

## LOT 15 – EQUIPEMENTS DE CUISINE

### 15.0 GENERALITES

#### 15.0.1 PRESENTATION DE L'AFFAIRE

Le présent descriptif traite des travaux du programme de création d'un site scolaire (collège, école élémentaire et école maternelle) à Attigny (08), et concerne plus particulièrement le lot n°15 : Equipements de cuisine

#### 15.0.2 ETENDUE DES TRAVAUX

- Fourniture et pose des équipements de cuisine, y compris siphons et caniveaux INOX en cuisine.
- Raccordements hydrauliques et électriques des équipements, depuis les attentes à proximité.
- Essais, mise en service et formation des utilisateurs.

#### ORIGINES DES PRESTATIONS

D'une façon générale, le présent lot devra la fourniture et la pose des équipements de cuisine, ainsi que le raccordement de ceux-ci à partir des attentes laissées à proximités par les lots plomberie et électricité. Les caniveaux et siphon de sol seront fournis au lot « carrelage », qui les mettra en place.

- Eau froide brute et adoucie
  - Depuis les vannes laissées en attente par le lot Plomberie au droit de chaque appareil, le présent lot doit le raccordement de tous les matériels. Les réseaux seront en tube cuivre.
  - Tous les points bas sont munis d'un robinet de purge, de type quart de tour.
  - Tous les accessoires tels que clapets de non retour, disconnecteur, électrovanne, sont à prévoir au présent lot sur les appareils les nécessitant.

*N.B. : Le présent lot devra, dès le début de la période de préparation, remettre ses plans de réservations aux lots techniques.*

- Eau chaude brute et adoucie
  - Prestations identiques à celles de l'eau froide.

*N.B. : Le présent lot devra, dès le début de la période de préparation, remettre ses plans de réservations aux lots techniques.*

- Evacuations
  - Les raccordements des appareils sur les attentes du plombier, seront réalisés par le présent Lot. Tous les accessoires tels que siphons sont à prévoir au présent lot sur les appareils les nécessitant.
  - Les réseaux d'évacuation de la cuisine passeront principalement en terre plein ou vide sanitaire.
  - L'entrepreneur du présent lot devra se raccorder sur les attentes laissées par le Lot Plomberie.

*N.B. : Le présent lot devra, dès le début de la période de préparation, remettre ses plans de réservations aux lots techniques.*

- Electricité
  - Depuis le câble laissé en attente ou la prise murale à proximité.

*N.B. : Le présent lot devra, dès le début de la période de préparation, remettre ses plans de réservations aux lots techniques.*

- Ventilation
  - Les extracteurs, les hottes, et toutes autres installations de ventilation sont au lot Chauffage Ventilation, Plomberie sanitaire.
- Climatisation et chambres froides
  - Mise à part la climatisation du local « poubelles », qui sera réalisé par le lot chauffage ventilation, toutes les autres installations de froid

**LIMITES DES PRESTATIONS**

N'étant pas compris dans le présent lot, les prestations suivantes seront à intégrer dans les descriptifs des lots correspondants :

- A intégrer dans le lot n°01 : V.R.D.
  - La Fourniture et la pose du bac à graisses installé en extérieur. (Y compris toutes prestations de terrassement)
  - La Fourniture et la pose du bac à féculés installé en extérieur. (Y compris toutes prestations de terrassement)
  - L'ensemble des réseaux extérieurs jusqu'en limite de bâtiments
- A intégrer dans le lot n°02 : Terrassement / Gros Œuvre.
  - Si le bâtiment se trouve sur terre plein, la fourniture et la pose de l'ensemble des réseaux d'évacuation (Eaux Usées, Eaux Vannes, Eaux grasses, Eaux Féculés, etc...) transitant sous dallage, y compris la mise en place des attentes au droit des Equipements à raccorder. (**ATTENTION : certains réseaux devront être prévus en fonte ou PVC haute température**)
  - La réalisation de percements, y compris chevêtres si nécessaire, pour la mise en place et le scellement des caniveaux 50 x 50 cm et 50 x 100 cm de la zone cuisine.
  - La réalisation de carottages ou de réservations (diamètre 25 cm), pour la mise en place et le scellement des siphons de sol en zone cuisine.
  - La réalisation d'un décaissé au droit des chambres froides (négative : 17cm, et positives : 12cm), pour permettre la mise en place d'un isolant de sol.
  - La réalisation de plots maçonnés au droit de chaque remontée de fluides (environ 25 U)
- A intégrer au Lot Carrelage faïences.
  - Le scellement des contre cadre des siphons et des caniveaux de sol, en même temps que la réalisation du carrelage (permettant la réalisation de formes de pente vers les siphons et les caniveaux).
  - La fourniture et pose de faïence sur l'ensemble des murs.
  - La fourniture et pose de faïence sur l'ensemble des murs du local « poubelle » (toute hauteur).
  - La mise en place de plinthes à gorge sur les plots maçonnés réalisés par le lot Gros Œuvre, autour des remontées de fluides. (Y compris la réalisation d'un glacis sur la face supérieure des plots, dans un souci de propreté).
- Compris au Lot peinture / revêtements de sol et muraux.
  - La réalisation d'une peinture ou d'un revêtement sur les cloisons sans faïence.
  - La réalisation de la peinture définitive sur les tuyauteries de chauffage, plomberie, réseau EV apparents.
- Compris au Lot Electricité
  - Les prises de courant et les alimentations, en mono ou en TRI suivant les demandes du lot « Equipements de cuisine ».
  - Le passage des câbles électriques dans les cloisons, ou les doublages de façade.

### 15.0.3 RAPPEL DES PRESTATIONS DUES PAR L'ENTREPRISE

#### HYGIENE ET SECURITE

L'entrepreneur prévoira dans son offre l'ensemble des prestations liées à la sécurité et aux installations de chantier conformément aux pièces générales du dossier, à la norme NF P 03 001 et au PGC.

Et ce pour l'ensemble du chantier et lors de l'intégralité des différents phasages.

#### RAPPEL DES PRESTATIONS A LA CHARGE DE L'ENTREPRISE

Dans le cadre de l'aménagement de la cuisine collective du collège Thibaud de Champagne à FISMES, du respect de la réglementation en Vigueur, de la nécessité d'organiser la zone distribution, et afin de permettre l'application des règles HACCP, il sera prévu :

- La fourniture et la pose de quatre chambres froides, avec groupes frigorifiques à distance extérieurs, y compris fourniture et la pose de rayonnages dans ces chambres froides.
- La réalisation d'un sol isolé et antidérapant pour la chambre froide négative.
- La réalisation d'un sol isolé et antidérapant pour les chambres froides positives.
- L'aménagement d'une réserve sèche et d'un local « tubercules », y compris la fourniture et la pose de rayonnages dans la réserve et le local « tubercules ».
- L'aménagement d'une zone de lavage / désinfection des conteneurs.
- La fourniture et la pose de matériel neuf dans l'ensemble de la zone « cuisine ».
- La fourniture de siphons de sol (pose au lot gros œuvre, ou au carreleur)
- La fourniture de caniveaux de sol (pose au lot gros œuvre, ou au carreleur)
- Le raccordement de l'ensemble des équipements de cuisine, à partir des attentes laissées par les autres lots techniques, en fonction des demandes en début de chantier.
- Mise en route et formation du personnel du collège.

#### DOE

A la fin de l'opération, l'entreprise devra la remise des ces DOE dans les délais impartis par le CCAP, sous peine de sanctions financières conformément au CCAG Travaux.

### 15.0.4 RAPPEL DE LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Les travaux, objet du présent lot, seront réalisés dans les règles de l'art, par du personnel hautement qualifié, et ce, conformément au cahier des charges, D.T.U., normes, prescriptions et règlements en vigueur.

- Lois, décrets, circulaires, règlements et normes
- Les D.T.U.
- La réglementation nationale concernant l'Equipement Technique des Bâtiments (Réunie par le C.O.S.T.I.C. dans un recueil appelé: "REGLEMENTS TECHNIQUES ET AERAULIQUES").
- Les prescriptions du service des mines pour les parties d'ouvrages soumises aux règles de ces services.
- Les règlements de protection des travailleurs, décret du 14.11.1962 et additifs.
- Le décret n° 771321 du 29 novembre 1977, fixant les prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure.
- La norme NF C 15100 et additifs.
- La norme NF P 41201 "code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie".
- La norme NF A 51120 "tubes ronds en cuivre à braser par capillarité".
- Le D.T.U. 60.1 et additifs n° 1 à 5 "travaux de plomberie sanitaire".
- La circulaire n° 146 du Ministère des Affaires Sociales du 21 mars 1966.
- Les règlements sanitaires.
- Les spécifications, normes et règles techniques établies par l'U.T.E.
- Les textes législatifs, règlements et normes, complétant ou modifiant les documents susvisés et qui entreront en vigueur avant la date du lancement de la consultation.
- Etc. (liste non limitative).

En ce qui concerne la protection incendie, les matériels et les installations devront être conformes au dernier REGLEMENT de SECURITE INCENDIE; les matériels employés devront être homologués par le C.S.T.B. par la COMMISSION de SECURITE et par le BUREAU DE CONTROLE.

- Analyse de l'eau

L'entrepreneur devra s'assurer avant la remise de son offre, que l'eau d'alimentation ne présente pas de caractéristiques préjudiciables à la tenue dans le temps des installations.

S'il le juge utile il doit présenter les mesures de traitement adaptées, le financement des ajustements à prévoir sera étudié avec le Maître d'Ouvrage

- Classement de l'établissement

La cuisine collective est de type grande cuisine ouverte (articles GC du règlement de sécurité des ERP).

- Contrôle et certificat de conformité

Le contrôle de la conformité aux normes des installations de l'Entrepreneur sera effectué par l'organisme de contrôle du chantier.

L'Entrepreneur devra effectuer les démarches administratives nécessaires et prévoir les frais afférents pour l'obtention du certificat de conformité "CONSUEL".

---

## **15.1 DESCRIPTION DES OUVRAGES**

---

### **15.1.1 ZONE « RECEPTION / DECARTEONNAGE »**

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Poste de désinfection
- Table de décartonnage
- Pupitre
- Bascule
- Lave Main à commande fémorale.
- Siphon de sol

---

### **15.1.2 ZONE « RESERVE TUBERCULES »**

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Ensemble d'étagères
- Siphon de sol

---

### **15.1.3 ZONE « CHAMBRES FROIDES »**

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Chambre froide « Légumes »
- Chambre froide Viandes
- Chambre froide B.O.F. (Beurre/ œufs/ Fromages)
- Groupes frigorifiques installés en extérieur
- Ensemble d'étagères

---

### **15.1.4 ZONE « CIRCULATION LIVRAISON DENREES »**

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Siphons de sol
- Poste de désinfection.

---

### 15.1.5 ZONE « EPICERIE »

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Ensemble d'étagères
- Siphon de sol

---

### 15.1.6 ZONE « MEBAGE »

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Poste d'eau

---

### 15.1.6 ZONE « STOCKAGE / RESERVES »

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Ensemble d'étagères
- Siphons de sol

---

### 15.1.7 ZONE « PREPARATIONS FROIDES /PATISSERIE »

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Table du chef
- Armoire à couteaux
- Lave main à commande fémorale
- Bac mobile de trempage
- Batteur mélangeur
- Tables de travail
- Etagère haute
- Caniveau de sol en 400 x 400 mm.

---

### 15.1.8 ZONE « LEGUMERIE »

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Table doubles bacs
- Bac mobile de trempage
- Table de déboitage
- Tables de travail
- Lave mains à commande fémorale
- Support sac à poubelle
- Essoreuse
- Eplucheuse
- Caniveau de sol en 400 x 400 mm.

---

### 15.1.9 ZONE « CUISSON »

---

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Table du chef
- Armoire à couteaux
- Meuble bas de rangement
- Etagère haute
- Support sac à poubelles
- Armoire froide à chariots
- Fours mixtes
- Sauteuse électrique
- Marmite Chauffe directe
- Marmite Bain Marie
- Meuble neutre

- Friteuses + bac de filtration
- Grill électrique
- Fourneau simple service
- Meubles neutres
- Lave mains à commande fémorale
- Poste de désinfection
- Caniveau de sol en 800 x 400 mm.
- Caniveau de sol en 400 x 400 mm.

---

#### **15.1.10 ZONE « DISTRIBUTION »**

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Coupe pain
- Meuble « Plateaux/ Pain / Couverts »
- Meubles réfrigérés Hors d'œuvre et desserts
- Meuble bain marie à étuve.
- Chariots porte assiettes
- Meubles de rappel
- Siphons de sol

---

#### **15.1.11 ZONE « PLONGE BATTERIE »**

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Table doubles bacs
- Lave verres
- Supports sac à poubelles
- Lave main à commande fémorale.
- Bac mobile de trempage
- Casier à batterie
- Caniveau de sol en 400 x 400 mm.

---

#### **15.1.12 ZONE « LAVERIE »**

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Guichet alvéoles
- Table de tri + pré lavage
- Table d'entrée + virage à 90°
- Machine à laver
- Tunnel de séchage
- Table de sortie
- Chariots porte assiette
- Chariots porte bols.
- Armoire de Rangement
- Etagère porte casiers
- Lave mains à commande fémorale
- Poste de désinfection
- Caniveau de sol en 400 x 400 mm.

---

#### **15.1.13 ZONE « SALLES A MANGER »**

Les équipements de cette zone seront les suivants :

- Fontaines à eau réfrigérée

---

#### **15.1.14 ZONE « SANITAIRES/VESTIAIRES PERSONNELS »**

- Lave mains à commande fémorale