

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 7

-

Description et listes des équipements faisant l'objet des prestations

Centre hospitalier (CH) : JACQUES BOUTARD

Contact administratif : Responsable des services Economiques, Logistiques, Techniques & Généraux : Mme QUINCAMPOIX Marie-Ange – Tél : 05.55.75.75.03

Contact services techniques : Responsables Techniques M DE PAIVA TEIXEIRA Antonio – Tél : 05.55.75.75.17

Jours et heures ouvrés du CH : du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00

Sites concernés : Cuisine

Localisation : Secteur Cuisson et friteuses

Fréquence d'intervention : 2 interventions par an / mois de juillet et décembre

Descriptif des équipements :

1 Hotte Centrale Inox cuisson

15 filtres Inox

5 obturateurs hotte cuisson

1 réseau de gaines horizontales et verticales remontant au niveau 04 où se trouve l'extracteur, d'une longueur estimée de 20 mètres.

1 caisson d'extraction se trouvant au niveau 04 (terrasse extérieur)

1 Hotte murale Inox four

9 filtres inox

7 obturateur hotte four

1 gaine verticale de 9 ml

1 caisson d'extraction toit terrasse niveau 04

Localisation : Cuisine extractions

Fréquence d'intervention : 2 interventions par an / mois de juillet et décembre

Descriptif des équipements :

1 hotte mural inox – Pâtisserie

2 filtres à chocs – Pâtisserie

1 moto-ventilateur hotte – pâtisserie

1 hotte mural – plonge batterie (cuisine)

4 filtres à chocs à la plonge batterie

1 moto-ventilateur hotte plonge

Localisation : Plonge centrale (face entrée du self)

Fréquence d'intervention : 2 interventions par an / mois de juillet et décembre

Descriptif des équipements :

1 hotte murale plonge centrale (face du self)

5 grilles plafond plonge centrale

3 grilles plafond plonge centrale
1 centrale de traitement d'air plafond plonge centrale
1 gaines horizontale de 3 ml et verticale le long de la façade estimée 15 mètre

Localisation : Self du personnel (face à la plonge)

Fréquence d'intervention : 2 interventions par an / mois juillet et décembre

Descriptif des équipements :

1 hotte mural inox
3 filtres à chocs
1 caisson d'extraction sur hotte
1 gaine horizontale de 5 ml en faux plafond du self
1 grille de rejet self sur la façade côté cours intérieur

Les extracteurs se situent sur le toit terrasse et l'accès se fait par le toit terrasse de l'EHPAD Nord.

Horaires d'intervention de 14h00 à 17h00 sur 2 jours.

Nous avons 2 autres prestations qui sont :

- Lessivage des plafonds des cuisines.
- Décontamination des plans de cuisson.