C·L·I·C
B.E. Ingénierie
de la Restauration

SAS CLIC
9 rue Docteur Normand
BP 345 • 39104 DOLE
Tél : 03 84 81 02 33
E-Mail : contact@beclic.fr

TVA FR01393337001
SAS 16 000 €
RCS Lons le Saunier
B 393 337 001
APE : 7112B

MISSIONS :

Assistance à la Maîtrise d'Ouvrage

Programmation

Définition

Missions de base loi M.O.P
Diagnostic, Esquisse, EXE, ...

RÉALISATIONS :

Cuisines ½ pension des Collèges et Lycées

Unités Centrales de Production (hospitalières, municipales, ...)

Restaurants d'Entreprise

Restaurants Universitaires

Restauration scolaire municipale

Cuisines pédagogiques (Lycées Hôteliers, Laboratoires Boucherie, Charcuterie, Traiteur, Boulangerie, Pâtisserie pour C.F.A., ...)

Maisons de Retraites, EHPAD

Restauration salles polyvalentes

FCS
FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL FRANCE

OPQIBI
L'INGÉNIERIE QUALIFIÉE
CERTIFICAT N° 06 12 1857

PROJET CENTRE BOURG
25 MONTFERRAND LE CHATEAU

RESTAURANT SCOLAIRE ET SALLE SOCIO-CULTURELLE

LOT N°14
EQUIPEMENTS CUISINE
TRANCHE FERME – GROUPE SCOLAIRE

C.C.T.P.

C.C.T.P. LOT ÉQUIPEMENTS DE CUISINE 1
CARACTÉRISTIQUES DE L'INSTALLATION : 1
DÉCOMPOSITION EN LOTS : 1
OBJET DU PRESENT C.C.T.P. : 1
Dossiers de plans et documents techniques : 1
Connaissance du site (cas d'un site existant) : 1
Application du C.C.T.P. : 1
Limites du C.C.T.P. – Obligations de l'entreprise : 2
PRÉSENTATION DE L'OFFRE : 2
Solution de base : 2
Options et variantes décrites : 2
RÈGLEMENTS APPLICABLES : 3
Pour la mise en œuvre des matériels : 3
Pour le matériel lui-même : 3
PRESTATIONS DUES PAR LES TITULAIRES : 5
Préparation Chantier : 5
Chantier : 6
Réception des Installations : 9
GARANTIE 11
Garantie 12 mois 11

Ch1-1 – MATERIELS FROIDS 12
LIVRAISON BUREAU - A 12
Centrale d'enregistrement des T° 4 pistes 12
RESERVE - C 12
Armoire froide positive à grilles Existante Récupérée 12
Congélateur coffre Existant Récupéré 13
OFFICE - D 13
Armoire positive 1 chariot GN1/1 13
SALLE A MANGER - E 14
Fontaine réfrigérée 60l/h 14

Ch1-2 - PRODUCTION DE FROID 15
CARACTÉRISTIQUES PRODUCTION DE FROID A DISTANCE 15
Fluides frigorifiques : 15
Production de froid groupes indépendants : 15
Groupes de condensation enceintes et locaux refroidis : 15
Évaporateurs C.F. et locaux refroidis : 16
Caractéristiques d'Installation : 16
LOCAL CTA (R+1) - Z 17
Groupe de condensation pour Local Déchets 17

Ch2 - MATERIELS CUISSON 18
OFFICE - D 18
Four de remise en T° 5Nx sur support Existant Récupéré 18
Four de remise en T° 15Nx Existant Récupéré 18
Elément neutre sur placard avec bac du chef 18
Elément friteuse 2 cuves Existant Récupéré 19

Ch3 - MATERIELS INOX 20
Caractéristiques générales des caniveaux de sol 20
LIVRAISON BUREAU - A 20
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm 20
Lave-mains à commande fémorale Existant Récupéré 20
RESERVE - C 21
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm 21
OFFICE - D 21
Table adossée avec bac du chef lg 700mm 21
Table de travail adossée avec 2 tiroirs Lg1900mm Existante Récupérée 22
Table de travail avec 1 tiroir + étagère Lg1500mm Existante Récupérée 22
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm 22
Lave mains réglementaire 23
LAVERIE VAISSELLE - F 23
Table d'entrée à rouleaux avec bac lg 2000mm 23
Etagère murale stockage casiers 24
Table de sortie lisse 24
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm 25
Lave mains réglementaire 25
LOCAL POUBELLES - Y 26
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm 26

Ch4 - MATERIELS LAVERIE 27
LIVRAISON BUREAU - A 27
Poste de lavage et désinfection sur enrouleur mural 27
LAVERIE VAISSELLE - F 27
Lave-vaisselle à capot Existant Récupéré 27

Poste de lavage et désinfection sur enrouleur mural....28

Ch5 - MATERIELS MOBILIERS....29
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES ÉCHELLES....29
PRODUITS ENTRETIEN - B....30
Rayonnage duralinox 4Nx largeur 500mm....30
RESERVE - C....30
Rayonnage polyéthylène 5Nx largeur 500mm....30
OFFICE - D....31
Échelle 20-22Nx GN1/1....31
Porte sacs poubelle à cerclage flexible....31
LAVERIE VAISSELLE - F....31
Chariot de service 2Nx Lg1000mm Existant Récupéré....31
Container à déchets polypropylène mobile 75l....32
VAISSELLE PROPRE - G....32
Chariot 200 assiettes + couverts 1 face....32
Chariot de service 2Nx Lg8300mm Existant Récupéré....33

Ch6 - DOTATION PLATERIE....34
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES GRILLES INOX....34
Grille inox GN1/1....34

Ch7 - PRESTATIONS D'INSTALLATION....35
NOTE....35
Documents Préparation Chantier....35
Livraison – Installation - Mise en service....35
Information du personnel....36

Repère	Désignation	Qté

C.C.T.P. LOT ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

CARACTÉRISTIQUES DE L'INSTALLATION :

La présente opération a pour objet la construction du restaurant scolaire et d'une salle socio-culturelle à Montferrand le Chateau (25), sur la base de :

- Production: - Capacité journalière : Pas de production sur site.
  - Type : Office livré en liaison froide.
- Distribution: - Capacité par service : 120 repas le midi.
  Pas de repas le soir et au petit-déjeuner.
  - Distribution de type : service à table.

DÉCOMPOSITION EN LOTS :

La fourniture et l'installation de l'ensemble des équipements de cuisine destinés à l'installation présentée ci-avant seront traitées sous forme d'un lot unique, regroupant l'ensemble des matériels de cuisine, à l'exception des matériels de ventilation et extraction, et du mobilier des salles à manger.
Ce lot est ainsi défini :

- LOT N°14 - ÉQUIPEMENTS DE CUISINE

OBJET DU PRESENT C.C.T.P. :

En complément des autres documents contractuels du présent Dossier de Consultation des Entreprises (C.C.A.P., C.C.T.P., R.D.C., ..., descriptifs et plans tous corps d'états), les paragraphes suivants ont pour objet la définition des prestations à prendre en compte par l'Entreprise lors de l'étude de sa réponse à la présente consultation.

Dossiers de plans et documents techniques :

Le soumissionnaire est réputé avoir pris connaissance de l'ensemble des plans et documents constitutifs du dossier PROJET et du DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES, y compris ceux des lots Bâtiment, Second Œuvre et Lots Techniques.

Connaissance du site (cas d'un site existant) :

La visite du site est recommandée.
Le soumissionnaire est toutefois réputé connaître l'état des lieux, les difficultés éventuelles d'accès, d'approvisionnement, et toutes sujétions générales liées au site.
Tous les frais, de quelque nature et d'importance qu'ils soient sont à la charge du soumissionnaire.

Application du C.C.T.P. :

Le présent C.C.T.P. est applicable au(x) lot(s) ÉQUIPEMENTS DE CUISINE.
Il précise et complète les prescriptions du C.C.T.P. général.

Il est bien entendu que les prescriptions de ce C.C.T.P. sont des prescriptions minimales, au-dessous desquelles aucune dérogation ne sera admise, sauf stipulation explicite avec référence du texte auquel il est dérogé.

Le présent C.C.T.P. peut dans certains cas faire référence à des produits précis, dans le seul but de fixer une base quant aux prestations exigées en termes de caractéristiques techniques et de qualité de fabrication.
Les entreprises gardent toute liberté pour répondre avec le matériel de leur choix, sans autre restriction que la conformité aux spécifications techniques et qualitatives décrites.

Repère	Désignation	Qté

Limites du C.C.T.P. – Obligations de l'entreprise :

Toute erreur ou omission éventuelle contenue dans le descriptif contractuel devra être signalée par écrit à C.L.I.C. avant passation de commande.

Toute indication dans le descriptif contractuel n'apparaissant pas sur les plans, ou vice-versa, doit être considérée comme mentionnée sur les deux.

Les quantités données au cadre du DPGF sont fournies pour la comparaison des offres. L'entreprise est tenue de répondre sur ces quantités et a obligation de les vérifier avant la signature des marchés.

Les quantités servant à la décomposition du prix global et forfaitaire ne sont pas contractuelles. En conséquence, l'entrepreneur est tenu de procéder au contrôle des quantités et prestations qui pourraient engendrer sa responsabilité.

Les descriptions figurant au présent dossier n'ont pas de caractère limitatif, et le soumissionnaire est réputé avoir intégré dans son prix forfaitaire, l'ensemble des travaux indispensables à l'exécution et l'achèvement de sa prestation, dans le respect des règles de l'art.

> F Si malgré le soin apporté à la description des prestations à réaliser, l'entreprise éprouvait des difficultés à cerner ou à répondre aux demandes du présent document, des éclaircissements et renseignements techniques complémentaires pourront lui être apportés sur simple appel téléphonique au 03 84 81 02 33.

PRÉSENTATION DE L'OFFRE :

Solution de base :

L'entreprise doit obligatoirement répondre à la solution de base décrite, sous peine de voir son offre rejetée.

L'offre remise par l'entreprise comprendra impérativement les pièces suivantes :

- la Décomposition du Prix Global et Forfaitaire, sur laquelle seront reportés les prix unitaires (indispensables) et les montants forfaitaires pour les équipements et les prestations d'installation décrites.
  NOTE :
  Les prestations d'installation seront obligatoirement valorisées indépendamment du prix des équipements, faute de quoi l'offre pourra être considérée comme non conforme.
- le Cahier des Matériels, sur lequel seront reportés précisément et intégralement les marques, modèles et références des matériels proposés par l'entreprise, ainsi que les accessoires complémentaires intégrés dans la proposition et nécessaires pour obtenir la conformité vis à vis du C.C.T.P.
  A REPORTER IMPÉRATIVEMENT DANS LE TABLEAU JOINT AU PRÉSENT DOSSIER.
- les documentations des matériels proposés, dans l'ordre du descriptif et repérées.

En cas de manquement à cette demande, l'entreprise s'expose à ce que son offre soit jugée techniquement non-conforme, faute de pouvoir être analysée.

> F Pour faciliter sa réponse, l'entreprise pourra se voir adresser la trame informatique (format Word) des documents D.P.G.F. et Cahier des Matériels, sur simple demande par courriel à l'adresse suivante : contact@beclic.fr

Options et variantes décrites :

Les matériels faisant l'objet de variantes et/ou options décrites au C.C.T.P. seront obligatoirement chiffrés et renseignés aux emplacements prévus dans le bordereau D.P.G.F. et dans le Cahier de Matériels, au même titre que l'offre de base.

Repère	Désignation	Qté

RÈGLEMENTS APPLICABLES :

Les travaux liés à la présente installation sont soumis à l'ensemble des règlements, textes et normes en vigueur à la date de la consultation, et en particulier à ceux reportés ci-après :

Pour la mise en œuvre des matériels :

- Le C.C.T.P. tous corps d'état.
- Le Code du Travail,
- Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie dans les ensembles recevant du public.
- Arrêté du 31 janvier 1986 relatif à la protection des bâtiments contre les risques d'incendie,
- Décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 relatif à la protection des travailleurs dans des locaux où sont mis en œuvre des courants électriques (appareils équipés d'un dispositif de coupure).
- Règlement sanitaire départemental type, et circulaire du 20 janvier 1983 relative à la révision du règlement sanitaire départemental type.
- Décret n°2006-1099 du 31 août 2006, relatif à la lutte contre les bruits de voisinage, et modifiant le Code de la santé Publique (dispositions règlementaires) et les règles acoustiques selon la norme NFS 31.01, niveau sonore en limite de propriété,
- Paquet Hygiène regroupant :
  - le 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,
  - le règlement (CE) n°183/2005 du parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux,
  - le règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
  - le règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale,
  - le règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,
  - le règlement (CE) n°882/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux,
  - le règlement (CE) n°854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n° 37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.
- Directive 2007/19/CE du 30 mars 2007 portant modification de la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et de la directive 85/572/CEE du Conseil fixant la liste des simulants à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- L'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activité de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- ...

Pour le matériel lui-même :

- Normes applicables aux matériels de restauration collective :
  décret n°84-74 du 26 janvier 1984 version consolidée du 4 août 2006.
- Norme NF C 15.100 relative au degré de protection des appareils électriques.
  En application de cette norme, l'ensemble des matériels devra avoir un indice de protection minimum IP23, l'ensemble des appareillages électriques (commandes, signalisations, ...) situés entre 110cm et 200cm du sol aura une protection IP24, et ceux situés à moins de 110cm du sol devra être protégés IP25.
- Directive 93/68 CEE du 22 juillet 1993, applicable au 1er janvier 1996, imposant un essai de type en laboratoire agrée, pour obtention du marquage obligatoire CE sur les matériels gaz.
- NF EN 50-106 (1997) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues.
  Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN60335-1 et de la EN 60937.
- NF EN 292-1 (1991) : Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 1 : terminologie de base, méthodologie.
- NF EN 292-2 (1991) : Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 2 : principe et spécifications techniques.

Repère	Désignation	Qté

- NF EN 563 (1994) : Sécurité des machines – Températures des surfaces tangibles – Données ergonomiques pour la fixation des températures limites de surfaces chaudes.
- NF EN 1672-2 (1997) : Machine pour les produits alimentaires – Notions fondamentales – Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène.
- NF EN 60-204-1 (1998) : Sécurité des machines – Equipement des machines – Première partie : Règles générales.
- NF EN 60-529 (1993) : Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP).
- NF EN 60335-1 (1995) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Première partie : Prescription générales.
- NF EN 60335-2-14 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : Règles particulières pour les machines de cuisine.
- NF EN 60335-2-64 (1994) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électrique à usage collectif.
- NF EN 60 704-1 (1995) : Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues – Première partie : règles générales.
- NF X 35-104 (1983) : Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils.
- NF X 35-105 (1981) : Commandes – Organes de service – Eléments de choix, caractéristiques, dimensions, emplacements, efforts.
- NF X 35-107 (1985) : Dimensions des accès aux machines et installations.
- NF X 35-109 (1989) : Ergonomie – Limites acceptables de port manuel de charges par une personne.
- NF X 60-200 (1985) : Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel – Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation.
- XP U 60-010 (1998) : Matériels agro-alimentaires. Principe de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage des machines et équipements utilisés dans l'artisanat, le commerce alimentaire de détail et la restauration collective.
- Pr EN 1717 Partie 1 : Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour.

- Normes de sécurité spécifiques pour certains matériels :
  - NF EN 203 pour les appareils de cuisson professionnels au gaz.
  - NF EN 60335-2-50 : 1992 pour les bains-marie électriques à usage collectif.
  - NF U 61050 : 1985 pour les batteurs mélangeurs.
  - NF EN 60335-2-36 : 1995 pour les cuisinières, les fours et les tables de cuisson électriques à usage collectif.
  - NF EN 60335-2-39 : 1996 pour les sauteuses électriques à usage collectif.
  - NF EN 60335-2-42 : 1996 pour les fours électriques à convection forcée, les cuiseurs à vapeur électriques et les fours combinés vapeur-convection électriques à usage collectif.
  - NF EN 60335-2-49 : 1993 pour les armoires chauffantes électriques à usage collectif.
  - NF EN 60335-2-58 : 1993 pour les lave-vaisselle.
  - NF C 79-520 : 1980 pour les machines à laver la vaisselle à usage des collectivités.
  - NF D 74-201 : 1990 pour les meubles frigorifiques – Meubles de conservation au froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance.
  - NF EN 60335-2-24 : 1995 pour les réfrigérateurs, les congélateurs et les fabriques de glace.
  - Pr EN 60335-2-89 : 1999 pour les armoires réfrigérées commerciales avec ou sans compresseur incorporés.
  - NF EN 1678 : 1998 pour les coupe-légumes.
  - ...

La liste reportée ci-dessus n'est pas exhaustive.
Chaque fois qu'il est fait référence à un texte, une norme, un règlement cités dans cette liste ou non, les derniers additifs, rectificatifs, mises à jour, ..., modifiant ce texte seront à prendre en compte.

Repère	Désignation	Qté

PRESTATIONS DUES PAR LES TITULAIRES :

Préparation Chantier :

Plans d'attentes et de réservations :

F L'attention des entreprises est tout particulièrement attirée sur l'importance qui devra être accordée à la réalisation de ces plans, et au respect des consignes reportées ci-après.

F Les fonds de plans informatiques au format dwg seront fournis à l'entreprise sur simple demande par courriel à l'adresse suivante : contact@beclic.fr

Dans un délai de 10 jours calendaires après passation de la commande, les titulaires devront présenter au Maître d'Œuvre :

- un plan détaillé d'implantation des équipements figurant à leur(s) lot(s), avec nomenclature de ces équipements.
- un plan détaillé d'attentes et de réservations, avec nomenclature de ces attentes et réservations.

Pour permettre leur exploitation simple, ces plans devront être réalisés sur support informatique (dwg de préférence), en respectant scrupuleusement les règles suivantes :

- les différents matériels à installer seront dessinés aux cotes d'encombrement réelles des matériels retenus après consultation
  - reportés sur le calque : [ENTREPRISE] MATERIELS LOT[n° du lot concerné].
- les attentes plomberie nécessaires au raccordement des matériels : EF, EC, EF adoucie, EC adoucie, ...
  - reportées sur le calque : [ENTREPRISE] PLOMBERIE LOT[n° du lot concerné].
- les attentes eaux usées nécessaires au raccordement des matériels :
  - reportées sur le calque : [ENTREPRISE] EU LOT[n° du lot concerné].
- les attentes gaz nécessaires à l'alimentation des matériels :
  - reportées sur le calque : [ENTREPRISE] GAZ LOT[n° du lot concerné].
- les attentes électriques nécessaires à l'alimentation des matériels :
  - reportées sur le calque : [ENTREPRISE] ELEC LOT[n° du lot concerné].
- les besoins en extraction (débits à extraire, dimensions et implantation des hottes), pour les fourneaux, fours, lave-vaisselle, lave-batterie, local groupes frigorifiques, ...
  - reportés sur le calque : [ENTREPRISE] EXTRACTION LOT[n° du lot concerné].
- les réservations de maçonnerie (décaissé sous chambre froide négative, trémies pour les armoires traversantes, caniveaux de sol, convoyeurs plateaux, passages pour tuyauteries frigorifiques, ..., passages pour approvisionnements de matériels).
  - reportées sur le calque : [ENTREPRISE] MACONNERIE LOT[n° du lot concerné].

Les cotes de positionnement des différentes attentes et réservations figureront impérativement sur le calque des attentes ou réservations auxquelles elles se rapportent. Les chaînes de cotes devront être continues et complètes par calque (pas d'enchaînement de cotes se référant à des attentes et/ou réservations de natures différentes).

Toutes les attentes et réservations figurant sur ces plans seront cotées par rapport à des repères fiables (poteaux, murs porteurs, ...).

Les côtes impératives nécessaires à l'approvisionnement des différents matériels, ainsi qu'à leur implantation (matériels entre murs, trémies pour matériels traversants entre autres) devront impérativement figurer sur ces plans.

En cas d'erreur ou d'omission dans les indications fournies par le titulaire, les modifications ou ajouts éventuels en découlant lui seront facturés.

Ces plans seront communiqués à CLIC sur support informatique (fichiers au format dwg) pour vérification, puis diffusés après corrections et compléments éventuels à l'ensemble des entreprises concernées, ainsi qu'à l'ensemble de la Maîtrise d'Œuvre.

Repère	Désignation	Qté

Cahier de documentations :

Dans un délai de 15 jours calendaires après passation de la commande, les titulaires devront fournir au Maître d'œuvre un dossier regroupant les documentations technico-commerciales, en français, de l'ensemble des matériels prévus à leur(s) lot(s).

Ces documentations seront reliées dans l'ordre du C.C.T.P., et les repères des matériels concernés y seront reportés.

Dans le cas de matériels spécifiques et/ou sur mesures, des carnets de détails pourront être demandés à l'entreprise par CLIC (matériels inox, fourneaux sur mesures, …).

Liste des tâches - Délai d'intervention :

Tous les travaux préliminaires étant supposés exécutés par les autres corps d'état, le titulaire du lot indiquera en jours calendaires la durée d'intervention prévue par tâche et par local pour l'installation des matériels figurant à son ou ses lots.

Fourniture d'échantillons :

Lorsque le Maître d'Ouvrage ou CLIC en feront la demande, le titulaire devra fournir des échantillons des matériels proposés (tables inox, robinetteries, roulettes pour matériels mobiles, profils des meubles de distribution, …).

Lorsque la fourniture d'échantillons est impossible de par la nature du matériel concerné (matériels de cuisson, laverie, …), le titulaire devra pouvoir montrer des équipements ou des installations similaires.

Chantier :

Sécurité :

Il est rappelé au titulaire qu'il ne pourra commencer ses prestations d'installation qu'après remise et approbation de son P.P.S.P.S. par le coordonnateur sécurité.

L'entreprise devra respecter scrupuleusement toutes les normes de sécurité, conformément à la législation en vigueur.
L'ensemble des indications mentionnées dans le présent document, ainsi que dans le Plan Général de Coordination (P.G.C.) en matière de Sécurité et de Protection de la Santé seront prises en considération et respectées.

Au cours de l'installation, toutes dispositions devront être prises pour que la mise en œuvre des matériels ne présente aucun risque d'incendie ou autre, en conformité avec les règlements de sécurité.

Tous les outils, quelle que soit leur source d'énergie, devront être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.
En cas de non-respect de ces normes, le Maître d'Œuvre pourra interdire l'utilisation de l'outil non conforme, sans que le titulaire puisse justifier d'un éventuel retard de ce fait.

Assistance aux réunions de chantier :

Lorsque le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre en feront la demande, le titulaire déléguera au rendez-vous de chantier un responsable de son entreprise, connaissant le dossier, et habilité à prendre des décisions au nom de l'entreprise qu'il représente.

En cas d'absence non prévenue, ou non justifiée, les pénalités prévues au Marché s'appliqueront de fait.

De même, la délégation d'une personne non habilitée à prendre des décisions, ou ne connaissant pas le dossier, sera considérée comme une absence au rendez-vous de chantier, et pénalisée comme telle.

Repère	Désignation	Qté

Vérification des attentes et réservations :

A la demande de la Maîtrise d'Œuvre, le titulaire vérifiera sur site, la réalisation des différentes attentes et réservations demandées aux autres corps d'état.
Il contrôlera, pour tout matériel installé en angle ou entre murs, le parallélisme et l'équerrage de ces murs.
Il procédera à la vérification du respect des cotes de passages impératives pour l'approvisionnement de ces matériels, et des côtes d'implantation impératives préalablement signalées sur les plans de réservation réalisés.

Toute erreur ou omission constatée devra être signalée par écrit à la Maîtrise d'Œuvre dans un délai de 3 jours.

Faute de rapport écrit sur cette vérification, les attentes et réservations seront considérées comme acceptées par l'entreprise, toute modification qui s'avérerait nécessaire par la suite étant alors à sa charge.

Livraison :

La livraison du matériel interviendra lorsque l'Ordre de Service signé sera remis au titulaire du lot par le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre.
Le titulaire devra alors livrer, réceptionner, installer, raccorder aux attentes et assurer la mise en service des matériels prévus à son ou ses lots.

Installation :

Le raccordement des matériels se fera sur les attentes amenées par les corps d'état concernés.
Pour les ensembles de cuisson, le titulaire se raccordera sur les vannes d'arrêt EF, EC, gaz, et assurera la distribution vers ses matériels (un départ et une vanne de barrage à la couleur conventionnelle par appareil).
Dans le cas de matériels raccordés au gaz, le titulaire rédigera un certificat attestant que les raccordements ont été effectués par un ouvrier agréé pour ce type d'intervention, et que l'installation est conforme aux normes et règlements en vigueur.

Dans le cas d'installation de production de froid à distance (groupes ou centrale), l'étanchéité du réseau de tubes frigorifiques devra être éprouvée sous pression pendant 48 heures mini, avec contrôle de pression, avant la mise en service définitive.
Le titulaire devra rédiger un certificat attestant la réalisation de ce test, et consignant les résultats obtenus avant et après éventuelles reprises sur ce réseau.

Gestion des déchets :

Le titulaire du présent lot sera responsable de l'évacuation des emballages, caisses, palettes, ..., ayant servi à l'approvisionnement de ses matériels, ainsi que des gravats générés par la mise en place de ces matériels.

Par évacuation, il faut entendre le ramassage et l'évacuation journaliers de ces gravats, jusqu'aux lieux de stockage ou d'évacuation déterminés en accord avec le Maître d'Ouvrage et le coordonnateur SPS.

Chaque entreprise aura à sa charge les manutentions, tant manuelles que mécaniques, de ses propres déchets ainsi leur élimination selon les dispositions réglementaires en vigueur, notamment :

- Directive du 15 juillet 1975 (75/442/CEE) relative aux déchets modifiée par la directive du 18 mars 1991 (91/156/CEE) (JOCE du 26/03/91), relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux.
- Loi n°92-646 du 13 juillet 1992, complétant et modifiant la loi du 15 juillet 1975.
- Décret n° 94-609 du 13 juillet 1994 portant application de la loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée et relatif notamment aux déchets d'emballages (JO du 21/07/94).
- Décret n° 77-974 du 19 août 1977 relatif aux informations à fournir au sujet des déchets industriels générateurs de nuisances (JO du 28/08/77)
- Arrêté du 4 janvier 1985 relatif au contrôle des circuits d'élimination de déchets générateurs de nuisances (JO du 16/02/85)
- Directive 2002/96/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 2002 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (JOCE du 13/02/03)
- Circulaire du 15/02/00 relative à la planification de la gestion des déchets de chantier du bâtiment et des travaux publics (BTP) (BO/MATE n° 2000-03 du 20/03/00)
- Plan départemental d'élimination des déchets
- Plan régional d'élimination des déchets industriels spéciaux

Repère	Désignation	Qté

La liste reportée ci-avant n'est pas exhaustive.
Chaque fois qu'il est fait référence à un texte, une norme, un règlement cités dans cette liste ou non, les derniers additifs, rectificatifs, mises à jour, ..., modifiant ce texte seront à prendre en compte.

Chaque entreprise devra préciser lors de l'établissement de son P.P.S.P.S. les modalités de traitement et les filières d'élimination qu'elle a retenu pour ses déchets.
Elle devra fournir au responsable désigné par la maîtrise d'œuvre pour la gestion des déchets copie de toutes les pièces (factures, bon de pesée, bordereau de pesée et de suivi…) justifiant le traitement de ses déchets.

En cas de non-respect de ces consignes, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre pourront sans préavis confier cet enlèvement à une entreprise extérieure, aux frais exclusif du titulaire.

Protection des matériels :

Le titulaire est responsable de la protection des matériels figurant à son lot jusqu'à la mise en service définitive de ces matériels.
Dans le cas où des matériels existants réutilisés seraient stockés sur site pendant les travaux, le titulaire en assurera la protection.

Matériels existants réutilisés :

Lorsqu'une partie du matériel existant doit être réemployée, chaque titulaire procédera au démontage, au nettoyage, à la révision et à la remise en conformité des matériels récupérés figurant à son ou ses lots (directives européennes 89/391/CEE applicable au 01-01-1993, et 89/655/CEE du 30-11-1989 relative aux prescriptions minimales de sécurité).

Par révision, il faut entendre :

- Vérification complète du fonctionnement,
- Nettoyage complet du matériel,
- Remplacement des petites pièces éventuellement défectueuses (joints, voyants, interrupteurs et sélecteurs mécaniques,
- Le remplacement des pièces, composants et systèmes explicitement précisés dans le descriptif du matériel récupéré concerné,
- Le cas échéant, détartrage complet des enceintes et/ou chaudières, surchauffeurs, …
- Etablissement d'un devis de remise en état en cas de pièces défectueuses (résistances, thermoplongeurs, platines électroniques de commande et/ou de régulation, pompes, moteurs, …), sauf si leur remplacement est explicitement demandé (voir ci-avant).

Pour chacun des matériels concernés, la révision fera l'objet d'un rapport technique précisant les interventions réalisées au titre de la révision.

Ce matériel existant reste sous l'entière responsabilité du titulaire du lot auquel il figure, même s'il est stocké sur les lieux de l'installation.
Dans ce cas, le titulaire devra en assurer la protection contre les chocs et les dégradations.
Dans le cas où une détérioration de ce matériel surviendrait pendant les travaux, le titulaire devra la remise en état originel dudit matériel.

Matériels existants non réutilisés :

Le matériel existant et non réutilisé sera déposé par le titulaire du lot Matériels Cuissons, et sera, suivant les instructions du Maître d'Ouvrage, évacué ou stocké dans un lieu déterminé pendant la phase de préparation du chantier.
Il appartient à l'entreprise d'effectuer les démarches et visites lui permettant d'appréhender parfaitement les contraintes liées au démontage et à l'évacuation de ces matériels.

L'entreprise s'assurera de la présence ou non de matériaux contenant de l'amiante (isolants, joints, …) dans les matériels déposés, et assurera le cas échéant leur évacuation vers une déchetterie agréée, dans le respect des règles de manipulation et retrait en vigueur.

Repère	Désignation	Qté

D.E.E.E. - D.E.A. :

Equipements électriques et électroniques (DEEE) :

Au titre du décret 2014/928 du 19 août 2014 transposant la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012 (Art. L-541-10-2 et articles R 543-172 à 543-206-4 du code de l'environnement) relatif à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les producteurs [1] d'équipements électriques et électroniques (EEE) seront tenus de fournir :

Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :

- L'attestation d'adhésion de son éco-organisme et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur.

Dans le cas du choix d'une organisation individuelle attestée :

- Une copie des éléments non confidentiels de l'attestation fournie à l'Ademe, des éléments concernant les modalités de traitement et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur.

Suite à la reprise d'un équipement électrique et électronique usagé, le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme, ou si le producteur est en organisation individuelle une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement.

[1] Définition du producteur d'EEE : Toute personne physique ou morale établie en France (fabricant, importateur, revendeur sous sa propre marque) qui met, pour la première fois des EEE sur le marché national.

Déchets d'éléments d'ameublement (DEA)

Au titre du décret N° 2012-22 du 6 janvier 2012 relatif à la gestion des déchets d'éléments d'ameublement (DEA), codifié aux articles R543-240 à R543-256-1 du code de l'environnement, les producteurs[2] d'Eléments d'Ameublement (EA) sont tenus de fournir :

Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :

- L'attestation d'adhésion de son éco-organisme et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur.

Dans le cas du choix d'une organisation individuelle approuvée :

- L'arrêté d'approbation des pouvoirs publics et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur.

Suite à la reprise d'un déchet d'élément d'ameublement (DEA) : le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux, ou si le producteur est en organisation individuelle approuvée, une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux.

[2] Définition du producteur EA : toute personne qui fabrique, importe, assemble ou introduit pour la première fois sur le marché national à titre professionnel des éléments d'ameublement.

Réception des Installations :

Mise en service :

Le titulaire assurera la mise en route, les essais, réglages, et la mise en service des matériels figurant à son ou ses lots.

Pour tous les appareils électriques, devront systématiquement être contrôlés la mise à la terre des parties métalliques et l'isolation des conducteurs électriques.

Pour les matériels frigorifiques, il sera procédé au contrôle de la régulation thermostatique (exactitude, conformité), et des sécurités (décondamnations intérieures pour les chambres froides, alarmes sonores et visuelles, ...).

Pour les matériels électromécaniques, leur essai de fonctionnement portera sur la sécurité du personnel (sécurité manque de tension, système de fixation des accessoires, ...).

Repère	Désignation	Qté

Les essais de chauffe sur les matériels de cuisson permettront de contrôler la régulation thermostatique, et la stabilité des corps de chauffe à puissance maximum.

Pour les matériels de lavage et tout autre appareillage recevant de l'eau ou autre liquide, il sera procédé au contrôle de l'étanchéité.

De plus, tous les appareils seront vérifiés au niveau de :

- leur conformité vis à vis du descriptif technique détaillé,
- leur aspect (traces de chocs, rayures, ...),
- leur sécurité (parties coupantes, angles vifs dangereux, ébavurages insuffisants, ...),
- leur propreté (le matériel de cuisine devra être considéré comme utilisable immédiatement).

Les matériels utilisant des produits consommables (produits lessiviels, désinfectants, produits à usage unique, ...) devront être livrés avec une première charge de produit.

Réception - Levée de réserves :

La réception des matériels aura lieu en présence :

- d'un représentant du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage délégué,
- d'un représentant de la maîtrise d'Œuvre,
- d'un représentant du titulaire du ou des lots concernés.

A l'issue de la visite de réception, le Maître d'Ouvrage prononcera, sur proposition du Maître d'Œuvre, la décision concernant la réception, avec ou sans réserve, ou le refus de réception de l'installation.
Le procès-verbal sera établi par le Maître d'Œuvre, qui le notifiera au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception.

Le titulaire dispose de 5 jours après notification pour contester les réserves.
Passé ce délai, le titulaire est réputé avoir tacitement accepté ces réserves.

Lorsque le procès-verbal de réception fait état de réserves par omission ou imperfections, il indique les travaux correspondants à exécuter.
Le titulaire dispose d'un délai fixé à 5 jours maximum, à partir de la date de réception du procès-verbal, pour exécuter les travaux demandés, y compris ceux qui en sont la conséquence.

Passé ce délai, le Maître d'Ouvrage pourra faire exécuter ces travaux par toute entreprise de son choix, aux frais, risques et périls du titulaire défaillant, de plein droit, et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure préalable ou de toute autre formalité.

Dossier des Ouvrages Exécutés :

Lors de la réception, le titulaire devra fournir les dossiers D.O.E. (Dossiers des Ouvrages Exécutés), en 3 exemplaires (sauf stipulation contraire dans les pièces « Marché »).

Ces dossiers comprendront :

- Les plans d'implantation définitive du matériel, c'est à dire mis à jour suite aux éventuelles modifications survenues en cours de chantier, avec repères et nomenclature des matériels.
- Un premier dossier relié, comprenant les documentations techniques, en français, de chaque appareil installé, avec vues éclatées et nomenclature des pièces, et certificats de conformité de chaque appareil.
  Ces documentations seront reliées et repérées suivant l'ordre du descriptif.
  En première page de ce dossier devra figurer la liste de chacun des matériels, avec indication de la marque, du numéro de modèle ou de type, et du numéro de série.
- Un second dossier relié, regroupant pour chaque appareil :
  Les notices d'utilisation et d'entretien, en français.
  Ces notices seront reliées et repérées suivant l'ordre du descriptif.

F Un exemplaire de dossier D.O.E. sera remis à CLIC pour vérification, mises au point éventuelles et validation, avant réalisation des exemplaires prévus au « Marché ».

Repère	Désignation	Qté

Il sera fourni, en plus des 3 exemplaires, un exemplaire numérisé du D.O.E. sur CD ROM avec plans aux formats PDF et DWG, et notices d'utilisation et d'entretien au format PDF.

Les pénalités prévues au marché seront appliquées par le Maître d'Ouvrage jusqu'à obtention de ces documents.

Parfait Achèvement :

Pendant les 12 mois suivant la date de réception, ou la date de levée des réserves si celle-ci lui est postérieure, le titulaire devra intervenir sans délai pour résoudre toute anomalie apparaissant liée à l'installation ou utilisation des matériels figurant à son lot, même si ces anomalies n'ont pas fait l'objet de réserves préalables.

GARANTIE

Garantie 12 mois

Tous les matériels et fournitures seront couverts par une garantie couvrant pièces, main d'œuvre et déplacements, pendant une durée minimum de 12 mois.

La date de départ retenue pour cette période de 12 mois est celle de la mise en service effective de l'installation, ou la date de levée des réserves si celle-ci lui est postérieure.

Repère	Désignation	Qté

Ch1-1 – MATERIELS FROIDS

LIVRAISON BUREAU - A

1SUR — Centrale d'enregistrement des T° 4 pistes — **1**

- La centrale d'enregistrement 4 voies (à charge du présent lot) sera installée dans le Bureau, à l'emplacement figuré au plan PROJET.
- Elle permettra:
  - La visualisation par défilement des températures de chaque enceinte ou local à raccorder, suivant liste ci-après,
  - Le déclenchement des alarmes de température (seuils haut et bas) avec temporisation et prise en compte des cycles de dégivrage,
  - La mémorisation des dernières alarmes,
  - La conservation des données pendant une durée minimale d'un an,
  - Le raccordement d'une clé USB pour récupération des données stockées,
  - La visualisation par témoin lumineux de l'alarme personne enfermée pour la chambre froide conservation, doublée d'une alarme sonore
  - La visualisation par témoin des cycles de dégivrage pour chaque chambre ou local.
  - La compatibilité Windows pour le paramétrage des fréquences d'enregistrement, des seuils de déclenchement, … depuis le P.C. installé dans le bureau.
  - Le logiciel pour interface Windows, et exploitation des données (impression des courbes paramétrables des données) est à fournir au présent poste.
- Elle aura une capacité de raccordement de 4 pistes.
  Dans le cadre de la présente opération, seront raccordées à cet enregistreur les matériels froids suivants :
  1. Armoire froide à grilles repère 1C01 1 sonde
  2. Armoire froide à chariot repère 1D01 1 sonde
- L'entreprise aura à sa charge l'ensemble des prestations de fourniture, mise en place, raccordement, et paramétrage des sondes correspondantes depuis les points listés ci-avant jusqu'à l'enregistreur, compris toutes sujétions (isolation, blindage, …).

RESERVE - C

1C01 — Armoire froide positive à grilles Existante Récupérée — **1**

- Armoire froide positive à grilles EUROCHEF – modèle GNT1410 TNE
- Récupération du matériel sur son lieu de stockage.
- Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP).
- Remise en conformité aux normes actuelles.
- Nettoyage.
- Installation à son nouvel emplacement et remise en service.

Repère	Désignation	Qté
1C02	**Congélateur coffre Existant Récupéré** • Congélateur coffre WHIRLPOOL • Récupération du matériel sur son lieu de stockage. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Remise en conformité aux normes actuelles. • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service.	**1**
	OFFICE - D	
1D01	**Armoire positive 1 chariot GN1/1** - CONSTITUTION : o Bâti : - Construction de type modulaire, réalisée à partir de panneaux isolants, assemblés par système axe /crochet sur excentrique. o Carrosserie : - Habillages extérieurs et intérieurs en tôle d'acier inox AISI 304, y compris panneau arrière et logement groupe. - DIMENSIONS : § Longueur : 800mm environ. § Largeur : 1050mm environ. § Hauteur : 2250mm environ. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Enceinte intérieure en tôle d'acier inox AISI 304, avec angles horizontaux et verticaux largement rayonnés. Isolation par mousse de polyuréthane injectée, ep. 60mm mini., sans C.F.C. Sol en tôle d'acier inox AISI 304, ep. 20/10ème mini., sur renfort rigide imputrescible formant rampe d'accès pour les chariots. o 1 porte inox AISI 304 Ferrage suivant plan PROJET. Joint de porte en caoutchouc clipsé assurant l'étanchéité à l'air sur 3 côtés. Double balais racleur réglable en bas de porte. Fermeture à clé. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture de porte. o Groupe frigorifique à condensation à air logé en partie haute, prévu pour un fonctionnement en ambiance 43°C. Puissance : 1/3cv env. Fluide frigorigène : R134a, R600 ou R290. o Évaporateur ventilé, traité anti-corrosion, encastré dans le plafond. Dégivrage et ré évaporation des eaux de dégivrage automatiques. Hauteur libre sous évaporateur : 1500mm mini. o Tableau de commande en partie haute, regroupant : § 1 interrupteur M/A. § 1 voyant de mise sous-tension. § 1 thermomètre / thermostat de régulation électronique à affichage digital (plage de réglage T° : +1° / +12°C). o Capacité utile : 1 chariot 20 à 22 niveaux GN1/1. compatible 1 chariot 20 à 22 niveaux 600x400mm.	**1**

Repère	Désignation	Qté

- ACCESSOIRES :

- 1 sonde de température intérieure de l'enceinte, reliée à la centrale d'enregistrement des T° installée dans le Bureau du Chef (voir § Production Froid).

- RACCORDEMENTS :

- Électrique : Mono 220V+T - 10A

SALLE A MANGER - E

1E01 — **Fontaine réfrigérée 60l/h** — **1**

- CONSTITUTION :

- Bâti :
  - Structure monocoque en acier électrozingué.
  - Vérins de réglage en P.V.C. ou matériau de synthèse.
- Carrosserie :
  - Habillages extérieurs en tôle d'acier inox AISI304.

- DIMENSIONS :

§ Longueur : 450mm environ.
§ Largeur : 550mm environ.
§ Hauteur : 1400mm environ (fontaine posée au sol).

- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :

- Groupe frigorifique à condensation à air logé.
  Puissance : ¼cv env.
  Fluide frigorifique : R134a.
  Réfrigération par serpentin évaporateur à détente directe.
- Console supérieure équipée de 2 robinets à jets chromés.
  Commande par bouton poussoir à 3 positions (arrêt - intermittent - continu).
  Électrovannes d'alimentation B.T.
- Égouttoir encastré dans le dessus, raccordé en vidange.
  Capacité suffisante pour vidage d'un pot à eau 1l plein, sans débordement.
  Grille supérieure amovible.
- Capacité de distribution : 60l/h d'eau à +10°C.

- ACCESSOIRES :

- Filtre sur arrivée d'eau.
  Filtre à cartouche type Everpure.

- RACCORDEMENTS :

- Électricité : Mono 220V+T – 0,50kw
- Eau : Eau froide ø12/14

Repère	Désignation	Qté

Ch1-2 - PRODUCTION DE FROID

CARACTÉRISTIQUES PRODUCTION DE FROID A DISTANCE

Fluides frigorifiques :

Les fluides frigorifiques utilisés pour les installations frigorifiques seront :

- Fluides R407f ou R134a R410a pour les chambres froides positives et locaux refroidis,
- Fluides R410a ou R404a pour les chambres froides négatives et cellules de refroidissement,
- Fluides R290 ou R600a pour les meubles et armoires froides à groupes logés.

Production de froid groupes indépendants :

La production de froid à distance sera réalisée à partir de groupes de condensation indépendants par enceinte ou local à refroidir.

Ces groupes seront calibrés pour :

§ un fonctionnement journalier de 16h,
§ une T° ambiante de 43°C.

Groupes de condensation enceintes et locaux refroidis :

Caractéristiques de construction :

GROUPES COMPRESSEURS ET CONDENSEURS INDEPENDANTS :

- Les compresseurs indépendants seront de type hermétique, et seront équipés :
  - § de vannes d'isolement sur aspiration et refoulement,
  - § d'un filtre déshydrateur sur départ liquide,
  - § d'un voyant hygroscopique,
  - § d'un réservoir fréon,
  - § d'une vanne de charge en liquide,
  - § de pressostats HP – BP sécurité, et HP-BP régulation.
  - § Résistance de carter,
  - § ….
- De plus, le compresseur de chambre froide négative sera équipé :
  - § d'un ventilateur de culasse (si groupe semi-hermétique)
  - § d'une protection contre les surcharges dues aux températures d'évaporation élevées apparaissant après un dégivrage ou un arrêt prolongé de l'installation.
- Les condenseurs des groupes indépendants seront de type condenseurs à air, intégrés au groupe de condensation.
  Échangeur constitué d'ailettes aluminium et de tube cuivre.
  Moto ventilateurs hélicoïdes avec protection thermique intégrée.
  Ventilateur hélicoïde avec variateur de vitesse pressostatique ou électronique.
  Grille de protection démontable devant le ventilateur.

Groupes frigorifiques pour locaux refroidis :

A partir de ces groupes monoblocs seront alimentés :

- S.R. : Local Poubelles +10°/+12°C.
- Régime de fonctionnement :
  - § Température d'évaporation : +0°C
  - § Température de condensation : +45°C

Repère	Désignation	Qté

Évaporateurs C.F. et locaux refroidis :

L'entreprise précisera dans le cahier de matériels, aux emplacements prévus à cet effet :
- § les références des évaporateurs proposés,
- § les puissances frigorifiques des évaporateurs proposés.

Évaporateurs locaux refroidis :

- Les évaporateurs des locaux refroidis seront de type plafonnier extra plat, à ventilation double flux basse vitesse, à tube cuivre, ailettes alu, traité anti-corrosion et oxydation.
  Le pas des ailettes sera à définir en fonction de l'utilisation de chaque enceinte, et du trafic estimé.
  Ils seront munis d'un capotage en ABS démontable.
- Dégivrage automatique, avec cuvette de récupération des eaux de dégivrage avec pompe de relevage pour raccordement sur réseau EU.
- Détendeurs thermostatiques et sondes de température d'air.
- Vannes manuelles d'isolement.

Caractéristiques d'Installation :

EMPLACEMENT PRODUCTION FROID :

- Les groupes de condensation seront installés à l'emplacement figuré sur le plan PROJET.
  Ils seront clairement repérés par plaque gravée fixée sur le capotage.
- Ils seront installés sur des châssis en tôle d'acier galvanisé, à la charge du présent lot, conçus de façon à laisser un espace libre de 30cm mini entre les groupes et le sol ou les murs.
  Les châssis seront équipés de plots antivibratiles (sur fixations murales et/ou fixations au sol suivant type de châssis).
  De même, des plots antivibratiles seront intercalés entre les groupes de condensation et les châssis.

CAPOTAGE DES GROUPES :

- Les groupes de condensation seront systématiquement équipés d'un capotage assurant les fonctions suivantes :
  - § Isolation phonique de l'ensemble du groupe de condensation.
  - § Protection contre les intempéries (carrosserie en tôle d'acier peinte au four, résistante à la corrosion et l'oxydation),
  - § Protection mécanique des divers composants (partie groupe de condensation et partie armoire électrique).
- Ce capotage sera muni de l'ensemble des trappes d'accès techniques nécessaires à l'entretien et à l'accès aux différents composants du groupe de condensation.
- Toutes les dispositions seront prises par l'entreprise pour s'assurer que le fonctionnement des groupes permet le respect de la réglementation concernant les nuisances sonores (augmentation du niveau sonore ambiant inférieure à 3dB la nuit – 5dB la journée).
  Tous les équipements nécessaires au respect de cette réglementation seront prévus par l'entreprise, et intégrés à son offre.

RESEAU DE CANALISATIONS FRIGORIFIQUES :

- La circulation des tubes frigorifiques sera réalisée conformément au schéma de principe reporté sur les plans PROJET.
- Les tuyauteries seront prévues en barres de cuivre spécial pour canalisations frigorifiques.

Repère	Désignation	Qté

- Les raccords seront limités autant que possible.
  Le cas échéant, les raccords seront systématiquement réalisés par brasures sous azote sec.
- Les tuyauteries d'aspiration seront isolées jusqu'à l'entrée du compresseur au moyen de manchons isolants anti-condensation, type ARMAFLEX ou équivalent, épaisseur 19mm mini pour les applications en froid positif, 32mm mini pour les applications en froid négatif.
  Les diamètres intérieurs des manchons devront correspondre exactement au diamètre des tuyauteries à isoler.
  Les manchons devront être collés entre eux sur tout leur périmètre.
  Un adhésif viendra consolider la jointure entre chaque manchon.
- Le cheminement des tuyauteries frigorifiques se fera obligatoirement dans des chemins de câble galvanisés pour les zones « techniques » et plénums techniques, en goulottes P.V.C. pour les parties visibles (chemins de câbles et goulottes à la charge du présent lot).
- La circulation des canalisations frigorifiques dans les chemins de câbles et goulottes sera réalisée de façon rigoureuse (pas de tuyauteries « en vrac ») et rationnelle (juxtaposition des différents circuits pour un repérage aisé des différentes liaisons).
  Les canalisations seront fixées sur le chemin de câble au moyen de colliers isolants polyuréthane.
  En aucun cas les manchons ne devront être écrasés par ces fixations.
  Respecter la pente vers le local compresseurs cuisine.
- Les tuyauteries apparentes devront être peintes et respecter les couleurs conventionnelles (local compresseurs cuisine et toiture).
  Prévoir le repérage des tuyauteries sur la toiture terrasse (le cas échéant), et dans les plénums techniques.
- Avant charge en fluide frigorigène de l'installation, une recherche systématique des fuites sur tous les raccords devra être réalisée à l'aide d'un détecteur électronique.
  Cette intervention fera l'objet d'un rapport joint au dossier D.O.E.
- La charge en fluide frigorigène de l'installation sera réalisée après vérification de l'étanchéité des circuits, et tirage au vide.

REGULATION PRODUCTION FRIGORIFIQUE :

- La régulation de la production de froid sera de type pressostatique traditionnelle, avec, pour chaque groupe :
  - 1 pressostat BP,
  - 1 pressostat HP,
  - 1 manomètre BP avec vanne d'isolement,
  - 1 manomètre HP avec vanne d'isolement.

LOCAL CTA (R+1) - Z

1Z01 — **Groupe de condensation pour Local Déchets** — **1**

- Volume du local : 21m³ env.
- 1 porte simple donnant sur la Laverie Vaisselle à T° ambiante.
- 1 porte tiercée donnant sur l'extérieur.
- Température d'introduction des produits : +25°C
- Température à maintenir : +10°/+12°C.
- Taux d'hygrométrie : 75%
- Renouvellement d'air : 2 volumes/heure.

Repère	Désignation	Qté
	Ch2 - MATERIELS CUISSON	
	OFFICE - D	
2D01	Four de remise en T° 5Nx sur support Existant Récupéré • Four de remise en T° 5Nx sur support AIR'T – modèle 2FRC505RT • Récupération du matériel sur son lieu de stockage. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Remise en conformité aux normes actuelles. • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service.	**1**
2D02	Four de remise en T° 15Nx Existant Récupéré • Four de remise en T° 15Nx BOURGEAT – modèle Transtherm 892215 • Récupération du matériel sur son lieu de stockage. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Remise en conformité aux normes actuelles. • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service.	**1**
2D03	Elément neutre sur placard avec bac du chef - CONSTITUTION : o Réalisée avec les caractéristiques identiques à celles du matériel existant récupéré rep. 2D04. - DIMENSIONS : § Longueur : 400mm. § Largeur : 650mm. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Dessus : Plan de travail neutre. o Soubassement : Placard 2 portes avec plancher.	**2**

Repère	Désignation	Qté
2D04	Elément friteuse 2 cuves Existant Récupéré • Elément friteuse 2 cuves AMBASSADE DE BOURGOGNE - mod. GFR06E028FRAIC • Récupération du matériel sur son lieu de stockage. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Remise en conformité aux normes actuelles. • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service.	**1**

Repère	Désignation	Qté
	Ch3 - MATERIELS INOX	
	Caractéristiques générales des caniveaux de sol	
	- CONSTITUTION :	
	o Caniveau : - Cuvette de caniveau entièrement réalisée en tôle d'acier inox AISI304, ép. 15/10ème mini, avec pentes incorporées. - Collerette d'écoulement et de jonction avec le siphon en acier inox AISI304. - Pattes pour scellement dans la chape.	
	o Grille : - Amovible, en acier inox AISI304 passivé, à maille carrée. - Dimensions : Suivant spécifications complémentaires. - Profil brise-jet et antidérapant.	
	o Siphon : - Siphon ø200 à 250mm, à sortie ø100mm env., pour un débit d'évacuation de 2,5 à 3l/s. - Garde d'eau de 60mm mini, suivant norme EN 1253-1. - Platine de positionnement et d'étanchéité sur la dalle, en inox AISI304 ép. 12/10ème mini. - Panier filtre inox AISI304 amovible, avec poignée.	
	NOTE : Le profil des caniveaux de sol, ainsi que le positionnement du siphon (centré ou non) et le type de sortie (verticale ou horizontale), devra être adapté aux caractéristiques de la dalle les supportant (épaisseur, emplacement des poutrelles, ...).	
	LIVRAISON BUREAU - A	
3A01	**Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm**	**1**
	- CONSTITUTION : Suivant caractéristiques générales caniveaux de sol.	
	- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Grille : - Dimensions : 300x300mm.	
3A02	**Lave-mains à commande fémorale Existant Récupéré**	**1**
	• Lave-mains à commande fémorale • Récupération du matériel sur son lieu de stockage. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Remise en conformité aux normes actuelles. • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service.	

Repère	Désignation	Qté
	RESERVE - C	
3C01	Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm	1
	- CONSTITUTION : Suivant caractéristiques générales caniveaux de sol. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Grille : - Dimensions : 300x300mm.	
	OFFICE - D	
3D01	Table adossée avec bac du chef lg 700mm	1
	- CONSTITUTION : o Bâti : o Réalisé à partir de profilés inox AISI304 ou 441, ep. 20/10ème mini, soudés entre eux. o Piétement : o Entièrement réalisé en tubes inox rond AISI304 ou 441, soudés ou assemblés entre eux (raccordements montants verticaux et traverses horizontales), et sur le bâti (raccordements montants verticaux et bâti). o Montants : § ø 38mm mini. o Traverses : § ø 28mm mini. § Hauteur libre mini sous traverses:: 200mm o Vérins : § En acier inox AISI304 ou 441, ou matériau de synthèse, à filetage non apparent. DESSUS : o Plateau supérieur en tôle d'acier inox AISI304 impératif, ep. 15/10ème mini, poli brossé. Bords tombés sur tout le pourtour, 40mm minimum, avec contreplis à 45°. Dosseret arrière. o En sous face du plateau supérieur, panneau bois mélaminé 2 faces + tous chants. NOTE : L'assemblage du dessus sur le bâti sera réalisé à l'aide de goujons inox soudés et écrous borgnes inox, non apparents. DIMENSIONS : § Longueur:: 700mm. § Largeur : 700mm. § Hauteur : 900mm.	

Repère	Désignation	Qté
	- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Dessus : Bac inox AISI304, incorporé sur plan de travail : - dimensions : 400x400x250mm, - angles verticaux et horizontaux largement rayonnés, - fond de bac penté et insonorisé, - bonde à surverse avec levier et tige de fermeture (extrémité de tige en retrait de 50mm mini de l'avant de la table), - siphon laiton chromé, ø40/49, hauteur réglable, avec culot démontable. § A fournir (pose par le Plombier), robinetterie mélangeuse EF + EC + bec orientable, à alimentations encastrées murales, type Chavonnet 5606, ou KWC 24.42.11, ou équivalent, avec excentriques et clapets anti-retour.	
3D02	Table de travail adossée avec 2 tiroirs Lg1900mm Existante Récupérée • Table de travail adossée avec 2 tiroirs Lg1900mm • Récupération du matériel sur son lieu de stockage. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Remise en conformité aux normes actuelles. • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service.	**1**
3D03	Table de travail avec 1 tiroir + étagère Lg1500mm Existante Récupérée • Table de travail avec 1 tiroir + étagère Lg1500mm • Récupération du matériel sur son lieu de stockage. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Remise en conformité aux normes actuelles. • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service.	**1**
3D04	Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm - CONSTITUTION : Suivant caractéristiques générales caniveaux de sol. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Grille : - Dimensions : 300x300mm.	**1**

Repère	Désignation	Qté
3D05	**Lave mains réglementaire** - CONSTITUTION : o Carrosserie : - Habillages extérieurs en tôle d'acier inox AISI304 ou 441, ep. 10/10ème. - Dosseret arrière en tôle d'acier inox AISI304 ou 441, ep. 10/10ème, dims 450x550x20mm env. - Volet de commande au genou sur face avant. o Dessus : - Cuve ronde en acier inox AISI304 ou 441 : § ø400mm env. § siphon laiton ø 40/49. - Col de cygne inox, avec mélangeur EF + EC (réglage manuel de la température) et bouton poussoir (réglage manuel du débit et de la temporisation) accessibles sous volet de commande. - Clapets anti-retour sur alimentations EF et EC. - ACCESSOIRES : o Distributeur de savon liquide par rejet et poussoir intégrés sur le dessus du lave-mains (réservoir sous cuve). o Distributeur d'essuie mains à usage unique fixé au dosseret inox. o Réceptacle poubelle intégré, en matériau de synthèse ou inox. o Flexibles tresse inox pour raccordements sur attentes EF et EC.	**1**
	LAVERIE VAISSELLE - F	
3F01	**Table d'entrée à rouleaux avec bac lg 2000mm** - CONSTITUTION : o Bâti : Réalisé à partir de profilés inox AISI304, ep. 20/10ème mini, soudés entre eux. o Piétement : Entièrement réalisé en tubes inox rond AISI304, soudés entre eux (raccordements montants verticaux et traverses horizontales), et sur le bâti (raccordements montants verticaux et bâti). Un soin tout particulier sera accordé à la réalisation et la finition des soudures de raccordement des différents tubes composants le piétement (qualité et fiabilité des soudures, polissage, ...). Montants : § ø 38mm mini. § Nombre : - 4 pour longueur • à 2000mm. - 6 pour longueur > à 2000mm. - En retrait de 50mm minimum sur les côtés. Traverses : § ø 28mm mini. § Hauteur libre mini sous traverses : - 200mm sous traverses latérales. - 300mm sous traverse longitudinale. Vérins : § De type Camloc ou équivalent, en acier inox AISI304, à filetage non apparent. o Dessus : Plateau en tôle d'acier inox AISI304,ep. 20/10ème mini. Sur 3 côtés, bords moulurés avec double pli formant cuvette, destinée à recevoir les cadres support rouleaux, + bords tombés avec contreplis à 45°. Bord tombé de profil adapté pour jonction lave-vaisselle rep. 4F01.	**1**

Repère	Désignation	Qté
	- DIMENSIONS : § Longueur : 2000mm env. (à adapter à la configuration et l'espace disponible) § Largeur : 600mm. § Hauteur : 900mm. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o 1 tampon vide déchets caoutchouc, ø250mm, amovible. Emplacement suivant plan PROJET. o 1 bac de prélavage en acier inox AISI304. § Dimensions : 500x400x250mm. § Angles verticaux et horizontaux largement rayonnés. § Fond de bac penté et insonorisé. § Siphon laiton ø 40/49. § Emplacement suivant plan PROJET. o Douchette de prélavage sur mélangeur monotrou EF + EC type Chavonnet 5630, ou KWC 24.41.60, ou équivalent, avec clapets anti-retour intégrés à la robinetterie. Prévoir tube inox rond (fixation au sol par platine inox vissée, ou sur le châssis de la table d'entrée) pour renfort colonne douchette. o Au niveau du bac de prélavage, mini rouleaux libres P.V.C., montés sur roulements à billes, fixés sur le bord mouluré (vis non apparentes). o Rouleaux P.V.C., résistants aux hautes températures, montés sur cadres inox modulaires et amovibles (passage en machine pour lavage). - ACCESSOIRES : o Panier filtre à déchets, en tôle d'acier inox perforée, amovible, en fond de bac. o Flexibles tresse inox pour raccordements sur attentes EF et EC.	
3F02	**Etagère murale stockage casiers** - CONSTITUTION : o Consoles : - En tubes ou profilés inox AISI304 ou 441. - Fixation murale non apparente. o Étagères : - 1 étagère en tubes inox AISI304 ou 441pour stockage vertical de casiers sur chant. - DIMENSIONS : § Longueur : 1100mm. § Largeur : 500mm. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Hauteur d'installation à déterminer en accord avec les utilisateurs.	**1**
3F03	**Table de sortie lisse** - CONSTITUTION : o Bâti : Réalisé à partir de profilés inox AISI 304, ep. 20/10ème mini, soudés entre eux.	**1**

Repère	Désignation	Qté
	o Piétement : Entièrement réalisé en tubes inox rond AISI 304, soudés entre eux (raccordements montants verticaux et traverses horizontales), et sur le bâti (raccordements montants verticaux et bâti). Un soin tout particulier sera accordé à la réalisation et la finition des soudures de raccordement des différents tubes composants le piétement (qualité et fiabilité des soudures, polissage, …). Montants : § ø 38mm mini. § Nombre : - 4 pour longueur • à 2000mm. - 6 pour longueur > à 2000mm. - En retrait de 50mm minimum sur les côtés. Traverses : § ø 28mm mini. § Hauteur libre mini sous traverses: - 200mm sous traverses latérales. - 300mm sous traverse longitudinale. Vérins : § De type Camloc ou équivalent, en acier inox AISI 304, à filetage non apparent. o Dessus : Plateau en tôle d'acier inox AISI 304,ep. 20/10ème mini. § Sur 3 côtés, bords moulurés avec double pli formant cuvette pour glissement casiers de lavage 500x500mm + bords tombés avec contreplis à 45°, suivant principe général des tables et plonges. § Bord tombé de profil adapté pour jonction lave-vaisselle rep. 4F01. - DIMENSIONS : § Longueur : 1600mm env. (3 casiers utile). § Largeur : 600mm. § Hauteur : 900mm. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Évacuation par bonde et siphon laiton ø 40/49.	
3F04	Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm - CONSTITUTION : Suivant caractéristiques générales caniveaux de sol. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Grille : - Dimensions : 300x300mm.	1
3F05	Lave mains réglementaire - CONSTITUTION : o Carrosserie : - Habillages extérieurs en tôle d'acier inox AISI304 ou 441, ep. 10/10ème. - Dosseret arrière en tôle d'acier inox AISI304 ou 441, ep. 10/10ème, dims 450x550x20mm env. - Volet de commande au genou sur face avant.	1

Repère	Désignation	Qté
	o Dessus : - Cuve ronde en acier inox AISI304 ou 441 : § ø400mm env. § siphon laiton ø 40/49. - Col de cygne inox, avec mélangeur EF + EC (réglage manuel de la température) et bouton poussoir (réglage manuel du débit et de la temporisation) accessibles sous volet de commande. - Clapets anti-retour sur alimentations EF et EC. - ACCESSOIRES : o Distributeur de savon liquide par rejet et poussoir intégrés sur le dessus du lave-mains (réservoir sous cuve). o Distributeur d'essuie mains à usage unique fixé au dosseret inox. o Réceptacle poubelle intégré, en matériau de synthèse ou inox. o Flexibles tresse inox pour raccordements sur attentes EF et EC.	
	LOCAL POUBELLES - Y	
3Y01	Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm - CONSTITUTION : Suivant caractéristiques générales caniveaux de sol. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Grille : - Dimensions : 300x300mm.	1

Repère	Désignation	Qté
	Ch4 - MATERIELS LAVERIE	
	LIVRAISON BUREAU - A	
4A01	Poste de lavage et désinfection sur enrouleur mural	**1**

- CONSTITUTION :

- Poste mural.
  Dosage automatique du produit.
  Sélecteur de lavage et de rinçage.
- Tuyau flexible, ø16mm intérieur, longueur 15m mini.
  Pistolet douchette à jet réglable et arrêt automatique, raccordé au tuyau flexible par coupleur rapide.
  Enrouleur dérouleur automatique en acier inox AISI304, ou matériau de synthèse.

- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :

- L'entreprise devra prendre en compte au présent lot l'ensemble des sujétions liées à l'installation de l'enrouleur/dérouleur automatique en fonction du type de paroi d'accrochage (type de cheville adapté, renforts éventuels, …).
- Les enrouleurs/dérouleurs seront installés en hauteur (env. 170cm du sol – à préciser avec les utilisateurs).

- ACCESSOIRES :

- Flexibles tresse inox de longueurs adaptées pour raccordements sur attentes EF et EC et liaisons sortie mitigeur / enrouleur.
- Disconnecteur protégeant le réseau d'eau potable.
- Support mural pour bidon en fil inox.
- Mitigeur thermostatique EF + EC réglable, corps chromé, type PREMIX compact ou équivalent.
  Clapets anti-retour intégrés.

- RACCORDEMENTS :

- Eau : EF + EC ø16/18

LAVERIE VAISSELLE - F

4F01 — Lave-vaisselle à capot Existant Récupéré — **1**

- Lave-vaisselle à capot DIHR – modèle HT12.
- Récupération du matériel sur son lieu de stockage.
- Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP).
- Remise en conformité aux normes actuelles.
- Nettoyage.
- Installation à son nouvel emplacement et remise en service.

Repère	Désignation	Qté
4F02	**Poste de lavage et désinfection sur enrouleur mural** - CONSTITUTION : o Poste mural. Dosage automatique du produit. Sélecteur de lavage et de rinçage. o Tuyau flexible, ø16mm intérieur, longueur 15m mini. Pistolet douchette à jet réglable et arrêt automatique, raccordé au tuyau flexible par coupleur rapide. Enrouleur dérouleur automatique en acier inox AISI304, ou matériau de synthèse. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o L'entreprise devra prendre en compte au présent lot l'ensemble des sujétions liées à l'installation de l'enrouleur/dérouleur automatique en fonction du type de paroi d'accrochage (type de cheville adapté, renforts éventuels, …). o Les enrouleurs/dérouleurs seront installés en hauteur (env. 170cm du sol – à préciser avec les utilisateurs). - ACCESSOIRES : o Flexibles tresse inox de longueurs adaptées pour raccordements sur attentes EF et EC et liaisons sortie mitigeur / enrouleur. o Disconnecteur protégeant le réseau d'eau potable. o Support mural pour bidon en fil inox. o Mitigeur thermostatique EF + EC réglable, corps chromé, type PREMIX compact ou équivalent. Clapets anti-retour intégrés. - RACCORDEMENTS : o Eau : EF + EC ø16/18	**1**

Repère	Désignation	Qté

Ch5 - MATERIELS MOBILIERS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES ÉCHELLES

Caractéristiques générales des échelles :

BATI :

- En tubes carrés inox AISI304 ou AISI441, section 25x25mm mini.
- Structure en " pour les chariots standards.
  Structure en H pour chariots emboîtables à 50%.
  Structure en Z pour chariots emboîtables à 80%.
- Assemblage par coins aluminium avec revêtement époxy.

GLISSIERES :

- En tôle d'acier inox AISI304 ou AISI441.
- Ergots de maintien des grilles aux extrémités.
- Espacement entre glissières : suivant spécifications.

ROUES :

- 4 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, dont 2 avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé.
- Roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement.
- Bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant.

Dimensions :

- Suivant spécifications.

Caractéristiques spécifiques :

ÉCHELLES GN1/1 :

suivant principe général, plus :

- Glissières :
  - Prévues pour recevoir des bacs ou grilles GN1/1, GN1/2 et GN 1/3 (entrée 325mm).
  - Pas de 67mm mini.
- Dimensions :
  - Longueur : 450mm environ.
  - Largeur : 650mm environ.
  - Hauteur : 850 à 1800mm suivant capacité.

Repère	Désignation	Qté
	PRODUITS ENTRETIEN - B	
5B01	Rayonnage duralinox 4Nx largeur 500mm	1

- CONSTITUTION :

- Échelles :
  - Profilés en duralinox anodisé, avec renforts en duralinox anodisé.
  - Perforations pour taquets supports, pas de 150mm environ.
  - Vérins de mise à niveau en matériau inoxydable.
- Longerons :
  - Profilés en duralinox anodisé.
  - Emboîtage sur taquets supports.
- Plateaux :
  - Constitués d'éléments amovibles en duralinox.
  - Lavables en machine.
  - Charge admissible par plateau : 160kg minimum.

- DIMENSIONS :

§ Longueur : 1,60m.l.
§ Largeur : 500mm.
§ Hauteur : 1800mm env.

- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :

- Dans le cas d'une implantation en U ou en L, échelles et longerons seront implantés de façon à laisser libre accès aux plateaux de stockage situés dans les angles (pas de montant vertical au niveau des angles intérieurs).
- Ces rayonnages seront implantés conformément à l'implantation reportée sur le plan PROJET.
- Les dimensions et la décomposition en modules de ces rayonnages devront être vérifiés et validés par l'entreprise avant toute passation de commande, pour adaptation à l'espace disponible.

	RESERVE - C	
5C01	Rayonnage polyéthylène 5Nx largeur 500mm	1

- CONSTITUTION :

- Échelles :
  - Profilés en duralinox anodisé, avec renforts en duralinox anodisé.
  - Perforations pour taquets supports, pas de 150mm environ.
  - Vérins de mise à niveau en matériau inoxydable.
- Longerons :
  - Profilés en duralinox anodisé.
  - Emboîtage sur taquets supports.
- Plateaux :
  - Constitués d'éléments amovibles en polyéthylène ou polypropylène.
  - Lavables en machine.
  - Charge admissible par plateau : 120kg minimum.

- DIMENSIONS :

§ Longueur : 2,10m.l.
§ Largeur : 500mm.
§ Hauteur : 2100mm environ.

Repère	Désignation	Qté
	- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Dans le cas d'une implantation en U ou en L, échelles et longerons seront implantés de façon à laisser libre accès aux plateaux de stockage situés dans les angles (pas de montantvertical au niveau des angles intérieurs). o Ces rayonnages seront implantés conformément à l'implantation reportée sur le plan PROJET. o Les dimensions et la décomposition en modules de ces rayonnages devront être vérifiés et validés par l'entreprise avant toute passation de commande, pour adaptation à l'espace disponible.	
	OFFICE - D	
5D01	Échelle 20-22Nx GN1/1 - CONSTITUTION : suivant caractéristiques générales.	1
5D02	Porte sacs poubelle à cerclage flexible - CONSTITUTION : o Bâti : - en tubes inox AISI304 ou AISI441. - 2 tubes inox cintrés, avec embouts en caoutchouc non marquant. o Roues : - 2 roues pivotantes, ø80mm mini, à bandage caoutchouc non marquant. - DIMENSIONS : § Longueur : 700mm environ. § Largeur : 600mm environ. § Hauteur : 1000mm environ. - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES : o Fixation et ouverture du sac poubelle par cerclage caoutchouc, commandé par pédale (conception sans couvercle). o L'action sur la pédale déclenche l'ouverture du sac, le retrait du pied entraîne la fermeture hermétique du sac.	1
	LAVERIE VAISSELLE - F	
5F01	Chariot de service 2Nx Lg1000mm Existant Récupéré • Chariot de service 2Nx Lg1000mm. • Récupération du matériel sur son lieu de stockage. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Remise en conformité aux normes actuelles. • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service.	1

Repère	Désignation	Qté
5F02	**Container à déchets polypropylène mobile 75l** - CONSTITUTION : o Container : - En polypropylène, cylindrique. - 2 poignées de préhension. - Couvercle en polypropylène. o Socle support : - Socle support en polypropylène. - 4 roues pivotantes à bandage caoutchouc non marquant. - DIMENSIONS : § Diamètre : 500mm environ. § Hauteur : 700mm environ (sur socle).	**1**
	VAISSELLE PROPRE - G	
5G01	**Chariot 200 assiettes + couverts 1 face** - CONSTITUTION : o Châssis : - En tubes carrés inox AISI304 section 25x25mm mini. - Assemblage par coins aluminium avec revêtement époxy. o Fond : - En tôle d'acier inox AISI304, ep. 15/10ème minimum. - Hauteur de chargement ergonomique (env. 600mm du sol). o Grilles : - 2 grilles de séparation en fils inox AISI304, amovibles. - Grille frontale en fil inox AISI304, amovible. o Roues : - 4 roulettes pivotantes antistatiques ø125mm, à corps et flasque polyamide ou inox, dont 2 avec frein suiveur double action en polyamide ou acier estampé - Roulements à billes sur moyeu et axe de pivotement. - Bandage polyuréthane ou caoutchouc antistatique et non marquant. - DIMENSIONS : § Longueur : 1100mm environ. § Largeur : 500mm environ. § Hauteur : 1350mm environ. - ACCESSOIRES : o Support en profilés inox AISI304, soudés sur le châssis, destiné à recevoir 1 bacrangement couverts 4 cases GN1/1 et 3 bacs inox GN1/3 prof. 100mm. o Housse de protection anti-poussière.	**1**

Repère	Désignation	Qté
5G02	Chariot de service 2Nx Lg8300mm Existant Récupéré • Chariot de service 2Nx Lg830mm. • Récupération du matériel sur son lieu de stockage. • Révision complète (voir § Matériels existants récupérés – p. 8 du présent CCTP). • Remise en conformité aux normes actuelles. • Nettoyage. • Installation à son nouvel emplacement et remise en service.	**2**

Repère	Désignation	Qté

Ch6 - DOTATION PLATERIE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES GRILLES INOX

Caractéristiques générales :

CADRE :

- En fil inox AISI304 - AFNOR Z6CN18.09.
- ø 7mm minimum.

TRAVERSES :

- Inox AISI304 - AFNOR Z6CN18.09.
- ø 7mm minimum.

FILS :

- Inox AISI304 - AFNOR Z6CN18.09.
- ø 4mm minimum.

Dimensions :

- GN1/1, GN2/1 ou 600x400mm, suivant spécifications.

Spécifications complémentaires :

GRILLES GN1/1 :

suivant principe général plus :

- Fils : 20 fils transversaux.
- Traverses : 1 traverse longitudinale.

GGN11	Grille inox GN1/1	**20**

- CONSTITUTION : suivant caractéristiques générales.

Repère	Désignation	Qté
	Ch7 - PRESTATIONS D'INSTALLATION	
	NOTE Les prestations d'installation décrites dans les paragraphes suivants seront impérativement détaillées dans le cadre du bordereau quantitatif joint au présent dossier. En aucun cas elles ne seront intégrées dans les prix unitaires des matériels sous peine de voir l'offre rejetée pour non-conformité.	
PRÉPA	Documents Préparation Chantier Conformément aux prescriptions du chapitre C.C.T.P. LOT ÉQUIPEMENTS DE CUISINE, l'entreprise indiquera le montant forfaitaire correspondant à la réalisation et la diffusion des documents nécessaires à la préparation de son intervention, à savoir : § Mise au point du P.P.S.P.S., et modifications éventuelles jusqu'à obtention de l'accord du coordonnateur SPS. § Réalisation et diffusion des plans d'attentes et de réservations pour les matériels décrits au présent lot. Voir § "Plans d'Attentes et de Réservations" du C.C.T.P. pour spécifications complémentaires. § Réalisation d'un dossier regroupant l'ensemble des documentations commerciales et techniques en français des matériels neufs prévus au présent lot. Voir § "Cahier de Matériels" du C.C.T.P. pour spécifications complémentaires.	**1**
INSTA	Livraison – Installation - Mise en service L'entreprise prévoira dans son chiffrage le montant nécessaire à : o la livraison, l'installation, et la mise en service des matériels neufs, o la dépose, l'entreposage, la révision (compris remise aux normes actuelles le cas échéant), l'installation (compris toutes sujétions d'adaptations éventuelles à la nouvelle implantation) des matériel réutilisés, décrits au présent lot, conformément aux prescriptions contenues dans le présent dossier, et dans le respect de la réglementation et des règles de l'art. NOTE : La mise en service intègre l'assistance des utilisateurs au premier service.	**1**

Repère	Désignation	Qté
INFO	**Information du personnel** L'entreprise devra prévoir ½ journées d'information sur le fonctionnement, l'utilisation et l'entretien des matériels figurant au présent lot pour le personnel utilisateur du restaurant scolaire de Montferrand le Château (25). Par information, il faut entendre : o explication complète du fonctionnement, o démonstrations de mise en route et utilisation, o démonstrations de nettoyage journalier et entretien périodique. Pour certains matériels, la présence d'un représentant du fabriquant pourra être exigée. Lors de la première session d'information, un classeur regroupant l'ensemble des notices d'utilisation et d'entretien des matériels neufs prévus au présent lot sera remis aux utilisateurs. Chaque session d'information du personnel fera l'objet d'un rapport des points traités, complété d'une liste précisant le nom et la qualité des personnes ayant assisté à cette formation.	**1**