

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 6

-

Description et listes des équipements faisant l'objet des prestations

Centre hospitalier (CH) : BOURGANEUF

**Contact : – M Responsable service technique – Tél : 05.55.54.50.95
ou 05.55.54.50.90**

Jours et heures ouvrés du CH : de 8h00 à 16h30 du lundi au vendredi

Sites concernés : Cuisine / self bâtiment 4 - RDC

Localisation : Secteur cuisson et self

Fréquence d'intervention : 1 intervention par an / mois de Juin à faire à partir de 15H00.

Descriptif des équipements :

1 Hotte centrale inox comprenant 10 filtres à chicanes et 6 obturateurs.

1 Hotte fours inox comprenant 4 filtres à chicanes et 2 obturateurs.

1 Hotte self inox comprenant 2 filtres à chicanes et 1 obturateur

1 Hotte plonge inox comprenant 1 filtre à chicanes et 2 obturateurs

1 Réseau de gaines horizontales et verticales d'une longueur estimée de 18 mètres remontant sur un toit terrasse accessible par échelle fixe.

1 caisson d'extraction se trouvant sur le toit terrasse.

Localisation : Secteur plonge bâtiment 4 - RDC

Fréquence d'intervention : 1 intervention par an / mois de Juin à faire à partir de 15H00.

Descriptif des équipements :

1 Hotte inox comprenant 4 filtres à chicanes et 5 obturateurs.

1 Réseau de gaines horizontales et verticales d'une longueur estimée de 20 mètres remontant sur un toit terrasse accessible par échelle fixe.

1 caisson d'extraction se trouvant sur le toit terrasse.

Localisation : Chambres froides

Fréquence d'intervention : 1 intervention par an / mois de Juin

Descriptif des équipements :

7 Evaporateurs (CF Légume ,CF Négative ,CF Viande ,CF BOF ,Départ Chariots ,Local Déchet ,Couloir CF)

Localisation : Salles de production

Fréquence d'intervention : 2 interventions par an.

Descriptif des équipements :

5 Evaporateurs (CF Produit fini , Prépa froide ,Allotissement ,CF Prétraité ,Déboitage)