

## LOT 17 – EQUIPEMENTS DE CUISINE

### 17.0 GENERALITES

#### 17.0.1 PRESENTATION DE L'AFFAIRE

Le présent descriptif concerne les travaux du programme de création d'un site scolaire (collège, école élémentaire et école maternelle) à Attigny (08), et concerne plus particulièrement le lot 17 : « Equipements de cuisine ».

#### 17.0.2 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.
- ☐ Fourniture et pose des chambres froides et de leurs équipements frigorifiques.
- ☐ 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 proximité par les lots 11 : « CHAUFFAGE VENTILATION, PLOMBERIE, SANITAIRES » et 13 « ELECTRICITE / CF-CF ».

Les caniveaux et siphons de sol seront fournis par le présent lot, au lot « carrelage » qui les mettra en place.

- Eau froide brute et adoucie
- Depuis les vannes laissées en attente par le lot 11 : « CHAUFFAGE VENTILATION, PLOMBERIE, SANITAIRES » au droit de chaque appareil, le présent lot doit le raccordement de tous les matériels. Les réseaux seront en tube cuivre. (Dans le cadre des plans de réservation, il conviendra de préciser le type d'attente, ainsi que la position et la hauteur).
- 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. (Dans le cadre des plans de réservation, il conviendra de préciser le type d'attente, ainsi que la position et la hauteur)
- Les réseaux d'évacuation de la cuisine passeront principalement en vide sanitaire et seront réalisés par le lot 11, qui laissera des attentes à 30 cm du sol fini (Y compris certaines attentes siphonnées sous dalle).

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. (Dans le cadre des plans de réservation, il conviendra de préciser le type d'attente, ainsi que la position et la hauteur)

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 seront prévus par le lot 11 : « CHAUFFAGE VENTILATION, PLOMBERIE, SANITAIRES ».
- Climatisation et chambres froides
  - Mise à part la climatisation du local « poubelles », qui sera réalisée par le lot 11 : « CHAUFFAGE VENTILATION, PLOMBERIE SANITAIRES », toutes les autres installations de froid alimentaire, seront prévues par le présent lot.

#### 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 01 : « V.R.D. / Terrassement »
  - 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 féculles installé en extérieur. (Y compris toutes prestations de terrassement)
  - L'ensemble des réseaux extérieurs jusqu'en limite de bâtiments
- A intégrer dans le lot 02 : « 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 Féculles, 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, et certaines attentes devront être prévues siphonnées sous dalle**).
  - 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 flocage en sous face de la dalle cuisine, au droit des cloches des caniveaux et siphons, afin de restituer le coupe feu de la dalle basse par rapport au vide sanitaire.
  - La réalisation d'une ventilation naturelle renforcée du vide sanitaire, permettant le bon fonctionnement des groupes frigorifiques des chambres froides.
  - La réalisation d'un décaissé au droit des chambres froides (négative : 17cm, et positive : 12cm), pour permettre la mise en place d'un isolant de sol. (Suppression des risques de condensation en vide sanitaire)
  - La réalisation de plots maçonnés au droit de chaque remontée de fluides (environ 25 U)
  - La prise en compte des poids des équipements de cuisine, pour le dimensionnement des dallages et dalles.
- A intégrer au lot 11 : « CHAUFFAGE VENTILATION, PLOMBERIE SANITAIRES »
  - La fourniture et la pose des installations de ventilation des zones « cuisine » et « laverie », y compris fourniture et pose des hottes de captation dimensionnées en fonction des matériels installés en dessous. (Capteur en entrée et en sortie de la machine à laver)
  - La fourniture et la pose d'une installation de climatisation du « local poubelles ».
  - La fourniture et la pose d'une installation de climatisation de la zone « Préparations froides ».
  - La fourniture et la pose d'un adoucisseur spécifique aux matériels de cuisine nécessitant de l'eau froide ou chaude adoucie.
  - La mise en place des attentes EF, EFA, ECS, ECSA, EU/EV, EU grasses, EU féculles, etc.... y compris vannes d'isolement, attentes siphonnées, etc.... en fonction des besoins du lot « Equipements de cuisine ».
  - Mise en place des attentes pour le poste d'eau dans le local entretien.
  - Fourniture et pose des équipements dans le local « Lingerie / Laverie ».
- A intégrer au lot n°13 : « ELECTRICITE - CF/ CF »
  - 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 (Pas de goulottes PVC apparentes).

- Compris au lot n°14 : « PEINTURE »
  - La réalisation d'une peinture ou d'un revêtement sur les cloisons sans faïence.
  - La réalisation de la peinture définitive sur les tuyauteries de raccordement apparentes, des matériels de cuisine.
- A intégrer au lot n°16 : « REVETEMENTS DE SOLS DURS »
  - 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 « poubelles » (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).

### 17.0.3 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 site scolaire d'Attigny (08), 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 installés en vide sanitaire, 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, ventilé 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 tampon sale » pour le débarrassage de la salle de restauration des maternelles.
- La fourniture et la pose de matériel neuf dans l'ensemble de la zone « cuisine ».
- La fourniture de siphons de sol (pose au carreleur)
- La fourniture de caniveaux de sol (pose 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 site scolaire.

#### DOE

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

### 17.0.4 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.

- Règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CEE/CE) – CE/2073/2005 : REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

- Code rural.
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- 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".

## 17.1 DESCRIPTION DES PRESTATIONS EQUIPEMENTS DE CUISINE

### 17.1.1 ZONE « RECEPTION / MARCHANDISES »

#### POSTE 1 POSTE DE DESINFECTION (REPERE 1)

Poste de désinfection à basse pression dans coffret PVC comprenant :

- Système de dosage automatique du détergent-désinfectant équipé d'un disconnecteur hydraulique NF, compris buses de réglage du produit
- Boisseau-sélecteur lavage / rinçage
- Alimentation EF et ECS par tuyaux à raccord rapide (Y compris Mitigeur et clapet anti-retour)
- Une vanne thermostatique et une vanne d'alimentation générale à boisseau sphérique
- 20 ml de tuyau qualité alimentaire et pistolet à raccord rapide
- Un support bidon tout inox

#### POSTE 2 TABLE DE DECARTONNAGE (REPERE 2)

Table de décartonnage en inox 18/10, avec 4 roulettes dont 2 à freins comprenant :

- Plateau inox 15/10° rigide et insonorisé, bord avant rayonné avec contre pli sur 3 côtés
- Dossieret arrière de hauteur 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- Piétement avant en tube inox 18/10 avec vérins de réglage et consoles arrière sur mur
- 1 tiroir GN 1/1, face avant de 325, sur glissières inox à bille avec bac polycarbonate fourni

Dimensions Plateau de 1400 x 700 mm

#### POSTE 3 PUPITRE (REPERE 3)

Fourniture et pose d'un pupitre mural, situé en entrée de zone de livraison :

- Plateau inox 304 rigide
- Coffre (dimension 500x500mm), avec couvercle rabattable et fermeture à clé.

#### POSTE 4 BASCULE (REPERE 4)

Bascule électronique de capacité 150 kg graduation 50 g à châssis aluminium et indicateur, colonne et plateau en inox.

- Capteur étanche à point d'appui central. Indicateur sur colonne fixe de 540 mm.
- Affichage numérique LED 6 digits.
- Alimentation secteur en mono 220 V.

Dimensions Plateau de 600 x 600 mm.

#### POSTE 5 LAVE MAIN A COMMANDE FEMORALE. (REPERE 5)

Lave-main mural de 400 x 450 mm avec corbeille intégrée, fabrication tout inox 18/10.

- Equipé d'un mitigeur à commande électronique
- D'un col de cygne,
- D'un distributeur de savon intégré
- D'une brosse à ongles avec chaînette et support.
- Compris crépine, siphon.
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique, en ABS transparent Ø 170 mm à fixer au mur.
- Corbeille de dépose des essuie-mains usagés.

### 17.1.2 ZONE « RESERVE TUBERCULES »

#### POSTE 6 ENSEMBLE D'ETAGERES (REPERE 6)

La prestation comprend la fourniture et la pose de :

- rayonnages intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 600 mm de largeur et 2100 mm de hauteur auto contreventés.
- 4 roulettes orientables à freins
- étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 120 kg par niveau, marque NF

Dimensions : Suivant plans.

### 17.1.3 ZONE « CHAMBRES FROIDES »

#### POSTE 7 CHAMBRE FROIDE « LEGUMES » (REPERE 10)

La prestation comprendra la fourniture et la pose de :

- Une chambre froide positive de +6 à +8°C

Ensemble composé de :

- Panneaux type sandwich en parois et plafond constitués de mousse de polyuréthane injectée sans CFC entre 2 parements de tôle d'acier galvanisé prélaquée blanc, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, raccords et profils d'angle, plinthes à gorge de finition au sol intérieure et extérieure, coeff. K mini = 0.36W/m<sup>2</sup> C°, épaisseur 60 à 80 mm selon K.
- Une porte isotherme pivotante de largeur 900 mm munie d'une serrure à clé (barillets identiques) avec décondamnation intérieure et commande de l'éclairage par interrupteur à voyant.
- Un évaporateur extra plat fixé en plafond avec hublot d'éclairage étanche, assurant la ventilation et le dégivrage automatique commandé par régulation électronique, compris détendeur thermostatique et évacuation des condensats sur attente réservée au sol.
- Un groupe moto compresseur hermétique à distance à condensation à air, monté sur plots antivibratiles sur console en acier galvanisé à fournir, compris tuyauteries et accessoires de liaison protégées par une isolation anti condensation et thermique classée M1, vanne, filtre, voyant liquide et sécurité pressostatique HP/BP.
- Un coffret de façade incluant les thermostats de régulation et d'alarme, l'alarme sonore, la régulation électronique intégrant le pilotage du dégivrage et commandant le contrôle, l'affichage numérique de la température intérieure et une sonde Pt 100  $\Omega$  classe A, précision  $\pm 0.5^\circ\text{C}$  pour le système d'enregistrement de la température hebdomadaire.
- Des rayonnages intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 400 mm de largeur et 1800 mm de hauteur, auto contreventés sur 4 roulettes orientables à freins et étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 120 kg par niveau, marque NF
- Le sol est réalisé par le présent lot « Equipements de cuisine », par panneaux isolants de 60mm et compris finition par plancher inox strié.

Dimensions Suivant plans.  
Hauteur Minimum de 2,43 ml.

#### POSTE 8 CHAMBRE FROIDE VIANDES (REPERE 11)

La prestation comprendra la fourniture et la pose de :

- Une chambre froide positive de +3 à +6°C

Ensemble composé de :

- Panneaux type sandwich en parois et plafond constitués de mousse de polyuréthane injectée sans CFC entre 2 parements de tôle d'acier galvanisé prélaquée blanc, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, raccords et profils d'angle, plinthes à gorge de finition au sol intérieure et extérieure, coeff. K mini = 0.36W/m<sup>2</sup> C°, épaisseur 60 à 80 mm selon K.
- Une porte isotherme pivotante de largeur 900 mm munie d'une serrure à clé (barillets identiques) avec décondamnation intérieure et commande de l'éclairage par interrupteur à voyant.

- Un évaporateur extra plat fixé en plafond avec hublot d'éclairage étanche, assurant la ventilation et le dégivrage automatique commandé par régulation électronique, compris détendeur thermostatique et évacuation des condensats sur attente réservée au sol.
- Un groupe moto compresseur hermétique à distance à condensation à air, monté sur plots antivibratiles sur console en acier galvanisé à fournir, compris tuyauteries et accessoires de liaison protégées par une isolation anti condensation et thermique classée M1, vanne, filtre, voyant liquide et sécurité pressostatique HP/BP.
- Un coffret de façade incluant les thermostats de régulation et d'alarme, l'alarme sonore, la régulation électronique intégrant le pilotage du dégivrage et commandant le contrôle, l'affichage numérique de la température intérieure et une sonde Pt 100  $\Omega$  classe A, précision  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  pour le système d'enregistrement de la température hebdomadaire.
- Des rayonnages intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 400 mm de largeur et 1800 mm de hauteur, auto contreventés sur 4 roulettes orientables à freins et étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 120 kg par niveau, marque NF
- Le sol est réalisé par le présent lot « Equipements de cuisine », par panneaux isolants de 60mm et compris finition par plancher inox strié.

Dimensions Suivant plans.  
Hauteur Minimum de 2,43 ml.

---

POSTE 9 CHAMBRE FROIDE B.O.F. (BEURRE/ ŒUFS/  
FROMAGES) (REPERE 13)

---

La prestation comprendra la fourniture et la pose de :

- Une chambre froide positive de  $+4$  à  $+6^{\circ}\text{C}$

Ensemble composé de :

- Panneaux type sandwich en parois et plafond constitués de mousse de polyuréthane injectée sans CFC entre 2 parements de tôle d'acier galvanisé prélaquée blanc, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, raccords et profils d'angle, plinthes à gorge de finition au sol intérieure et extérieure, coeff. K mini =  $0.36\text{W/m}^2\text{C}^{\circ}$ , épaisseur 60 à 80 mm selon K.
- Une porte isotherme pivotante de largeur 900 mm munie d'une serrure à clé (barillet identiques) avec décondamnation intérieure et commande de l'éclairage par interrupteur à voyant.
- Un évaporateur extra plat fixé en plafond avec hublot d'éclairage étanche, assurant la ventilation et le dégivrage automatique commandé par régulation électronique, compris détendeur thermostatique et évacuation des condensats sur attente réservée au sol.
- Un groupe moto compresseur hermétique à distance à condensation à air, monté sur plots antivibratiles sur console en acier galvanisé à fournir, compris tuyauteries et accessoires de liaison protégées par une isolation anti condensation et thermique classée M1, vanne, filtre, voyant liquide et sécurité pressostatique HP/BP.
- Un coffret de façade incluant les thermostats de régulation et d'alarme, l'alarme sonore, la régulation électronique intégrant le pilotage du dégivrage et commandant le contrôle, l'affichage numérique de la température intérieure et une sonde Pt 100  $\Omega$  classe A, précision  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$  pour le système d'enregistrement de la température hebdomadaire.
- Des rayonnages intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 400 mm de largeur et 1800 mm de hauteur, auto contreventés sur 4 roulettes orientables à freins et étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 120 kg par niveau, marque NF
- Le sol est réalisé par le présent lot « Equipements de cuisine », par panneaux isolants de 60mm et compris finition par plancher inox strié.

Dimensions Suivant plans.  
Hauteur Minimum de 2,43 ml.

---

POSTE 10 CHAMBRE FROIDE NEGATIVE (REPERE 12)

---

La prestation comprendra la fourniture et la pose de :

- Une chambre froide négative de  $-18^{\circ}$  à  $-21^{\circ}\text{C}$

Ensemble composé de :

- panneaux type sandwich en parois et plafond constitués de mousse de polyuréthane injectée sans CFC entre 2 parements de tôle d'acier galvanisé pré-laquée blanche, assemblés avec joint d'étanchéité en polyéthylène, raccords et profils d'angle, plinthes à gorge de finition au sol intérieure et extérieure, coefficient K mini =  $0.21\text{W/m}^2\text{K}$ , épaisseur 80 à 100 mm selon K.
- panneaux type sandwich au sol de constitution dito ci-dessus, avec revêtement de sol antidérapant et renforts nécessaires pour résister à un poinçonnement d'au plus  $35\text{kg/cm}^2$ , et compris finition par plancher inox strié.
- Réalisation d'un contre lattage permettant la ventilation du sol de la chambre froide négative, y compris grille de ventilation.

- une porte isotherme pivotante de largeur 900 mm munie d'une serrure à clé (barillets identiques) avec décondamnation intérieure et commande de l'éclairage par interrupteur à voyant.
- Un évaporateur extra plat fixé en plafond avec hublot d'éclairage étanche, assurant la ventilation et le dégivrage automatique commandé par régulation électronique, compris détendeur thermostatique et évacuation des condensats sur attente réservée au sol.
- Un groupe moto compresseur hermétique à **distance** situé au sous sol sous la rampe d'accès poubelles à condensation à air, monté sur plots antivibratiles sur console en acier galvanisé à fournir, compris tuyauteries et accessoires de liaison protégés par une isolation anti condensation et thermique classée M1, vanne filtre, voyant liquide et sécurité pressostatique HP/BP.
- Un coffret de façade incluant les thermostats de régulation et d'alarme, l'alarme sonore, la régulation électronique intégrant le pilotage du dégivrage et commandant le contrôle et l'affichage numérique de la température intérieure et une sonde Pt 100  $\Omega$  classe A, précision  $\pm 0.5^{\circ}\text{C}$ , pour le système d'enregistrement de la température hebdomadaire
- Des rayonnages intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 400 mm de largeur et 1600 mm de hauteur auto contreventés sur 4 roulettes orientables à freins et étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 120 kg par niveau, marque NF

Dimensions Suivant plans.  
Hauteur Minimum de 2,43 ml.

#### POSTE 11 SYSTÈME D'ENREGISTREMENT

Fourniture et pose dans le bureau du chef d'un système d'enregistrement et de surveillance autonome des mesures de températures comprenant :

- Centrale d'enregistrement à écran LCD à batterie de sauvegarde intégrée, consultable et paramétrable à distance, capacité 8 entrées minimum, mémoire 1 an d'archivage stockage en boucle, liaison avec PC, surveillance de 36 paramètres minimum, édition possible sur imprimante externe A4.
- Alarme visuelle et sonore centralisée visible et audible en local cuisson.
- Raccordements de l'ensemble et liaisons par port parallèle pour imprimante, port pour modem et PC, port pour liaison bus de communication, relais de sortie d'alarme.
- Logiciel de programmation et de gestion de l'ensemble des mesures et événements à installer sur PC à disposition.

#### CARACTERISTIQUES PARTICULIERES

- ☐ centrale à affichage des T°C en temps réel et permanent, visualisation individuelle et détaillée des entrées
- ☐ visualisation rapide des alarmes
- ☐ liste des alarmes et des événements
- ☐ programmation sur clavier intégré ou à distance sur PC
- ☐ paramétrage des enregistrements
- ☐ archivage sur PC
- ☐ éditions de relevés sur PC ou minitel
- ☐ signalement de défauts avec temporisation de surveillance
- ☐ report d'alarme sur transmetteur téléphonique

### 17.1.4 ZONE « CIRCULATION LIVRAISON DENREES »

#### POSTE 12 POSTE DE DESINFECTION. (REPERE 1)

Poste de désinfection à basse pression dans coffret PVC comprenant :

- Système de dosage automatique du détergent-désinfectant équipé d'un disconnecteur hydraulique NF, compris buses de réglage du produit
- Boisseau-sélecteur lavage / rinçage
- Alimentation EF et ECS par tuyaux à raccord rapide (Y compris Mitigeur et clapet anti-retour)
- Une vanne thermostatique et une vanne d'alimentation générale à boisseau sphérique
- 20 ml de tuyau qualité alimentaire et pistolet à raccord rapide
- Un support bidon tout inox



### 17.1.5 ZONE « RESERVE EPICERIE »

#### POSTE 13 ENSEMBLE D'ETAGERES (REPERE 6)

La prestation comprend la fourniture et la pose de :

- Des rayonnages intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 600 mm de largeur et 2100 mm de hauteur auto contreventés.
- 4 roulettes orientables à freins
- étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 120 kg par niveau, marque NF

Dimensions suivant plans.

### 17.1.6 ZONE « LOCAL ENTRETIEN »

#### POSTE 14 POSTE D'EAU

Fourniture et pose d'un poste d'eau en céramique blanche, avec bonde à grille, et grille porte seau. Fixation murale par quatre vis minimum.

Mitigeur mural à bec tube orientable, alimentations EF et ECS apparentes par le dessus.

### 17.1.7 ZONE « STOCKAGE / RESERVES »

#### POSTE 15 ENSEMBLE D'ETAGERES (REPERE 6)

La prestation comprend la fourniture et la pose de :

- Des rayonnages intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 600 mm de largeur et 2100 mm de hauteur auto contreventés.
- 4 roulettes orientables à freins
- étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 120 kg par niveau, marque NF

Dimensions suivant plans.

### 17.1.8 ZONE « PREPARATIONS FROIDES /PATISSERIE »

#### POSTE 16 TABLE DU CHEF (REPERE 20)

Table de travail en inox 18/10 comprenant :

- plateau inox 15/10° rigide et insonorisé, bord avant rayonné avec contre pli sur 3 côtés
- dossier arrière de hauteur 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- piétement en tube inox 18/10
- bac de 400 x 400 x 250 mm avec tube de surverse, crépine et siphon chromé
- Douchette mélangeuse à col de cygne et têtes ½ tour à levier

Dimensions 1600 x 700 x 900 mm de hauteur

#### POSTE 17 ARMOIRE A COUTEAUX (REPERE 21)

Armoire de stérilisation des couteaux conforme à la norme NF U.61-100, en acier inox 18/10 fonctionnant aux rayons UV avec porte plexiglas transparent à fermeture magnétique et barreau aimanté pour fixation des couteaux.

- Capacité – 10 couteaux.
- Minuterie de fonctionnement du tube UV réglable de 0 à 2 h.
- Dispositif d'interruption lors de l'ouverture de la porte.

#### POSTE 18 LAVE MAIN A COMMANDE FEMORALE (REPERE 22)

Lave-main mural de 400 x 450 mm avec corbeille intégrée, fabrication tout inox 18/10.

- Equipé d'un mitigeur à commande électronique

- D'un col de cygne,
- D'un distributeur de savon intégré
- D'une brosse à ongles avec chaînette et support.
- Compris crépine, siphon.
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique, en ABS transparent Ø 170 mm à fixer au mur.
- Corbeille de dépose des essuie-mains usagés.

---

**POSTE 19                    BAC MOBILE DE TREMPAGE (REPERE 23)**

---

Bac de trempage mobile, fabrication tout inox 18/10, vidange en partie basse, 4 roues dont freins, poignée de guidage, comprenant :

- Deux roulettes fixes et deux roulettes pivotantes en diamètre 100mm
- Bonde, surverse et crépine

Dimensions            600 x 500 x 550 mm de hauteur

Mitigeur mural à bec tube orientable, alimentations EF et ECS apparentes par le dessus.

---

**POSTE 20                    BATTEUR MELANGEUR (REPERE 24)**

---

Batteur mélangeur 40 litres à vitesse variable, conforme à la norme NF U 61.050 et aux normes CE, fabrication inox, tête en fonte avec transmission, pieds avec vérin, berceau porte cuve.

- Tableau de commande avec bouton Marche / Arrêt, variateur de vitesse, levier de monte et baisse de cuve, grille rotative et minuterie
- Cuve inox de 40 litres et 25 litres avec 3 outils appropriés (palette, fouet et crochet)
- Ecran de protection démontable
- Moteur triphasé avec arrêt d'urgence, sécurité manque de tension, relais thermique.

---

**POSTE 21                    TABLES DE TRAVAIL (REPERES 25)**

---

Table de travail en inox 18/10 (1200x700x900 mm) comprenant :

- plateau inox 15/10° rigide et insonorisé, bord avant rayonné avec contre pli sur 3 côtés
- piétement en tube inox avec 4 roulettes dont 2 à freins
- 1 tiroir GN 1/1, face avant de 325, sur glissières inox à bille avec bac polycarbonate fourni et étagère basse

Dimensions            1200 x 700 x 900 mm de hauteur

---

**POSTE 22                    CUTTER**

---

Cutter mélangeur à 1 vitesse de 3000 tr/mn conforme à la norme NF U 66.066 et agrément CNERPAC

- Cuve inox 5.5 litres mini, amovible anti débordement avec couvercle vision totale
- Livré avec couteaux lisses, couteaux crantés et dentés
- Moteur monophasé avec arrêt freiné et arrêt automatique si cuve et couvercle mal placés et sécurité «manque de tension»

---

**POSTE 23                    ETAGERE HAUTE (REPERE 26)**

---

Armoire suspendue de rangement en inox 18/10 comprenant :

- parois en inox 15/10è doublées et rayonnées intérieurement
- portes coulissantes doublées intérieurement
- 1 étagère intérieure en inox 15/10è rigide et réglable en hauteur

Dimensions            1200 x 400 x 600 mm de hauteur

---

**POSTE 24                    FRIGO DE JOUR (REPERE 27)**

---

Fourniture et pose d'une armoire frigorifique, carrosserie traitée en Epoxy blanc.

- Fonctionnement en froid ventilé.
- Thermomètre à afficheur digital.
- Fermeture à clé.
- Dégivrage automatique à évaporation d'eau.

Capacité : 570 litres ou équivalent.

---

**POSTE 25 ARMOIRE FROIDE A CHARIOT (REPERE 28)**

---

Armoire froide à chariot pour l'entreposage des produits finis, fabrication tout inox 18/10 intérieur et extérieur, capacité 600 litres

- Parois isolées en mousse de polyuréthane de 70mm, sans CFC.
- Chariot mobile GN1/1.
- Porte vitrée sur pivot avec joint magnétique de grande largeur à profil anti salissures et anti choc, facilement démontable sans outil.
- Encadrement de façade inox.
- Voyant de fonctionnement sur interrupteur Marche / Arrêt lumineux.
- Thermomètre indicateur de la température d'air.
- Alarme haute et basse de température.
- Groupe tropicalisé acceptant un fonctionnement sous +43°C d'ambiance.
- Fluide frigorigène R404A.
- Dotation de un chariot de 15 niveaux GN et de clayettes

Dimensions 710 x 910 x 2050 mm de hauteur

---

**17.1.9 ZONE « LEGUMERIE »**

---

---

**POSTE 26 TABLE DOUBLES BACS (REPERE 30)**

---

Plonge emboutie à 2 bacs et 2 égouttoirs en inox 18/10 comprenant :

- plateau inox 15/10° rigide et insonorisé, bandeau avant rayonné
- dossier arrière non rapporté de hauteur 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- habillage inox 15/10° sur les 3 faces, bords anti ruissellement sur 3 côtés
- piétement avant en tube inox 18/10 avec vérins de réglage et consoles arrière sur mur
- bacs insonorisés de 600 x 500 x 320 avec bonde, tube de surverse, crépine amovible et siphon chromé
- robinetterie mélangeuse à double entrée à grand col de cygne et tête ¼ tour à levier

Dimensions 2200 x 700 x 900 mm de hauteur

---

**POSTE 27 BAC MOBILE DE TREMPAGE (REPERE 31)**

---

Bac de trempage mobile, fabrication tout inox 18/10, vidange en partie basse, 4 roues dont freins, poignée de guidage, comprenant :

- Deux roulettes fixes et deux roulettes pivotantes en diamètre 100mm
- Bonde, surverse et crépine

Dimensions 600 x 500 x 550 mm de hauteur

Mitigeur mural à bec tube orientable, alimentations EF et ECS apparentes par le dessus.

---

**POSTE 28 TABLE DE DEBOITAGE (REPERE 32)**

---

Table de déboîtage en inox 18/10 comprenant :

- plateau inox 15/10° rigide et insonorisé, bord tombé avec contre pli sur 3 côtés
- dossier arrière de hauteur 100 x 20 mm entièrement fermé
- piétement avant en tube inox 18/10 avec vérins de réglage et consoles arrière sur mur
- bac capacité 3 bacs GN 1/1 prof. 200
- fourniture de 3 bacs égouttoir GN 1/1 perforés prof. 150 avec poignées
- douchette EF avec fixation murale

Dimensions 1400 X 700 X 900 mm de hauteur

---

**POSTE 29 OUVERTE BOITE**

---

Ouvre boîte professionnel tout inox électrique, se fixant sur table par serre-joint, conforme aux normes, traité anticorrosion.

- Deux vitesses (230 V)
- Rendement de 40 à 50 boîtes par heure.

---

**POSTE 30 TABLES DE TRAVAIL (REPERE 33)**

---

Table de travail en inox 18/10 (1800x700x900 mm) comprenant :

- plateau inox 15/10° rigide et insonorisé, bord avant rayonné avec contre pli sur 3 côtés
- piétement en tube inox avec 4 roulettes dont 2 à freins

- 1 tiroir GN 1/1, face avant de 325, sur glissières inox à bille avec bac polycarbonate fourni et étagère basse

---

**POSTE 31 LAVE MAIN A COMMANDE FEMORALE  
(REPERE 34)**

---

Lave-main mural de 400 x 450 avec corbeille intégrée, fabrication tout inox 18/10.

- Equipé d'un mitigeur à commande électronique
- D'un col de cygne,
- D'un distributeur de savon intégré
- D'une brosse à ongles avec chaînette et support.
- Compris crépine, siphon.
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique, en ABS transparent Ø 170 mm à fixer au mur.
- Corbeille de dépose des essuie-mains usagés.

---

**POSTE 32 SUPPORT SAC POUBELLE (REPERE 35)**

---

Support sac poubelle mobile à pincement tout inox 18/10, pour sac de 100/120 litres, muni de 4 roulettes et d'une pédale.

Dimensions 300 x 400 x 900 mm de hauteur

---

**POSTE 33 ESSOREUSE (REPERE 36)**

---

Essoreuse inox à panier (65kg), compris tous les accessoires, châssis inox, pieds réglables et filtre.

- Chambre de travail en inox, , nettoyage aisé, couvercle articulé étanche.
- Minuterie et arrêt «coup de poing» Sécurités «manque de tension» et arrêt du moteur à l'ouverture du couvercle et de la porte.
- Conforme à la norme NF U 64.052 et possédant agrément CNERPAC.

---

**POSTE 34 EPLUCHEUSE (REPERE 37)**

---

Eplucheuse inox de capacité 25 kg compris tous les accessoires, châssis inox, pieds réglables et filtre.

- Chambre de travail en inox, plateau abrasif, nettoyage aisé, couvercle articulé étanche.
- Minuterie et arrêt «coup de poing» Sécurités «manque de tension» et arrêt du moteur à l'ouverture du couvercle et de la porte.
- Conforme à la norme NF U 64.052 et possédant agrément CNERPAC.

---

**17.1.10 ZONE « CUISSON »**

---

---

**POSTE 35 TABLE DU CHEF (REPERE 40)**

---

- Table de travail en inox 18/10 comprenant :
- plateau inox 15/10° rigide et insonorisé, bord avant rayonné avec contre pli sur 3 côtés
- dossier arrière de hauteur 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- piètement en tube inox 18/10
- bac de 400 x 400 x 250 avec tube de surverse, crépine et siphon chromé
- Douchette mélangeuse à col de cygne et têtes ½ tour à levier

Dimensions 1400 x 700 x 900 mm de hauteur

---

**POSTE 36 ARMOIRE A COUTEAUX (REPERE 41)**

---

Armoire de stérilisation des couteaux conforme à la norme NF U.61-100, en acier inox 18/10 fonctionnant aux rayons UV avec porte plexiglas transparent à fermeture magnétique et barreau aimanté pour fixation des couteaux.

- Capacité – 10 couteaux.
- Minuterie de fonctionnement du tube UV réglable de 0 à 2 h.
- Dispositif d'interruption lors de l'ouverture de la porte.

---

**POSTE 37 MEUBLE BAS DE RANGEMENT (REPERE 42)**

---

Meuble bas de rangement en inox 18/10 (1800x700x900 mm de hauteur) comprenant :

- Plateau inox 15/10° rigide et insonorisé, bord avant rayonné avec contre pli sur 3 côtés
- Dossier arrière de hauteur 100 x 20 mm fermé aux extrémités.
- Piètement avec 4 roulettes dont 2 à freins

---

**POSTE 38                    ETAGERE HAUTE (REPERE 43)**

---

Armoire suspendue de rangement en inox 18/10 comprenant :

- parois en inox 15/10<sup>e</sup> doublées et rayonnées intérieurement
- portes coulissantes doublées intérieurement
- 1 étagère intérieure en inox 15/10<sup>e</sup> rigide et réglable en hauteur

Dimensions            1800 x 400 x 600 mm de hauteur

---

**POSTE 39                    TABLES DE TRAVAIL (REPERES 44)**

---

Table de travail en inox 18/10 (1600x700x900 mm) comprenant :

- plateau inox 15/10<sup>e</sup> rigide et insonorisé, bord avant rayonné avec contre pli sur 3 côtés
- piétement en tube inox avec 4 roulettes dont 2 à freins
- 1 tiroir GN 1/1, face avant de 325, sur glissières inox à bille avec bac polycarbonate fourni et étagère basse

---

**POSTE 40                    SUPPORT SAC POUBELLE (REPERE 45)**

---

Support sac poubelle mobile à pincement tout inox 18/10, pour sac de 100/120 litres, muni de 4 roulettes et d'une pédale.

Dimensions            300 x 400 x 900 mm de hauteur

---

**POSTE 41                    ARMOIRE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE  
   (REPERE 46)**

---

Armoire de refroidissement rapide , fabrication tout inox 18/10 intérieur et extérieur, capacité 80 kg par cycle

- Parois isolées en PU injecté, sans CFC. Angles intérieurs rayonnés. Aménagements intérieurs démontables sans outil.
- Fond de cellule en pente.
- Porte sur pivot avec joint magnétique de grande largeur à profil anti salissures et anti choc, facilement démontable sans outil.
- Encadrement de façade inox avec dispositif anti condensation.
- Commande par minuterie. Voyant de fonctionnement sur interrupteur Marche / Arrêt lumineux.
- Thermomètre indicateur de la température d'air. Sonde à cœur
- Compresseur semi hermétique par condensation à air.
- Fluide frigorigène R404A.
- **GROUPE A DISTANCE** en VS.
- Evaporateur frigorifique, ventilateur et dégivrage par circulation d'air ambiant.
- Fonctionnement avec maintien de température en fin de cycle.
- Imprimante des températures multifonction.
- Dotation de deux chariots 20 GN et de 40 clayettes GN 1/1

Dimensions            980 x 1083 x 2305 mm de hauteur

---

**POSTE 42                    FOUR MIXTE 20 NIVEAUX (REPERE 47)**

---

Fourniture d'un four mixte 20 niveaux GN1/1 électrique, avec trois modes de cuisson :

- Vapeur fluante et saturée réglable de 30°C à 120°C
- Air pulsé : réglable de 30°C à 250°C
- Mixte : réglable de 100°C à 250°C

**CARACTERISTIQUES SUIVANTES :**

- ☐ Panneau convivial avec 1 seul sélecteur pour l'ensemble des réglages
- ☐ Commande à microprocesseur conviviale et fiable
- ☐ Porte à sur-vitrage escamotable avec position de crantage intégré
- ☐ Gouttière d'égouttement d'eau de condensation à écoulement direct.
- ☐ Génération de vapeur dans un générateur séparé
- ☐ Douchette à réglage de débit à action progressive.
- ☐ Signalisation du manque d'eau sur le panneau de commande
- ☐ Protection des programmes
- ☐ Interface RS 232 pour la connexion du four mixte à un PC
- ☐ Protection contre les projections d'eau d'après IPX 5
- ☐ Enceinte de cuisson facile à nettoyer, angles arrondis.
- ☐ Joint de porte amovible à manipulation sans outil.
- ☐ Plaque transversale avec écart min. entre les niveaux de 65mm
- ☐ Autodiagnostic électronique des problèmes de fonctionnement

☐ porte escamotable pour la sécurité

---

**POSTE 43                    FOUR MIXTE 10 NIVEAUX (REPERE 48)**

---

Fourniture d'un four mixte 10 niveaux GN1/1 électrique, avec trois modes de cuisson :

- Vapeur fluante et saturée réglable de 30°C à 120°C
- Air pulsé : réglable de 30°C à 250°C
- Mixte : réglable de 100°C à 250°C

Caractéristiques équivalents au four 20 niveaux.

---

**POSTE 44                    SAUTEUSE ELECTRIQUE (REPERE 49)**

---

Fourniture et pose d'une sauteuse basculante fonctionnant à l'électricité, avec les caractéristiques suivantes :

- Cuve en acier inox 18-10 Cuve de 50 dm<sup>2</sup> - fond épaisseur 10 mm.
- Virolle épaisseur 25/10 avec face avant en biseau à large bec verseur intégré.
- Couvercle en acier inox 18-10, épaisseur 15/10 avec charnières a ressort(s) inox pour maintien "ouvert", et poignée
- en tube inox 18-10
- Basculement manuel par volant escamotable et vis de rappel entraînant l'axe de la cuve - micro-contact de sécurité au basculement.
- Robinetterie montée, 1 mélangeur 2 trous - G = 3/4" - entre-axes: 120 mm, têtes 1/4 de tour, col de cygne longueur 300 mm x 300 mm de hauteur, orientable sur 360°.

---

**POSTE 45                    MARMITE CHAUFFE DIRECTE (REPERE 50)**

---

Fourniture et pose d'une marmite à chauffe directe fonctionnant à l'électricité, avec les caractéristiques suivantes :

- Cuve cylindrique capacité 150 litres à panache.
- Cuve chaudronnée en acier inox 316L épaisseur 30/10, à angles horizontaux arrondis, fond bombe pente
- Bec verseur intégré au panache.
- Grille de retenue amovible en acier inox 18-10.
- Crépine amovible en acier inox 18-10.
- Robinet de vidange chrome en façade (déporté à 45° à droite) avec poignée rabattable
- Couvercle en acier inox 18-10, épaisseur 15/10 avec charnières équilibrées, et poignée en tube inox 18-10
- Basculement manuel par volant fixe et vis de rappel entraînant l'axe de la cuve - micro-contact de sécurité au basculement.
- Robinetterie montée, 1 mélangeur 2 trous - G = 3/4" - entre-axes: 120 mm, têtes 1/4 de tour, col de cygne longueur 300 mm x 300 mm de hauteur, orientable sur 360°.

---

**POSTE 46                    MARMITE BAIN MARIE (REPERE 51)**

---

Fourniture et pose d'une Marmite Bain Marie fonctionnant à l'électricité, avec les caractéristiques suivantes :

- Cuve cylindrique capacité 150 litres à panache.
- Cuve chaudronnée en acier inox 316L épaisseur 30/10, à angles horizontaux arrondis, fond bombe pente
- Bec verseur intégré au panache.
- Grille de retenue amovible en acier inox 18-10.
- Crépine amovible en acier inox 18-10.
- Robinet de vidange chrome en façade (déporté à 45° à droite) avec poignée rabattable
- Couvercle en acier inox 18-10, épaisseur 15/10 avec charnières équilibrées, et poignée en tube inox 18-10
- Basculement manuel par volant fixe et vis de rappel entraînant l'axe de la cuve - micro-contact de sécurité au basculement.
- Robinetterie montée, 1 mélangeur 2 trous - G = 3/4" - entre-axes: 120 mm, têtes 1/4 de tour, col de cygne longueur 300 mm x 300 mm de hauteur, orientable sur 360°, de marque CHAVONNET - référence 5602 ou équivalent.

---

**POSTE 47                    MEUBLE NEUTRE (REPERE 52)**

---

Fourniture et pose de meubles neutre sur mesure permettant la jonction entre les différents équipements du piano central.

---

**POSTE 48                    FRITEUSES + BAC DE FILTRATION (REPERE 53)**

---

Fourniture et pose d'un ensemble de deux friteuses et d'un meuble filtration et salage, composé comme suit :

- Friteuses à haut rendement avec cuve de 16 litres de capacité.
- Cuve emboutie à angles rayonnés en acier inox, épaisseur 10/10 et 20/10 pour le panache supérieur.

- Zone froide et zone de refroidissement.
- Repères mini/maxi de niveau d'huiles.
- Robinet de vidange chromé en façade.
- Couvercle en acier inox 18/10, épaisseur 10/10, relevable et enlevable.
- Chauffage par thermoplongeurs amovibles de 18 kW en TRI 400V+N+T
- Commutateur, Thermostat, minuterie sonore
- Thermostat limiteur à réarmement manuel.
- Micro contact de sécurité de positionnement du thermoplongeur.
- Soubassement par caisson inox.
- Fourni avec un panier à frites en fil nickelé
- Production de 40kg/h de frites 6/6 précuites surgelées.
- Bac mobile Filtre à huile de 40 litres

---

<b>POSTE 49</b>	<b>GRILL ELECTRIQUE (REPERE 54)</b>
-----------------	-------------------------------------

---

Fourniture et pose d'un grill électrique, comprenant :

- Une plaque de cuisson en fonte de 980 x 600 mm avec rond centre
- Eléments réfractaires amovibles dans coffrage inox
- Un tiroir de propreté en acier inox 18-10 en façade
- Soubassement par caisson inox

---

<b>POSTE 50</b>	<b>ENSEMBLE 4 PLAQUES INDUCTION (REPERE 55)</b>
-----------------	---

---

Fourniture et pose d'un ensemble 4 foyers « induction », comprenant :

- 4 plaques à induction de puissance unitaire 3,5 kW.
- Plaque vitrocéramique affleurante et sérigraphiée.
- Commutateur et voyants « marche ».
- Thermostat de sécurité et de régulation.

---

<b>POSTE 51</b>	<b>LAVE MAIN A COMMANDE FEMORALE (REPERE 56)</b>
-----------------	--

---

Lave-main mural de 400 x 450 mm avec corbeille intégrée, fabrication tout inox 18/10.

- Equipé d'un mitigeur à commande électronique
- D'un col de cygne,
- D'un distributeur de savon intégré
- D'une brosse à ongles avec chaînette et support.
- Compris crépine, siphon.
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique, en ABS transparent Ø 170 mm à fixer au mur.
- Corbeille de dépose des essuie-mains usagés.

---

<b>POSTE 52</b>	<b>CHARIOT ETUVE (REPERE 57)</b>
-----------------	----------------------------------

---

Fourniture d'un chariot étuve permettant la distribution des repas dans la salle à manger des maternelles. Chariot fabriqué entièrement en inox 18/10, sur châssis autoportant, et comportant :

- Compartiments bas complètement soudés et étanches et faciles à nettoyer.
- Températures des bacs réglables de 30 à 90°C.
- Températures des étuves réglables de 30 à 80°C.
- En complément des cuves et étuves, colonne à assiettes niveau constant chauffant, pour diamètre de 190 à 260mm.
- Sur le dessus : 2 cuves avec chauffage individuel par cuve.
- En dessous : deux compartiments chauds et un neutre (350x540x345mm chacun), avec chauffage individuel par compartiment.
- Nombre de niveau par compartiment : 4 espacés de 75mm.
- Isolation renforcée.
- 4 roues pivotantes dont 2 à freins, diamètre 160mm et une roue fixe au milieu.

Dimensions 673 x 1335 x 930/1100 mm hauteur

---

<b>POSTE 53</b>	<b>FRIGO DE JOUR (REPERE 58)</b>
-----------------	----------------------------------

---

Fourniture et pose d'une armoire frigorifique, carrosserie traitée en Epoxy blanc.

- Fonctionnement en froid ventilé.
- Thermomètre à afficheur digital.
- Fermeture à clé.

- Dégivrage automatique à évaporation d'eau.
- Capacité : 570 litres ou équivalent.

### 17.1.11 ZONE « DISTRIBUTION »

#### POSTE 54 COUPE PAIN (REPERE 60)

Coupe pain électrique monogoulotte – débit adapté à une production de 400 couverts / service.

- Moteur monophasé , sécurité d'accès aux éléments de coupe
- Epaisseur des tranches réglables de 8 à 60 mm
- Conforme à la norme NF U.64.051 et possédant agrément CNERPAC.
- Table inox avec bac GN 1/1 polycarbonate

#### POSTE 55 MEUBLE « PLATEAUX/ PAIN / COUVERTS » (REPERE 61)

Meubles de distribution double pour plateaux et couverts pain comprenant :

- dessus en inox 20/10° brossé à bords avant à double courbure poli-miroir
- piétement sur cadre support en tubes ronds Ø 60 mm réglables, hauteur 150 mm
- superstructure en profil aluminium laqué époxy pour couverts équipée de 2 x 4 bacs polycarbonate GN 1/3 prof. 150
- habillages latéraux et en façade d'un stratifié gamme polyrey papago au choix du maître d'œuvre

Capacité totale 320 plateaux

Dimensions 1400 x 800 x 1502 mm de hauteur

Meuble porte casiers à verres à niveau constant comprenant :

- dessus en inox 20/10° brossé à bords avant à double courbure poli-miroir
- piétement sur cadre support en tubes ronds Ø 60 mm réglables, hauteur 150 mm
- distributeur de casiers à verres à niveau constant, capacité 4 casiers de 75 mm
- rampe à plateau continue constituée de 2 profils en aluminium laqué époxy sur consoles, embouts fermés
- habillage latéral en inox 15/10° et en façade d'un stratifié gamme polyrey papago au choix du maître d'œuvre

Dimensions 800 x 800 x 900 mm de hauteur

#### POSTE 56 MEUBLES REFRIGERES HORS D'ŒUVRE ET DESSERTS (REPERE 62 ET 63)

Meuble réfrigéré en inox 18/10 comprenant :

- dessus en inox 20/10° brossé à bords avant à double courbure poli-miroir
- parois doublées isolées
- cuve réfrigérée rayonnée pentée de 20 à 30 mm, isolation mousse PU
- dessous réserve réfrigérée à 2 portillons GN 1/1 entrée de 325 mm avec 8 grilles inox fournies
- groupe compresseur type Twin à distance dans le local technique, évaporateurs statiques, détendeur, sécurité pressostatique, déshydrateur et charge de gaz sans CFC
- commande et régulation indépendantes avec affichage digital des températures
- vitrine réfrigérée ventilée à 3 niveaux avec éclairage incorporé et rideau thermique
- piétement sur cadre support en tubes ronds Ø 60 mm réglables, hauteur 150 mm
- rampe à plateau continue constituée de 2 profils en aluminium laqué époxy sur consoles, embouts fermés
- habillage latéral en inox 15/10° et en façade d'un stratifié gamme polyrey papago au choix du maître d'œuvre

Dimensions 1900 x 800 x 1740 mm de hauteur

#### POSTE 57 MEUBLE BAIN MARIE A ETUVE. (REPERE 65)

Meuble bain-marie à eau à dessous libre en inox 18/10 comprenant :

- dessus en inox 20/10° brossé à bords avant à double courbure poli-miroir
- parois doublées isolées
- cuve bain marie à eau rayonnée pour 5 bacs GN 1/1 prof.150 mm avec support de bacs
- chauffage par résistances blindées inox, réglage par thermostat avec voyant lumineux.
- dessous chauffant ventilé à portes coulissantes isolées avec plancher et étagère intérieure
- chauffage intérieur ventilé, réglages par thermostats séparés avec voyants lumineux.
- présentoir étagère inox avec pare haleine en verre trempé de 8 mm sur structure en aluminium laqué époxy à embase rayonnée avec rampe halogène éclairante et chauffante P = 1.6 kW
- piétement sur cadre support en tubes ronds Ø 60 mm réglables, hauteur 150 mm
- rampe à plateau continue de 2 profils en aluminium laqué époxy sur consoles, embouts fermés



- habillage latéral en inox 15/10° et en façade d'un stratifié gamme polyrey papago au choix du maître d'œuvre
- Dimensions 2200 x 800 x 900 mm de hauteur

---

**POSTE 58 CHARIOTS PORTE ASSIETTES (REPERES 64)**

---

Fourniture de chariot à assiettes chauffant à niveau constat, fabrication en inox 18/10, faces visibles polies, corps double, paroi isolée, compris poignée de sécurité, panneau de commande frontal, protection contre les chocs. Corps de chauffe en inox 18/10 à façade amovible, rails de guidage adaptés au diamètre des assiettes.

- Couvercles en polycarbonate.
- Chauffage par circulation d'air pulsé. Cordon spiralé extensible de 2.5 ml.
- Appareil sur 4 roulettes en inox Ø 125 mm pivotantes dont 2 à frein intégral.
- Capacité 120 à 140 assiettes Ø 220 à 290 mm
- Puissance 1550 W mono

Dimensions 475 x 975 x 900 mm de hauteur

---

**POSTE 59 MEUBLES DE RAPPEL (REPERE 66)**

---

Meuble neutre de distribution en inox 18/10 comprenant :

- dessus en inox 20/10° brossé à bords avant à double courbure poli-miroir
- plancher en inox 15/10° à bords tombés avec contre pli
- piétement sur cadre support en tubes ronds Ø 60 mm réglables, hauteur 150 mm
- rampe à plateau continue constituée de 2 profils en aluminium laqué époxy sur consoles, embouts fermés
- habillage latéral en inox 15/10° et en façade d'un stratifié gamme polyrey papago au choix du maître d'œuvre

---

**POSTE 60 POSTE DE DESINFECTION (REPERE 1)**

---

Poste de désinfection à basse pression dans coffret PVC comprenant :

- Système de dosage automatique du détergent-désinfectant équipé d'un disconnecteur hydraulique NF, compris buses de réglage du produit
- Boisseau-sélecteur lavage / rinçage
- Alimentation EF et ECS par tuyaux à raccord rapide (Y compris Mitigeur et clapet anti-retour)
- Une vanne thermostatique et une vanne d'alimentation générale à boisseau sphérique
- 20 ml de tuyau qualité alimentaire et pistolet à raccord rapide
- Un support bidon tout inox

---

**17.1.12 ZONE « PLONGE »**

---

---

**POSTE 61 TABLE DOUBLES BACS (REPERE 70)**

---

Plonge emboutie à 2 bacs et 2 égouttoirs en inox 18/10 comprenant :

- plateau inox 15/10° rigide et insonorisé, bandeau avant rayonné
- dossier arrière non rapporté de hauteur 100 x 20 mm fermé aux extrémités
- habillage inox 15/10° sur les 3 faces, bords anti ruissellement sur 3 côtés
- piétement avant en tube inox 18/10 avec vérins de réglage et consoles arrière sur mur
- bacs insonorisés de 600 x 500 x 320 avec bonde, tube de surverse, crépine amovible et siphon chromé
- robinetterie mélangeuse à double entrée à grand col de cygne et tête ¼ tour à levier

Dimensions 2400 x 700 x 900 mm de hauteur

---

**POSTE 62 LAVE BATTERIE/VERRE (REPERE 71)**

---

Lave « batterie/verre » comprenant :

- Panier 1100x670mm inox sur roulettes
- Capot ouvert sur l'arrière créant un effet de cheminée pour la **Ventilation des buées avec condenseur de buées**
- Pompe bi-vitesse polyvalente, permettant d'avoir un cycle vaisselle
- Doseur de produits
- 30 paniers/heure
- 3 cycles
- Dotation : 1 panier 1100x670 mm

Dimensions 1250 x 950 x 1690 mm

---

**POSTE 63                    SUPPORTS SAC POUBELLE (REPERE 72)**

---

Support sac poubelle mobile à pincement tout inox 18/10, pour sac de 100/120 litres, muni de 4 roulettes et d'une pédale.

Dimensions            300 x 400 x 900 mm de hauteur

---

**POSTE 64                    LAVE MAIN A COMMANDE FEMORALE.  
(REPERE 73)**

---

Lave-main mural de 400 x 450 mm avec corbeille intégrée, fabrication tout inox 18/10.

- Equipé d'un mitigeur à commande électronique
- D'un col de cygne,
- D'un distributeur de savon intégré
- D'une brosse à ongles avec chaînette et support.
- Compris crépine, siphon.
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique, en ABS transparent Ø 170 mm à fixer au mur.
- Corbeille de dépose des essuie-mains usagés.

---

**POSTE 65                    BAC MOBILE DE TREMPAGE (REPERE 74)**

---

Bac de trempage mobile, fabrication tout inox 18/10, vidange en partie basse, 4 roues dont freins, poignée de guidage, comprenant :

- Deux roulettes fixes et deux roulettes pivotantes en diamètre 100mm
- Bonde, surverse et crépine

Dimensions            600 x 500 x 550 mm de hauteur

Mitigeur mural à bec tube orientable, alimentations EF et ECS apparentes par le dessus.

---

**POSTE 66                    CASIER A BATTERIE (REPERE 75)**

---

Casier à batterie réalisation tout inox 18/10 comprenant 4 niveaux de plateaux perforés inox 18/10 réglables sur ossature en tube Ø 30 mm, 4 roulettes orientables avec frein.

Dimensions            1200 x 600 x 2000 mm hauteur

---

**17.1.13        ZONE « LAVERIE »**

---

---

**POSTE 67                    GUICHET DE PRE-TRI (REPERE 80)**

---

Table de tri vaisselle de fabrication tout inox 18/10 comprenant :

- Plateau inox 20/10° rigide et insonorisé avec rebord de 30 mm permettant le glissement des paniers sur rouleaux inox amovibles, muni de deux trou vide déchets avec collerette caoutchouc coulissants
- Partie lisse avec décaissé pour mise en place des casiers pour le pré- triage
- Piétement avant par pieds en tube inox 18/10 avec vérin de réglage et tablier de fermeture en INOX.
- 2 trous vide déchet amovible.
- Rampe à plateaux inox 3 tubes accrochage sur muret.

Dimensions            Suivant plans, et adaptée à table d'entrée de la laveuse.

---

**POSTE 68                    TABLE D'ENTREE + PRELAVAGE (REPERE  
81)**

---

Table d'entrée tout inox 18/10 comprenant :

- plateau inox 15/10° rigide profondeur 200 mm avec rouleaux montés sur roulements, rebord de 30 mm sur 2 côtés permettant le glissement des casiers, à bords tombés pour accrochage sur la laveuse et la table de tri, largeur utile 520 mm.

Bac de prélavage 400 x 400 avec panier récupérateur de déchets

- Douchette mélangeuse à double entrée munie de clapet anti retour avec robinetterie à col de cygne et têtes ¼ tour à levier
- Piétement avant démontable inox 18/10 avec vérins de réglage
- Rouleaux inox montés sur cadre inox amovible, axes et billes inox

Dimensions            SUIVANT PLAN et hauteur adaptée à la laveuse

---

**POSTE 69                    MACHINE A LAVER (REPERE 82)**

---

Fourniture et pose d'une **LAVEUSE à AVANCEMENT AUTOMATIQUE des CASIERS**, équipée en base d'un récupérateur de calories sur l'air rejeté, et en option d'une pompe à chaleur.

Les rendements horaires théoriques de la nouvelle machine seront similaires aux suivants :

- ☐ Programme intensif :                    180 paniers/h
- ☐ Programme standard :                    220 paniers/h
- ☐ Programme rapide :                    300 paniers/h

La nouvelle machine possèdera les caractéristiques suivantes :

- Fabrication tout inox 18/10 entièrement isolée phoniquement et thermiquement.
- 4 zones de PRE-LAVAGE
- 2 zones de LAVAGE ( Programme spécial pour lavage des verres)
- 3 zones de RINCAGE
- 1 TUNNEL de SECHAGE
- RECUPERATEUR de CALORIES
- 3 cuves capacité 85 litres et 1 cuve de rinçage 70 litres

Le présent chiffrera obligatoirement :

- la mise en place d'une pompe à chaleur.
- L'économiseur de produit de lavage et d'énergie

---

**POSTE 70                    TABLE DE SORTIE (REPERE 83)**

---

Table de sortie droite à rouleaux en inox 18/10 comprenant :

- Plateau inox 15/10° rigide et insonorisé avec plage arrière, rebord de 30 mm permettant le glissement des paniers sur 3 côtés, à bord tombé pour accrochage sur tunnel de séchage, largeur utile 520 mm, vidange de table.
- Piètement inox 18/10 avec vérins de réglage.
- Etagère inférieure sur partie droite inox 15/10° fixée à 300 mm du sol.
- Rouleaux inox montés sur cadre inox amovible, axes et billes inox
- Contacteur de fin de course

Dimensions                    SUIVANT PLAN et hauteur adaptée à la laveuse

---

**POSTE 71                    CHARIOTS PORTE ASSIETTE (REPERE 84)**

---

2 Chariots porte assiettes tout inox 18/10 réhaussé, fabrication tube de 25 x 25 mm et tôle en 15/10° comprenant 2 séparations réglables en fil acier inox, grille anti chute escamotable, 4 roues pivotantes Ø 125 mm à bandage non marquant dont 2 à freins, pare chocs annulaire et film de protection polyamide.

- Capacité – 200 assiettes

---

**POSTE 72                    CHARIOTS PORTE PLATEAUX. (REPERE 85)**

---

2 Chariots porte plateaux avec châssis inox 18/10 section 25 x 25 mm comprenant ;

- plateau amovible en ABS, charge maximale 150 kg
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm à bandage non marquant dont 2 à freins
- pare chocs annulaire
- poignée de préhension en inox

---

**POSTE 73                    SOCLES PORTE CASIERS. (REPERE 86)**

---

2 Socles porte casiers avec châssis inox 18/10 section 25 x 25 mm comprenant ;

- plateau amovible en ABS, charge maximale 150 kg
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm à bandage non marquant dont 2 à freins
- pare chocs annulaire
- poignée de préhension en inox

---

**POSTE 74                    ARMOIRE DE RANGEMENT (REPERE 87)**

---

Fourniture d'une armoire de rangement de la vaisselle propre.

- En acier inoxydable AISI 304
- Portes coulissantes doublées suspendues sur rails et facilement démontables.
- 3 étagères réglables en hauteur.
- Pieds ronds en diamètre 50mm, avec vérins réglables.

Dimensions                    1400x700x2000ht mm

---

**POSTE 75**                    **LAVE MAIN A COMMANDE FÉMORALE**  
**(REPERE 88)**

---

Lave-main mural de 400 x 450 avec corbeille intégrée, fabrication tout inox 18/10.

- Equipé d'un mitigeur à commande électronique
- D'un col de cygne,
- D'un distributeur de savon intégré
- D'une brosse à ongles avec chaînette et support.
- Compris crépine, siphon.
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique, en ABS transparent Ø 170 mm à fixer au mur.
- Corbeille de dépose des essuie-mains usagés.

---

**POSTE 76**                    **POSTE DE DESINFECTION (REPERE 1)**

---

Poste de désinfection à basse pression dans coffret PVC comprenant :

- Système de dosage automatique du détergent-désinfectant équipé d'un disconnecteur hydraulique NF, compris buses de réglage du produit
- Boisseau-sélecteur lavage / rinçage
- Alimentation EF et ECS par tuyaux à raccord rapide (Y compris Mitigeur et clapet anti-retour)
- Une vanne thermostatique et une vanne d'alimentation générale à boisseau sphérique
- 20 ml de tuyau qualité alimentaire et pistolet à raccord rapide
- Un support bidon tout inox

---

**17.1.14**        **ZONE « SALLE A MANGER »**

---

---

**POSTE 77**                    **FONTAINES A EAU REFRIGEREE (4**  
**ENSEMBLES) (REPERE 90)**

---

Fourniture et pose de 4 fontaines d'eau réfrigérée en salles de restauration « Elèves » (2), « enseignants », « Maternelle », fabrication tout inox 18/10, piétement inox hauteur 160 mm.

- Système de réfrigération traditionnelle à détente directe, gaz sans CFC, par double circuit indépendant, compresseur hermétique et condenseur statique
- Tirage d'eau par deux robinets fixes à 3 positions commandés par électrovanne et installés sur console inox.
- Robinetterie avec garde sanitaire. Compris filtration de toutes impuretés de l'eau en suspension, traitement du calcaire et élimination de toutes mauvaises odeurs et goûts, y compris le chlore.
- Appareil attesté conforme à la réglementation sanitaire.
- Débit 75 litres / heure – 100 carafes / heures

Dimensions            400 x 350 x 1325

---

**17.1.15**        **ZONE « TAMPON »**

---

---

**POSTE 78**                    **ETAGERES (REPERE 91)**

---

Fourniture et pose d'étagères (2385 x 500 x 1780 ht) comprenant :

- Des rayonnages intérieurs à 4 niveaux en aluminium anodisé, de 500 mm de largeur et auto contreventés.
- 4 roulettes orientables à freins
- étagères réglables avec clayettes ajourées en polyéthylène démontables, charge maximale : 120 kg par niveau, marque NF

---

**POSTE 79**                    **SUPPORTS SAC POUBELLE (REPERE 92)**

---

Support sac poubelle mobile à pincement tout inox 18/10, pour sac de 100/120 litres, muni de 4 roulettes et d'une pédale.

Dimensions            300 x 400 x 900 mm de hauteur

### 17.1.16 ZONE « SANITAIRES/VESTIAIRES PERSONNELS »

#### POSTE 80 LAVE MAIN A COMMANDE FEMORALE (REPERE 93)

2 Lave-mains mural de 400 x 450 avec corbeille intégrée, fabrication tout inox 18/10.

- Equipé d'un mitigeur à commande électronique
- D'un col de cygne,
- D'un distributeur de savon intégré
- D'une brosse à ongles avec chaînette et support.
- Compris crépine, siphon.
- Distributeur d'essuie-mains à usage unique, en ABS transparent Ø 170 mm à fixer au mur.
- Corbeille de dépose des essuie-mains usagés.

### 17.1.17 SIPHONS ET CANIVEAUX DE SOL

#### POSTE 81 SIPHON DE SOL

Fourniture seule de tous les siphons de sol situés au niveau de la cuisine. Fabrication tout inox 18/10, en tôle de 15/10° démontable, composé d'un boîtier circulaire au fond arrondi muni de pattes de scellement avec bordure adaptée à la pose du revêtement de sol carrelé. Garde d'eau conforme à la norme NFP 98.321

- Panier à déchets inox amovible, rosette à fentes
- Sortie verticale DN 100 à siphon amovible

Dimensions 250 x 250 mm ou Ø 250 mm

#### POSTE 82 CANIVEAUX DE SOL EN 400 X 400

Fourniture seule de caniveaux de sol tout inox 18/10 en tôle de 20/10° avec bordure à cadre périphérique support de grille adapté à la pose du revêtement de sol carrelé. Garde d'eau conforme à la norme NFP 98.321

- Grille caillebotis anti éclaboussures en acier inox épaisseur 25 mm, maille de 19 x 30 mm
- Panier à déchets amovible. Sortie verticale siphonnée DN 100 à siphon amovible.

Dimensions 400 x 400 mm

#### POSTE 83 CANIVEAUX DE SOL EN 400 X 800

Fourniture seule de caniveaux de sol tout inox 18/10 en tôle de 20/10° avec bordure à cadre périphérique support de grille adapté à la pose du revêtement de sol carrelé. Garde d'eau conforme à la norme NFP 98.321

- Grille caillebotis anti éclaboussures en acier inox épaisseur 25 mm, maille de 19 x 30 mm
- Panier à déchets amovible. Sortie verticale siphonnée DN 100 à siphon amovible.

Dimensions 400 x 800 mm

## 17.2 OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE

### 17.2.1 DOCUMENTS A REMETTRE POUR L'APPEL D'OFFRES

A la remise de son offre, l'entreprise devra remettre l'ensemble des documents réglementaires, dont ceux spécifiques au présent lot, à savoir :

- Le bordereau de prix avec descriptif du matériel proposé (L'entreprise devra impérativement faire apparaître les quantités et les linéaires, les prix unitaires, ainsi que les prix totaux)
- La carte de qualification QUALIBAT ou équivalent
- Le cadre d'acte d'engagement

Les Entrepreneurs soumissionnaires devront remettre en plus des pièces contractuelles, les pièces suivantes :

- Ses délais d'intervention.
- Les attestations des stages de formation, concernant le matériel proposé dans le bordereau.
- Liste des moyens techniques.
- Liste des références de moins de deux ans, concernant les matériels proposés.
- La documentation commerciale et les fiches techniques du matériel proposé.

Si l'un de ses critères n'est pas respecté, l'offre se verra refusé sans aucune possibilité d'appel.

## 17.2.2 CONSISTANCE DES TRAVAUX

Les travaux à réaliser comporteront la fourniture, la mise en œuvre, la mise au point et les essais des installations et des équipements des cuisines.

L'entrepreneur devra, sous son entière responsabilité, vérifier les documents, plans et renseignements qui lui sont communiqués.

Il ne pourra en aucun cas se prévaloir d'erreurs, d'omissions ou d'ambiguïtés dans les spécifications et les plans du dossier d'appel d'offres.

Il est signalé, que lors de l'établissement des plans de fabrication par L'Entrepreneur, ou lors de la pose des équipements, dans certains passages particuliers, les canalisations, chemins de câbles pourront être déviés ou modifiés à la demande du Délégué du Maître d'Ouvrage pour une amélioration technique ou esthétique, ces travaux seront réalisés dans le cadre du forfait de L'Entrepreneur.

L'Entrepreneur a la possibilité d'obtenir tous les renseignements nécessaires auprès du bureau d'étude avant le dépôt de son offre.

## 17.2.3 VERIFICATION SUR SITE

L'implantation des installations, la disposition et l'état des lieux, les conditions d'exécution, la nature et les cotes des ouvrages existants, etc. ayant été reconnus par l'entreprise et acceptés par elle, celle-ci déclare expressément faire son affaire personnelle des difficultés pouvant être rencontrées par elle à l'occasion de l'exécution des travaux qui lui incombent.

L'Entrepreneur est tenu de vérifier, en cours d'exécution, la conformité des locaux, ouvertures, trémies, trous et autres travaux, avec les côtes et indications des plans.

Il lui appartiendra de signaler en temps utile tous compléments ou rectifications qu'il n'aurait pas signalées et qui s'avéreraient nécessaires.

## 17.2.4 DOCUMENTS A REMETTRE AVANT ET PENDANT LES TRAVAUX

Documents à remettre avant et pendant les travaux

### AVANT LA REALISATION DES TRAVAUX

Dès la notification du marché, il sera demandé à l'entreprise l'ensemble des documents nécessaires :

- Les notes de calcul permettant la réalisation des travaux demandés permettant le dimensionnement et la détermination des puissances et les caractéristiques des matériels
- Les schémas de principe et plans d'implantation.
- Les points de raccordement.

Ces documents seront fournis pour approbation en 3 exemplaires au Maître d'œuvre, dans un délai de 20 jours suivant la notification du marché.

Les plans et les documents devront être acceptés par le Maître d'œuvre avant toutes exécutions.

L'entrepreneur est tenu de soumettre au Contrôleur Technique, avant l'exécution de ses plans d'atelier et de chantier, et de se conformer pendant l'exécution des travaux, aux observations ou recommandations de celui-ci.

L'entrepreneur est tenu de laisser à tout moment, les représentants du Contrôleur Technique pénétrer sur le chantier et de le visiter.

### A LA FIN DES TRAVAUX

L'entreprise devra remettre le Dossier des Ouvrages Exécutés (D.O.E) définitif et mis à jour en fonction des différentes interventions pendant les travaux. Ces documents seront fournis en plusieurs exemplaires suivant la demande du maître d'ouvrage.

## 17.2.5 PRESTATIONS PENDANT LA PERIODE DE GARANTIE

### GARANTIE BIENNALE

Le délai de garantie pour le matériel est de **2 ANS** à compter de la réception définitive.

Jusqu'à l'expiration de ce délai, l'entrepreneur devra une garantie totale, pièces détachées et main d'œuvre portant sur l'ensemble de ce matériel. Il devra également l'entretien suivant les tâches indiquées sur le contrat d'entretien, que devra fournir et chiffrer l'entrepreneur et qui prendra effet après accord du Maître d'Ouvrage à la fin de la garantie de parfait achèvement des travaux.

Les temps d'interventions devront être inférieurs à 12 heures ouvrables.

L'intervention d'une entreprise de dépannage ne pourra pas dégager la responsabilité de l'entrepreneur du présent lot.

L'entrepreneur sera responsable de tous les dégâts qui pourraient provenir des accidents provoqués par son installation. En cas de sinistre, il devra la réparation complète et immédiate des dommages causés, sans attendre le résultat de l'expertise de son assurance, ni sur la base de son règlement.

Les victimes d'un éventuel sinistre ne reconnaîtront pour responsable que l'entrepreneur. Celui-ci devra prendre un accord en ce sens avec son assurance avant la signature du marché.

Dans le cas où l'entrepreneur ne pourrait pas tenir les garanties de bonne construction et de distribution, ou si les essais d'étanchéité, de fonctionnement en marche normale n'étaient pas satisfaisants, tous les remplacements et modifications devront être faits en évitant d'entraver la marche des installations.

Après exécution des travaux imposés, il sera procédé à de nouveaux essais nécessaires. Si ceux-ci ne sont pas satisfaisants, l'installateur devra y remédier dans les plus courts délais. De toute façon, après un délai de 6 mois, l'installation devra donner toute satisfaction dans tous les éléments.

### GARANTIE DE PARFAIT ACHEVEMENT

La garantie de parfait achèvement, à laquelle l'Entrepreneur est tenu pendant un délai d'un an à compter de la réception, s'étend à la réparation de tous les désordres signalés par le Maître d'Ouvrage, soit au moyen des réserves mentionnées au procès verbal de la réception, soit par voie de notifications écrite pour ceux révélés postérieurement à la réception.

L'obligation de parfait achèvement ne s'étend pas aux travaux nécessaires pour remédier aux effets de l'usage ou de l'usure normale, ni aux travaux d'entretien normaux, ni à la réparation de conséquence d'un abus d'usage ou des dommages par un tiers.

Le bon fonctionnement du matériel sera garanti pièces et main d'œuvre.

Le déplacement pendant une durée de un an.

### GARANTIE DE BON FONCTIONNEMENT

Tous les éléments d'équipement du bâtiment font l'objet d'une garantie de bon fonctionnement d'une durée de un an à compter de la réception de l'ouvrage.

Cependant, lorsque la dépose, le démontage ou le remplacement d'un élément d'équipement ne peut s'effectuer sans détérioration ou enlèvement de matière d'un ouvrage de viabilité, de fondation, d'ossature, de clos ou de couvert. Cet élément est soumis à la garantie décennale.

Si l'Entrepreneur néglige de faire les réparations nécessaires dans un délai de 60 jours après notification du Maître d'Ouvrage, les avaries seront réparées d'office, à ses frais.

Si les réparations sont faites par lui, le délai de garantie sera prolongé pour les organes réparés et pour ceux qui en dépendent, d'une durée à fixer en fonction de l'importance des réparations, qui ne pourra dépasser de six mois le délai normal de garantie.

---

## 17.3 REGLES TECHNIQUES GENERALES

---

### 17.3.1 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

---

### 17.3.2 CONTROLE ET CERTIFICAT DE CONFORMITE

---

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".

---

### 17.3.3 REGLES TECHNIQUES PARTICULIERES

---

Il sera fait exclusivement usage de matériel neuf, de première qualité, standard et facilement remplaçable dans les délais rapides.

Tous les matériels faisant l'objet de normes ou d'agréments devront être conformes à ceux-ci.

Lorsque, exceptionnellement, il n'existerait pas de marque de qualité, la conformité aux normes ou spécifications devra être garantie par la présence d'un procès verbal d'essai. Le Maître d'œuvre restera seul juge de l'acceptation de ce matériel, sans que pour autant la responsabilité de l'entrepreneur soit atténuée.

Les propositions des entreprises devront préciser **exactement** les marques des matériels prévus, et devront impérativement suivre le même ordre de présentation que le descriptif en fin de document.

Ces références ne devront pas être accompagnées de qualificatifs tels que "ou similaire".

La réalisation des installations devra se faire avec les matériels prévus dans la proposition retenue. Tout changement de matériel en cours d'exécution des travaux devra recevoir l'accord du Maître d'œuvre.

Les marques ou références de matériels ou matériaux citées dans le présent document ne sont précisées que pour désigner les types d'appareils ou de matériaux recherchés et n'ont pas de caractère impératif dans la mesure où les matériels ou matériaux proposés par l'entreprise sont **techniquement équivalents**.

Cependant, dans l'intérêt d'une certaine normalisation et harmonie dans l'exécution de l'installation, le Maître d'Ouvrage peut préférer certaines marques et types d'appareils.

La proposition d'autres marques que l'entrepreneur se proposerait d'utiliser, sans être exclue, devra alors être accompagnée d'une justification portant sur les performances et les références et si le Maître d'Ouvrage ou ses représentants le désirent, d'une présentation du matériel (échantillons, prototypes, catalogues) et d'essais de ces derniers.

Les matériaux et matériels qui seraient reconnus défectueux sur le chantier, seront refusés et remplacés par l'installateur à ses frais.

Jusqu'à la réception de l'installation, l'entrepreneur adjudicataire demeurera seul responsable des matériaux et matériels fournis et de leur conformité avec les prescriptions du marché



---

## 17.4 ESSAIS ET RECEPTION

---

### 17.4.1 MODALITES RELATIVES AUX ESSAIS

---

Tous les instruments et appareils nécessités par les divers essais seront fournis par l'installateur, et à ses frais. Il fournira également, toute la main d'œuvre nécessaire.

Avant qu'il ne soit procédé à ces essais, l'entrepreneur devra avoir fourni et installé toutes plaques indicatrices destinées à respecter la réglementation en vigueur et à faciliter l'exploitation.

Il fournira et installera en locaux techniques et dans les armoires, sur papier plastifié et support rigide, des panneaux comportant :

- Schémas des installations, indication des manœuvres correspondant aux différentes opérations.
- Consignes relatives à l'entretien.

A défaut de la fourniture et, le cas échéant, de l'apposition des articles susmentionnés, la réception sera reportée.

Au cours des essais préalables à la réception des installations, l'entrepreneur devra mettre au courant du fonctionnement des installations, le personnel chargé de l'exploitation. Il devra, par la suite, se tenir à la disposition du Maître d'Ouvrage pour lui fournir tous les renseignements qu'il jugera nécessaire de lui demander au sujet de ces installations.

Essais des installations "C.O.P.R.E.C."

a/ Les essais et les vérifications de fonctionnement des installations devront être réalisés conformément au document technique " C O P R E C ".

b/ Spécifications complémentaires.

Ces essais sont entrepris après les opérations de rinçage et de nettoyage de tous les circuits. L'installation doit comporter les organes nécessaires à ces opérations et notamment les robinets, filtres, etc.

c/ Procès Verbaux

Les procès verbaux correspondant à ces essais et à ces vérifications de fonctionnement devront être rédigés conformément au document technique "C.O.P.R.E.C." d'une part, aux exigences des spécifications complémentaires d'autre part. Aucune réception d'installation ne pourra être prononcée sans production par l'Entreprise, des procès verbaux justifiant l'exécution de ces essais.

---

### 17.4.2 RECEPTION

---

L'Entrepreneur est tenu de demander la réception de ses installations dès l'achèvement de ses travaux et dans le délai fixé par la direction de chantier.

Le jour de la réception, seront achevés les travaux et prestations suivants :

- Exécution de toutes les prestations demandées au cours de la réception préalable.
- Garantie de sécurité et de fonctionnement des ouvrages, équipements et installations.
- Etablissement de procès verbaux d'essais satisfaisants.
- Remise des lieux en état.
- Formation de l'équipe d'exploitation à la demande du Maître d'Ouvrage.
- Remise de la notice de conduite et d'exploitation.
- Schémas et plans conformes aux installations.
- Remise des certificats de conformité officiels.

La réception ne sera prononcée par le Maître d'Ouvrage que si les conditions ci-dessus sont remplies, faute de quoi la réception sera repoussée avec les conséquences de pénalité que cela implique.

Au cas où des réserves sont prononcées, elles seront gardées jusqu'à ce que l'Entrepreneur ait effectué, dans le délai qui lui sera accordé et ses frais, les retouches et modifications nécessaires.

Les dépenses de toutes natures, que le Maître d'Ouvrage serait obligé de faire par suite du mauvais fonctionnement de tout ou partie des installations faisant partie de sa fourniture, à partir de la mise en service jusqu'à la réception, seront à la charge de l'Entrepreneur sans préjudice des dommages et intérêts qui pourraient être réclamés à ce dernier.

---

#### **17.4.3      RESPONSABILITE DE L'ENTREPRISE ADJUDICATAIRE**

---

L'entrepreneur devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer la protection des matériels et de ses ouvrages contre les accidents, le gel, le vandalisme, vol, etc... durant les travaux. Il sera également tenu de nettoyer et d'enlever les gravats et déchets provenant de son intervention. Les réfections éventuelles des installations avant réception sont incluses au présent lot.

L'Entrepreneur est responsable de l'installation jusqu'au jour de la prise en charge par le Maître d'Ouvrage.

Lors de la mise en exploitation de la cuisine, l'entrepreneur déléguera sur place un représentant qualifié pour la formation du personnel pour une période de 2 jours. Des mesures et des relevés effectués seront à consigner par écrit.

---

#### **17.4.4      ESSAIS D'ELECTRICITE**

---

Les essais seront réalisés conformément aux indications de la Norme Française NFC 15.100 et concerne les mesures d'isolement, les réglages des protections en fonction des sections de ligne et des puissances, les vérifications des chutes de tension, des pouvoirs de coupure et des mises à la terre. L'ensemble des mesures et des relevés effectués est à consigner par écrit.

---

#### **17.4.5      ESSAIS D'ETANCHEITE DES CANALISATIONS D'EAU**

---

La pression prévue pour l'exécution de cet essai sera supérieure de 50 % à la pression normale, sans dépasser en aucun point de l'installation, la pression d'essai propre aux matériaux et appareils utilisés.

L'installation sera remplie d'eau et toutes les issues seront bouchonnées. Elle sera mise sous pression par pompe à main. Deux hydromètres placés à deux endroits différents attesteront que l'installation supporte la pression d'essai. Si la pression ne varie pas pendant 24 heures, l'installation pourra être considérée comme étanche.

---

#### **17.4.6      ESSAIS D'ETANCHEITE DES CANALISATIONS D'EVACUATION**

---

Les canalisations de vidange et les chutes seront observées en service pour déceler les fuites éventuelles. Cet essai en service pourra être remplacé par un essai à la fumée ou à la pression d'air.

---

#### **17.4.7      ESSAIS DE FONCTIONNEMENT**

---

Les essais de fonctionnement seront faits une fois les derniers réglages effectués après les essais d'étanchéité. Ces essais seront effectués dans des conditions aussi proches que possible des conditions d'utilisation. On relèvera toutes les valeurs des caractéristiques définies au contrat : pression, débit, température...

Ces valeurs doivent être telles qu'elles permettent une qualité de fonctionnement au moins égale à celle prévue au contrat.

---

#### **17.4.8      ESSAIS DE MISE EN TEMPERATURE**

---

Les appareils seront soumis à deux cycles de montée en température des éléments chauffants jusqu'à la température maximale de fonctionnement, aucune déformation ne devra être constatée.

---

#### **17.4.9 ESSAIS MECANQUES, ELECTROMECHANQUES ET ELECTRIQUES**

---

Vérification qualitative du fonctionnement des divers appareils

---

#### **17.4.10 ESSAIS DE SALUBRITE**

---

Que la vidange d'un appareil ou celle de plusieurs appareils pouvant se produire simultanément (NFP 41-204) ne provoque pas l'entraînement de la garde d'eau du siphon d'un autre appareil.

---

#### **17.4.11 CONTROLE TECHNIQUE**

---

L'entrepreneur est tenu de soumettre au Contrôleur Technique, avant l'exécution, ses plans d'atelier et de chantier, et de se conformer pendant l'exécution des travaux, aux observations ou recommandations de celui-ci.

---

### **17.5 ANNEXES**

---

Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.

Service de sécurité sanitaire des aliments.



PRÉFET DES ARDENNES

Direction départementale de la cohésion sociale  
et de la protection des populations

Service de sécurité sanitaire des aliments

Réf : PG/BV/HA1200067

Affaire suivie par : Patrice GERNELLE

Tél : 03 24 33 66 43

Fax : 03 24 33 65 44

@ : [patrice.gernelle@ardennes.gouv.fr](mailto:patrice.gernelle@ardennes.gouv.fr)



Le directeur départemental de la cohésion  
sociale et de la protection des populations  
à



Monsieur le Président du Conseil Général  
Direction des Bâtiments Départementaux  
Esplanade du Palais de Justice  
08011 CHARLEVILLE-MEZIERES  
A l'attention de M. Franck Fortier et de  
Madame Sabrina Devaux

Objet : Projet de cuisine du Collège d'Attigny

Références réglementaires :

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CEE/CE)-CE/2073/2005 : REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Code Rural

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Monsieur le Président,

Après étude du plan des locaux de restauration du collège d'Attigny que vous m'avez transmis, je vous informe des remarques suivantes concernant ce projet :

- les locaux sont à dimensionner en fonction de l'activité et du nombre de repas confectionnés car le nettoyage et l'entretien des locaux de restauration nécessitent un travail soutenu et exigeant ;
- les locaux respectent la marche en avant ;
- absence de frigo jour dans la zone chaude ;

Local préparation froide :

- température non régulée ce qui peut entraîner une élévation de température préjudiciable aux denrées ;
- absence de frigo jour ;

1/4

- absence de dispositif d'entreposage sous température dirigée des produits finis (entrées et desserts) sur chariots échelles.
- les dispositifs de lavage hygiénique des mains équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains à usage unique doivent être présents dans les locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ;
- sanitaire des enfants : des boutons poussoirs sont recommandés pour le respect de l'hygiène ;
- circuit conteneurs non prévu.

Par ailleurs je vous rappelle que :

- les murs, sols, plafonds, équipements doivent être en matériaux lisses et faciles à nettoyer ;
- les zones hautes sources d'accumulation de particules et poussières sont à fermer jusqu'au plafond.

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint les prescriptions générales sur lesquelles vous devez porter une attention particulière :

L'aménagement des locaux :

Il doit respecter les principes de la marche en avant, soit dans l'espace soit dans le temps :

- dans l'espace : l'aménagement des locaux permet une progression continue des différentes opérations (de la réception des matières premières à la remise au consommateur des produits finis) sans retour en arrière et avec une séparation physique des secteurs propres (préparation) et des secteurs sales (légumerie, laverie...) ;
- dans le temps : si la conception générale des locaux ne permet pas de respecter le principe de la marche en avant dans l'espace, il est nécessaire de mettre en œuvre des procédures permettant de respecter ce principe dans le temps. L'organisation du travail devra permettre :
  - de séparer les opérations contaminantes (décartonnage, ouverture des boîtes de conserve, épluchage et lavage des légumes, lavage de la vaisselle,...), des opérations "propres" (tranchage de produits de charcuterie, cuisson,...) par un lavage et une désinfection des locaux et équipements ;
  - de séparer les préparations froides des préparations chaudes afin d'éviter des élévations de température préjudiciables aux denrées alimentaires.

Les équipements :

- équiper les lave-mains (à la sortie des sanitaires et dans les locaux de travail) en eau chaude et froide (mitigeur), d'une commande non manuelle (au pied, au genou, œil électronique,...), de distributeurs d'essuie-mains à usage unique et de savon liquide (de préférence bactéricide) et d'une corbeille de dépôt des essuie-mains usagés à la sortie du sanitaire et dans le laboratoire ;
- envisager un emplacement (local ou armoire fermée) pour l'entreposage du matériel de nettoyage et des produits d'entretien ;

2/4

- prévoir des rangements pour stocker les matières premières, les ustensiles, le petit matériel ou la vaisselle à l'abri de la poussière ;
- disposer de poubelles équipées d'une commande au pied ;
- prévoir des dispositifs de stockage des produits à une température réglementaire suffisante en fonction de l'activité ;
- si des containers de voirie sont prévus, prévoir un local ou emplacement stabilisé en fonction de l'activité muni d'un dispositif de nettoyage et de désinfection ; ces derniers ne doivent pas pénétrer dans les zones de préparation ou de stockage des denrées ;
- placer un dispositif distinct pour la plonge et le lavage des légumes ;
- installer une extraction en fonction de l'activité au-dessus des appareils de cuisson (recommandée également lors de l'utilisation d'un lavo-vaisselle) ;
- poser des ventilations naturelles ou mécaniques dans les locaux (sanitaires compris) avec une évacuation vers l'extérieur ;
- implanter des systèmes d'évacuation ou tout dispositif pour faciliter l'écoulement et éviter la stagnation des eaux de lavage.

Les matériaux :

- choisir des revêtements (sols, murs) et des équipements faciles d'entretien (faciles à nettoyer et à désinfecter, constitués de matériaux étanches, imputrescibles, lavables et non toxiques) ;
- construire les équipements et le plafond de manière à empêcher l'encrassement et l'accumulation de particules.

Vestiaires et sanitaires du personnel :

- prévoir un local vestiaire avec des équipements suffisants permettant la séparation des tenues propres des tenues contaminées. Le personnel doit revêtir des vêtements de travail propres et adaptés avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés les aliments ;
- créer un sas entre le sanitaire et les autres pièces (couloir compris) dans lequel un lave-mains et des distributeurs de savon et d'essuie-mains à usage unique sont installés (les sanitaires ne doivent pas déboucher directement dans une zone de stockage, de circulation de produits alimentaires ou dans la salle de restauration) ;
- la tenue recommandée est composée de vêtements de couleur claire, de coiffe et chaussures réservés au travail (masque bucco-nasal et gants en cas de besoin).

Concernant le personnel :

- les agents ont une formation initiale ou continue aux bonnes pratiques hygiéniques et à la sécurité sanitaire des aliments ;
- l'aptitude médicale du personnel à la manipulation des denrées alimentaires doit être vérifiée à l'embauche, régulièrement et aussi souvent que nécessaire ;

- des instructions de travail leur sont données concernant les bonnes pratiques d'hygiène à la prise de service, avant pendant et après la production, ainsi que les précautions à prendre en cas de maladies à germe pathogène ou plaies (gastro-entérite, hépatite virale A, maladies rhinopharyngées, plaies aux mains) ;
- ces procédures sont écrites, le personnel en prend connaissance et s'engage à les respecter.

Concernant le matériel de nettoyage :

- le balayage à sec est déconseillé dans les locaux où les denrées alimentaires sont manipulées ainsi que l'emploi de tout produit et tout procédé de nettoyage ou de désinfection inadapté ;
- les agents de restauration collective doivent disposer des notices d'utilisation des produits et respecter les prescriptions du fournisseur, un rinçage systématique des surfaces en contact avec les denrées alimentaires s'impose en l'absence de précisions ;
- les produits et le matériel d'entretien et de nettoyage doivent pouvoir être entreposés (local ou meuble fermé). Cet endroit ne doit pas constituer un risque de pollution des denrées alimentaires.

Concernant les déchets :

- les déchets alimentaires doivent être éliminés proprement et placés dans des conteneurs dotés d'une fermeture en cas de nécessité, maintenus en bon état de propreté sur une aire gérée de manière à pouvoir être propres en permanence et faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte ;
- des poubelles à commande non manuelle judicieusement placées sont à disposition du personnel.

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire, je vous prie de croire, Monsieur le Président, en l'assurance de ma considération distinguée.

P. le Directeur Départemental de la cohésion sociale  
et de la protection des populations,  
Le Chef du Service de Sécurité Sanitaire des Aliments,

  
Dr Vet. Maryse FLAMME