



CCI Ouest Normandie

86 Rue de l'exode 50000 SAINT LO

TRAVAUX DE REFECTION DE LA CUISINE PEDAGOGIQUE DU SITE DE CHERBOURG

-

FOURNITURE DE MATERIEL MULTISITES

15 RUE DES VINDITS – 50130 CHERBOURG EN COTENTIN

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

LOT : 05 – MATERIEL DE CUISINE CHERBOURG

Indice : V0 du 22 juillet 2026

MAÎTRISE D'ŒUVRE	
 Atelier ARBEO 14 Hameau Dufresne 50340 GROSVILLE	

SOMMAIRE

1	GÉNÉRALITÉS	3
1.1	Définition de l'opération	3
1.2	Liste des plans	3
1.3	Répartition en tranches.....	3
1.4	Caractéristiques de la construction	4
1.5	Documents de références – règles d'exécution	4
1.6	Qualifications professionnelles	7
1.7	Limites de prestations.....	7
1.7.1	Généralités	7
1.7.2	Prestation à la charge du lot	8
1.7.3	Plans des « besoins » dits de réservations informatisés pour chaque lot	9
1.7.4	Dossiers des Ouvrages Exécutés - DOE	9
1.7.5	Matériels, matériaux, énergie.....	10
1.7.6	Coordination	11
1.7.7	Protection des ouvrages	11
1.7.8	Mise en service - Formation.....	12
1.7.9	Garanties	12
1.7.10	Maintenance	12
1.7.11	Matériels récupérés ou évacués	12
2	DESCRIPTIF TRANCHE 1.....	13
2.1.1	Généralités	13
2.1.2	Qualité de l'acier inoxydable	13
2.1.3	Equipements chauds	14
2.1.4	Equipements Froids	17
2.1.5	Mobilier INOX	17
2.1.6	Equipements d'hygiène.....	19
3	DESCRIPTIF TRANCHE 2.....	20
3.1.1	Prestation de dépose enlèvement et mise en décharge des équipements existants.....	20
3.1.2	Travaux de dépose – remise en état - repose.....	20
3.1.3	Travaux de pose du matériel livré en tranche 1.....	20

1 GÉNÉRALITÉS

1.1 Définition de l'opération

Le présent document a pour objet de décrire les travaux de :
Travaux de réfection de la cuisine pédagogique sur le site du FIM, 15 rue des Vindits à
CHERBOURG-EN-COTENTIN.

Pour le compte de :

MAÎTRE D'OUVRAGE
CCI OUEST NORMANDIE
86 Rue de l'Exode
50000 SAINT LO

MAÎTRE D'ŒUVRE
Atelier ARBEO
14 Hameau Dufresne
50340 GROSVILLE
Tél. : 06.29.05.65.64 - contact@atelierarbeo.com

CONTRÔLE TECHNIQUE
Non désigné

COORDINATION SECURITE ET PROTECTION DE LA SANTE
Non désigné

1.2 Liste des plans

01 - SITUATION - MASSE
02 - REZ-DE-CHAUSSÉE

LOTS TECHNIQUES :
- PLAN D'IMPLANTATION APPAREILS DE CUISINE
- PLAN DE DEMOLITION – TRAVAUX
- PLAN ELECTRICITE
- PLAN PLOMBERIE
- PLAN PANNEAUX FRIGORIFIQUES
- PLAN DES SOLS
- PLAN PEINTURE - FINITIONS

1.3 Répartition en tranches

Le marché est séparé en deux tranches; la première consiste en la fourniture des équipements de cuisines neufs, en avance de phase vis-à-vis de la deuxième tranche qui consiste à réaliser les travaux de réfection et d'installation au sein de la cuisine pédagogique.

La tranche 1 sera à exécuter avant le 31/10/2026.

La tranche 2 sera exécutée pendant les vacances d'été de 2027, en coordination avec les autres lots de travaux, entre juin et septembre 2027.

1.4 Caractéristiques de la construction

Contexte règlementaire et urbanisme:

- ERP 3e catégorie type R avec des activités de type L
- zone non impactée par les monuments historiques
- Hauteur <8m, zone vent 2, catégorie de terrain 0
- Zone sismique 2 bâtiment de catégorie 3

Local cuisine lavé à grande eaux :

- Classement d'exposition à l'humidité : EC (cahier CSTB 3567)
- Classement atmosphère intérieure : local à très forte hygrométrie $7,5 \text{ g / m}^3 < W / n$ (norme NF P 34-310)
- Glissance PC35 (norme NF P 05-011)
- Classement E3 pour le sol

Protection contre la corrosion :

- La protection contre la corrosion de tous les éléments et accessoires de fixation sera prévue pour résister aux conditions atmosphériques du lieu de la construction.

1.5 Documents de références – règles d'exécution

Dans l'exécution de leur marché, les titulaires devront tenir compte des lois, décrets, arrêtés, ordonnances, circulaires, règlements, normes françaises homologuées par l'AFNOR, cahiers du CSTB, répertoire des ensembles et éléments préfabriqués (REEF) etc... applicables aux travaux décrits dans le présent document en vigueur et à venir au moment de sa réalisation.

Les travaux seront réalisés dans les règles de l'art, par du personnel hautement qualifié.

TEXTES PARTICULIERS

Les travaux à la charge du titulaire du présent lot seront réalisés conformément aux spécifications des normes et règlements en vigueur à la date de signature du marché, notamment :

- Règlement Thermique 2012
- Arrêté du 25 octobre 2005 complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP
- Règlement CE 852/2004 - Relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE 853/2004 - Relatif à l'hygiène des denrées d'origine animale
- Règlement CE 2073/2005 - Relatif aux critères microbiologiques
- Le règlement européen sur la législation alimentaire 178/2002
- Le Règlement Sanitaire Départemental et l'interprétation qui en est faite par les services de la Préfecture.
- Les normes de définition et de mise en oeuvre des matériaux utilisés.
- Les articles du Code du Travail pour ce qui concerne les présentes installations.
- L'arrêté du 25 juin 1980 relatif à la sécurité incendie.
- Arrêté du 09 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées etc... liste non exhaustive.

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 oeuvre pour l'exécution du présent projet, annexes et additifs compris.

NORMALISATION DES MATERIAUX EMPLOYES

D'une manière générale, les équipements proposés devront répondre à l'ensemble des normes françaises homologuées (types A, B et C « Normes produits ») applicables aux équipements de cuisine et à l'opération, en vigueur un mois avant la date limite de remise des offres, et entre autre, aux normes suivantes les concernant :

Normes générales :

- Directive européenne n° 93/68/CCE relative au marquage CE du 22 juillet 1993, publiée le 30 août 1993 par le JOCE à savoir :
 - o la Directive Gaz 90/396/CEE
 - o la Directive Basse-Tension 73/23/CEE
 - o la Directive Compatibilité électromagnétique 89/336/CEE
 - o la Directive Machines 89/392/CEE
- Norme XP U60-010 – « 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 »
- Norme NF EN 1672 – « Machines pour les produits alimentaires »
- Norme NF 031 – « Hygiène alimentaire »
- Norme NF 032 – « Hygiène sécurité aptitude à l'emploi des matériels du domaine agro-alimentaire »
- Norme NF EN 60335-2-63 - « Règles particulières pour les appareils électriques à eau bouillant et les appareils électriques de chauffage des liquides à usage collectif »

Électricité :

- Norme C15-100 – « Installations électriques à basse tension »

Équipements de cuisson :

- Norme NF EN 203-1 & EN 203-2 – « Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux »
- Norme NF D 40 002 – « Matériel de restauration collective - Friteuses destinées à la préparation de frites surgelées - Conditions de mesure de la production horaire »
- Marque NF C 73 836 – « Cuisinières, fours, foyers de cuisson à usage collectif - Règles de sécurité »
- Norme NF EN 60335-2-36 - « Règles particulières pour les cuisinières, les fours, les tables de cuisson électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-37 - « Règles particulières pour les friteuses électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-38 - « Règles particulières pour les plaques à griller électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-39 - « Règles particulières pour les sauteuses électriques à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-42 - « Règles particulières pour les fours électriques à convection »

- forcée, les cuiseurs à vapeur électrique et les fours combinés vapeur-convection électrique à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-45 - « Règles particulières pour les marmites électriques à usage collectif »
 - Norme NF EN 60335-2-48 - « Règles particulières pour les grils et grille-pain électriques à usage collectif »
 - Norme NF EN 60335-2-49 - « Règles particulières pour les armoires chauffantes électriques à usage collectif »
 - Norme NF EN 60335-2-50 - « Règles particulières pour les bains-marie électriques à usage collectif »

Équipements froids :

- Norme NF D 40 001 – « Matériel de restauration collective - Cellules de réfrigération rapide, cellules de congélation, appareils de remise en température et conteneurs isothermes - Mesurage des performances thermiques »
- Norme NF 441 – « Meubles frigorifiques de vente »
- Norme NF D74-201 – « Meubles frigorifiques – Meubles de conservation en froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance – Mesurage des performances »
- Norme NF S31-123 – « Acoustique – Bruit émis par les équipements frigorifiques munis de compresseurs hermétiques et hermétiques-accessibles - Code d'essai pour le mesurage de la puissance acoustique »

Équipements de laverie :

- Norme DIN 10510
- Norme DIN 18017
- Norme DIN 1946
- Norme NF EN 50416 - « Règles particulières pour les lave-vaisselles à convoyeur à usage collectif »
- Norme NF EN 60335-2-58 - « Règles particulières pour les lave-vaisselle électriques à usage collectif »

Équipements électromécaniques :

- Norme NF EN 454 – « Machines pour les produits alimentaires – Batteurs-mélangeurs – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
- Norme NF EN 1678 – « Machines pour les produits alimentaires – Coupe-légumes – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
- Norme NF EN 13208 – « Machines pour les produits alimentaires – Éplucheuse à légumes – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
- Norme NF EN 13621 – « Machines pour les produits alimentaires – Essoreuse à salade – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
- Norme NF EN 1674 – « Machines pour les produits alimentaires – Laminoirs à pâte – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
- Norme NF EN 1974 – « Machines pour les produits alimentaires – Trancheurs – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
- Norme NF EN 12855 – « Machines pour les produits alimentaires – Cutters à cuve tournante – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
- Norme NF EN 12852 – « Machines pour les produits alimentaires – Préparateurs culinaires et blenders – Prescriptions relatives à la sécurité et l'hygiène »
- Norme NF EN 60335-2-64 - « Règles particulières pour les machines de cuisine électriques à usage collectif »

Traitement d'eau :

- Norme NF 179 – « Adoucisseurs d'eau et sels de régénération »

Ventilation cuisine :

- Norme NF 16 282 – « Équipement pour cuisines professionnelles - Éléments de ventilation pour cuisines professionnelles »

Caniveaux et siphons :

- Norme NF EN 1253 – « Avaloirs et siphons pour bâtiments »

Installations frigorifiques :

- NF EN 378
- NFE 35-400

1.6 Qualifications professionnelles

L'entreprise devra remettre une copie de sa carte de qualification professionnelle valable pour l'année en cours pour les spécialités concernant les travaux décrits ci-après.

Le soumissionnaire devra fournir la liste de ses références.

1.7 Limites de prestations

1.7.1 Généralités

Les travaux de tous les corps d'état forment un ensemble homogène.

Les entreprises soumissionnaires devront remettre les pièces suivantes :

- La décomposition du prix global et forfaitaire en indiquant :
 - Prix unitaires des équipements
 - Descriptifs techniques détaillés (performances, normes, documents éventuels)
- Un mémoire technique précisant :
 - Durées et conditions de garantie
 - Disponibilité des pièces détachées
 - Modalités de livraison, d'installation, de mise en service et de formation
 - Délais de livraison après commande

Les installations de ces lots comprendront :

- un plan détaillé des équipements avec vues de dessus, de face et de profil, établi en relation avec le constructeur.
- un plan détaillé informatisé (dimensions et positions) des amenées d'eaux, d'électricité, et des évacuations (avec une attention plus particulière pour les caniveaux de sol) réalisées par les autres lots concernés.

Ces plans devront être fournis dans les 15 jours suivant la signature du marché faute de quoi les travaux entraînés par l'absence de ces documents seraient entièrement à la charge de l'entreprise titulaire du marché.

- les branchements fluides (eau, électricité et évacuations) depuis les attentes aux droits des appareils.
- la fourniture et la pose des appareils telles que définies dans le descriptif de chaque lot.

Les soumissionnaires sont tenus de joindre à leur offre les documents techniques et commerciaux relatifs au matériel proposé à savoir :

- **certificat de garantie,**
- **schémas et plans de fabrication,**
- **avis techniques, normes et homologations,**

- **qualité des matériaux,**
- **conditions de raccordement des fluides,**
- **poids et dimensions,**
- **puissance,**
- **principes de construction,**
- **performances.**

Leur offre sera également complétée par la nomenclature détaillée des accessoires.

1.7.2 Prestation à la charge du lot

Chaque lot devra livrer les installations en ordre de marche, conformes à la réglementation en vigueur.

Les prix d'unités devront comprendre toutes les prestations décrites dans le présent C.C.T.P., les fournitures, main d'oeuvre, essais, démarches, études de détails et autres, ainsi que les demandes éventuelles auprès des organismes de contrôle concernant les raccordements électriques, du Service des Eaux, et la fourniture au Maître d'oeuvre des plans de récolement en 3 exemplaires.

Le prix de l'offre comprendra l'ensemble des prestations à savoir :

- les relevés sur place pour exécution des pièces préfabriquées, plans de travail entre autres,
- la réalisation des plans des "besoins" dits de réservations suivant notices ci-après à transmettre à la Maîtrise d'oeuvre pour vérification. Après acceptation transmission de ces plans aux entreprises tous corps d'état directement concernées par les informations (plomberie, électricité, ventilation, gros-oeuvre, carrelage...) sous forme de tirage papier couleur au 1/50^e et mise à disposition du support informatique.
- la fourniture des **Dossiers des Ouvrages Exécutés** des matériels mis en oeuvre en plusieurs exemplaires suivant CCAP, pour le maître d'oeuvre comprenant : notices d'utilisation, d'entretien et de nettoyage de **tous** les équipements du marché, intégrant les schémas électriques des appareils, les plans de réservations en couleur au 1/50^e, liste non exhaustive...
- la formation du personnel,
- la fourniture des plans de fabrication des constructeurs concernant les équipements spécifiques sur mesure (fourneau, tables, plonges, consoles, self-service...) pour validation avant fabrication,
- la fourniture des indications utiles à la réalisation des supports recevant le matériel suspendu si nécessaire,
- les indications nécessaires au positionnement des caniveaux et des siphons,
- la fourniture du matériel avec transport, déchargement, manutention et stockage sur place,
- les frais de montage, de chantier, main-d'oeuvre, déplacements, mise en route etc...
- les frais d'assurance, les charges sociales,
- les percements dans les parois maçonnées et petits percements dans dalles,
- la fourniture des costières nécessaires à l'étanchéité lorsqu'il y a une traversée de dalle avec étanchéité (notamment pour les fluides frigorigènes),
- les branchements en eau, évacuations, électricité des appareils selon plan d'implantation précis mentionnant :
 - o les puissances appelées, les débits,
 - o la tension (MONO 230V ou TRI 400V avec ou sans neutre),
 - o la nature de l'alimentation (prise de courant ou sortie de câbles),
 - o le positionnement des prises de courant, des arrivées d'eau, des évacuations,
 - o la longueur du câble à laisser en attente à partir du point de sortie de câble repéré en altitude/sol fini et en plan /aux murs du local.
 - o les éventuels appareillages et câblages de commande (contacteurs, commutateurs, arrêt d'urgence, etc...) nécessaires aux appareils du lot seront à prévoir dans l'offre de prix, y compris leurs incorporations dans l'armoire électrique mise en place par le lot ELECTRICITE.
 - o les moyens de fixation et suspension isophonique des tuyauteries et appareillages.
 - o les essais complets des installations, y compris rédaction d'un P.V. d'essai, contrôle d'efficacité des appareils de sécurité selon les documents COPREC à établir et à

- transmettre.
- la mise en conformité de l'installation réalisée, suite à une éventuelle modification demandée par le contrôleur technique et les frais découlant alors d'une réception complémentaire par le contrôleur technique.
- le nettoyage de mise en service.

1.7.3 Plans des « besoins » dits de réservations informatisés pour chaque lot

Ce plan est à réaliser sur support informatique, format : DWG (compatible AutoCAD).

Le titulaire du lot utilisera le plan informatique fourni par le maître d'oeuvre comme fond de plan sans modifier l'échelle.

Indiquer sur le plan de « réservations » les besoins exacts et précis nécessaires à la mise en oeuvre de tous les équipements de la cuisine :

- **électricité** : dimensions, positions, puissances des arrivées électriques
- **plomberie sanitaire** : dimensions, positions, débits des arrivées d'eau (robinetteries prévues au lot plomberie), évacuations, position exacte des caniveaux de sol (affectés au matériel de cuisine), fournis et posés par le lot plomberie.
- **maçonnerie gros oeuvre** : poids des matériels, engravures, réservations, trémies, socles, décaissés, cotes exactes des murets ayant une incidence sur le matériel de cuisine. Besoins en débit de ventilation pour la ou les machines à laver la vaisselle et les groupes frigorifiques

Ce plan sera lisible et clair sans chevauchement de textes, cotations etc...

Dans le but de faciliter et d'optimiser les délais de la réalisation des plans de réservations, chaque lot se verra remettre un plan « type » d'une réalisation fictive, sous forme d'un tirage papier au 1/50ème ainsi que le support informatique en format DWG (compatible AutoCAD).

1.7.4 Dossiers des Ouvrages Exécutés - DOE

Un dossier par lot devra être rédigé en français et sera remis en plusieurs exemplaires conformément au CCTP (utiliser impérativement des classeurs) au plus tard à la mise en route des installations après vérification par le maître d'oeuvre.

1 Page de garde :

- ☐ Nom de l'opération
- ☐ Coordonnées de l'installateur
- ☐ N° et désignation du lot

2 Contenu :

- Présentation :
 - ☐ Type et numéro de machine
 - ☐ Coordonnées du constructeur
 - ☐ Coordonnées du S.A.V.
- Descriptif de construction :
 - ☐ Nomenclature générale (désignation, repérage, référence)
 - ☐ Plan d'exécution (appareils non standards)
 - ☐ Fiche constructeur + notice (appareils standards)
 - ☐ Certificats d'homologation
 - ☐ Schémas électriques de puissance, de commande, de régulation, de sécurités et de mesures
 - ☐ Schémas frigorifiques
- Descriptif de fonctionnement :
 - ☐ Mode opératoire détaillé expliquant le déroulement des opérations à effectuer (reprises de fonctionnement après un arrêt d'urgence ou de sécurité)

- Descriptif d'entretien :
 - ☐ Calendrier d'entretien préventif
 - ☐ Guide d'entretien (démontage, réglage, maintenance, calibrage)
- Descriptif de dépannage :
 - ☐ Liste des pannes "fréquentes", symptômes, remèdes
 - ☐ Tableau reprenant la liste des sécurités et alarmes (causes et remèdes)
- Liste des pièces de rechange :
 - ☐ Pièces d'usure et consommables (durée de vie < 1an)
 - ☐ Pièces recommandées pour la maintenance normale (durée de vie >1an)

3 Plan de réservations :

- ☐ 1 tirage couleur au 1/50 du plan de réservations. Ce plan doit faire partie intégrante du dossier dans une pochette plastique à la fin du classeur.

1.7.5 Matériels, matériaux, énergie

Pour des raisons d'ergonomie, d'hygiène, d'esthétique et de fonctionnalité, l'ensemble des équipements de la cuisine sera suspendu (cuisson, plonge, plans de travail, lave-mains, étagères...).

L'ensemble du matériel de cuisine sera lavable à grande eau.

L'énergie retenue sera l'électricité.

Tous les bacs, lave-mains et autres points d'eau seront équipés de siphons et de rosaces.

Toutes les fournitures devront être conformes aux normes françaises en vigueur ou, à défaut, être soumises à l'agrément du Maître d'Ouvrage qui donnera son accord par écrit.

La réalisation des installations devra se faire avec les matériels prévus dans la proposition retenue.

Les schémas proposés correspondent à une volonté affirmée d'installation, mais ne font aucune référence à une marque précise. Ils seront considérés comme acceptés par l'entreprise si aucune modification n'est proposée par cette dernière.

Le cas échéant, les modifications devront être soumises au Maître d'oeuvre et au Maître d'Ouvrage pour acceptation.

Les appareils devront obligatoirement répondre aux normes de sécurité et d'hygiène suivantes :

- conformes aux règlements du Ministère du Travail (sécurité du travailleur),
- conformes au décret du 15 juillet 1980 concernant l'intégration de la sécurité dans la conception des machines et appareils,
- conformes à la circulaire n° 8082 du 27 juin 1980 concernant les règles d'hygiène applicables aux matériels de cuisine,
- conformes aux normes NF C 73 600 et NF C 79 500 concernant les règles générales de sécurité électrique,
- conformes à la norme NF EN 294 sécurité des machines, distances de sécurité pour empêcher l'atteinte des zones dangereuses par les membres supérieurs,
- conformes à la norme NF EN 563 sécurité des machines, températures de surfaces tangibles, données ergonomiques de la fixation des températures limites des surfaces chaudes,
- conformes à la norme NF U 60 010 Matériels agro-alimentaire, règles de construction pour assurer l'hygiène,
- conformes à la norme H 00 054 matériel de restauration pour collectivités, dimensions de base,
- conformes à la norme NF Hygiène Alimentaire,
- conformes aux normes CE,

- indice de protection électrique IP 259,
- etc... liste non exhaustive.

1.7.6 Coordination

Au cours de la **période de préparation**, l'adjudicataire (l'installateur) de chaque lot devra :

- s'informer, se coordonner et s'assurer auprès du Maître d'oeuvre sur les points d'amenées, d'évacuations et de réservations des fluides (alimentation en eau chaude, froide, vidange, électricité, etc...).
- fournir au Maître d'oeuvre les plans de détails des ouvrages, établis en relation avec le constructeur, à partir des plans, coupes, et dessins du projet avec les précisions nécessaires aux réservations et attentes éventuelles, faute de quoi les travaux entraînés par l'absence de ces documents seraient entièrement à la charge de l'entreprise intéressée. Les plans de récolement des fluides seront transmis aux installateurs pour validation.
- au fur et à mesure de l'avancement des travaux, l'entreprise est tenue de surveiller et vérifier toutes les réservations des autres corps d'état ayant une incidence sur son installation (Gros OEuvre, Electricité, Sanitaire, Carrelage...). En cas de malfaçons constatées des autres lots l'entreprise est tenue d'en référer au Maître d'oeuvre.
- le titulaire d'un lot devra travailler en bonne intelligence avec les titulaires des autres lots dans le cadre de la coordination de l'ensemble du chantier, et veiller à l'exécution des modifications éventuelles et des incidences qui en découlent.
- aucune créance de livraison de fournisseurs ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites. à aucun moment durant le chantier, le titulaire d'un lot ne pourra prévaloir d'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux ou des fournitures lui incombant, ou pour ne pas fournir des renseignements ou des plans de détails de sa spécialité, nécessaires aux autres corps de métier pour la poursuite de leurs travaux.
- chaque titulaire de lot devra assister personnellement aux différentes réunions et visites de chantier et y consacrer tout le temps nécessaire. En cas d'empêchement, il devra se faire remplacer par un collaborateur qualifié au courant du chantier et ayant pouvoir de signature pour engager son entreprise. Les absences à ces réunions seront sanctionnées.
- chaque titulaire de lot aura une attention particulière au passage des matériels de cuisine dans le bâtiment (surtout avec les matériels encombrants et cuisine à l'étage).

l'installateur informera l'entreprise chargée du nettoyage de fin de chantier des dispositions à prendre et des produits à utiliser ou à proscrire pour éviter la détérioration des équipements.

1.7.7 Protection des ouvrages

Il est rappelé que chaque entrepreneur devra assurer lui-même la protection de son matériel et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols pendant la durée des travaux, c'est-à-dire jusqu'à la date de la réception de ces derniers.

Une attention particulière est demandée à chaque entreprise concernant le respect de la protection des ouvrages des autres corps d'état. Toute dégradation des ouvrages sera reprise ou refaite pour le compte de l'entreprise fautive. Toutes les dispositions seront prises pour avoir une protection mécanique adaptée des ouvrages.

NOTA : Une réception du matériel sera faite à l'issue de la tranche 1

Le maître d'ouvrage prendra la responsabilité de la protection du matériel entre la tranche 1 et la tranche 2.

1.7.8 Mise en service - Formation

Le soumissionnaire inclura dans son offre :

- l'obligation d'assistance à la mise en service de son installation,
- une formation spécifique sur les techniques des matériels par un personnel agréé par le fabricant et justifiant d'une compétence spécifique en particulier culinaire pour le lot cuisson, ceci jusqu'à ce que les utilisateurs maîtrisent l'outil de travail,
- une remise à niveau après le premier trimestre de fonctionnement.

Un procès-verbal sera rédigé entre l'entreprise et les utilisateurs à la fin de cette formation.

1.7.9 Garanties

Sur tous les appareils installés et sur l'ensemble de leurs composants, une garantie totale (pièces, main d'oeuvre et déplacements) de **2 (deux) ans** à compter de la réception T.C.E (Tous Corps d'Etat) est à fournir par l'adjudicataire du lot.

Sur tous les appareils récupérés et réinstallés, une garantie totale (pièces, main d'oeuvre et déplacements) de **3 (trois) mois** à compter de la réception T.C.E (Tous Corps d'Etat) est à fournir par l'adjudicataire du lot.

Cet engagement intègre tout ce qui concerne la maintenance et l'entretien nécessaire pendant les deux ans de la garantie.

1.7.10 Maintenance

Chaque soumissionnaire présentera :

- un cahier des charges détaillé de maintenance et d'entretien de son matériel.

Chaque soumissionnaire présentera conjointement à son offre initiale, une offre de maintenance et d'entretien annuelle de son installation, applicable **après** les deux ans de garantie. Cette offre de maintenance et la cohérence du matériel proposé seront un critère de choix.

1.7.11 Matériels récupérés ou évacués

Dans le cas du matériel hors service :

- Sans objet,

Dans le cas du matériel récupéré mais non réutilisé dans la présente installation :

- démonté, transporté et stocké par le titulaire du lot et mis à la disposition du Maître d'Ouvrage,

Dans le cas du matériel récupéré et réutilisé dans la présente installation :

- à la charge du soumissionnaire du lot pour la dépose, le stockage, la mise en conformité la remise en état du matériel, la vérification du bon fonctionnement, la pose et le raccordement.

2 DESCRIPTIF TRANCHE 1

L'organisation du chantier sera réalisée en 2 tranches dont la première consiste en la fourniture des équipements de cuisine qui seront livrés sur site et stockés à la charge et sous la responsabilité du maître d'ouvrage dans le gymnase.

La tranche 2 du chantier consiste aux travaux de réfection de la cuisine incluant pour ce lot la dépose du matériel existant, la repose d'une partie du matériel conservé et la pose du matériel livré en tranche 1.

2.1.1 Généralités

L'ensemble des équipements sera d'un bon niveau de qualité : performant, fiable, facile d'utilisation et d'entretien, durable et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité.

La conception du matériel devra permettre un nettoyage facile de toutes les surfaces.

Aucun vide inaccessible au nettoyage ne doit être laissé. Chaque fois que nécessaire un habillage entre les équipements et le mur sera prévu ainsi que des habillages latéraux. Ces finitions sont à la charge du titulaire du présent lot et sont à intégrer dans le montant total de l'offre.

L'offre doit tenir compte des préconisations des fabricants des équipements proposés. Ainsi, l'installateur veillera à la compatibilité des équipements qu'il propose avec l'implantation prévue. Il veillera particulièrement à respecter les distances minimales d'écartement, les accès de maintenance, la protection vis-à-vis des dégagements calorifiques, les températures d'utilisation, les hauteurs de vidanges, ...

Si des accessoires optionnels pour un équipement s'avéraient nécessaires afin de pouvoir réaliser la mise en oeuvre telle que défini par le MOE, dans le respect des préconisations du fabricant, ces accessoires doivent faire partie intégrante de l'offre (exemples courants : boucliers thermiques sur les fours, rehausses des pieds pour vidange gravitaire sur plot, équipement livré démonté, ...)

Préférence sera donnée aux équipements ayant reçu l'avis de conformité NF hygiène alimentaire.

Une plaque signalétique gravée sera fixée sur chaque appareil ou groupe d'appareils, sur une face visible, elle indiquera au minimum :

- la marque et la référence,
- la date de fabrication,
- l'agent thermique employé.
- la puissance de raccordement
- la tension et l'intensité de raccordement dans le cas de l'électricité
- la pression d'utilisation dans le cas du gaz
- Le fluide frigorigène employé

2.1.2 Qualité de l'acier inoxydable

Tous les équipements en acier inoxydable seront en acier inoxydable de types 18-8, 18-10 ou F18Tnb; en aucun cas il ne sera accepté d'acier inoxydable de type F17 ou série 200.

Toutes les parties visibles en acier inoxydable seront polies au grain 220 (poli satiné) (sauf indication contraire).

L'installateur devra apporter la preuve de la conformité des inox fournis (grain, épaisseur ...) par tous moyens à sa convenance tels que présentation des factures et prise de mesure en présence du maître d'oeuvre.

2.1.3 Equipements chauds

Repère 3: Meuble chauffant modulaire

Meuble chauffant modulaire

Acier inoxydable 18/10

Panneaux latéraux 10/10ème et portes double paroi 10/10ème.

Plancher et étagère intérieure réglable 15/10ème.

Pieds inox réglables.

2 portes coulissantes.

Meuble avec soubassement chauffant, régulation par thermostat,

Repère 4: Passe chaud 1 niveau

Acier inoxydable 18/10

Plateau d'épaisseur 15/10ème avec bords rayonnés longitudinaux.

4 Colonettes avec embases inox rayonnées.

Chauffage par résistances céramiques et régulé par simmerstat.

Bouton M/A lumineux.

Eclairage par lampe halogène encastrée 200Watts.

Repère 10 : Salamandre

Salamandre à économie d'énergie, déperdition de chaleur réduites

Montée rapide en température (< 10 sec.)

Puissance réglable

Arrêt automatique avec signal sonore

Fonction mémoire du minuteur : garde en mémoire le dernier temps programmé pour être réutilisé.

Fonction de maintien au chaud

Fonction de mise en marche automatique

Acier inoxydable

Programmes réglables, minuterie

Réglage de la surface de cuisson : totale ou réduite

Résistance chauffante réglable en hauteur

Fixation murale sur console

Dimensions : environ L 585 x P 600 x H 515 mm

Repère 11 à 14 : Ensemble fourneau complet

PLAQUE INDUCTION - QTE:8 (REP.12)

Plaques à induction sur plan de travail en Inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 15/10.

Possibilité d'utilisation de l'ensemble de la surface, sans endroit « hors d'usage ».

Lampe témoin, indiquant la zone en fonctionnement.

Plaques à induction munies d'un dispositif de sécurité anti-surchauffe

Protection contre les projections d'eau IPX4

La puissance doit pouvoir être réglée progressivement avec précision, du simple réchauffement à l'ébullition rapide, **par un bouton de réglage et non par des touches.**

Surface de cuisson avec 2 zones d'induction indépendantes d'une puissance de 3,5 kW chacune.

PLAQUE COUP DE FEU - QTE: 8 (REP.13)

Plaques coup de feu plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 15/10.

Protection contre l'eau IPx4.

Les plaques devront permettre le déplacement facile des récipients d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever.

La surface des plaques devra être suffisante pour pouvoir utiliser simultanément des récipients de différentes tailles, sans secteur intermédiaire.

Les éléments de chauffage à infrarouge doivent atteindre une température de 400 °C.

Plaque de cuisson durable et facile à nettoyer.

Puissance: 5kW

PLANCHA - QTE:4 (REP.14)

Plancha avec surface de cuisson entièrement lisse

Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 15/10.

Panneaux extérieurs en acier inox.

Protection contre les projections d'eau IPX4

Le tiroir récupérateur permettant l'évacuation des graisses aura une capacité d'au minimum 1 L et sera facilement accessible.

Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.

La plancha doit pouvoir être installé sur un soubassement neutre, sur un système pont, une installation en suspendu ou un comptoir.

Dosseret haut en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le dosseret doit pouvoir se démonter facilement pour le nettoyage.

Plage de température de 120°C à 280°C

La surface de cuisson devra être en acier chromé poli afin d'éviter le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits.

Puissance:4.2kW

FRITEUSE - QTE: 2 (REP.11)

Friteuse avec intérieur de la cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.

Plan de travail en inox embouti d'une seule pièce, épaisseur 15/10.

Panneaux extérieurs en acier inox.

Les principaux compartiments doivent être facilement accessibles pour faciliter l'entretien.

Cuve en forme de « V » avec zone froide.

Protection contre les projections d'eau IPX4

Thermostat de protection contre la surchauffe.

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum.

L'unité doit être montée sur des pieds en inox, réglables en hauteur.

Soubassement avec portes prévu pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc.

L'huile doit pouvoir s'évacuer par un robinet dans un bac de vidange facilement accessible.

Contrôleur de qualité d'huile portable pour une gestion efficace de l'huile.

Repère 15 : Four mixte électrique

Four mixte électrique avec cadre suspendu amovibles 6xGN1/1.

Four en acier inoxydable intérieur et extérieur

L'appareil doit être équipé des modes de cuisson suivants :

- Vapeur,
- air pulsé
- vapeur combinée avec régulation libre de l'humidité,
- régénération,
- cuisson basse température,
- cuisson Delta-T,

- pasteurisation,
- régulation de la température à coeur,
- Cool Down,

Fonction de brumisation avec réglage de la quantité d'eau et réglage de la fermentation de produits de boulangerie.

Température de l'enceinte de cuisson réglable de +30 °C à +300 °C,

L'équipement devra avoir un système d'élimination entièrement automatisée des vapeurs, mesure, contrôle et affichage entièrement automatisé et au pourcentage près du degré d'humidité dans l'enceinte de cuisson.

Il devra également avoir une fonction d'injection d'eau sélectionnable pour un refroidissement rapide de l'appareil.

Il devra avoir à minima 4 procédés de cuisson traditionnels (poêlé, vapeur douce, cuisson au four, grillades) et reconnaître automatiquement la taille, l'état et la quantité des aliments à cuire ajoutés et sélectionner automatiquement la configuration optimale.

Il devra disposer de cycles de cuisson intelligents, qui s'adaptent au type et à l'état initial des aliments et affichent les paramètres de cuisson.

Il devra également disposer d'un système intégré de séparation des graisses, ne nécessitant pas de maintenance ni de filtre à graisse supplémentaire

Porte d'enceinte de cuisson à triple vitrage rétroventilée

Joint de porte à enficher pour un nettoyage facile et un remplacement aisé du joint

La porte devra avoir avec une poignée à une main avec fonction de fermeture automatique.

L'appareil devra également pouvoir être programmé librement avec des programmes de cuisson.

Le générateur de vapeur devra être doté d'un programme d'autonettoyage ainsi que d'un dispositif de détartrage et d'entretien automatiques, avec réglage de la dureté de l'eau.

Fonctionnement sans adoucisseur d'eau et sans détartrage supplémentaire.

L'appareil devra être équipé d'un système de nettoyage entièrement automatisé indépendant de la pression de l'eau et offrant plusieurs phases de nettoyage.

Il devra disposer d'une douchette intégrée.

Interface Wi-Fi demandée et affichage de la consommation d'énergie pour cycles de cuisson avec export des données.

L'appareil devra être équipé d'un écran couleur à fonction tactile.

L'enceinte de cuisson disposera d'un éclairage à LED durable à économie d'énergie, avec indication automatique, acoustique et visuelle des étapes de processus.

Le four sera posé sur un châssis support avec dessous libre et dessus central en acier inox 18/10. équipé de vérins de réglage pour la mise à niveau.

Puissance : environ 11 kW

Dimensions (LxPxH) : environ 850 x 842 x 754 mm

Accessoires demandés :

- Condenseur de vapeurs
- Tablettes nettoyantes adaptées au matériel
- Tablettes entretien
- Fumoir compatible avec le four et ses fonctions programmées

2

Repère 27 : Plaque induction

Plaque de cuisson induction mono foyer.

Puissance : 3600 W.

Inducteur de diamètre 280mm.

Dimension vitro : environ 405 x 342 mm

Commandes par clavier à touches sensibles avec affichage et réglage de la puissance ou de la température.

Test de qualité des casseroles et contrôle instantanée du récipient.

Alimentation : 230V mono avec cordon secteur

2.1.4 Equipements Froids

Repère 2: Tour réfrigérée 2 portes

Banque réfrigérée sans dessus.
Intérieur/extérieur en acier inox 18-10.
Structure monocoque, portillons isolés, poignée inox.
Évaporateur à ailettes extérieur, moteur ventilateur.
Dégivrage à air, évacuation automatique condensats.
Thermomètre/thermostat digital. 2 portillons.
Températures de service: °C 0/+10
Classe efficacité énergétique: B maximum
Dimensions: Environ 1400x600x840mm

Repère 38 : Chambre froide positive

Chambre froide positive. Le groupe sera posé sur supports en façade.
Fourniture et pose (en tranche 2) de panneaux isothermes de chambre froide positive.
Dimensions 2800x1400x2215mm
Accès: 1 porte dimensions 800x2000mm
Sol revêtement résine phénolique
Épaisseur des panneaux: 60mm

Fourniture et pose (en tranche 2) d'un équipement frigorifique de chambre froide positive comprenant:

- 1 groupe frigorifique, placé sur support
- 1 évaporateur
- 1 détendeur thermostatique
- 1 pressostat BP
- 1 voyant liquide
- 1 coffret de commande
- Câbles de liaison
- Tube cuivre qualité frigorifique isolé
- 1 charge de fluide R449a
- Tuyauterie d'écoulement PVC
- Mise en service, essais et réglages

L'alimentation électrique de l'équipement depuis le tableau sera mise à proximité par le lot 02 (Electricité).

2.1.5 Mobilier INOX

Sur repères 2 et 3 : Plan de travail central

Acier inoxydable 18/10
Dessus central épaisseur 15/10e de largeur 700 mm, bord avant et arrière de 40x20 mm.
Pièces de compensation pour mise en place sur meuble réfrigéré.
Dossier à gauche pleine tôle

Repère 4a: Passe neutre 1 niveau

Acier inoxydable 18/10
1 Plateau 15/10ème à bords rayonnés longitudinaux
Support 4 colonnettes avec embases évasées
Éclairage par rail LED

Repères 5 et 6 : Meubles et plan INOX

Meubles modulaires sans dessus

Acier inoxydable 18/10

Panneaux latéraux 10/10ème et portes double paroi 10/10ème.

Plancher et étagère intérieure réglable 15/10ème.

Pieds inox réglables.

2 portes coulissantes.

Plan de travail INOX adossé

Acier inoxydable 18/10

Dessus adossé épaisseur 15/10e de largeur 700 mm, bord avant et arrière de 40x20 mm et

Dosseret de 100 x 20 mm

Soudure bord à bord

2 Cuves 400 x 400 x 300 mm

Percements pour robinetterie

2 Robinets mélangeur ¼ de tour bec de 200

Repère 6a : Meuble modulaire sans dessus

Meuble modulaire sans dessus

Acier inoxydable 18/10

Panneaux latéraux 10/10ème et portes double paroi 10/10ème.

Plancher et étagère intérieure réglable 15/10ème.

Pieds inox réglables.

2 portes coulissantes.

Plan de travail en acier inoxydable 18/10.

Dessus adossé épaisseur 15/10e de largeur 700 mm, bord avant et arrière de 40x20 mm et

Dosseret de 100 x 20 mm

Soudure bord à bord

Dos meuble INOX, habillage inox de façade pour table de laverie.

2 Cuves 400 x 400 x 300 mm

Percements pour robinetterie

2 Robinets mélangeur ¼ de tour bec de 200

Repère 7 : Placards muraux à portes coulissantes

Placards muraux en acier inoxydable 18/10 - Finition à toit penté.

Panneaux latéraux, portes double paroi 10/10ème.

Plancher doublé par habillage inox en sous face et étagère intérieure réglable 10/10ème.

2 portes coulissantes.

Repère 8 : Étagère murale pleine réglable

Étagère murale pleine réglable en acier inoxydable 18/10

Plateau d'épaisseur 15/10e amovible largeur 370mm

Bord avant rayonné et dosseret de protection murale

Crémaillères murales hauteur 600mm de 30x30mm permettant le réglage en hauteur sans outils

Repère 23 : Charriot à glissière Euronorme

Chariot à glissières Euronorme, construction soudée en INOX, échelle 600 x 400 mm entrée 600 mm à 16 niveaux avec butées d'arrêt en extrémité

Dimensions : environ 525 x 732 mm hauteur 1785 mm

4 roues pivotantes chape polyamide dont 2 à frein avec pare-chocs annulaires

Repère 26 : Placard mural à portes coulissantes

Placard mural en acier inoxydable 18/10 - Finition à toit penté.

Panneaux latéraux, portes double paroi 10/10ème.

Plancher doublé par habillage inox en sous face et étagère intérieure réglable 10/10ème.

2 portes coulissantes.

Dimension: Environ 1700 x 400 hauteur 650 mm

Repère 28 : Table mobile pour sous vide

Table mobile 2 niveaux, pour plateaux ABS 600 x 400 mm

Dimensions environ 670 x 500 mm hauteur 750 mm

Construction soudée inox avec 4 roues pivotantes à chape dont 2 à frein

Repère 30 : Chariot porte-bacs Gastronorme

Chariot porte-bacs Gastronorme petit modèle, 38 cases, pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN.

Construction en INOX avec grilles amovibles et barres d'arrêt escamotables

4 roues pivotantes chape polyamide dont 2 à freins, bandage non marquant, pare-choc annulaires.

Dimensions (LxPxH) : environ 1270 x 620 x 1705 mm

Repère 31 : Chariot porte panier lave batterie

Chariot porte-paniers UF-M

Construction en INOX

4 roues pivotantes chape polyamide dont 2 à freins, bandage non marquant, pare-chocs annulaires

Repère 33 : Dessus de plonge avec châssis sur mesure

Châssis de plonge en acier inoxydable 18/10, dessus chaudronné d'épaisseur 15/10ème avec égouttoir lisse et insonorisé.

Soyage anti-goutte et emplacement pour bac intégré

Dosseret rayonné de 100*20 avec pli penté

Décalage arrière de 80mm pour passage des fluides.

Châssis équipé de cache-cuve en façade et latéraux

4 pieds en tubes ronds avec verins de mise à niveau

Percement pour robinetterie diamètre 32 mm

Robinet INOX mélangeur ¼ de tour bec de 300

Cuve INOX 600 x 500 x 300 mm

2.1.6 Equipements d'hygiène

Repère 32 : Lave batterie à condenseur de buée

UF-M : avec doseur lavage et rinçage

- Logiciel spécifique par groupe : universel, boucherie, boulangerie
- Programmes spéciaux : trempage, court, intensif, standard, et de détartrage
- Système de filtration intelligent avec régénération automatique
- Doseur de produit de lavage et de rinçage intégrés
- Bornier de raccordement pour les dosages externes
- Système de limitation de la température pour l'hygiène et la sécurité
- Cuve emboutie (cuve, paroi, résistance de cuve, guide paniers)

- Pompe de vidange
- Ecran tactile et affichage de la progression
- Trois programmes standards
- Alerte en cas d'absence de produits lessiviels
- Journal quotidien de service et d'hygiène intégré
- Mise en service / hors service automatique programmable
- Détecteur de fuites
- Sortie multifonctions dédiée au raccordement de périphériques externes
- Surchauffeur dépressurisé pour le rinçage
- Indice de protection à l'étanchéité IPX5

Prévoir également un adoucisseur eau froide, volumétrique, 10 l de résine
Capacité nominale (m3 x _Gh): 26m3
Raccordement 3/4"
Débit nominal 1440 l/h

3 DESCRIPTIF TRANCHE 2

3.1.1 Prestation de dépose enlèvement et mise en décharge des équipements existants

Le titulaire du présent lot doit les prestations suivantes :

- Après consignation par les lots fluides
- Étiquetage des équipements à éliminer + listing contradictoire soumis à signature du MOA.
- Déconnexion, dépose, manutention, enlèvement, évacuation en décharge spécialisée avec fourniture de bordereau de suivi des déchets (DEA et DEEE).

Localisation :

Selon plan du matériel de cuisine

3.1.2 Travaux de dépose – remise en état - repose

Le titulaire du présent lot doit :

Après consignation par les lots fluides, déconnexion des équipements concernés, récupération et traitement du fluide frigorigène selon la réglementation en vigueur, nettoyage complet, révision et remise en état, le stockage in situ avec protection anti chocs et anti poussières, installation, raccordement, contrôle de l'étanchéité du réseau de fluide frigorigène, tirage au vide, remise en charge de fluide frigorigène, remise en route, essais de fonctionnement.

Les équipements concernés sont répertoriés dans la liste des équipements réutilisés.

Localisation :

Suivant plan du matériel de cuisine

3.1.3 Travaux de pose du matériel livré en tranche 1

Le titulaire du présent lot doit :

Pose du matériel livré en tranche 1 et stocké sur site. Pose sur attentes protégées au droit de chaque appareil suivant plan d'exécution à fournir pour avis au maître d'œuvre.

Les équipements seront posés, installés et raccordés en ordre de marche et les essais de fonctionnement réalisés.

La formation du personnel à la conduite des équipements sera dispensés

Localisation :

Suivant plan du matériel de cuisine