

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 2

-

Description et listes des équipements faisant l'objet des prestations

Centre Hospitalier (CH) : LES GENETS D'OR – 23110 EVAUX LES BAINS

Contact : - Administratif – Séverine BELLOT – Tél : 05 55 65 60 05

- Technique – Jacques BODEAU – Tél : 05 55 65 60 14

Conditions d'interventions : Intervention possible tous les jours à partir de 14h après prise de rdv.

Sites concernés : Un site unique CENTRE HOSPITALIER LES GENETS D'OR

Localisation : CUISINE SOUS-SOL

Fréquence d'intervention : 2 fois/an

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

- 1 Hotte inox centrale de 4000 x 2600
- 16 filtres à chocs de 470 x 390 x 25
- 1 gaine verticale 600 x 800 de 6 ml
- 1 caisson d'extraction en toit terrasse

Localisation : PLONGE SOUS-SOL

Fréquence d'intervention : 2 fois/an

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

- 2 grilles plonge (1 ronde vissée en plonge batterie, 1 rectangulaire clipsée sur gaine plonge laverie)
- 1 grille rejet derrière caisson
- 1 gaine horizontale 500 x 500 de 4 ml vide sanitaire
- 1 gaine horizontale 250 x 500 de 3 ml plonge laverie
- 1 caisson d'extraction vide sanitaire sous-sol

Localisation : CUISINE RESEAU DE SOUFFLAGE – HOTTE DE CUISSON

Fréquence d'intervention : 2 fois/an

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

- 1 filtre à air de 594 x 594 x 48 plissé eu4 cadre carton
- 1 filtre à air de 594 x 594 x 520 à poches eu7
- 1 gaine horizontale 250 x 600 de 6ml extérieur
- 2 gaines verticales 200 x 400 de 2 ml chacune extérieur
- 1 caisson de soufflage sol extérieur cuisine