

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 13

Description et listes des équipements faisant l'objet des prestations

Centre hospitalier (CH) : CHU LIMOGES

Contact technique : Technicien Maintenance et Exploitation –

M RAMIGEON Hervé – Tél : 05 55 05 89 94

Contact administratif : Mme Corinne Bardonneau –

Tél : 05.55.05.67.37

Sites concernés : Internat DUPUYTREN

Localisation : Cuisine

Fréquence d'intervention : 2/an à partir de 15h (Mai et Novembre)

Descriptif des équipements et spécificités des installations :

- 1 caisson d'extraction en RdC extérieur,
- 1 gaine horizontale de 2 ml,
- 1 hotte murale inox 4m x 1.5m 8 filtres mailles inox.

Sites concernés : Restaurant du personnel DUPUYTREN

Localisation : Local technique RdC

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 15h30 (Mars)

Descriptif des équipements et spécificités des installations:

- 1 caisson d'extraction des hottes de cuisson et de la hotte FRIMAX (turbine d'extraction non accessible),
- 1 réseau de gaines rectangulaires (trappes de visite),
- 1 grille de rejet (nettoyage haute pression possible) accès par terrasse basse.

Localisation : Toiture terrasse haute

Fréquence d'intervention : 3/an à partir de 15h30 (Mars, Juillet et Novembre)

Descriptif des équipements et spécificités des installations:

- 1 caisson d'extraction de la hotte de grill,
- 1 réseau de gaines rectangulaires (trappes de visite).

Localisation : Toiture terrasse basse

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 15h30 (Mars)

Descriptif des équipements et spécificités des installations:

- 1 grille en façade plonge + filtre à remplacer.

- 1 tourelle d'extraction de la plonge lave-batterie

Localisation : Plafond technique

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 15h30 (Mars)

Descriptif des équipements et spécificités des installations: Accès par trappe en plafond de la cuisine (poids max plancher technique : 80kg). Prévoir une échelle.

- 1 réseau de gaines rectangulaires (trappes de visite) des hottes de la hotte FRIMAX et des hottes de cuisson,
- 1 réseau de gaines rectangulaires de la hotte de grill (trappes de visite),
- 1 réseau de gaines rectangulaires de la hotte de la plonge lave-batterie.

Localisation : Grill

Fréquence d'intervention : 3/an à partir de 15h30 (Mars, Juillet et Novembre)

Descriptif des équipements et spécificités des installations:

- 1 hotte murale inox,
- 5 filtres maille inox (Dim. : 2.5m x 1.5m).

Localisation : Zone cuisson

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 15h30 (Mars)

Descriptif des équipements et spécificités des installations:

- 1 hotte centrale en V, 2x8 filtres maille inox, 2 éclairages néon internes (Dim. : 4m x 2.4m),
- 1 hotte centrale en V, 2x8 filtres maille inox, 4 éclairages néon internes (Dim. : 4m x 2.4m),
- 1 hotte sur FRIMAX sans filtre.

Localisation : Plonge

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 15h30 (Mars)

Descriptif des équipements et spécificités des installations:

- 1 prise d'aspiration au-dessus du lave-vaisselle.

Localisation : Plonge lave-batterie

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 15h30 (Mars)

Descriptif des équipements et spécificités des installations:

- 1 prise d'aspiration au-dessus du lave-batterie,
- 1 gaine circulaire d'aspiration des condensats au-dessus du lave-batterie (sortie extérieure en façade de la terrasse basse),
- 1 grille anti-volatiles à nettoyer.

Sites concernés : Crèche collective DUPUYTREN

Localisation : Toit-terrasse (accès par échelle à crinoline)

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 15h30 (Septembre)

Descriptif des équipements et spécificités des installations :

- 1 tourelle d'extraction.

Localisation : Local cuisine

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 15h30 (Septembre)

Descriptif des équipements et spécificités des installations :

- 1 hotte murale inox, 2 filtres maille inox (Dim. : 0,8m x 0,8m),
- 1 grille d'extraction sur gaine en fond de cuisine.

Sites concernés : Cuisine Relais DUPUYTREN 1

Localisation : Dupuytren 1 2^{ème} sous-sol

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 18h (Mars)

Descriptif des équipements et spécificités des installations :

- 2 Hottes adossées 2 filtres à choc
- 1 Hotte (salle de repos personnel)
- 6 bouches de soufflage

Sites concernés : Thanatologie DUPUYTREN

Localisation : Plafond salle de détente

Fréquence d'intervention : 1/an (Octobre à planifier avec le service)

Descriptif des équipements et spécificités des installations :

- 2 caissons ALDES type TVEC 201 B équipés de filtres à charbon actif (Dim : 292 x 485 x 276mm avec brides). Remplacement des filtres.

Sites concernés : Endoscopie DUPUYTREN 1

Localisation : Plateau d'endoscopie 1^{er} sous-sol D1 Salle de décontamination des endoscopes

Fréquence d'intervention : 1/an (Septembre à planifier avec le service)

Descriptif des équipements et spécificités des installations :

- 2 caissons Edra Medical équipés de 2 filtres à charbon actif et d'1 filtre gravimétrique. Remplacement des filtres.

Sites concernés : Unité Inter Hospitalière de Production Culinaire (UIHPC)

Localisation : UIHPC niveau 1

Fréquence d'intervention : 2/an à partir de 18h sur 2 jours (Juin et Décembre)

Descriptif des équipements et spécificités des installations :

- 1 Plafond filtrant INTEC (Dim : 18.6m x 8.9m). Nettoyage sans démontage avec appareil Clarus CS et nettoyeur HP. Produit de nettoyage spécifique pour Aluminium.
- 1 Hotte adossée 14 filtres à choc (Plonge)

Localisation : UIHPC niveau 1

Fréquence d'intervention : 1/an à partir de 18h (Décembre)

Descriptif des équipements et spécificités des installations :

- 2 Récupérateurs de chaleur (Marque France Air, type KOOX)
- 2 Extracteurs (Marque France Air, type DEFUMAIR 18000)
- 1 Extracteur (Marque France Air, type DEFUMAIR 4000)
- Dégraissage des réseaux associés (20 ml)