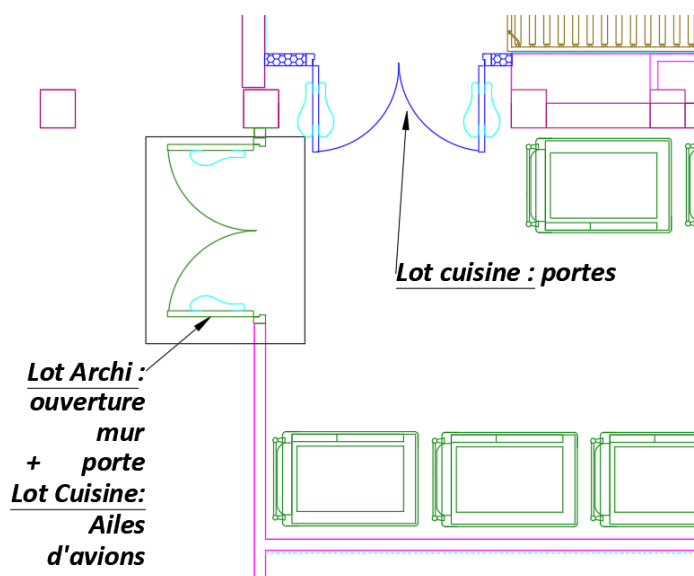
Ferrage par paumelle inox à axe inox et garniture à béquille inox brossé. Butoir de porte mural. Protection basse du vantail par revêtement antichocs texturée découpée sur mesure à une hauteur 900 mm sur la face extérieure, épaisseur 2 mm, anti-rayures, non poreux, teinté dans la masse, classement au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

- Dimensions demandées : passage de 1400 x 2 100 HT
Quantité : 1 unité
 Localisation : Local Laverie, montage sur panneau isotherme

- Dimensions demandées : passage de 1200 x 2 100 HT
Quantité : 1 unité
 Localisation : Local Conditionnement, montage sur cloison sèche

Prévoir pose de 2 ailes d'avion inox sur la porte de sortie des chariots menant vers l'extérieur qui est au lot Architecte

Quantité : 2 unités



3.5 CHAMBRES FROIDES

NOTA : Détection de fuite

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

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

3.5.1 CHAMBRE FROIDE NEGATIVE

La prestation comprend la fourniture et la pose d'une chambre froide négative composée de :

- **Panneaux type sandwich en parois et plafond** constitués de mousse de PU injectée sans CFC entre 2 parements de tôle d'acier lisse galvanisé prélaqué blanche, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, plinthes à gorge blanche de finition au sol à l'intérieur de hauteur 100 mm, soupape de décompression avec cordon chauffant, coefficient K mini = 0,21 W/m2C, épaisseur 100 mm ; classement au feu M1 ; compris panneau de fermeture en façade jusque sous plafond en béton. Compris cimaise de protection sur les parties non protégées intérieur et extérieur. Hauteur intérieure sous-plafond : 2,50 m
- **Le sol des chambres froide négative sera isolé** par un panneau de sol isotherme de 100 mm **avec réhausse par rapport au sol**. Panneaux type sandwich au sol de constitution dito ci-

dessus, avec revêtement de sol anti- dérapant et renforts nécessaires pour résister à un poinçonnement de plus 35 kg/cm², posé sur tasseaux PVC pour aération du complexe ;

- **Une porte isotherme battante** de passage utile 1000 mm avec décondamnation intérieure, résistance électrique, compris plaque gravée identificatrice des produits stockés en lettres blanches sur fond gris ; protection basse par revêtement antichocs texturé.

Couleur : Grise

- **Un évaporateur cubique (Repère CF1)** fabrication carrosserie en acier galvanisé prélaqué blanc, bac pivotant, batterie en tubes cuivre, ailettes en aluminium gaufré, dimensionné pour maintenir la température de consigne, fixé en plafond assurant la ventilation et le dégivrage automatique commandé par régulation électronique avec résistance électrique, compris détendeur thermostatique et évacuation des condensats en PVC blanc sur attente au sol ;
- **Hublot d'éclairage LED étanche** commandé par détecteur de présence spécifique implanté pour une efficacité de détection précoce de présence (nombre de hublots nécessaire pour avoir 300 lux au sol) avec report sur voyant rouge fixé en façade ;
- **Un groupe compresseur hermétique** de condensation Scroll (**Repère GR2**), posé sur plots anti-vibratiles sur structure en acier galvanisé à fournir posée sur plots béton, ou si nécessaire sur console murale. Condenseur avec ventilateur centrifuge à flux horizontale avec contrôle de vitesse, réservoir liquide, compris tuyauteries et accessoires de liaison protégées par une isolation anti-condensation et thermique classée M1, vanne, filtre déshydrateur, voyant liquide et sécurité pressostatique HP/BP, compris chemin de câbles support de tuyauteries ; puissance acoustique maximum < 42 dB(A) ; compris sujétions d'exécution et d'étanchéité au niveau du passage des fluides. Charge de gaz fonctionnant **au fluide frigorigène A2L respectant la nouvelle norme F-GAZ dont le PRG <150**.

Puissance frigorifique estimé : 2.12 kW calculé à -35°C / +32°C

- **Un coffret de façade** incluant les thermostats de régulation et d'alarme, l'alarme sonore, la régulation électronique intégrant le pilotage du dégivrage et commandant le contrôle et l'affichage numérique de la T° intérieure et une sonde classe A, précision 0,5° C pour le système d'enregistrement de la T° ;
- **Une alarme "personne enfermée"** par interrupteur type coup de poing placé en partie basse à l'intérieur de la chambre commandant l'alarme sonore et l'éclairage de la chambre froide selon norme NF EN 378-1
- **Des rayonnages (Repère R01)** intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 460 mm de largeur et 2135 mm de hauteur, auto-contreventés sur piétement et étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 180 kg par niveau, marque NF.

Dimensions intérieures minimum selon le plan

3.5.2 CHAMBRES FROIDES POSITIVES

La prestation comprend la fourniture et la pose de :

- 1 chambre froide positive de + 0 à + 3°C pour les Viandes/BOF
- 2 chambres froides positive de + 0 à + 3°C pour les Produits Finis
- 1 chambre froide positive de + 6 à + 8°C pour les Fruits et Légumes

Chaque Chambre froide positive sera composée de :

- **Panneaux type sandwich en parois et plafond** constitués de mousse de PU injectée sans CFC densité 40 kg/m³ entre 2 parements de tôle d'acier lisse galvanisé prélaquée blanc, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, raccords et profils d'angle, plinthes à gorge blanche de finition au sol à l'intérieur de hauteur 100 mm, Coeff. K mini = 0,21 W/m².C°, épaisseur 100 mm ; classe M1 ; compris cimaise de protection sur les parties non protégées intérieur et extérieur. Hauteur intérieure : 2,50 m

Porte isotherme battante pour CF PF 1 & 2 de passage utile 900 mm, munie d'une serrure à clé (barillets identiques) avec décondamnation intérieure, compris plaque identificatrice des produits stockés en lettres blanches sur fond gris ; protection basse par revêtement antichocs texturé, découpée sur mesure pour une hauteur 1000 mm sur la face extérieure, épaisseur 2 mm, anti-rayures, non poreux, teinté dans la masse, classement au feu M1, pose par collage, coloris au choix selon nuancier du fabricant.

Quantité : 2 unités

Couleur : Bleu

- **Porte isotherme coulissante pour CF Fruits & Légumes et CF Viandes/BOF** de passage utile 1200 mm munie d'une serrure à clé (barillets identiques) avec décondamnation intérieure, compris plaque identificatrice des produits stockés en lettres blanches sur fond gris ; protection basse par revêtement antichocs texturé, découpée sur mesure pour une hauteur 1000 mm sur la face extérieure, épaisseur 2 mm, anti-rayures, non poreux, teinté dans la masse, classement au feu M1, pose par collage, coloris au choix selon nuancier du fabricant.

Quantité : 2 unités

Couleur : Rouge CF BOF/Viandes
Vert CF Fruits et légumes

- **Un évaporateur cubique (Repère CF2, CF3, CF4 et CF5)** fabrication carrosserie en acier galvanisé prélaqué blanc, bac pivotant, batterie en tubes cuivre, ailettes en aluminium gaufré, dimensionné pour maintenir les températures de consigne, fixé en plafond assurant la ventilation et le dégivrage automatique commandé par régulation électronique, compris détendeur thermostatique et évacuation des condensats en PVC blanc sur attente au sol ;
- **Hublot d'éclairage LED** étanche commandé par détecteur de présence spécifique implanté pour une efficacité de détection précoce de présence (nombre de hublots nécessaire pour avoir 300 lux au sol) avec report sur voyant rouge fixé en façade sur coffret de commande ;
- **Un coffret de façade** incluant les thermostats de régulation et d'alarme, l'alarme sonore, la régulation électronique intégrant le pilotage du dégivrage et commandant le contrôle, l'affichage numérique de la température intérieure et une sonde classe A, précision 0,5° C pour le système d'enregistrement de la température hebdomadaire ;
- **Des rayonnages (Repère R01)** intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 460 mm de largeur et 2135 mm de hauteur, auto-contreventés sur piétement et étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 180 kg par niveau, marque NF

Dimensions intérieures demandées selon plan.

3.6 PRODUCTION FROID

La production de froid positif sera assurée par 3 groupes de condensation caréné extérieur (**Repère GR01**), fonctionnant **au fluide frigorigène A2L respectant la nouvelle norme F-GAZ dont le PRG <150** et isolé phoniquement de manière à atteindre une puissance acoustique maximum < 48 dB(A) justifiée par le constructeur. Il sera situé sur dalle béton en extérieur et posé sur plots anti-vibratiles sur structure en acier galvanisé à fournir posée sur plots béton, ou si nécessaire sur console murale. Compris tuyauteries et accessoires de liaison protégées par une isolation anti-condensation et thermique classée M1 et anti-UV, chemin de câbles support de tuyauteries, goulotte de protection en inox et toutes sujétions d'exécution et d'étanchéité au niveau du passage des fluides.

Il comprendra pour chacun d'entre eux :

- Un compresseur hermétique Scroll muni d'un variateur de vitesse électronique sur ventilateur-condenseur pour un niveau sonore plus faible. Posés sur châssis mécano soudé avec résistance de carter, protection thermique et vannes d'isolement
- Carrosserie en tôle galvanisée blanc de 2 compartiments amovible (compresseur et supérieur) avec isolation phonique de la partie compresseur.

- Un condenseur, équipé de 2 ventilateurs hélicoïdes profilé 6/8 pôles monophasés basse vitesse 750 tr/mn maximum, rejets horizontaux, batterie en tube cuivre et ailettes aluminium
- Un réservoir de liquide conforme à la directive DESP 97/23/CE avec vanne de charge, vannes d'isolement sur entrée et départ, soupape de sécurité conforme à la norme EN378-2, indicateur de niveau isolable et supports élastiques sur châssis
- Une armoire électrique IP45 comprenant contacteurs compresseurs, fusibles, borniers de raccordement montés sur rails DIN, relais d'alarme, régulateur électronique avec capteurs de pression HP et BP

Un tableau de pressostats comprenant :

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

Puissance frigorifique estimée : 11 kW calculée à -10 / + 35° C

Répartition des centrales froids :

- 1 Centrale froid CF produit finis + CF BOF
- 1 Centrale froid CF produit finis + CF F&L
- 1 Centrale froid Conditionnement + Local déchets

Tous les percements pour les passages des tubes frigorifiques extérieurs ou intérieurs sont à la charge du titulaire du lot.

3.6.1 RETROFIT GROUPES INDEPENDANTS CELLULES DE REFROIDISSEMENT

Les 2 groupes compresseurs carrossés identifiés « CRR1 » et « CRR2 » servant à la production de froid des cellules de refroidissement rapides seront rétrofités en gaz A2L ainsi que toutes sujétions de remplacement de pièces nécessaires au bon fonctionnement.

L'opérateur devra s'assurer :

- Que l'installation soit en bon état général et que le fluide de remplacement aura une production volumétrique proche de celle du fluide d'origine.
- Vérifier l'état des compresseurs en place et leur compatibilité avec le fluide de remplacement, (ces compresseurs seront soumis à des contraintes et des sollicitations susceptibles de provoquer une usure prématurée).
- S'assurer de la parfaite étanchéité du circuit frigorifique et réparer les éventuelles fuites.
- Prévoir les détecteurs de fuites respectant la norme EN378 sur les normes de sécurité des gaz
- Changer si nécessaires l'huile et les composants (réservoir, filtre, déshydrateurs ...).
- Changement des détendeurs, de l'ensembles des joints et mise en place des nouveaux, en adéquation au nouveau gaz
- Charger le nouveau gaz et procéder aux réglages de la régulation et de la sécurité
- Procéder aux tests, essais et vérification de fonctionnement des appareils et de la production de froid des cellules.
- Remplir les formulaires d'usages suite remplacement de gaz, étiquetage sur les groupes et fiche de mise en route.

3.6.2 ENREGISTREUR DE TEMPERATURE

Système d'enregistrement et de surveillance autonome des mesures de températures des matériels **chauds et froids**, installé dans le bureau du chef ayant les caractéristiques suivantes :

- Centrale d'enregistrement **filaire et radio** à écran LCD à batterie de sauvegarde intégrée, consultable et paramétrable à distance, mémoire 1 an d'archivage stockage en boucle, liaison avec PC.
- Alarme visuelle et sonore centralisée visible et audible en local cuisson.
- Raccordements de l'ensemble et liaisons par port parallèle pour imprimante, port pour modem et PC, port pour liaison, bus de communication nécessaires, relais de sortie d'alarme.
- Prévoir sondes HF nécessaires selon matériel installé ne pouvant communiqué par RJ45
- Logiciel de programmation et de gestion de l'ensemble des mesures et événements à installer sur PC mis à disposition par l'établissement.

Caractéristiques particulières :

- Centrale à affichage des T° C en temps réel et permanent, visualisation individuelle et détaillée des entrées
- Visualisation rapide des alarmes
- Liste des alarmes et des événements
- Programmation sur clavier intégré ou à distance sur PC
- Paramétrage des enregistrements
- Visualisation des graphiques
- Editions de relevés et archivage sur PC
- Signalement de défauts avec temporisation de surveillance
- Contact pour report d'alarme technique
- Modem pour transmission téléphonique des alarmes
- Nombre d'entrées : 16 voies minimum

Matériel froid à connecter :

- Toutes les chambres froides (Surgelée, CF F&L, Viandes/BOF, CF PF)
- Local conditionnement
- Cellule de refroidissement rapide x2 si réalisable selon modèle Acfri

3.6.3 ARMOIRE FROIDE POSITIVE (REPERE R02)

Armoire monobloc réfrigérée 2 portes, froid positif ventilé canalisé 0°C à +10°C monobloc, capacité : 1300 litres.

- Fabrication tout inox 18-10 intérieur et extérieur conforme aux normes CE.
- Plancher inox 18-10 isolé de 20/10e épaisseur avec rampe. Portes à joint magnétique.
- Parois isolées en PU injecté 80 mm sans CFC ni HCFC. Angles intérieurs rayonnés.
- Porte à rappel automatique, fermeture à clé
- Glissières embouties au pas de 55 mm
- Régulation électronique de la T° intérieure avec affichage digital, alarme sonore (température et ouverture de porte prolongée)
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des eaux de dégivrage
- Groupe frigorifique hermétique de condensation à air et évaporateur ventilé traité anticorrosion hors du volume utile avec filtre à poussières démontable
- Fluide frigorigène écologique R290.
- Compris 8 clayettes GN 2/1

Puissance : 0,42 kW.

Dimensions indicatives : 1390 x 870 x 2120 hauteur

Quantité : 2 unités

3.6.4 LISSE DE PROTECTION

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

Hauteur Haute à 900 à l'axe

Hauteur Basse à 200 à l'axe

Quantité : 160 ml

Localisation : Local déchets – Légumerie – Chambre froide Extérieur et Intérieur hors rayonnage – Salle du personnel – Laverie - Conditionnement

3.7 SALLE DU PERSONNEL

3.7.1 CLOISONNEMENT/PLAFOND SALLE DU PERSONNEL

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

Surface estimée : 25 m²

3.7.2 PORTE DE SERVICE

Porte de service isoplane à 1 vantail en tôle d'acier galvanisé prélaquée blanc RAL 9010, cadre périphérique en inox, âme en mousse polyuréthane épaisseur 40mm.

- Vantail avec oculus en verre acrylique 40x 60 cm
- Vantail largeur 90 cm avec joint anti-pince doigt sur chant et charnière inox-polyamide avec blocage à 90°
- Huisserie inox en 2 parties pour cloison de 100 mm, assemblage par vis auto- perceuses. Joint clipsé.
- Compris Protection basse hauteur 900 type Acrovyn

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

Dimensions demandées : 900 x 2 100 HT

3.8 LEGUMERIE

3.8.1 CLOISONNEMENT LEGUMERIE – SAS

- **Panneaux type sandwich en parois et plafond** constitués de mousse de PU injectée sans CFC densité 40 kg/m³ entre 2 parements de tôle d'acier lisse galvanisé prélaquée blanc, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, raccords et profils d'angle, plinthes à gorge blanche de finition au sol à l'intérieur de hauteur 100 mm, Coeff. K mini = 0,36 W/m².C°, épaisseur 100 mm ; classe M1 ; compris cimaise de protection sur les parties non protégées intérieur et extérieur. Hauteur intérieure : 2,70 m

Surface estimée : 14 m²

3.8.2 PORTE DE SERVICE – LEGUMERIE ET SAS

Descriptif idem article 3.7.2

Quantité : 3 unités

3.8.3 DEMONTAGE DU MOBILIER ENTRE LE LOCAL CUISSON ET LE LOCAL LEGUMERIE

L'opérateur économique devra le démontage et l'évacuation du matériel de la cuisine préalablement consigné par le Maître d'ouvrage pour une réutilisation selon l'article 2.10.1 et son remontage :

- 2 tables mobile
- 3 étagères murales

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

3.9 CUISSON

3.9.1 DEMONTAGE DES ELEMENTS DE CUISSON

Afin de procéder à l'installation d'une nouvelle hotte, l'opérateur économique devra procéder au démontage du matériel de cuisson réemployé dans la nouvelle cuisine selon l'article 2.10.1 et son remontage ainsi que les révisions nécessaires.

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

Matériel non réutilisé :

1 friteuse et plan neutre

1 plancha

Matériel à démonter et remis en place :

2 fours 10 niveaux

1 module 4 feux gaz

1 module plaque coupe-feu

2 Sauteuses 100L

3.9.2 SAUTEUSE MULTIFONCTION 100 LITRES (REPERE CU01) **OPTION**

Fourniture et poses d'un appareil polyvalent multifonction sur pied avec cuve basculante de 42 dm²/100 litres utiles, fabrication tout inox conforme aux normes CE, puissance : 27 kW, ayant les caractéristiques suivantes :

- Fonctions : Mode de cuisson variable avec 7 groupes de process
- Mode manuel avec réglage de la température du bain ou de la sole
- Mode programmation
- Température réglable de 30 à 250°
- Mesure de la température par sonde à cœur
- Descente et relevage automatique des paniers de cuisson
- Remplissage automatique de la cuve en eau
- Utilisation : Ecran TFT à commande tactile
- Affichage numérique des températures
- Affichage des valeurs programmées et réelles
- Minuterie réglable, mode direct, mode préchauffage, réglage h/mn ou mn/s
- Caractéristiques : Sonde à cœur à 6 points de mesure
- Vidange des eaux de cuisson/lavage intégrée dans la cuve (sans caniveau)
- Douchette intégrée avec enrouleur automatique et jet réglable
- Prise de courant intégrée 1N AC 230V
- Basculement de cuve motorisé
- Couvercle avec dispositif intégré de remplissage de cuve en eau
- Service diagnostic système avec affichage automatique
- Raccordement eau chaude
- Hygiène, sécurité : Sécurités de surchauffe, cuve à vide et basculement de cuve
- Port USB pour lecture données HACCP
- Accès technique frontal
- Cuve de cuisson à angles rayonnés
- Indice de protection IPX6

Accessoires :

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

Dimensions indicatives : 1030 x 894 x 1078

3.10 CONDITIONNEMENT

3.10.1 REFRIGERATION DU LOCAL

Réfrigération du local préparations froides à 10/12°C.

La production de froid sera assurée par la centrale frigorifique à condensation à air décrite à l'article 3.6:

- **Evaporateur double flux (Repère CF6)** extra-plat fabrication carrosserie en acier galvanisé prélaqué blanc, bac pivotant, batterie en tubes cuivre, ailettes en aluminium gaufré, dimensionné pour maintenir la température de consigne, fixé en plafond assurant la ventilation et le dégivrage automatique commandé par régulation électronique avec résistance électrique, compris détendeur thermostatique et évacuation des condensats en PVC blanc sur attente au sol
- **Porte de service semi-isotherme à 2 vantaux**, passage utile 1200 mm, selon article 3.4

Couleur blanc

3.11 LAVÉRIE

3.11.1 TABLE D'ENTRÉE A ROULEAUX (REPERE LA01)

Table d'entrée à rouleaux avec bac 500 x 600 tout inox ayant les caractéristiques suivantes :

- Plateau 15/10e inox brossé avec décaisse de 71 mm
- Piètement en tube rond en inox diamètre Ø38 avec vérins réglables en hauteur
- Bac 500 x 600 mm avec bonde et siphon laiton
- Ceinture en inox 18/10é., AISI 304, en profil plié avec coins en inox
- Fond du plateau penté en pointe de diamant avec bonde pour écoulement des eaux et bonde et siphon
- Rouleaux PVC Ø 40mm montés sur cadres inox amovible
- Compris robinetterie mélangeuse deux trous entraxe 150 mm, débit 27 l/mn, à grand col de cygne orientable Ø 22, L = 300 et tête ¼ tour à levier, corps et bec en laiton chromé, vidange Ø 50

Dimension indicative : 2000 x 700 x 900

3.11.2 LAVEUSE A AVANCEMENT AUTOMATIQUE (REPERE LA02)

Laveuse à avancement automatique pour verres et vaisselle, fabrication tout inox sur châssis porteur, entièrement caréné à double paroi isolée thermiquement et phoniquement (puissance sonore < 71 dB(A)) comprenant :

- Structure sur châssis porteur en acier inox 18-10 épaisseur 20/10e sur pied réglable, face arrière, doublé et isolée par panneau entièrement inox
- Porte munie d'un système de ressorts, intégré au doublage de la porte ; supprime l'effort de relevage, double système de retenue porte ouverte et Micros interrupteurs interdisant le fonctionnement de la machine en cas de mauvaise fermeture
- Système d'entraînement avec taquets en acier inox montés sur barre centrale perforée.
- Motoréducteur à trois vitesses. Débit 100 à 150 casiers/heure, vitesse DIN : 110 casiers / heure
- Système de protection sur l'avancement en cas d'incident de fonctionnement avec limiteur de couple mécanique. Centrage des casiers garanti par des guides latéraux perforés. Avancement des casiers par système à friction mécanique. Sécurité de fin de course qui arrête l'avancement des casiers et le rinçage
- Zone de dérochage, prélavage renforcé avec récupérateur de déchets en panier sur l'extérieur règlement CE n° 1774/2002.
- Cuves embouties à angles verticaux et horizontaux largement arrondis et absence de conduites ou de pompes dans les cuves et dans la zone de lavage. Capacité 125 litres résistances de fond de cuve.
- Prélavage, lavage 3 bras supérieurs à jets différenciés permettent 3 actions distinctes et systématiques sur la vaisselle, chaque rampe dispose en extrémité d'un bouchon amovible manuellement et sans outil. Rampes de lavage en inox, inférieures et supérieures, formant un rack extractible sans outil, gicleurs inobstruables. Vidange des cuves au moyen de tubes situés au-dessus de l'eau. Pompes de lavage verticales et auto vidangeables. Pompes protégées par un grand filtre pour assurer un débit maximum au point de fonctionnement. Double système de filtres sur la cuve avec panier récupérateur en inox. Système de contrôle des niveaux d'eau automatique, avec sécurité et arrêt des systèmes de chauffage et des pompes, en cas de niveau insuffisant. Séparation des différentes zones de la laveuse par des rideaux et déflecteurs, sécurité de fin de course qui arrête l'avancement des casiers et le rinçage. Mise en veille et remise en route automatique. Une pompe de lavage, puissance : 1.20 kW minimum.

Une pompe de vidange, circuit d'eau entièrement vidangeable. Une régulation avec sécurité thermostatique du chauffage de la cuve et du surchauffeur. Témoin lumineux de contrôle des fonctions, commandes à touches sensibles. Sécurités de porte et de chauffe sans eau. Sécurité thermique moteur, système de contrôle de la température de rinçage.

- Rinçage : 1.8 L par casier
- Tunnel de séchage, par soufflage d'air chaud, résistance 6.40 kW, aspiration des buées de la machine par ventilateur, condensation par échangeur thermique

Compris : 12 paniers de lavages (verres, fond plat, assiettes, plateau) à définir avec utilisateurs et selon paniers récupérables

Puissance électrique avec alimentation eau froide : 29.7 kW

Dimensions indicatives : 2950 x 790 x 2000 hauteur

3.11.3 VIRAGE A 90° (REPERE LA03)

Table de sortie à rouleaux, fabrication tout inox, constituée d'une courbe compacte à 90° reliée à la table à rouleaux décrite à l'article 3.10.4, ayant les caractéristiques suivantes :

- Un plateau inox 15/10e rigide à bord tombé pour accrochage à la machine, formant cuvette avec vidange de table, guides en tôle et rebords de 30 mm permettant le glissement des paniers sur 2 côtés, largeur utile 520 mm
- Piètement en tube carrés inox avec vérins de réglage et entretoises inférieures
- Rouleaux PVC diamètre 40 mm montés sur cadre inox alimentaire amovible (max 3 rouleaux), axes et billes inox

Dimensions indicatives : 1100 x 1100 x 900 hauteur

3.11.4 TABLE DE SORTIE A ROULEAUX (REPERE LA04)

Table de sortie droite en inox ayant les caractéristiques suivantes :

- Plateau 15/10e inox brossé avec décaisse de 71 mm
- Piètement en tube rond en inox diamètre Ø38 avec vérins réglables en hauteur
- Ceinture en inox 18/10é., AISI 304, en profil plié avec coins en inox
- Fond du plateau penté en pointe de diamant avec bonde pour écoulement des eaux et bonde et siphon
- Rouleaux PVC Ø 40mm montés sur cadres inox amovible

Dimensions demandées : 1600 x 600 x 900 hauteur

3.11.5 HABILLAGE MURALE DE PANNEAUX PVC

Habillage mural en plaque de polyester renforcé en fibres de verre par pose collé ayant les caractéristiques suivantes :

- Aspect lisse et brillant épaisseur 2mm
- Conforme HACCP
- Résistance chimique
- Compris raccords colle, finitions d'angles nécessaires verticales et horizontales, joints ...

3.11.6 LAVE-MAINS (REPERE LA05)

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

- Fabrication inox.
- Mitigeur à commande au genou
- Col de cygne, crépine et siphon laitoné.
- Brosse à ongles avec chaînette sur support,
- Distributeur de savon mural manuel 500 ml

Dimension indicative : 400 x 440 x 755 hauteur

3.12 LOCAL DECHETS

3.12.1 REFRIGERATION DU LOCAL

La production de froid sera assurée par la centrale frigorifique à condensation à air décrite à l'article 3.6

La prestation comprend la fourniture et la pose d'un évaporateur cubique ayant les caractéristiques suivantes :

- Fabrication carrosserie en acier galvanisé prélaqué blanc,
- Bac pivotant, – Batterie en tubes cuivre,
- Ailettes en aluminium gaufré, dimensionné pour maintenir une température de consigne de +12°C, Fixation en plafond assurant la ventilation et le dégivrage automatique par résistance inox à faible densité de chauffe.

Compris détendeur thermostatique, tuyauteries de liaison isolées et évacuation des condensats en PVC blanc avec siphon sur attente du laves main attendant ou autres sujétions.

3.12.2 CLOISONNEMENT/PLAFOND DU LOCAL

Descriptif idem article 3.5.1

Surface totale estimée : 25 m²

3.12.3 PORTE DE SERVICE INTERIEUR SEMI-ISOTHERME

Descriptif idem article 3.6.2

3.12.4 PLINTHE

Les plinthes exécutées à la base des cloisons isotherme seront de finition blanche de hauteur 100 mm en PEHD fixé mécaniquement (fixation invisible) compris accessoire d'angle rentrant et sortant, profiles de finitions extérieures. Corps plein en matière composite sans corps creux, muni de lèvres d'étanchéité en PVC souple en partie supérieur et inférieur.

Quantité : 4,5 ml

3.13 DIVERS

3.13.1 CANIVEAUX ET SIPHONS DE SOL

Hors lot.

3.13.2 CONSIGNATION GAZ ET DEMONTAGE GROUPE EXISTANT, GROUPE FROID

L'opérateur économique devra procéder aux consignations du gaz dans les groupes extérieurs mis au rebut mais également le démontage de l'ensemble des groupes froid existant en intérieur et extérieur du bâtiment.

L'opérateur économique met en œuvre la collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et des déchets d'éléments d'ameublement (DEA) au travers de son éco - organisme et les modalités de traitements des DEEE

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

4 MEMOIRE JUSTIFICATIF EQUIPEMENTS DE CUISINE

A REMPLIR OBLIGATOIREMENT LORS DE LA SOUMISSION

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

3.1 – EPICERIE

3.1.1	Rayonnage		
-------	-----------	--	--

3.2 – RESERVE PRODUITS D'ENTRETIEN

3.2.1	Rayonnage		
3.2.2	Bac de rétention		

3.3 – STOCKAGE DIETETIQUE

3.3.1	Rayonnage		
-------	-----------	--	--

3.4 – PORTE DE SERVICE 2 VANTAUX

	Porte de service 2 vantaux		
--	----------------------------	--	--

3.5 – CHAMBRES FROIDES

3.5.1	Chambre froide négative		
	Panneaux parois/plafond		
	Sol CF-		
	Porte battante CF- 1000		
	Coffret de commande		
	Hublot d'éclairage		
	Evaporateur CF-		
	Alarme personne enfermée		
	Rayonnage		

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

3.5 – CHAMBRES FROIDES (suite)

3.5.2	Chambres froides positives		
	Panneaux parois/plafond		
	Porte coulissante CF+ 1200 (CF F&L et Viandes/BOF)		
	Porte battante (CF PF1&PF2)		
	Coffret de commande		
	Hublot d'éclairage		
	Evaporateur (CF F&L, CF Viandes/BOF, CF PF1&2)		
	Rayonnage (CF F&L et Viandes/BOF)		
	Armoire froide positive		
	Rampe inox		
	Lisse de protection		
	Groupe froid CF+		
	Groupe froid CRR		
	Groupe condensation CF-		

3.6 – PRODUCTION FROID

3.6.1	Retrofit groupes indépendants cellules de refroidissement		
3.6.2	Enregistreur de température		
3.6.3	Armoire froide positive		
3.6.4	Lisse de protection		

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

3.7 – SALLE DU PERSONNEL

3.7.1	Cloisonnement/Plafond		
3.7.2	Porte de service		

3.8 – LEGUMERIE

3.8.1	Cloisonnement légumerie – SAS		
3.8.2	Porte de service salle du personnel, légumerie et SAS		
3.8.3	Démontage du mobilier entre le local cuisson et local légumerie		

3.9 – CUISSON

3.9.1	Démontage des éléments de cuisson		
3.9.2	Sauteuse multifonction 100 L <i>option</i>		

3.10 – CONDITIONNEMENT

3.10.1	Réfrigération du local		
	Evaporateur double flux		
	Porte de service semi-isotherme 2 vantaux		

3.11 – LAVERIE

3.11.1	Table d'entrée à rouleaux		
3.11.2	Laveuse à avancement automatique		
3.11.3	Virage à 90°		
3.11.4	Table de sortie à rouleaux		
3.11.5	Habillage murale de panneaux PVC		
3.11.6	Lave-mains		

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

3.12 – LOCAL DECHETS

3.12.1	Réfrigération du local/Evaporateur cubique		
3.12.2	Cloisonnement/Plafond du local		
3.12.3	Porte de service intérieur semi-isotherme		
3.12.4	Plinthe		

3.13 – Divers

3.13.1	Caniveaux et siphons de sol hors lot		
3.13.2	Consignation gaz et démontage groupe existant, groupe froid		

Fait à , le

L'opérateur économique
(Cachet et signature)