

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 11

-

Description et listes des équipements faisant l'objet des prestations

Centre hospitalier (CH) : Alexis Boyer - UZERCHE

Contact technique : – M. Laurent MAURY – Tél : 05.55.97.16.91

Contact administratif : – Mme Nathalie AUBOIROUX – Tél : 055.55.97.16.71

Conditions d'intervention : avoir prévenu dans un délai suffisant les services techniques et prévoir des interventions sur des horaires de nuit

Sites concernés : CH UZERCHE- site AB1 (cuisine centrale)

Localisation : Rue Raymond Sldois 19140 - UZERCHE

Fréquence d'intervention : 2 visites par an

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

	<u>Matériel concerné :</u>
<u>CUISINE - CUISSON</u> <u>(site n°1)</u>	1 hotte centrale Inox 3500x3000
	1 capteur
	1 collecteur
	8 filtres A chocs + 8 obturateurs
	1 gaine horizontale (540x700) = 2 mètres
	1 gaine verticale (600x600) = 4 mètres
	1 caisson de ventilation en toit terrasse
	1 collecteur sur hotte
<u>CUISINE - FOUR</u> <u>(site n°1)</u>	1 hotte adossée inox (3500x1500)
	6 filtres A chocs
	1 gaine horizontale = 2 mètres
<u>CUISINE - PLONGE</u> <u>(site n°1)</u>	1 hotte adossée inox 1500x1100
	2 filtres A chocs + 1 obturateur
	1 gaine horizontale = 1 mètre
	1 gaine verticale = 4 mètres
	1 caisson de ventilation en toit terrasse

Localisation : **Rue Raymond Sidois – site AB 2 - 19140**
UZERCHE (cuisine relais)
 Fréquence d'intervention : **1 visite par an**
 Descriptif des équipements et spécificités de/des installation(s):

<u>OFFICE AB2 - FOUR</u> <u>(site n°2)</u>	1 hotte inox adossée 2000x1500
	4 filtres A chocs
	1 gaine horizontale diam 250 puis 350 = 8 metres sous faux plafonds
	1 gaine verticale diam 35 de 4 ml inaccessible
	1 gaine horizontale diam 350 = 6 mètres dans combles niveau 2
	1 caisson d'extraction toit terrasse
<u>OFFICE AB2 - PLONGE</u> <u>(site n°2)</u>	1 hotte inox (1000x1000)
	2 filtres A chocs
	1 gaine horizontale diam 250 = 2 mètres dans faux plafonds

<u>Prestation souhaitée :</u>
<u>Chemisage des parois des équipements de ventilation</u>
<u>Traitement et mise en émulsion des graisses</u>
<u>Rinçage et activation de la récupération des émulsions</u>
<u>Aspitation et évacuation des graisses émulsionnées</u>
<u>Site cuisine centrale RDC (2 visites par an) et site cuisine AB2 (1 visite par an) :</u>
Nettoyage du réseau horizontal et du réseau vertical
Nettoyage du ventilateur et de son environnement immédiat
Nettoyage du/des capteurs intérieurs et extérieurs
Nettoyage de la hotte intérieure et extérieure ainsi que des luminaires de hottes
Nettoyage des filtres à graisses, des obturateurs et des récupérateurs de graisses fixes et mobiles
Contrôle de l'état d'usure des filtres
Rinçage, aspiration et évacuation des eaux sales
Nettoyage, rinçage et décontamination des caniveaux de sol
Lustrage des inox
Enlèvement des protections
Remise en place des filtres et obturateurs sur les capteurs
Contrôle du chantier
Signature du registre de sécurité
Remise d'un rapport d'intervention