

PRESTATIONS DE MAINTENANCE MULTITECHNIQUE DES SITES METROPOLITAINS DE L'IFREMER

Procédure d'intervention spécifique
Prestation de maintenance
multi technique - Lot 8 Bretagne

Fiche SPE 11 – Entretien hottes et gaines en cuisine

Table des matières

1. Objet de la présente Fiche	4
1.1. Détail des installations concernées	4
1.2. Localisation des installations	4
2. Prestations complémentaires nécessaires	5
3. Modalités spécifiques d'interventions	5

1. Objet de la présente Fiche

La présente fiche a pour objet de présenter les modalités spécifiques (actions et/ou modalités de réalisation d'actions) aux actions de maintenance, entretien et exploitation venant en complément des modalités générales définies aux cahiers des charges du marché pour l'installation suivante :

- Entretien extracteurs, hottes et gaines en cuisine aux bâtiment 211.

1.1. Détail des installations concernées

Cette fiche concerne les installations suivantes :

1.1.1. EXTRACTION EN CUISINE DU RESTAURANT

- 2 hottes d'extraction PLONGE-2 capteurs inox
- 8 filtres inox
- 8 mètres de conduit horizontal d'extraction
- 1 gaine d'extraction verticale diam 315
- 2 extracteurs sur toit terrasse
- Nettoyage et dégraissage des filtres et obturateurs inox de la hotte cuisson principale
- Nettoyage et dégraissage des plaques inox du plafond de la cuisine du restaurant
- Nettoyage et dégraissage des plaques inox murales sur le pourtour de la cuisine

1.1.2. VENTILATION DU BATIMENT 211-RESTAURATION-RDC

- 10 grilles de soufflage 400x400 à coupoles-Hall entrée self
- 8 grilles d'extraction Bar 200x200
- 5 grilles de soufflage-Bar
- 16 grilles de soufflage 400x400-Cafétéria
- 14 grilles d'extraction-Cafétéria
- 1 grille de soufflage 400x400-Pâtisserie
- 1 bouche d'extraction VMC-Pâtisserie
- 1 bouche d'extraction VMC-Préparation froide
- 1 bouche d'extraction VMC-Légumerie
- 1 bouche d'extraction VMC-Déboitage
- 3 bouches de soufflage-Laverie
- 3 antennes de soufflage en faux plafond
- 1 caisson d'extraction VMC
- 1 turbine d'extraction-Salle à manger Sous-sol
- 1 moteur de soufflage-Salle à manger Sous-sol

1.2. Localisation des installations

Bâtiment 211 – FREZIER, zone restaurant.

2. Prestations complémentaires nécessaires

- 3 visites de maintenance est demandée sur la zone cuisine. Périmètre énuméré au chapitre 1.1.
- En zone pâtisserie, en complément du nettoyage des grilles de soufflage/extraction, un nettoyage des parois verticale et plafond

3. Modalités spécifiques d'interventions

Les interventions devront être réalisées en dehors des heures de service des repas.

Les interventions en zone cuisine devront être réalisées en dehors des heures de préparations des repas.