

Prestations de nettoyage, dégraissage et désinfection des circuits d'extraction de buées grasses des cuisines de certains établissements du GHT Limousin

CCTP – Annexe 1 – Lot 1

-

Description et listes des équipements faisant l'objet des prestations

Centre hospitalier (CH) : GUERET

Contact technique : Monsieur COMETTA PONSENARD –

Tél : 05 55 51 87 13

Contact administratif : Mme PAUL – Tél : 05.55.51.70.84

Conditions d'intervention :

CENTRE HOSPITALIER : à partir de 14 heures

RAQ : à partir de 14 heures

Sites concernés : Centre hospitalier de GUERET

Localisation : 39 avenue de la Sénatorerie

Fréquence d'intervention : Trimestrielle

Descriptif des équipements et spécificités de/des installation(s)

- Secteur cuisson : Un plafond filtrant d'environ 40 m² constitué de plaques inox démontables, 46 filtres d'extraction démontables. Un réseau d'extraction en faux plafond et un extracteur en haut du conduit.

Localisation : Pâtisserie, plonge, office cuisine, self.

Fréquence d'intervention : Semestrielle

Descriptif des équipements et spécificités de/des installation(s):

- Local cuisson pâtisserie 1 hotte avec 3 filtres démontables, un extracteur et un réseau d'extraction
- Local plonge 1 hotte 4 plaques inox, un extracteur et un réseau d'extraction.
- Local laverie chariot 2 grilles d'extraction, un extracteur et un réseau d'extraction.
- Office du service u hotte 3 filtres démontables, un extracteur et un réseau d'extraction.
- Cuisine et plonge du self du personnel 1 hotte 3 filtres démontables un extracteur et un réseau d'extraction.

Sites concernés : Résidence Anna QUINQUAUD

Localisation : 4, rue Tanguy PRIGENT

Fréquence d'intervention : Semestrielle

Descriptif des équipements et spécificités de/des installation(s):

- Secteur cuisson : 1 hotte 4 filtres, 4 obturateurs un extracteur et un réseau d'extraction.
- Secteur plonge : 1 hotte 3 filtres un extracteur et un réseau d'extraction