



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 : 07 – MATERIEL DE CUISINE SAINT -LO

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	Documents de références – règles d'exécution	4
1.3	Qualifications professionnelles	6
1.4	Limites de prestations.....	7
1.4.1	Généralités	7
1.4.2	Prestation à la charge du lot	7
1.4.3	Plans des « besoins » dits de réservations informatisés pour chaque lot	8
1.4.4	Dossiers des Ouvrages Exécutés - DOE	8
1.4.5	Matériels, matériaux, énergie	9
1.4.6	Coordination	10
1.4.7	Protection des ouvrages	11
1.4.8	Mise en service - Formation.....	11
1.4.9	Garanties	11
1.4.10	Maintenance	11
1.4.11	Matériels récupérés ou évacués	11
2	DESRIPTIF	12
2.1.1	Généralités	12
2.1.2	Qualité de l'acier inoxydable	12
2.1.3	Equipements.....	13

1 GÉNÉRALITÉS

1.1 Définition de l'opération

Le présent marché a pour objet la fourniture, la livraison, l'installation, la mise en service et, le cas échéant, la formation à l'utilisation d'équipements de cuisine professionnelle destinés au site de formation de la CCI Ouest de Saint-Lo Campus 2.

- FIM Formation Saint-Lô Campus 2 : 170 rue Lycette Darsonval – 50009 Saint-Lô

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@atelierarbo.com

CONTRÔLE TECHNIQUE
Non désigné

COORDINATION SECURITE ET PROTECTION DE LA SANTE
Non désigné

1.2 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

- la Directive Basse-Tension 73/23/CEE
- la Directive Compatibilité électromagnétique 89/336/CEE
- 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

1.3 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.

1.4 Limites de prestations

1.4.1 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

1.4.2 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 :

- les puissances appelées, les débits,
- la tension (MONO 230V ou TRI 400V avec ou sans neutre),
- la nature de l'alimentation (prise de courant ou sortie de câbles),
- le positionnement des prises de courant, des arrivées d'eau, des évacuations,
- 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.
- 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.
- les moyens de fixation et suspension isophonique des tuyauteries et appareillages.
- 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.

1.4.3 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).

1.4.4 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.

1.4.5 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.

1.4.6 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.

1.4.7 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.

1.4.8 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.

1.4.9 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.

1.4.10 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.

1.4.11 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

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

Livraison sur le site FIM FORMATION Saint lo Campus 2 : 170 rue Lycette Darsonval 50009 SAINT LO

Le titulaire du présent lot doit :

Pose du matériel sur attentes protégées au droit de chaque appareil.

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 dispensée.

1 Cellule de refroidissement rapide

Cellule 5 niveaux GN 1/1.

Capacité : refroidissement de 18 kg de +90 °C à +3 °C en 90 minutes et congélation de 10 kg à -18 °C.

Structure intérieure et extérieure en inox AISI 304.

Commande électronique avec sonde à cœur.

Fonctions automatiques de refroidissement et de congélation.

Équipée de 4 roulettes avec freins.

Dimensions indicatives : L 747 x P 707 x H 842 mm.

Ou équivalent.

1 Operculeuse semi-automatique (ensemble avec table inox, imprimante, barquettes et film)

Machine de thermoscellage à tiroir adaptée aux barquettes alimentaires.

Structure inox, fonctionnement électrique.

Cadence minimale : 8 cycles/minute.

Capacité de soudure : 245 x 190 mm (B5).

Soudure et découpe simultanées du film.

Alimentation : 230 V monophasé.

Comprend un outillage double format pour barquettes carton recyclable (191 x 138 et 138 x 96 mm).

L'operculeuse doit permettre d'adapter de futurs outillages pour d'autres formats de barquettes.

Éléments complémentaires adaptés à fournir :

1 Table INOX 430 x 550

1 Imprimante automatique :

Impression thermique directe Écran tactile couleur TFT LCD de 7" (480 x 800 mm) Résolution d'impression : 12 points/mm (305 dpi)

2 modes de sortie des étiquettes : en continu ou détachable

Surface d'impression max : L 80 mm x l 500 mm Vitesse d'impression max : 152 mm/s (secteur) - 101 mm/s (batterie)

Prise en charge de plusieurs langues et polices

1 Carton de Barquette carton (minimum 500 barquettes)

Barquette carton

Dimensions : L **191** x P 138 x H 41 mm

1 Carton de Barquette carton (minimum 500 barquettes)

Barquette carton

Dimensions : L **96** x P 138 x H 41 mm

2 rouleaux de film PPC

Film PPC très résistant, soudable sur PP
Laize 150 mm x 300 m

Ou équivalent.

1 Armoire à vin professionnelle

Armoire de conservation monoposte pouvant contenir environ 140 à 180 bouteilles.
2 zones climatiques avec température réglable avec froid ventilé et dégivrage automatique.
Porte vitrée traitée anti-UV, éclairage LED.
Système anti-vibration pour conservation optimale.
Dimensions indicatives L 595 x P 680 x H 1769 mm
Ou équivalent.

1 Gaufrier professionnel permettant la production simultanée de plusieurs gaufres.

Réglage de température de 50 à 300°C avec minuterie.
Puissance indicative 1.8 kW
Dimensions indicatives : L 365 x P 380 x H 250 mm
Ou équivalent.

1 Four à pizza double chambre

Température maximale 400°C.
2 Enceintes indépendantes avec sole en pierre. Dimensions indicatives L 410 x P 370 x H 90 mm chacune. Température de la voûte et de la sole réglables séparément
Puissance indicatives 3.4 kW
Dimensions indicatives L 570 x P 550 x H 475 mm
Ou équivalent.