

Maître d'ouvrage :

MINISTERE DE LA JUSTICE
Direction inter-régionale de la Protection Judiciaire de
la Jeunesse Centre-Est

75, rue de la Villette
BP 73269
69404 LYON cedex 03


DEMOLITION ET RECONSTRUCTION DE L'EPE DE VALENCE

DCE – DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

Mai 2018

C.C.T.P.
Cahier des Clauses Techniques Particulières

LOT N°15 : EQUIPEMENTS DE CUISINE

<u>Dossier</u> : A17-03	<u>Mandataire</u> : STUDIO GARDONI architectures 77 rue Duquesne - 69006 Lyon	 49, route du Ferrand - 38300 BADINIERES Tél. : 09 63 26 00 36 - Fax : 04 74 92 89 73 contact@cuisine-ingenierie.fr www.cuisine-ingenierie.fr
<u>Date de création</u> : 04/05/18		
<u>Indice</u> : 0		



SOMMAIRE

1.	OBJET	3
1.1.	PRESENTATION DU PROJET-----	3
2.	PRESCRIPTIONS GENERALES	4
2.1.	REGLEMENTATIONS-----	4
2.2.	ASSURANCES-----	4
2.3.	GARANTIES -----	4
2.4.	CONNAISSANCE DU DOSSIER-----	5
2.5.	REMISE DE L'OFFRE -----	5
2.6.	ESSAIS -----	5
2.7.	DOE - OPERATIONS PREALABLES A LA RECEPTION -----	6
2.7.1.	D.O.E.-----	6
2.7.2.	Opérations Préalables à la Réception -----	6
2.8.	CONNAISSANCE DES LIEUX-----	6
2.9.	APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE DES MATERIELS-----	6
2.10.	ACCES AUX MATERIELS-----	6
2.11.	ASSISTANCE TECHNIQUE DES FOURNISSEURS -----	6
2.12.	TRAVAUX SANS AUTORISATION -----	6
2.13.	VERIFICATIONS DES FLUIDES ET DES SUPPORTS -----	7
2.14.	PROTECTION DES OUVRAGES -----	7
2.15.	DECHETS-----	7
3.	DESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS	8
3.1.	GENERALITES -----	8
3.2.	QUALITE DE L'INOX -----	8
3.3.	ROBINETTERIE -----	8
3.4.	MATERIELS ELECTRIQUES -----	9
3.5.	MATERIELS INOX -----	9
3.6.	MATERIELS ELECTROMECHANIQUES-----	9
3.7.	MATERIELS FRIGORIFIQUES-----	9
3.8.	APPAREILS DE CUISSON -----	9
3.9.	MATERIELS DE LAVERIE -----	10
3.10.	RACCORDEMENTS ET PROTECTIONS -----	10
4.	PRESCRIPTIONS PARTICULIERES	11
4.1.	LISTE DES PLANS -----	11
4.2.	FLUIDES EN ATTENTE-----	11
4.3.	LIMITES DE PRESTATIONS -----	11
4.4.	EXECUTION DU MARCHE-----	12
4.5.	FORMATION DU PERSONNEL-----	12
5.	DESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES DES EQUIPEMENTS	13
5.1.	LISTE DES MATERIELS -----	13
5.2.	DESCRIPTIF DETAILLE DES EQUIPEMENTS NEUFS -----	15
5.2.1.	Reception decartonnage-----	15
5.2.2.	Reserve seche -----	15
5.2.3.	Preparations-----	17
5.2.4.	Plonge batterie-----	20
5.2.5.	Salle à manger -----	21
5.2.6.	Buanderie -----	21



1. OBJET

Le présent document a pour objet de définir l'ensemble des prestations à mettre en place pour la réalisation de la cuisine de l'EPE à Valence.

1.1. PRESENTATION DU PROJET

Le projet est soumis au **règlement CE n°852/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

L'agencement des locaux cuisine répond à :

- ✓ La **marche en avant**,
- ✓ La **séparation des secteurs** (chaud/froid, propre/souillé),
- ✓ La facilité de mise en place de la **méthode H.A.C.C.P.**

La cuisine permettra la production de 15 repas par service – 3 fois par jour – 7 jours sur 7.
Le service se fait à table.



Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

2. PRESCRIPTIONS GENERALES

L'entrepreneur devra répondre à l'offre en tenant compte de l'ensemble des éléments décrits ci-dessous :

2.1. REGLEMENTATIONS

La réalisation des prestations devra se conformer aux règles de l'art, aux lois, décrets, arrêtés, ordonnances, circulaires, normes françaises et européennes homologuées par l'Association Française de Normalisation (AFNOR), avis techniques du C.S.T.B. etc... applicables aux travaux décrits dans le présent document, en vigueur, et à venir au moment de sa réalisation. En cas de modification de la réglementation ou des normes, les textes en vigueur à la date de la signature du marché feront loi.

Le titulaire a l'obligation d'avertir le Maître d'œuvre si des modifications de normes, règlements ... se produisaient pendant la durée du chantier.

Les installations et les équipements devront répondre, entre autre, aux textes ci-dessous :

- ✓ le Règlement de Sécurité contre les Risques d'Incendie et de Panique dans les ERP le règlement Sanitaire Départemental
- ✓ les arrêtés, décrets, circulaires relatifs aux nuisances sonores
- ✓ le Code du Travail (hygiène, sécurité, conditions de travail ...)
- ✓ les Avis Techniques du C.S.T.B. et des assurances pour les procédés de construction, ouvrages ou matériaux,
- ✓ les règlements administratifs particuliers : France Télécom, EDF, GDF, Concessionnaires,
- ✓ le Code de l'Urbanisme, et le Code de la Construction et de l'Habitat,
- ✓ les arrêtés, décrets, circulaires, normes, notes et fiches techniques relatifs au présent lot
- ✓ l'ensemble des documents techniques unifiés (D.T.U.)
- ✓ les lois, décrets et arrêtés concernant le rejet des eaux
- ✓ les normes de l'Association Française de Normalisation (AFNOR) et Européennes homologuées
- ✓ le Plan Général de Coordination en matière de Sécurité et de Protection de la Santé (P.G.C.S.P.S.) de l'opération
- ✓ les règlements relatifs aux fluides frigorigènes notamment le règlement F-gaz
- ✓ la norme NF 031 Hygiène Alimentaire
- ✓ le décret 95-283 du 13 mars 1995 fixant les dispositions relatives au marquage "CE"
- ✓ les normes relatives aux appareils de grande cuisine utilisant des combustibles gazeux
- ✓ l'ensemble des lois, décrets, arrêtés et circulaires relatifs respectivement aux appareils à pression de vapeur et aux appareils à pression de gaz
- ✓ le décret n°2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets issus de ces équipements
- ✓ l'ensemble des Règles Professionnelles propres au présent lot
- ✓ les prescriptions des fabricants
- ✓ le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ✓ les normes HACCP
- ✓ l'ensemble des normes propres à chaque appareil

Cette liste ne pourra être considérée comme exhaustive.

2.2. ASSURANCES


Le titulaire doit être couvert par une **responsabilité civile**. Cette **assurance responsabilité civile** couvrira les conséquences pécuniaires des dommages de toute nature envers les tiers pendant et après travaux.

2.3. GARANTIES

Suivant la loi n°78-12 du 04 janvier 1978, le titulaire du présent lot doit assurer, à compter de la réception :

- ✓ La garantie de parfait achèvement (article 1792.6 du Code Civil) – **1 an**
- ✓ La garantie biennale ou de bon fonctionnement (article 1792.3 du Code Civil) - **2 ans**

En tout état de cause, les installations seront livrées complètes, testées, en parfait état de fonctionnement et conformes aux réglementations relevant des techniques de mises en œuvre pour l'exécution du présent projet, annexes et additifs compris.

CUISINE INGENIERIE 	Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
	DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

2.4. CONNAISSANCE DU DOSSIER

Les travaux seront traités dans les conditions précisées au C.C.A.G. et au C.C.A.P.

Le soumissionnaire est tenu de prendre connaissance de l'ensemble du dossier de consultation qui lui sera remis.

Si certains éléments relatifs aux autres corps d'état sont nécessaires à la compréhension du dossier et ne sont pas présents dans le dossier de consultation remis au soumissionnaire, ce dernier est tenu d'en faire la demande afin d'y recueillir tous les renseignements utiles et nécessaires pour mener à bien l'établissement de son offre de prix.

Dans ce C.C.T.P., le bureau d'études Cuisine Ingénierie s'est efforcé de renseigner le soumissionnaire sur la nature des travaux, sur les matériels à mettre en place. Il convient de signaler que ce descriptif n'a pas un caractère limitatif et que le soumissionnaire devra exécuter toutes les prestations décrites ou implicites pour l'achèvement complet de son lot. Il ne pourra en aucun cas se prévaloir d'erreur d'omission ou d'ambiguïté dans les spécifications et les plans du dossier d'appel d'offres. Les moyens à mettre en œuvre sont généralement laissés à l'initiative du titulaire.

Le titulaire du marché reconnaît à cet effet, s'être rendu compte exactement des travaux à exécuter, de leur importance et de leur nature. Il reconnaît avoir suppléé par ses connaissances professionnelles aux détails qui auraient pu être omis au C.C.T.P. ou sur les plans.

Le soumissionnaire devra signaler dans son offre les dispositions qu'il jugera insuffisantes ou inadaptées pour garantir le résultat demandé. Il signalera au Maître d'œuvre toute anomalie qui se serait éventuellement glissée dans les documents de la consultation.

Il proposera alors les modifications qui lui apparaissent nécessaires pour y remédier. Faute d'avoir fourni ces indications dans son offre, l'entreprise est réputée accepter sans réserve le projet du bureau d'études.

Il ne pourra jamais se prévaloir des omissions aux plans et devis qui puissent le dispenser d'exécuter l'ensemble de son marché ou qui fassent l'objet d'une demande de prix supplémentaire par rapport à son offre.

2.5. REMISE DE L'OFFRE

Le soumissionnaire est réputé connaître parfaitement l'ensemble du dossier de consultation remis à l'appel d'offres.

L'offre sera réputée à prix global et forfaitaire.

Il devra dûment compléter le cadre de Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (D.P.G.F.) joint au dossier en renseignant impérativement :

↳ **les prix unitaires**

↳ **les marques et modèles des matériels proposés.**

Le soumissionnaire devra le compléter sans apporter de modification.

Les marques et modèles des matériels proposés seront impérativement ceux qui seront installés. Aucun changement ne sera toléré.

Dans le cadre de la D.P.G.F., le maître d'œuvre se réserve le droit de demander la modification de certains matériels.

Le soumissionnaire devra **obligatoirement** joindre à son offre **les documentations techniques détaillées des matériels** proposés.

Le montant de l'offre comprendra l'ensemble des prestations nécessaires à la bonne exécution de ce lot, à savoir : la fourniture, la pose, le montage, les raccordements, les essais et la mise en service de l'ensemble des installations livrées en ordre de marche, la formation, la main d'œuvre, les frais généraux, le transport ...sans aucune limitation de quelque sorte que ce soit.

En aucun cas, le titulaire ne pourra réclamer après remise de son offre, des plus-values pour travaux supplémentaires (sauf demande express du Maître d'Ouvrage) pour méconnaissance du dossier ou difficultés de réalisation.

Il est entendu que pour être conforme, la proposition du soumissionnaire doit être complète, répondre à la solution de base sans omission d'aucune prestation.

2.6. ESSAIS

Les installations seront livrées complètes, en parfait état de fonctionnement.

Le titulaire doit assurer les essais des équipements en vue de la réception ainsi que les réglages et mise en service.

Tous les frais liés aux essais sont à la charge du titulaire du présent marché.

Les différents essais et contrôles seront consignés par procès-verbaux à la fin de chaque test qui sera fait en présence du Maître d'Ouvrage et du Maître d'Œuvre. Tout essai complémentaire pourra être réalisé sur la demande de ces derniers.



Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

2.7. DOE - OPERATIONS PREALABLES A LA RECEPTION

2.7.1. D.O.E.

Le titulaire du présent lot devra fournir le dossier des ouvrages exécutés (D.O.E.) conformément au C.C.A.P.

Tous ces documents seront classés dans un classeur et **rédigés en langue française** puis remis au bureau d'études Cuisine Ingénierie pour validation.

Dans le cas où le bureau d'études Cuisine Ingénierie appelle à des remarques, le titulaire procédera aux modifications demandées et transmettra les exemplaires du document avec révision, pour approbation définitive.

Tous ces documents deviendront propriété du Maître d'Ouvrage qui se réserve le droit d'en faire usage comme il le souhaite.

2.7.2. OPERATIONS PREALABLES A LA RECEPTION

Le titulaire devra obligatoirement accepter, dans les délais précisés par le Maître d'Œuvre, **de participer aux Opérations Préalables à la Réception (O.P.R.)**.

Le titulaire doit effectuer le défilage et le nettoyage complet de ses équipements et installations.

Se référer au C.C.A.P. pour les modalités liées aux OPR.

2.8. CONNAISSANCE DES LIEUX

Afin d'apprécier l'importance et les difficultés représentées par les travaux du présent C.C.T.P. et par conséquent, d'en évaluer le coût de façon précise, le soumissionnaire devra effectuer une reconnaissance des lieux.

Il doit s'assurer des conditions d'accès (extérieur et intérieur) pour la livraison des matériels.

Les coûts liés au transport, au levage, à la manutention ... sont réputés inclus dans l'offre.

Le soumissionnaire du présent lot est censé s'engager dans son marché en toute connaissance de cause.

Toute demande du titulaire de réévaluer son offre financière sous prétexte de méconnaissance ou d'ignorance des difficultés d'accès qu'il est susceptible de rencontrer au cours de l'exécution de son marché, sera considérée comme irrecevable.

2.9. APPROVISIONNEMENT ET STOCKAGE DES MATERIELS

Le titulaire doit s'assurer de la possibilité de pouvoir approvisionner régulièrement les matériels sur le chantier.

Aucune excuse pour un retard de livraison dû au fournisseur ne sera tolérée.

Les matériels et matériaux livrés sur le chantier seront impérativement stockés à l'abri des intempéries et des chocs afin de ne subir aucune dégradation.

Préalablement à l'installation définitive de l'équipement dans son lieu d'affectation, il ne sera pas possible de l'entreposer dans des locaux mis à disposition par l'établissement. En conséquence, toute livraison anticipée par rapport à l'ordre de service sera refusée. Et le titulaire ne pourra en aucun cas demander une indemnité de quelque nature que ce soit.

2.10. ACCES AUX MATERIELS

Les équipements seront facilement accessibles et démontables afin de pouvoir assurer une maintenance aisée.

Leur démontage doit pouvoir se réaliser sans déposer d'autres matériels.

Si des trappes d'accès sont nécessaires, il convient de le signaler en temps utile au Maître d'Œuvre, en donnant leur position et leurs dimensions.

2.11. ASSISTANCE TECHNIQUE DES FOURNISSEURS

Le titulaire du présent marché doit prévoir, dans son offre, l'assistance technique et la garantie des fournisseurs, pour l'installation, la mise en service et la garantie des matériels.

2.12. TRAVAUX SANS AUTORISATION

Si le titulaire du présent lot apporte, sans autorisation, des modifications aux travaux tels qu'ils sont définis par le marché, le Maître d'Ouvrage peut, sur proposition du Maître d'Œuvre, exiger les modifications nécessaires à l'exécution exacte du marché. Le Maître d'Ouvrage ne devra aucun paiement supplémentaire si les ouvrages modifiés ont entraîné, pour le titulaire, des dépenses supérieures à celles afférentes aux ouvrages initialement prévus.



Phase DCE	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

2.13. VERIFICATIONS DES FLUIDES ET DES SUPPORTS

Avant le démarrage du chantier, le titulaire du présent lot devra fournir l'ensemble des renseignements demandés par les autres corps d'état et mentionner ses propres besoins pour la bonne exécution de son propre lot.

Il sera tenu contractuellement de vérifier toutes les caractéristiques techniques (nature des matériaux, diamètres, sections...) des réseaux sur lesquels il devra réaliser le raccordement de ses équipements. Il devra également vérifier la présence et les dimensions des réservations (caniveaux de sol, passage des fluides frigorifiques ...), des éventuels socles béton ... Il devra vérifier les côtes des locaux pour assurer l'installation de ses équipements ainsi que les largeurs de passage pour leur approvisionnement.

Toute anomalie non signalée lors de la réception des attentes fera l'objet de modification à la charge du titulaire du présent lot.

Il lui appartiendra de signaler au maître d'ouvrage en temps utile, les incompatibilités pour la mise en place de ses équipements.

Les réceptions de supports se feront d'une manière contradictoire en présence du Maître d'Œuvre et feront l'objet d'un procès-verbal.

2.14. PROTECTION DES OUVRAGES

Le titulaire du présent lot sera responsable de ses équipements et de ses ouvrages à compter de la première livraison jusqu'à la réception. Il devra en assurer lui-même la protection contre toutes dégradations volontaires ou vols.

De plus, il doit également respecter la protection des ouvrages des autres corps d'état.

En cas de détérioration anormale dûment constatée, provoquée par un autre corps d'état, la remise en ordre sera à la charge de l'entreprise responsable.

2.15. DECHETS

Lors de l'installation des équipements, le titulaire doit tenir impérativement le chantier dans un parfait état de propreté suivant les stipulations du P.G.C.S.P.S.

Il devra évacuer tous les emballages, cartons, palettes ayant servi à l'approvisionnement des matériels. Les films de protection des inox seront eux aussi évacués 24 heures avant les essais à effectuer.

Les déchets seront triés et mis dans des bennes de chantier dont les frais (location, enlèvement et transport à la déchetterie) seront imputés au titre du compte prorata.

Dans le cas de non-respect de ces consignes, le nettoyage et l'évacuation des déchets seront effectués par une autre entreprise. Les frais engendrés seront imputés au titulaire du présent lot.



Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

3. DESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS

Les descriptions techniques générales des équipements définissent les caractéristiques générales de construction des équipements. Elles sont complétées par les descriptions techniques particulières qui définissent les caractéristiques particulières liées au projet. **Les descriptions techniques particulières prévalent sur les descriptions techniques générales.**

3.1. GENERALITES

Tous les matériels seront neufs.

Tout changement de marque ou modèle de matériel par rapport à l'offre du soumissionnaire est interdit.

Si des matériels étaient reconnus défectueux sur le chantier, ils seront refusés par la maître d'œuvre et remplacés par le titulaire, à ses frais. Ces équipements restent sous l'entière responsabilité du titulaire jusqu'à la réception définitive.

Toutes les fournitures devront être conformes aux normes AFNOR en vigueur ou, à défaut, être soumises à l'agrément du Maître d'Ouvrage qui donnera son accord par écrit.

Les conceptions des équipements devront être conformes aux guides du CNEVA Lerpac (Centre National d'Études Vétérinaires et Alimentaires - Laboratoire d'Études et de Recherches Pour l'Alimentation Collective). Tout traitement par peinture est proscrit.

L'ensemble du matériel installé devra être certifié à la norme **NF031 Hygiène Alimentaire**, chaque fois que celle-ci existe et aux normes établies par l'Union Technique de l'Électricité.



Le **marquage "CE"** doit être apposé de manière "visible, lisible et indélébile" sur les matériels.

Sur chaque appareil, une plaque signalétique judicieusement placée, lisible sans avoir à déplacer l'équipement, devra mentionner :

- ✓ le nom du fabricant,
- ✓ la date de fabrication,
- ✓ l'énergie,
- ✓ la puissance,
- ✓ le numéro de série.

Un contrôle des appareils en cours de montage à l'usine pourra être demandé par le Maître d'Ouvrage.

3.2. QUALITE DE L'INOX

L'acier inoxydable utilisé dans la construction de tous les équipements devra être conforme à minima à la norme NFA 36-711 « acier inoxydable destiné à entrer au contact des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux ».

L'inox utilisé sera en priorité l'acier inoxydable 18/10 ou AISI 304.

Certaines parties de la construction pourront être en acier inoxydable AISI 316 L ou nuance EN 1-4404.

L'inox F18 TNb ou K41 pourra être demandé dans les descriptions particulières des équipements.

L'entreprise s'engage à garantir les matériels construits en inox F18 TNb pendant 5 ans.

En tout état de cause, pour la définition de l'inox se conformer aux descriptions particulières.

3.3. ROBINETTERIE

La robinetterie sera conforme à la directive CPDW (produits de construction en contact avec l'eau potable. Elle devra avoir l'Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)).

L'ACS, délivrée par un laboratoire habilité par le ministère chargé de la santé, permet d'évaluer l'aptitude d'un matériau ou d'un objet à entrer au contact d'eau destinée à la consommation humaine et de s'assurer du respect des dispositions de l'arrêté du 29 mai 1997 modifié. Elle devra être certifiée NF 077 NF ROBINETTERIE.

Les robinetteries seront toutes munies de clapets anti-retour NF/DIN, de filtre et de têtes à clapet quart de tour avec manettes ergonomiques à ouverture rapide. Elles seront de type "grand débit".

Les becs seront en laiton chromé (Ø22 mm) munis de **brise-jet anti tartre en laiton**.

Les douchettes seront équipées d'un flexible de qualité alimentaire, avec un revêtement anti salissure et un blindage PVC sur la zone d'effort. Le ressort de guidage sera en inox et à hauteur réglable. La fixation murale sera assurée par un collier de fixation ajustable et renforcé.

D'une manière générale, la robinetterie sera de type "Cuisine Professionnelle".



Phase DCE	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

3.4. MATERIELS ELECTRIQUES

L'ensemble des matériels électriques sera prévu avec bouton marche-arrêt, protection thermique incorporée et câble d'alimentation conforme aux normes UTE et à la législation en vigueur. Il sera équipé d'un bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing" et sécurité "manque de tension" interdisant la remise en marche involontaire après coupure de courant.

Toutes les dispositions nécessaires à la sécurité des travailleurs devront être impérativement appliquées.

L'entreprise devra s'assurer que tous les matériels proposés respectent le décret **n°2005-829 du 20 juillet 2005** (relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets issus de ces équipements) en terme de traitement des appareils en fin de vie.

Il pourra être demandé au candidat de fournir les attestations nécessaires.

3.5. MATERIELS INOX

Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre seront en acier inoxydable. Visserie et rivets apparents à proscrire. La visserie sera en acier inoxydable et les platines de fixations inox seront traitées après percements. Toutes les pièces en inox présentant des lèvres accessibles seront parfaitement ébavurées. Pas de saillie dangereuse. Piètements avec vérins de mise à niveau en matériaux résistants aux agressions chimiques et aux chocs.

Les tables, plonges et meubles bas posséderont un plan de travail d'épaisseur 15/10^{ème} à bords rayonnés et angles entièrement soudés, avec des piètements ronds Ø 38 mm minimum.

Les matériels mobiles seront équipés de butées angulaires caoutchouc fixées aux angles du plateau.

Les plonges comporteront des cache-cuves et des bords anti-ruissellement.

Les bacs gastronormes seront conformes à la norme EN 631.

Hauteur des plans de travail : 900 mm du sol

3.6. MATERIELS ELECTROMECHANIQUES

Toutes les parties internes des appareils en contact avec les denrées alimentaires devront satisfaire aux exigences de la réglementation et en porter le label. Elles seront en outre facilement démontables par le personnel afin d'en assurer le nettoyage régulier.

Indice de protection électrique des boutons de commande = IP 55.

Les matériels qui ne sont pas en acier inoxydable, et non en contact avec les aliments, devront être conformes aux prescriptions de la réglementation alimentaire.

D'une manière générale, les appareils seront conformes aux dispositions des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant : 98/37/CEE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, 89/109/CEE, 2002/72/CEE, 90/128/CEE ... et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène : EN 292 - 1 et 2, EN 60204 - 1, NF 12853 ...

3.7. MATERIELS FRIGORIFIQUES

Les cheminements des réseaux ainsi que l'implantation des matériels sont à coordonner avec les différents lots des autres corps d'état lors de l'exécution.

Tous les appareils seront conforme à la norme NF hygiène alimentaire et marquage "CE".

Fluide frigorigère sans C.F.C. ni H.C.F.C. conforme à la réglementation en vigueur (règlement F-gaz) – GWP < 2500

MEUBLE BAS RÉFRIGÉRÉ, ARMOIRE FRIGORIFIQUE, CELLULE DE REFROIDISSEMENT :

Construction : intérieur et extérieur tout inox 18/10 – Habillage en tôle inox 18/10 épaisseur 12/10^{ème} (inclus arrière, dessus et dessous) sauf prescriptions particulières.

Fluide frigorigère sans C.F.C. ni H.C.F.C. GWP < 2500 – respect du règlement F-gaz

Isolation sans C.F.C. ni H.C.F.C.

Piètements inox avec vérins de mise à niveau hauteur 150 mm - Hauteur des meubles bas : 900 mm

Cellule de refroidissement portant le marquage NF Hygiène Alimentaire (certifiée pour leur aptitude au nettoyage et pour leurs performances frigorifiques).

Angles intérieurs arrondis – évaporateur traité anti-corrosion

3.8. APPAREILS DE CUISSON

Construction en inox 18/10.

Structure mécano soudé. **Les dessus auront une épaisseur de 30/10^{ème}, la structure en 20/10^{ème}, les façades et côtés en 10/10^{ème}.**

Dessus avec bord avant tombé avec contre-pli.

Couvercles de sauteuses et marmites doublés et équilibrés avec charnières type Echtermann.

Le calorifuge des appareils sera imputrescible, hydrofuge, non sujet au tassement dans le temps.

Les façades ne devront pas dépasser 60°C.

Les parties intérieures des appareils en contact avec les denrées alimentaires devront satisfaire aux exigences de la réglementation et être traitées anti-corrosion. Elles seront en outre facilement démontables par le personnel afin d'en assurer le nettoyage régulier.

Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre seront en métal inoxydable. Visserie apparente à proscrire. Toutes les pièces en inox présentant des lèvres accessibles seront parfaitement ébavurées.

Hauteur plan de cuisson : 900 mm du sol – hauteur des piètements inox : 150 mm minimum

Chaque groupe d'appareil sera pourvu d'une robinetterie de barrage non saillante mais parfaitement accessible. L'ensemble des organes de commande sera protégé des chocs.

La jonction entre les appareils sera assurée par bords francs et devra permettre d'obtenir une étanchéité parfaite.

Le titulaire du présent lot devra prévoir toutes les plages inox, les couvre-joints ou les habillages nécessaires à la bonne exécution de sa prestation.

3.9. MATERIELS DE LAVERIE

Ce paragraphe concerne toutes les machines à laver et leur environnement : lave-verres, machine à ouverture frontale, machine à capot, machine à avancement de casiers, machine à convoyeur, lave-cagettes, lave-plateaux, bi-cordes ...

Construction entièrement en acier inox 18/10 : châssis - habillages - cuves - portes - sas - bondes de vidange - filtres de récupération des déchets, etc...

Carrosseries isolées thermiquement et phoniquement sur toutes les faces. Visserie apparente à proscrire

Tous les angles des cuves seront emboutis à angles arrondis et avec une forme de pente pour l'évacuation totale de l'eau. Les pompes sont autovidangeables – vidange automatique en fin de service – surchauffeur intégré – compteurs d'eau

Vérins de mise à niveau en acier inoxydable inox 18/10 à 200 mm du sol.

Les matériels devront être facilement démontables afin d'assurer leur nettoyage.

Conforme à la norme DIN 10511 (alimentaire - Lave-vaisselles industriels avec des machines à lave-vaisselles - Exigences hygiéniques, essai) et 15512 (Hygiène alimentaire - Lave-vaisselles industriels avec lave-vaisselles à multi-réservoir unique - Exigences hygiéniques, essai de type) pour les lave-vaisselles et lave-verres monocuves.

3.10. RACCORDEMENTS ET PROTECTIONS

Le titulaire du présent marché, devra réaliser les raccordements de tous les équipements à partir des attentes laissées par les lots fluides (plomberie sanitaire, électricité ...).

Les évacuations seront impérativement en PVC blanc. Dans le cas contraire, la peinture blanche des tubes sera à la charge du présent lot.

Il devra également prévoir des protections inox ou PVC jusqu'au droit des appareils de tous les câbles électriques, les canalisations EF/EC, les évacuations et les fluides frigorifiques qu'il aura mis en place.

Le titulaire devra également la fourniture et la pose de couvre-joints, de plage inox ou d'habillage sur ses équipements afin d'assurer une prestation propre, soignée et parfaitement nettoyable.



4. PRESCRIPTIONS PARTICULIERES

4.1. LISTE DES PLANS

Le plan d'aménagement proposé correspond à la solution retenue. Le titulaire du présent lot ne peut pas apporter de modifications.

N° DU PLAN	INTITULE	ECHELLE	DATE	INDICE
CUI 01	Plan de la cuisine	1/50	04/05/18	0

4.2. FLUIDES EN ATTENTE

Le raccordement des différents appareils se fera, par le présent lot, sur les fluides laissés en attente au droit des matériels par les lots plomberie (sur vannes d'arrêt) et électricité.

Toutes prestations supplémentaires depuis ces attentes sont à la charge du présent lot.

- ✓ Eau froide adoucie : 5/7° TH
- ✓ Eau chaude adoucie : 55/60°C - 5/7° TH
- ✓ Électricité : 240/400 V TRI+T+N

4.3. LIMITES DE PRESTATIONS

PRESTATIONS	LOTS BATIMENTS	LOT EQUIPEMENTS
VRD		
Fourniture, pose et raccordement du bac à graisse	X	
MACONNERIE		
Réalisation des réservations et percements pour tous les trous supérieurs à Ø 100 mm ou trémies supérieures à 200x200 si ces derniers sont communiqués à temps	Lot gros-œuvre	
Réalisation des réservations et percements pour tous les trous supérieurs à Ø 100 mm ou trémies supérieures à 200x200 si ces derniers NE sont PAS communiqués à temps		X
Rebouchage des réservations et percements	Lot gros-œuvre	X
Saignées dans cloisons si nécessaire et rebouchage		X
Socle béton sous les appareils si communiqués à temps	Lot gros-œuvre	
Plots maçonnés autour des remontées EF, EC...	X	
Fourniture des plans comportant les dimensions et les emplacements de toutes les réservations dans la maçonnerie		X
Informations sur les niveaux acoustiques des équipements		X
Renforcement, si nécessaire, pour la fixation des équipements muraux		X
PEINTURE		
Raccords de peinture et d'enduit si nécessaire		X
Peinture antirouille sur toutes les parties métalliques mises en place par le présent lot		X
VENTILATION - EXTRACTION		
Hottes, bouches d'extraction, filtres, entrées d'air ...y/c éclairage	Lot ventilation	
Ensemble centrales de traitement d'air, tourelles, gaines, clapets...	Lot ventilation	
VMC, grilles de transfert, compensation d'air	Lot ventilation	
Positionnement des hottes		X
ELECTRICITE		
Armoire générale cuisine	Lot électricité	
Attentes au droit des appareils suivant plan fourni par le présent lot	Lot électricité	
Définition des besoins		X
Raccordement des appareils après vérification des alimentations par le présent lot		X
Mise à la terre de tous les équipements		X
Reports d'alarme et coup de poing d'arrêt d'urgence	Lot électricité	



<i>PRESTATIONS</i>	<i>LOTS BATIMENTS</i>	<i>LOT EQUIPEMENTS</i>
PLOMBERIE - SANITAIRE		
Attentes EF, EC, EU (y compris vannes d'arrêt) au droit des appareils suivant plan fourni par le présent lot	Lot plomberie	
Raccordement sur attentes (eau, évacuations et gaz) après vérification des alimentations par le présent lot		X
Les moyens de fixation et suspension isophones des tuyauteries et appareillages		X
Détente de la pression de l'eau si nécessaire pour certains appareils		X
Traitement en eau adoucie (froide ou chaude)	Lot plomberie	
Fourniture d'un bilan des besoins et consommations de chaque appareil		X
Siphon		X
- au-dessus de la dalle		X
- en sous dalle ou dans le dallage	X	
Clapet anti-retour sur tous les raccordements		X
CANIVEAUX ET SIPHONS DE SOL		
Fourniture, pose et raccordement des caniveaux de sol et des siphons de sol en cuisine	X	

4.4. EXECUTION DU MARCHÉ

Les plans d'exécution seront réalisés par l'entreprise concernée.

Avant le démarrage des travaux, le titulaire du présent lot devra fournir les plans de réservations.

4.5. FORMATION DU PERSONNEL

Le titulaire **doit assurer la formation** (mise en route, fonctionnement, nettoyage, maintenance ... de tous les équipements) au personnel de cuisine et au personnel de maintenance des matériels.

Une première période de formation aura lieu avant la mise en route de la cuisine afin que le personnel s'adapte aux équipements soit :

- pour la cuisine **1 journée**, découpée en période d'une demi-journée à fixer par les utilisateurs.

Une seconde formation aura lieu après la prise en main de la cuisine afin de permettre une utilisation rationnelle et optimale des équipements : date à convenir avec le Maître d'Ouvrage.

- pour la cuisine **1 journée**, découpée en période d'une demi-journée à fixer par les utilisateurs finaux.

Concernant les matériels de cuisson, il est demandé l'intervention d'un conseiller culinaire (agréé par le fabricant).



5. DESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES DES EQUIPEMENTS

L'entreprise qui soumissionne au présent lot est tenue de répondre obligatoirement au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières définissant le projet.

Si certaines descriptions apparaissent contradictoires entre les différents chapitres, ce sont toujours les descriptions techniques particulières des équipements qui prévaudront.

5.1. LISTE DES MATERIELS

REPERE	INTITULE	DIMENSIONS	QU.
	LOCAL DECHETS		
A1	Caniveau de sol : LOT PLOMBERIE	300x300	1
A2	Poste de désinfection : Mise à disposition fournisseurs de produits lessiviels		1
	LOCAL MENAGE - PRODUITS D'ENTRETIEN		
B1	Rayonnage 4 niveaux : HMT	1000x460x1750	1
B2	Vidoir : LOT PLOMBERIE		1
	RECEPTION DECARTONNAGE		
C1	Caniveau de sol : LOT PLOMBERIE	300x300	1
C4	Lave-mains		1
	RESERVE SECHE		
C2	Armoire froide négative 1 porte - 600 litres	700x830x2150	1
C3	Armoire froide positive 2 portes - 1430 litres	1450x830x2150	1
D1	Rayonnage 4 niveaux	3800x460x1750	1
E18	Armoire de décontamination à couteaux fermant à clé		1
	PREPARATIONS		
E1	Caniveau de sol : LOT PLOMBERIE	300x300	2
E2	Armoire froide positive 2 portillons -2x300 litres	700x830x2150	1
E3	Armoire froide positive 2 portillons -2x300 litres	700x830x2150	1
E4	Four micro-ondes : HMT		1
E5	Meuble bas 2 portes coulissantes	1600x600x900	1
E6	Table mobile	1200x600x900	1
E7	Armoire verticale de rangement	1800x600x1900	1
E8	Lave-mains		1
E9	Poste de désinfection : Mise à disposition fournisseurs de produits lessiviels		1
E10	Plonge 2 bacs 500x400x250 1 égouttoir	1800x600x900	1
E11	Chariot de service 3 niveaux : HMT	plateau 800x500	1
E12	Cellule de refroidissement	800x800x850	1
E13	Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN1/1 au pas de 65 mm	750x725x600	1
E14	4 foyers radiants	800x650x900	1
E15	Grill	400x650x900	1
E16	Neutre	400x650x900	1
E17	Friteuse électrique 12 litres	400x650x900	1
	Hotte d'extraction : LOT CVC	3000x1250x500	1



Phase DCE	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

REPERE	INTITULE	DIMENSIONS	QU.
	PLONGE BATTERIE		
F1	Caniveau de sol : LOT PLOMBERIE	300x300	1
F3	Plonge 2 bacs 500x500x300 1 égouttoir double commande	2000x700x900	1
F3	Machine à laver à ouverture frontale réhaussée de 400 mm	600x600x850/1250	1
F4	Table mobile avec une étagère basse : HMT	550x600x720	1
	SALLE A MANGER		
G1	Fontaine réfrigérée	500x400x1500	1
	BUANDERIE		
H1	Machine à laver 7 kg	600x660x850	1
H2	Sèche linge 7 kg	600x660x850	1
H3	Table à repasser	1400x400x950	1



Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

5.2. DESCRIPTIF DETAILLE DES EQUIPEMENTS NEUFS

Les dimensions indiquées sont données à titre indicatif. Le titulaire du présent lot devra prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions des marques de matériels qu'il proposera dans son offre.

Les côtes sont définies comme suit : L x p x H (longueur x profondeur x hauteur).

Le titulaire doit la fourniture, la pose, le raccordement de l'ensemble des matériels décrits ci-dessous.

Dans l'intérêt d'une certaine normalisation et harmonie dans l'exécution de l'installation, le Maître d'Ouvrage exige certaines marques et types d'appareils. La proposition d'autres marques que le soumissionnaire se proposerait d'utiliser, sans être exclue, devra alors être accompagnée d'une justification portant sur les performances et les références.



Les matériels installés seront impérativement les matériels de marque et modèle proposés dans l'offre.

Aucun changement ne sera toléré sauf accord du Maître d'Ouvrage.

LES EQUIPEMENTS SERONT GARANTIS 2 ANS : PIECES – MAIN D'ŒUVRE - DEPLACEMENT

5.2.1. RECEPTION DECARTONNAGE


Repère : C4	LAVE-MAINS	Quantité : 1
--------------------	-------------------	---------------------

- ↗ Dimensions approximatives : 400x485x440
- ↗ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↗ De forme extérieure arrondie et cuve ovale et ergonomique
- ↗ Ensemble monobloc dossier et cuve
- ↗ Fixation murale sans visserie apparente
- ↗ Commande fémorale
- ↗ Équipements : col de cygne, mitigeur de température, clapets anti-retour EF/EC, bonde de vidange, siphon blanc en PVC
- ↗ Brosse à ongle à fournir
- ↗ Poubelle amovible fixée sous le lave-mains par glisses fil inox
- ↗ **Agrément NF hygiène alimentaire**

5.2.2. RESERVE SECHE

Repère : C2	ARMOIRE FROIDE NEGATIVE 1 PORTE	Quantité : 1
--------------------	--	---------------------

- ↗ Dimensions : 700x830x2150
- ↗ Capacité : 1 porte GN2/1 – Volume utile : 470 litres minimum
- ↗ Glissières embouties
- ↗ Température de stockage : - 21°C
- ↗ Construction : **tout acier inoxydable 18/10**
- ↗ Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 80 mm minimum injectée, sans CFC ni HCFC - angles intérieurs arrondis – plancher sans seuil
- ↗ Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90° - joint de porte magnétique, de forme arrondi (sans creux), démontable sans outil – poignée encastrée – fermeture à clé
- ↗ Éclairage intérieur
- ↗ Froid ventilé – évaporateur encastré traité anti-corrosion – accès technique en façade - arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- ↗ Enregistreur de température mobile avec protection anti-vol + logiciel de récupération des données
- ↗ Soupape de décompression
- ↗ Régulation électronique de la température et des dégivrages automatiques avec affichage digital - alarmes sonore et visuelle des températures haute et basse
- ↗ Groupe frigorifique logé à condensation par air monté sur glissières télescopiques – fluide frigorigène sans C.F.C. ni H.C.F.C. – GWP<1500 – Fonctionnement par une ambiance de 43°C- classe climatique 5 - dégivrage par gaz chaud et réévaporation des eaux de dégivrage
- ↗ Équipée de 4 clayettes fil inox (Ø 7 et 4 mm) GN 2/1
- ↗ 4 roulettes inox pivotantes Ø 80 dont 2 à frein

CUISINE INGENIERIE 	Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
	DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

Repère : C3	ARMOIRE FROIDE POSITIVE 2 PORTES	Quantité : 1
--------------------	---	---------------------

- ↗ Dimensions : 1450x830x2150
- ↗ Capacité : 2 portes GN2/1 – Volume utile : 1000 litres minimum
- ↗ Glissières embouties + crémaillères et glissières en partie centrale
- ↗ Température de stockage : + 3°C
- ↗ Construction : **tout acier inoxydable 18/10** (y compris arrière et dessous)
- ↗ Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 80 mm minimum injectée, sans CFC ni HCFC - angles intérieurs arrondis – plancher sans seuil
- ↗ Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90° - joint de porte magnétique, de forme arrondi (sans creux), démontable sans outil – poignée encastrée – fermeture à clé
- ↗ Éclairage intérieur
- ↗ Froid ventilé – évaporateur encastré traité anti-corrosion – accès technique en façade - arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- ↗ Enregistreur de température mobile avec protection anti-vol + logiciel de récupération des données
- ↗ Régulation électronique de la température et des dégivrages automatiques avec affichage digital - alarmes sonore et visuelle des températures haute et basse
- ↗ Groupe frigorifique logé à condensation par air monté sur glissières télescopiques – fluide frigorigène sans C.F.C. ni H.C.F.C. – GWP < 1500 - Fonctionnement par une ambiance de 43°C- classe climatique 5 - dégivrage par gaz chaud et réévaporation des eaux de dégivrage
- ↗ Équipée de 8 clayettes fil inox (Ø 7 et 4 mm) GN 2/1
- ↗ 5 roulettes inox pivotantes Ø 80 dont 2 à frein

Repère : D1	RAYONNAGE 4 NIVEAUX	Quantité : 1
--------------------	----------------------------	---------------------

- ↗ Dimensions : 3600x460x1750
- ↗ Échelles et longerons en aluminium anodisé
- ↗ Clayettes amovibles, lavables en machine et résistantes à une température de 100°C.
- ↗ Montage sans outil
- ↗ Possibilité de régler les niveaux
- ↗ Charge maximum uniformément répartie : 200 kg/niveau
- ↗ Type de clayettes : pleine polymère
- ↗ Vérins réglables

Repère : E18	ARMOIRE A COUTEAUX 1 PORTE	Quantité : 1
---------------------	-----------------------------------	---------------------

- ↗ Dimensions approximatives : 575x170x600
- ↗ Construction : caisson et charnières en inox 18/10 ou F18TNb – porte en plexiglas transparente à fermeture à aimant
- ↗ Capacité : 20 couteaux – une porte
- ↗ Rayonnement U.V. avec arrêt à l'ouverture de la porte
- ↗ Dessus penté
- ↗ **Fermeture à clé**
- ↗ Minuterie réglable de 0 à 2 heures, située en partie basse de l'armoire : **IMPERATIF**
- ↗ Panier fil porte-couteaux – pas de barre aimantée
- ↗ Cordon d'alimentation de longueur réglable afin de l'ajuster à la position de la prise de courant
- ↗ Hauteur de pose : bas de l'armoire à 1,40 m du sol



Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

5.2.3. PREPARATIONS

Repère : E2/E3	ARMOIRE FROIDE BI-TEMPERATURE POSITIF	Quantité : 2
-----------------------	--	---------------------

- ↳ Dimensions : 700x830x2150
- ↳ Capacité : 2 compartiments GN2/1 – 2x300 litres
- ↳ Glissières embouties
- ↳ Température de stockage : + 3°C / + 3°C
- ↳ Construction : **tout acier inoxydable 18/10**
- ↳ Isolation par mousse rigide de polyuréthane ép. 80 mm minimum injectée, sans CFC ni HCFC - angles intérieurs arrondis – plancher sans seuil
- ↳ Joint de porte magnétique, de forme arrondi (sans creux), démontable sans outil – poignée encastrée
- ↳ Éclairage intérieur
- ↳ Froid ventilé – 2 évaporateurs encastrés traités anti-corrosion – accès technique en façade - arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- ↳ Régulation électronique de la température et des dégivrages automatiques avec affichage digital - alarmes sonore et visuelle des températures haute et basse
- ↳ Groupe frigorifique logé à condensation par air – fluide frigorigène sans C.F.C. ni H.C.F.C. – GWP < 1500 – Fonctionnement par une ambiance de 43°C- dégivrage par gaz chaud et réévaporation des eaux de dégivrage
- ↳ Équipée de 4 clayettes fil inox renforcées (Ø 7 et 4 mm) GN 2/1 par portillon
- ↳ 4 roulettes pivotantes Ø 80 mm dont 2 avec freins, chape polyamide, axe et bille en acier inoxydable, bandage non marquant

Repère : E5	MEUBLE BAS 2 PORTES COULISSANTES	Quantité : 1
--------------------	---	---------------------


- ↳ Dimensions : 1600x600x900
- ↳ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↳ Plateau en inox 18/10 d'épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un mélaminé hydrophobe d'épaisseur 16 mm minimum avec les 4 chants plaqués
- ↳ Bord avant rayonné et tombé de 60 mm
- ↳ Dossieret arrière rayonné, de hauteur 100 x 20 mm, dessus penté et entièrement fermé par soudure – pas de pièce rapportée
- ↳ Portes et parois intérieures doublées
- ↳ 2 portes coulissantes (suspendues avec rail guide en partie supérieure) avec fermeture à clé - poignées encastrées
- ↳ 1 étagère inox amovible et réglable avec bords tombés et contre-plis sur les 4 côtés
- ↳ 4/5 roulettes pivotantes Ø 125 dont 2 avec freins (chape, axe et bille en acier inoxydable, bandage non marquant)

Repère : E6	TABLE MOBILE AVEC ETAGERE BASSE	Quantité : 1
--------------------	--	---------------------

- ↳ Dimensions : 1200x600x900
- ↳ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↳ Plateau en inox d'épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un mélaminé hydrophobe d'épaisseur 16 mm minimum avec les 4 chants plaqués - Bords tombés de 40 mm et rayonné de 10 mm minimum avec contre-pli anti coupure - coins soudés - bandeau inox hauteur 100 environ – rayonné à l'avant et à l'arrière - 4 butoirs angulaires non marquants
- ↳ Piètements en tube rond inox, diamètre 38 mm minimum
- ↳ 4 roulettes pivotantes Ø 125 dont 2 avec freins, chape polyamide, axe et bille en acier inoxydable, bandage non marquant
- ↳ 1 tiroir GN 1/1 tout inox, face avant de 325, sur glissières inox à bille et butée de fin de course équipé d'un bac inox perforé profondeur 100 – fermeture à clé
- ↳ 1 étagère basse pleine en inox épaisseur 15/10^{ème}, bords tombés et contre plis à 200 mm du sol – soudée aux piètements
- ↳ **Agrément NF Hygiène Alimentaire**

Repère : E7	ARMOIRE VERTICALE DE RANGEMENT	Quantité : 1
--------------------	---------------------------------------	---------------------

- ↳ Dimensions : 1800x600x1900
- ↳ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↳ Portes et parois intérieures doublées
- ↳ Dessus incliné
- ↳ 2 portes coulissantes (suspendues avec rail guide en partie supérieure) avec fermeture à clé - poignées encastrées
- ↳ 3 étagères inox amovibles et réglables avec bords tombés et contre-plis sur les 4 côtés
- ↳ Piètements ronds inox Ø 50 mm réglables

CUISINE INGENIERIE 	Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
	DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

Repère : E8	LAVE-MAINS	Quantité : 1
--------------------	-------------------	---------------------

- ↗ Dimensions approximatives : 400x485x440
- ↗ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↗ De forme extérieure arrondie et cuve ovale et ergonomique
- ↗ Ensemble monobloc dossier et cuve
- ↗ Fixation murale sans visserie apparente
- ↗ Commande fémorale
- ↗ Équipements : col de cygne, mitigeur de température, clapets anti-retour EF/EC, bonde de vidange, siphon blanc en PVC
- ↗ Brosse à ongle à fournir
- ↗ **Agrément NF hygiène alimentaire**

Repère : E10	PLONGE 2 BACS 1 EGOUTTOIR	Quantité : 1
---------------------	----------------------------------	---------------------

- ↗ Dimensions : 1800x600x900
- ↗ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↗ Dessus :
 - Plateau en inox d'épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un mélaminé hydrophobe d'épaisseur 16 mm minimum avec les 4 chants plaqués sous l'égouttoir- bords tombés de 40 mm et rayonné à l'avant de 10 mm minimum avec contre-pli anti coupure - coins soudés - bandeau inox hauteur 100 environ
 - Dossier arrière rayonné, de hauteur 100x20 mm, dessus penté et entièrement fermé par soudure aux extrémités – fermé à l'arrière sur tout la longueur - pas de pièce rapportée
 - Égouttoir insonorisé, nervuré et penté à bords anti-ruissellement – situé à droite
 - 2 bacs emboutis insonorisés et pentés de 500x400x250 équipés chacun d'une bonde de vidange et d'un tube de surverse.
 - Robinetterie :
 - Mélangeur : monotrou – manettes ergonomiques et têtes ¾ de tour (débit 25 l/min) - clapets anti-retour incorporés
 - Douchette anti-tartre à jet réglable, flexible blanc armé de qualité alimentaire de 1,20 m de longueur, colonne réglable en hauteur et collier de fixation réglable
 - Bec (200 mm) et orientable par le dessous équipé d'un brise jet
- ↗ Dessous :
 - Évacuation : siphon en PVC blanc – raccordement en PVC blanc jusqu'aux attentes
 - Habillage inox épaisseur 15/10^{ème} sur les 3 faces cachant totalement les bacs
 - 4 piètements en tube rond inox Ø 38 minimum avec vérins inox de mise à niveau
 - 1 étagère basse pleine en inox épaisseur 15/10^{ème}, bords tombés et contre plis à 200 mm du sol – soudée aux piètements

Repère : E12	CELLULE DE REFROIDISSEMENT	Quantité : 1
---------------------	-----------------------------------	---------------------

- ↗ Dimensions : 800x800x850
- ↗ Capacité par cycle : 12 kg de produits de +63°C à +10°C à cœur en moins de 2 heures suivant le protocole d'essai pour l'obtention de la marque NF (3.6 kg/ niveaux)
- ↗ Construction : tout inox 18/10 – angles intérieur arrondis – compatible GN1/1
- ↗ Dessus renforcé pour supporter la mise en place du four mixte
- ↗ Isolation en mousse de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ↗ Intérieur démontable sans outil
- ↗ Régulation électronique – affichage digital - basculement en mode conservation à la fin du cycle – arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte – alarme sonore en fin de cycle et en cas de défaut
- ↗ Sonde de température à piquer
- ↗ Évaporateur traité anti-corrosion protégé par grille inox – dégivrage automatique avec réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- ↗ Porte avec joint magnétique démontable –Cordon chauffant de porte intégré - charnières à droite
- ↗ Groupe frigorifique logé à condensation à air - groupe tropicalisé +43°C
- ↗ Pieds inox réglables en hauteur
- ↗ Prévoir un dessus isolé pour supporter le four mixte
- ↗ Fournir : 6 grilles inox GN 1/1 (y/c paires de glissières)



Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

Repère : E13	FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION VAPEUR 6 NIVEAUX GN1/1 AU PAS DE 65 MM	Quantité : 1
---------------------	--	---------------------

- ↳ Dimensions : 800x760x700
- ↳ Capacité : 6 niveaux GN 1/1 – espacement 65 mm
- ↳ Production de vapeur à injection directe d'eau
- ↳ Construction : inox 18/10 intérieur et extérieur - sans vis apparente
- ↳ Porte : double vitrage verre sécurit - ouverture intégrale à 180°C – charnières inox à droite – joint haute température clipsé démontable sans outil
- ↳ Enceinte de cuisson isolée, lisse, finition poli miroir, bords arrondis, soudure de finition sans raccords
- ↳ Éclairage étanche protégé des chocs
- ↳ Chauffage par résistances blindées circulaires inox
- ↳ Thermostat 0° C/ 300° C - Thermostat de sécurité - gestion de l'humidité – commandes mécaniques
- ↳ Fonction vapeur - air pulsé mixte (vapeur + air pulsé) - Cuisson vapeur basse température (50 -100 °C) - Mode régénération (remise en température rapide d'assiettes dressées)
- ↳ Fonction refroidissement rapide de l'enceinte
- ↳ Gouttière de récupération des condensats
- ↳ Refroidissement des condensats d'évacuation
- ↳ Ora d'évacuation des buées réglable
- ↳ Douchette
- ↳ Traitement d'eau par décarbonatation
- ↳ Piètements support en tube rond réglables avec une étagère basse et une échelle permettant de mettre 6 grilles GN1/1 au pas de 80 mm
- ↳ Dotation platerie à fournir et à valider avec les utilisateurs avant livraison :
 - 6 bacs inox 18/10 pleins GN 1/1 profondeur 55
 - 6 grilles inox 18/10 GN 1/1 renforcées
- ↳ Puissance : 7.5 kW maximum

Repère : E14	4 FEUX VIFS	Quantité : 1
---------------------	--------------------	---------------------


- ↳ Dimensions : 2 modules de 400x650x300
- ↳ Construction : tout inox 18/10
- ↳ Dessus inox épaisseur 15/10^{ème} - panneaux latéraux épaisseur 10/10^{ème} minimum
- ↳ Assemblage bord à bord avec les autres éléments
- ↳ 4 feux vifs de 4 kW sous grille fonte
- ↳ Commandes indépendantes
- ↳ Isolation laine de roche -
- ↳ Sécurité par thermocouple
- ↳ Poser sur le support du neutre E16

Repère : E15	GRILL	Quantité : 1
---------------------	--------------	---------------------

- ↳ Dimensions : 400x650x300
- ↳ Construction : tout inox 18/10
- ↳ Dessus inox épaisseur 15/10^{ème} - panneaux latéraux épaisseur 10/10^{ème} minimum
- ↳ Bord avant tombé et contreplis– aucune visserie apparente
- ↳ Assemblage bord à bord avec les autres éléments
- ↳ Grill acier lisse – surface de cuisson : 18 dm²
- ↳ Régulation par doseur d'énergie
- ↳ Poser sur le support du neutre E16

Repère : E16	NEUTRE	Quantité : 1
---------------------	---------------	---------------------

- ↳ Dimensions : 400x650x300 – dessous 1600x540x600
- ↳ Construction : tout inox 18/10
- ↳ Dessus inox épaisseur 15/10^{ème} - panneaux latéraux épaisseur 10/10^{ème} minimum
- ↳ Bord avant tombé et contreplis– aucune visserie apparente
- ↳ Une étagère basse inox
- ↳ Le soubassement permettra de poser les 4 radiants + le gril + le neutre
- ↳ Dessous : 4 piètements en tubes inox Ø60 mm avec vérins réglables

CUISINE INGENIERIE 	Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
	DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

Repère : E17	FRITEUSE ELECTRIQUE 12 LITRES	Quantité : 1
---------------------	--------------------------------------	---------------------

- ↗ Dimensions : 400x650x900
- ↗ Construction : tout inox 18/10
- ↗ Dessus inox épaisseur 15/10^{ème} - panneaux latéraux épaisseur 10/10^{ème} minimum
- ↗ Bord avant tombé et contreplis – aucune visserie apparente
- ↗ Assemblage bord à bord avec les autres éléments
- ↗ Cuve de 12 litres – emboutie à zone froide - bloc résistance amovible
- ↗ 1 panier
- ↗ Thermostat 60/180° et thermostat de sécurité
- ↗ Vanne de vidange
- ↗ 4 piètements inox Ø 60 mm
- ↗ Puissance : 12 kW


5.2.4. PLONGE BATTERIE

Repère : F2	PLONGE 2 BACS 1 EGOUTTOIR	Quantité : 1
--------------------	----------------------------------	---------------------

- ↗ Dimensions : 2000x700x900
- ↗ Construction : tout inox conforme à minima à la norme NFA 36-711
- ↗ Dessus :
 - Plateau en inox d'épaisseur 15/10^{ème} renforcé par un mélaminé hydrophobe d'épaisseur 16 mm minimum avec les 4 chants plaqués sous l'égouttoir- bords tombés de 40 mm et rayonné à l'avant de 10 mm minimum avec contre-pli anti coupure - coins soudés - bandeau inox hauteur 100 environ
 - Dossieret arrière rayonné, de hauteur 100x20 mm, dessus penté et entièrement fermé par soudure aux extrémités – fermé à l'arrière sur tout la longueur - pas de pièce rapportée
 - Égouttoir insonorisé, nervuré et penté à bords anti-ruissellement – situé à droite
 - 2 bacs emboutis insonorisés et pentés de 500x500x300 équipés chacun d'une bonde de vidange et d'un tube de surverse.
 - Robinetterie :
 - Mélangeur : monotrou – manettes ergonomiques et têtes ¼ de tour (débit 45 l/min) - clapets anti-retour incorporés
 - Douchette anti-tartre à jet réglable, flexible blanc armé de qualité alimentaire de 1,20 m de longueur, colonne réglable en hauteur et collier de fixation réglable
 - Bec orientable équipé d'un brise jet
 - Robinetterie :
 - Commande fémorale sur cache-cuve
 - Pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir
- ↗ Dessous :
 - Évacuation : siphon en PVC blanc – raccordement en PVC blanc jusqu'aux attentes
 - Habillage inox épaisseur 15/10^{ème} cachant totalement les bacs
 - 4 piètements en tube rond inox Ø 38 minimum avec vérins inox de mise à niveau
 - Une table mobile de 550x600x720 mm doit pouvoir être logée sous l'égouttoir

Repère : F3	MACHINE A LAYER A OUVERTURE FRONTALE REHAUSSEE	Quantité : 1
--------------------	---	---------------------

- ↗ Dimensions : 600x600x850/1250
- ↗ Construction : inox 18/10 : cuve, habillage, réhausse, surchauffeur, filtre de surface
- ↗ Capacité : 30 casiers/heure pour casier 500x500
- ↗ 2 cycles de lavage
- ↗ Cuve moulée – angles rayonnés – forme pentée – filtre en fond de cuve
- ↗ 2 bras de lavage (inférieur et supérieur) – démontage sans outil
- ↗ Double paroi avec isolation thermique et phonique – hauteur libre = 34 cm minimum
- ↗ Pompe auto-vidangeable – filtre à l'aspiration
- ↗ Résistances du surchauffeur et de la cuve en acier inox traitées anticorrosion
- ↗ Tableau de commande mécanique aux projections d'eau IP X5
- ↗ Auto rinçage intérieur en fin de service
- ↗ Démarrage automatique du cycle à la fermeture de la porte
- ↗ **Adoucisseur volumétrique incorporé à la machine**
- ↗ Consommation d'eau de rinçage : 2,4 l/h environ

CUISINE INGENIERIE 	Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
	DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

↳ Equipements : à faire valider par les utilisateurs avant livraison

- 1 panier à fond plat
- 1 panier à doigt
- 1 panier à verres
- 1 panier à couverts 8 cases

↳ Vérins de mise à niveau

↳ Socle réhausseur en inox 18/10 – hauteur : 400 mm

↳ Puissance totale : 5 kW maxi

5.2.5. SALLE A MANGER

Repère : G1	FONTAINE REFRIGEREE	Quantité : 1
--------------------	----------------------------	---------------------

↳ Dimensions : 500x400x1500

↳ Carrosserie : tôle peinte et tête inox – ouverture frontale

↳ Distribution d'eau réfrigérée

↳ Débit : 65 l/h – 2 robinets de puisage

↳ Hauteur de passage : 20 cm environ permettant le remplissage de verres et de carafes

↳ Bac égouttoir

↳ Équipé d'un système de filtration, d'un système de contrôle de l'état du filtre, d'un rinçage automatique du circuit de distribution

↳ Système de refroidissement par banc de glace

↳ Raccordement sur réseau EF et évacuation à raccorder sur réseau EU

5.2.6. BUANDERIE

Repère : H1	LAVE-LINGE PROFESSIONNEL 7 KG	Quantité : 1
--------------------	--------------------------------------	---------------------

↳ Dimensions : 600x660x850

↳ Capacité : 7 kg minimum – environ 3 cycles par jour

↳ Construction : carrosserie en tôle d'acier avec peinture époxy – tambour et cuve en inox

↳ Essorage : 1500 tr/min environ

↳ Eclairage led

↳ Ouverture en façade – hublot Ø 360 mm avec ouverture à 180° réversible – charnières inox

↳ 6 cycles de lavage programmés - réglage du niveau de salissures - signal de fin de cycle – programmation électronique

↳ Départ différé

↳ Moteur à variateur de fréquence

↳ Affichage digital avec information du cycle et du temps – tableau de commande tactile

↳ Sécurité anti-balourd

↳ Vidange par pompe

↳ Ajustement de la quantité d'eau grâce à un débit mètre

↳ Cycle d'autonettoyage du tambour, de la cuve et des résistances

↳ Puissance : 2.5 kW en mono maximum

Repère : H2	SECHE LINGE À CONDENSATION À AIR	Quantité : 1
--------------------	---	---------------------

↳ Dimensions : 600x660x850

↳ Capacité : 7 kg minimum – environ 3 cycles par jour

↳ Construction : carrosserie en tôle d'acier avec peinture époxy – tambour inox

↳ Chargement frontale avec ouverture à 180° réversible

↳ Condenseur à air avec accès par l'avant

↳ Pompe de vidange automatique

↳ Ventilation axiale


↳ Séchage automatique avec sélection du degré d'hygrométrie

↳ Système de traitement des linges délicats

↳ Départ différé

↳ Affichage digital avec information du cycle et du temps

↳ Puissance électrique : 2 kW en mono maximum

CUISINE INGENIERIE 	Phase	A17-03 – VALENCE - EPE	Indice 0
	DCE	C.C.T.P - lot n°15 : Equipements de cuisine	

Repère : H3	TABLE A REPASSER	Quantité : 1
--------------------	-------------------------	---------------------

- ↗ Dimensions : 1400x400x900
- ↗ Plateau triangulaire de repassage aspirant / chauffant, traité anti-corrosion - housse molletonnée et résistante à la chaleur
- ↗ Dimension du plateau : 1100x380x270 environ
- ↗ Table chauffante et aspirante
- ↗ Fer à repasser avec vaporisateur d'eau et thermostat de sécurité
- ↗ Jeannette manche aspirante / chauffante
- ↗ Chaudière incorporée de 4 litres en inox - remplissage manuel
- ↗ Arrêt de la chaudière par manque d'eau
- ↗ Puissance électrique totale : 6 kW maximum