

Maître d'Ouvrage

**LYCEE DU PARC
1 Boulevard Anatole France
69006 LYON**

MISE EN PLACE MATERIEL DE CUISINE

**DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

LOT : EQUIPEMENTS DE CUISINE

Ingénierie de la restauration

ACI

199, Rue Francis de Pressensé

69200 VENISSIEUX

Tél : 04.72.12.00.28

E-mail : aci.clement@wanadoo.fr

Dossier N° 00766 Indice 1

Août 2017

SOMMAIRE

Chapitre 1. Généralités.....	4
1.1. Qualification de l'entreprise.....	5
1.2. Mémoire technique.....	5
Chapitre 2. Données de cadrage.....	6
2.1. Lieu de réalisation.....	6
2.2. Mode d'organisation.....	6
2.2.1. Typologie des convives.....	6
2.3. Description des installations.....	6
2.4. Réglementation applicable à l'établissement.....	6
Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot.....	8
3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché.....	8
3.2. Documents à fournir.....	9
3.3. Approvisionnement du chantier.....	9
3.4. Planning des travaux.....	10
3.5. Les équipements.....	10
3.6. Formation du personnel.....	10
3.7. Nettoyage du chantier.....	10
3.8. Risques de Chantier.....	10
3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité.....	10
Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements.....	12
4.1. Equipements.....	12
4.2. Caractéristiques particulières imposables a tous les appareils.....	13
4.3. Contrat d'entretien.....	13
4.4. Mode d'exécution des travaux.....	13
4.5. Garantie.....	14
4.6. Hygiène.....	14
4.7. Signalétique.....	15
5. Prescriptions techniques liées aux raccordements.....	16
5.1. Raccordement.....	16
5.1.1. Relatives à la plomberie.....	16



5.1.2.	Relatives à l'électricité	16
5.1.3.	Dispositions particulières	17
5.2.	Repérages des matériels et canalisations	17
5.3.	Accès aux matériels	17
5.4.	Résistance à la corrosion	17
5.5.	Equipement électrique	17
5.6.	Dossier D.O.E.	17
6.	Essais, contrôle & réception des ouvrages	19
6.1.	Autocontrôles.....	19
6.2.	Généralités	19
6.3.	Réception	20
Chapitre 7. Limite de prestations – Equipements Cuisine		21
Chapitre 8. Liste des Equipements		22
Chapitre 9. Caractéristiques des Equipements.....		23
Chapitre 10. Caractéristiques Particuliers - Equipement		24
certificat de visite.....		28



Chapitre 1. Généralités

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières [C.C.T.P] a pour objectif de définir la nature, la qualité et les conditions de mise en œuvre des prestations à fournir au titre du **Lot Equipements de Cuisine** dans le cadre de l'opération de **restructuration de la cuisine du Lycée du PARC à LYON..**

Le chantier se déroule en période de vacances scolaires

Ce présent document renseigne l'opérateur économique sur l'ampleur des travaux à effectuer et sur la nature et la qualité des matériaux à employer. Cette description n'a pas un caractère exhaustif ; aussi, il s'ensuit que **l'opérateur économique devra exécuter, comme étant intégré dans son offre de prix, sans exception ni réserve, tous les travaux de sa profession nécessaires et indispensables pour le complet et parfait achèvement de l'ouvrage.**

Toutes sujétions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement, de sécurité et d'entretien. L'entrepreneur doit des installations complètement terminées et ceci dans les moindres détails.

En l'occurrence, l'adjudicataire du présent lot ne pourra jamais arguer que des erreurs ou omissions aux plans et à la DPGF puissent la dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l'objet d'une demande de supplément de prix.

L'entreprise aura à sa charge les vérifications des calculs et dimensionnement décrits. Toute prestation décrite dans le présent C.C.T.P, est à considérer comme un minimum et donné à titre indicatif. L'entreprise fera par au Bureau d'études de tout problème éventuel pour la réalisation de sa réponse.

La mission confiée au **bureau d'études ACI** est une mission de base au sens de la LOI MOP 93. Le dossier d'exécution est à la charge de l'entreprise adjudicataire. Ce dernier comprendra : les études de dimensionnement ainsi que les plans d'exécution et de chantier.

L'entreprise sera réputée avoir pris connaissance de l'ensemble des pièces marchés y compris des CCTP des autres corps d'état, avant la rédaction de son offre.

L'entreprise dispose des éléments suivant pour établir son offre :

- Cahier des clauses techniques particulières _ Objet du présent document.
- Plan au 50^{ème} – Format A3 Lot Equipements de Cuisine,
- D.P.G.F,
- Tableau des Marques et Types,
- CCAP
- Règlement de consultation

L'adjudicataire devra, dans l'exécution des prestations qui lui incombent, se conformer aux clauses, conditions et prescriptions des documents techniques, normes françaises et normes techniquement équivalente et de la réglementation en vigueur et entre autres :

- Des arrêtés, circulaires et décrets en vigueur,
- Des normes françaises homologuées ou non,
- Des documents techniques unifiés,
- Des directives européennes,
- Des règles de l'art et des préconisations des différents acteurs publics ou privés [Direction Départementale de la Protection des Populations, etc....]



L'entreprise ne saurait se prévaloir de l'absence de référence à un texte réglementaire pour prétendre s'y soustraire. Si au cours des travaux de nouveaux règlements ou normes entrent en vigueur, l'adjudicataire du présent lot est tenu d'en référer par écrit au Maître d'ouvrage.

Il s'ensuit que les plans d'Exécution des Ouvrages sont établis par l'opérateur économique dans le cadre de son engagement auprès du maître d'ouvrage.

Dans l'éventualité où l'entreprise envisagerait de sous-traiter une partie des ouvrages, cela devra être mentionné dans l'offre.

Toute offre d'entreprise vaut acceptation des contraintes de planification imposées et engagement du maintien d'un effectif de main d'œuvre suffisant pour y parvenir.

1.1. Qualification de l'entreprise

Les qualifications professionnelles, préconisées ci-dessous, pour la réalisation des travaux du présent lot sont un gage d'une certaine capacité technique d'un entrepreneur à réaliser une prestation avec un niveau de technicité défini :

- Qualifications QUALICUISINES pour les travaux sur les équipements de cuisine.

Cela reste une préconisation en l'absence de qualification, l'entreprise fournira des références adéquates avec le présent projet.

1.2. Mémoire technique

L'entreprise devra joindre lors de la remise de son offre **un mémoire technique relié** permettant d'appréhender ses capacités, sa méthodologie et la valeur technique de son offre.

Le mémoire technique comprendra, à titre indicatif et cela à minima :

- Les moyens humains affectés à la prestation ou aux travaux,
 - Organigramme de l'équipe, curriculum vitae (CV)
 - Nombre de personnes et fonctions, rôle au sein du présent projet.
- Les moyens matériels affectés à la prestation ou aux travaux
 - Eventuellement les moyens affectés par les sous-traitants.
- Les contraintes pour l'exécution des prestations ou travaux,
- Les dispositions prises par l'entreprise pour respecter les exigences du DCE,
- La méthodologie de mise en œuvre et la gestion des déchets de chantiers,
- Les avantages et les atouts de l'offre, par rapport aux demandes de base du CCTP



Chapitre 2. Données de cadrage

2.1. Lieu de réalisation

**Lycée du PARC
1 Boulevard Anatole France
69006 LYON**

2.2. Mode d'organisation

- Production sur place – Fonctionnement en liaison chaude
- 1200 rationnaires
- Service via 2 lignes distribution,
- Durée du repas comprise entre 30 et 45 minutes, deux rotations de salle à manger,

2.2.1. Typologie des convives

- Lycéen,
- Commensaux.

2.3. Description des installations

Le plan d'aménagement proposé correspond à la solution retenue. L'entrepreneur n'a pas à apporter de modification.

Les dimensions indiquées ci-après permettent le respect du plan d'implantation; les entrepreneurs retenus devront prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions à vérifier en cours de chantier.

Les fiches techniques détaillées ainsi que tous les documents techniques concernant les matériels seront fournis avec l'offre de l'entrepreneur.

L'énergie utilisable est :

- L'électricité tension 240/400 Tri +T+N.
- La cuisine est alimentée en eau chaude sanitaire à 55° C.

Rappel important

A partir des attentes : électricité, eau froide, eau chaude, eau usées, toutes les prestations sont à la charge de l'entreprise. Dans le cas où des prestations complémentaires seraient nécessaires, les entreprises devront les prévoir dans leur offre. Aussi il est impératif que l'adjudicataire réceptionne ses supports, et suive son chantier.

2.4. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant à la restructuration de la cuisine au sein du Lycée du PARC est de satisfaire aux textes et normes suivantes :

- A l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997.
- Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point).
- A l'extrait du CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME _ Partie législative.
- Au code du travail
- Règlement CE n°178/2002 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 dans les établissements de restauration collectives à caractère sociale
- Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale



- ❑ Règlement CE n°854/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine
- ❑ Norme NF Hygiène pour les équipements



Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot.

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

Le titulaire du lot devra vérifier dans le cadre du planning général, les implantations, les caractéristiques, les dimensions des percements et ouvrages de structure (besoins et nature des fluides, caniveaux, siphons, socles, décaissés, dimensions des appareils, des compresseurs) nécessaires à l'exécution de ses installations, qui seront réalisés, sous sa responsabilité, suivant le planning général et qui sont nécessaires à ses raccordements en fluides, (EC/EF/EU, GAZ et électricité), laissés au droit ou à proximité de ses appareils par les entreprises titulaires des lots techniques correspondants.

Les prestations à charge de l'opérateur économique comprendront en outre :

- ❑ La fourniture et la mise en place des équipements neufs décrits au présent C.C.T.P,
- ❑ Le démontage, l'évacuation des équipements non réutilisés
- ❑ Les essais de bon fonctionnement des installations.
- ❑ La coordination avec tous les autres corps de métier.
- ❑ Les plans de réservations et attentes demandées aux autres corps de métier.
- ❑ La vérification et la pré-réception des attentes et réservations demandées aux autres corps de métier y compris pour les équipements en dotation.
- ❑ La réalisation de tous percements inférieurs à 100mm de diamètre en parois de toute nature.
- ❑ Le rebouchage et le calfeutrement au degré coupe-feu requis dans toutes les parois de toute nature de toutes les réservations réalisées et demandées.
- ❑ La fourniture et la mise en œuvre de tous les matériaux et matériels nécessaires à la réalisation de l'installation.
- ❑ L'amenée et le repliement de tout appareil nécessaire à la réalisation des travaux.
- ❑ Les raccordements des appareils fournis par l'opérateur économique et récupérés; tous les fluides étant amenés par les différents corps d'état (électricité, eau froide, eau chaude et eaux usées).
- ❑ La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais
- ❑ L'enlèvement quotidien des emballages et gravois provenant des installations.
- ❑ Le nettoyage des parois et sol avant l'installation des appareils
- ❑ Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux.
- ❑ La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils.
- ❑ La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur.
- ❑ La garantie pièces, main d'œuvre et déplacement.
- ❑ La présence à l'ensemble des réunions de chantier,
- ❑ La réalisation et la fourniture des DOE en exemplaires suffisant.
- ❑ Assistance technique et la garantie des fabricants pour l'installation et la mise en service des équipements,
- ❑ Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent lot, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : faux plafond, luminaires, etc...) la manutention nécessaire est réputée incluse au présent lot.
- ❑ L'entrepreneur doit fournir l'ensemble des éléments de finition.

Au cours de la **période de préparation**, l'adjudicataire (l'installateur) du lot devra :

- ❑ S'informer, se coordonner et s'assurer auprès du Maître œuvre sur les points d'amenées, d'évacuations et de réservations des fluides (alimentation en eau chaude, froide, vidange, électricité, gaz ...).
- ❑ Fournir au Maître d'œuvre les plans de détails des ouvrages, établis en relation avec le constructeur, à partir des plans, coupes, et dessins du projet avec les précisions nécessaires aux réservations et attentes éventuelles. Faute de quoi les travaux entraînés par l'absence de ces documents seraient entièrement à la charge de l'entreprise intéressée.



- ❑ Au fur et à mesure de l'avancement des travaux, l'entreprise est tenue de surveiller et de vérifier toutes les réservations des autres corps d'état ayant une incidence sur son installation (Gros Œuvre, Electricité, Sanitaire, Carrelage...). En cas de malversations constatées des autres lots l'entreprise est tenue d'en référer au Maître œuvre, **l'entrepreneur procédera ainsi à la réception de ces supports.**
- ❑ Le titulaire du lot devra travailler en bonne intelligence avec les titulaires des autres lots dans le cadre de la coordination de l'ensemble du chantier, et veiller à l'exécution des modifications éventuelles et des incidences qui en découlent.
- ❑ **Aucune créance de livraison de fournisseur** ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.
- ❑ A aucun moment durant le chantier, le titulaire du lot ne pourra prévaloir d'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui incombant, ou pour ne pas fournir des renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires aux autres corps de métier pour la poursuite de leurs travaux ou autres informations.
- ❑ Le titulaire du lot devra assister personnellement aux différentes réunions et visites de chantier et y consacrer tout le temps nécessaire. En cas d'empêchement, il devra se faire remplacer par un collaborateur qualifié au courant du chantier et ayant pouvoir de signature pour engager son entreprise. Les absences à ces réunions seront sanctionnées.
- ❑ Il est rappelé que l'entrepreneur devra assurer lui-même la protection de son matériel et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols pendant la durée des travaux, c'est-à-dire jusqu'à la date de réception de ces derniers.
- ❑ Une attention particulière est demandée à l'entreprise concernant le respect de la protection des ouvrages des autres corps d'état. Toute dégradation des ouvrages sera reprise ou refaite pour le compte de l'entreprise fautive. Toutes les dispositions seront prises pour avoir une protection mécanique adaptée des ouvrages.

3.2. Documents à fournir.

Avant toutes actions et dès la notification du marché par ordre de service:

- ❑ Le PPSPS propre du présent lot,
- ❑ Tous certificats d'agrément,
- ❑ Les assurances en cours.

Avant de passer commande pour un matériel ou d'exécuter quelques travaux que ce soit, le titulaire devra fournir au Maître d'Œuvre les documents énumérés ci-après, et avoir obtenu son accord:

- ❑ A la notification de son marché, le lauréat doit fournir : Les fiches techniques des équipements de son lot, avec nomenclature et références du matériel proposé ainsi que ses agréments et ses documentations techniques.
- ❑ Le Plan de chantier d'implantation des équipements avec encombrement des appareils.
- ❑ Toutes les élévations nécessaires et plus particulièrement mais aussi pour les équipements spécifique et selon les demandes du CCTP et du **bureau d'études ACI.**
- ❑ L'ensemble des documents seront fournis en numérique au format : DWG ou compatible DXF pour les pièces graphique et/ou PDF et Formats Bureautiques pour toutes autres pièces.

Toutefois, il est rappelé que seules les diffusions papiers feront foi, diffusion à l'ensemble des lots & des prestataires de l'opération.

3.3. Approvisionnement du chantier

L'entreprise doit s'assurer des conditions d'accès et de livraison de son matériel, les coûts de livraison particuliers à cette opération seront réputés intégrés dans l'offre de prix.

L'entreprise doit être assurée de la possibilité et de la certitude de pouvoir approvisionner régulièrement son chantier.

Aucune créance de livraison de fournisseurs ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.



3.4. Planning des travaux

Le démarrage des travaux sera signifié aux entreprises par ordres de services établis sur décision du Maître d'ouvrage.

L'entreprise fournira dès le début du chantier un planning détaillé des différentes tâches faisant apparaître la durée totale de son intervention, la durée par phase de travaux, le nombre de personnel par phase présent simultanément sur le chantier, ainsi que les délais d'approvisionnement.

3.5. Les équipements

Livraison, mise en place, installation, raccordements, essais et mise en service des matériels neufs, suivant liste ci jointe au présent document.

L'entreprise retenue aura à sa charge la livraison suivant les moyens dont dispose le bâtiment, ils sont de la responsabilité du lauréat, de vérifier les modalités d'accès au site et locaux.

3.6. Formation du personnel

L'entreprise retenue doit prévoir l'instruction des utilisateurs en situation d'exploitation.

Ces instructions comprendront de plus la fourniture de la documentation, notices techniques d'entretien, d'utilisation nécessaire à une parfaite connaissance et maintenance des installations.

Après essais, si les installations ne répondaient pas aux conditions définies et imposées dans le présent document, le Maître d'Œuvre se réserve le droit de faire exécuter toutes les modifications nécessaires par toute entreprise de son choix, les frais afférents à la réalisation de ces travaux étant intégralement à la charge du titulaire défaillant.

3.7. Nettoyage du chantier

L'entreprise titulaire du lot « Equipement de cuisine » devra pour ce qui le concerne impérativement évacuer tous les emballages, caisses, palettes, etc... ayant servi aux approvisionnements de façon journalière, de manière à ne créer aucune gêne à la bonne exécution du chantier en phase terminale notamment.

L'entreprise doit la propreté de son chantier et de ces installations. La gestion, l'évacuation et l'élimination sélective ou le retraitement de ses déchets conformément à la loi en vigueur ou à la réglementation du présent chantier.

L'entrepreneur doit le nettoyage complet en fin de chantier de toutes ses installations et équipements avant la désinfection par les utilisateurs. Les ultimes protections (films, adhésifs) seront de même évacuées avant la réception et la mise en service.

Pour rappels lors du nettoyage de fin de chantier, l'utilisation de produit à base de chlore et d'acide sont à proscrire.

3.8. Risques de Chantier

L'attention des installateurs est attirée sur le fait que, leur intervention se situant à la fin des travaux, ils devront prendre toutes précautions afin d'éviter toutes détériorations des ouvrages en finition : cadres de portes, carrelage, revêtement muraux, faux-plafond, etc...

Dans le cas d'une dégradation, les réparations éventuelles seront à la charge et frais de l'entreprise fautive.

3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité

Chaque entrepreneur aura à charge d'obtenir tous les renseignements utiles pour l'exécution de ses travaux, de se soumettre à toute vérification et visite des agents de services du lieu de réalisation, et fournir tous documents et pièces justificatives qui lui seraient demandés.



En particulier, l'entrepreneur devra

- ❑ Obtenir les accords nécessaires, avant toute exécution de travaux et ultérieurement après leur réalisation.
- ❑ Prendre à sa charge tous les essais prescrits.
- ❑ Etablir les dossiers administratifs et les remettre au Maître d'Œuvre pour accord et signature.
- ❑ Prendre à sa charge tout supplément de fourniture et main œuvre nécessaire à la mise en conformité des installations, découlant des règlements en vigueur, en sus des prestations déjà prévues.



Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements

4.1. Equipements.

Il sera fait exclusivement usage de matériel neuf, de première qualité, et facilement remplaçable dans des délais le plus court possible. Tous les matériels faisant l'objet de normes ou d'agrément devront être conformes à ceux-ci.

Le présent cahier des charges s'évertue à donner une description de type performant et exigent des équipements à mettre en place en indiquant au mieux la qualité de fabrication attendue.

Les équipements utilisés devront être neufs et de premières qualités, conformes aux normes et décrets en vigueur et exemptes de tous vices visibles ou cachés, installés avec tout le soin nécessaire, dans les conditions de sécurité requises, en tenant compte des recommandations des fabricants et selon les règles de l'art.

Le présent C.C.T.P définit pour chacun des équipements, un niveau de qualité, de performance, et une aptitude fonctionnelle précise. L'équipement ou le matériau proposé devra respecter l'esprit général du cahier des charges, et posséder au minimum les niveaux qualitatifs et performants indiqués dans le présent descriptif.

Ces références ne devront pas être accompagnées de qualificatifs **tel que, ou similaire**.

Les dimensions des appareils mentionnées dans le C.C.T.P, doivent être respectées sinon s'en rapprocher étroitement, en fonction des dimensions des fabricants, sans jamais remettre en cause les capacités, les rendements demandés, ainsi que l'implantation définis par le BET.

La notion de matériel ou matériau « équivalent » sous-entend également des qualités de fiabilité et de maintenance. A ce titre, l'entreprise fournira impérativement pour chacun des matériaux ou équipements sa marque et son type précis.

Pour cela, l'entreprise devra impérativement compléter les fiches de renseignements annexées au présent document lors de la remise de son offre et joindre impérativement tout document techniquement justifiant ses choix et en outre d'apprécier les caractéristiques complètes des équipements proposés, **faute de quoi l'analyse de l'offre ne pourra être faite.**

En outre, quelques soient les matériels proposés par l'opérateur économique, il ne sera acceptée qu'une seule marque de matériel par famille de matériel : froid, inox, distribution, cuisson verticale, cuisson horizontale. Ceci d'une part, pour faciliter les opérations ultérieures de maintenance et d'entretien des équipements et d'autre part, par volonté esthétique d'uniformisation des équipements hors cas spécifiques : sauteuse multifonction, lave batterie par exemple.

Tous les équipements devront être garantis par le fabricant pour l'utilisation et la fonction envisagée.

Dans le cas où aucun label n'est défini, il sera exigé des fiches techniques et rapports des laboratoires agréés. L'emploi de matériaux ou procédés nouveaux sera subordonné à l'avis technique d'un organisme officiel et d'un bureau de contrôle.

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

L'entreprise adjudicataire du présent lot, devra prévoir à chaque fois que nécessaire un adoucisseur d'eau sur les appareils, si besoin, en fonction de la dureté de l'eau distribuée.

Les clés des appareils ou meubles, de même que les accessoires de petit volume nécessaires au fonctionnement seront remis à l'utilisateur en présence du maître d'ouvrage et feront l'objet d'un récépissé de réception afin d'éviter tout litiges.



L'entreprise demeurera responsable des accidents qui pourraient résulter de la fabrication de ses équipements, de leur installation ainsi que les dommages et intérêts qui pourraient être réclamés par suite à ces accidents.

Toute la visserie de fixation des appareils sera obligatoirement en inox et toujours au maximum non apparente.

La robinetterie posée sera de première qualité, titulaire de la marque NF ROBINETTERIE et munie de clapet anti-retour NF/DIN et de filtre. Les têtes seront à clapet à mécanisme hors d'eau, à plein débit en ¼ tour et la butée antifricition. Les becs seront munis de brise-jet.

Fournir les nuanciers de couleur permettant au maître d'ouvrage et à la maîtrise d'œuvre de choisir un coloris [façade de meuble de distribution, accessoires de panneau isotherme, porte, etc...].

4.2. Caractéristiques particulières imposables a tous les appareils

Pour tous les appareils mis en place dans l'office, les spécifications et normes de sécurité et d'hygiène en vigueur sont exigées. Tous les matériaux utilisés et leurs ajouts en liaisons éventuels sont de type alimentaire, l'usage de l'amiante est interdit.

Important

Des couvre joints des bandeaux d'habillage devront être fournis et installés par les entreprises retenues dans tous les cas où le montage nécessite cette intervention, pour assurer le respect de l'hygiène.

4.3. Contrat d'entretien

L'entreprise doit prévoir dans son offre en fin d'année de parfait achèvement une visite pour la maintenance et le nettoyage de l'ensemble des équipements du marché.

4.4. Mode d'exécution des travaux

Tous les travaux seront exécutés dans les règles selon les meilleurs techniques et pratiques en usage. L'installateur devra mettre en œuvre tous les moyens matériels et le personnel qualifiés suffisants pour exécuter ses travaux en fonction de chaque tâche spécifique et pour respecter les délais prévus.

L'entreprise devra se rendre à l'ensemble des réunions de chantiers organisées, par la maîtrise d'œuvre et le coordinateur.

L'entrepreneur devra surveiller les travaux de façon suivie et maintenir sur le chantier un responsable habilité à recevoir tous les ordres ou instructions provenant du maître d'œuvre. Il devra assurer, pendant toute la durée des travaux, une coordination constante dans les études et l'exécution des travaux.

Au moment opportun de la phase chantier et/ou sur demande du BET, l'entreprise titulaire du présent lot réalisera la vérification des réservations nécessaires à la mise en œuvre de ses ouvrages [type et positionnement des arrivées de fluides, des hottes, des caniveaux et siphons de sol, supports, cloisons, décaissé de dalle, etc...] L'entreprise aura alors un délai de huit jours pour effectuer un rapport détaillé à la maîtrise d'œuvre, qui considérera sans observations notoire, que ces réservations sont validées.

L'installateur restera en liaison constante avec le maître d'œuvre et établira tous les détails d'exécution complémentaires pouvant s'avérer nécessaires. Ces plans seront soumis à l'approbation préalable du maître d'œuvre avant exécution.



4.5. Garantie

La durée de la garantie est **de 2 ans** pièces et main d'œuvre à partir de la date de réception des appareils, sauf indication contraire dans les pièces de consultation.

L'entreprise sera tenue d'entretenir son installation en bon état de fonctionnement pendant la période comprise entre l'achèvement des travaux et la fin de l'année de garantie de parfait achèvement.

Pendant ce délai, il devra remplacer à ses frais toutes les pièces qui viendraient à manquer par vice de construction, défaut de matière, vice de montage, usure anormale, sauf le cas d'utilisation défectueuse.

S'il survient pendant le délai de garantie une avarie dont la réparation incombe à l'installateur, un procès-verbal détaillé sera dressé et lui sera notifié. S'il négligeait de faire cette réparation dans le délai fixé par le maître d'œuvre, l'avarie sera réparée d'office à ses frais. Si l'avarie est réparée par l'installateur, le délai de garantie sera prolongé pour les organes importants réparés ou ceux qui en dépendent sans pouvoir dépasser six mois.

En complément de cette garantie de base, l'adjudicataire s'engage dans son offre à une disponibilité des pièces de dépannage des appareils sous 48 heures.

La période de garantie porte sur 2 ans à compter de la date de réception [garantie pièces, main d'œuvre et déplacements] sur tous les équipements [contre tous vices de fabrication].

La période de garantie porte sur 2 ans à compter de la date de réception de l'installation et le raccordement des équipements.

Durant la période de garantie, l'entreprise est tenue de remédier à tous désordres nouveaux, y compris minimes, et doit procéder à ses frais [pièces, main d'œuvre et déplacements] au remplacement ou à la réparation de tout élément défectueux de l'installation.

Cette garantie ne couvre pas : les réparations qui seront les conséquences d'un abus d'usage et les dommages causés par un tiers.

4.6. Hygiène

Tous les équipements proposés devront être conçus pour favoriser les opérations de nettoyage et de désinfection.

- ❑ Les différentes surfaces en contact avec les aliments devront être lisses, lavables, imputrescibles et non toxique.
- ❑ Les têtes de vises seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisses.
- ❑ L'ensemble des tables, plonges, et autres équipements en contact avec les denrées posséderont des angles largement arrondis,
- ❑ Les bords seront correctement ébavurés et non coupant. Les équipements ne devront en aucun cas représenter un quelconque danger de blessure lors de leurs utilisations ou lors des opérations de nettoyage.
- ❑ Dans toute la mesure du possible, les parties extérieures visibles des appareils, formeront des ensembles – monoblocs soudés, en particulier les dessus de tables, de fourneau, de self, etc.
- ❑ L'apparence des appareils devra être particulièrement soignée, notamment la hauteur des rebords de table, fourneaux, self, etc..., placés côte à côte, faute de quoi le matériel sera refusé.
- ❑ L'ensemble des roulettes, joints, bandeau de protection seront en caoutchouc non marquants, les câbles ne devront pas être apparents, les soudures seront toutes poncées, etc...
- ❑ **Soudure** : tous les cordons de soudure seront meulés et brossés soigneusement de façon à ce qu'il n'apparaisse aucune discontinuité, les soudures par point ne seront pas admises.
- ❑ Agrée NF Alimentaire, LERPAC, CNERPAC, etc...



- ❑ **Lors des opérations de nettoyage, nous rappelons que l'emploi de produit à base de chlore ou d'acide est interdit en zone cuisine et à proximité des équipements inox.**

4.7. Signalétique

Sur chaque appareil, une plaque signalétique devra être apposée de façon indestructible, elle devra faire apparaître, en plus des critères techniques habituels, les mentions suivantes :

- ❑ La marque,
- ❑ Le modèle,
- ❑ L'agrément aux normes françaises ou européennes,
- ❑ La date de fabrication,
- ❑ La puissance de raccordement,
- ❑ La nature de l'agent thermique employé,
- ❑ Les plaques mises en place devront être imputrescibles, positionnées et fixées de manière à ne pas être un obstacle à l'entretien et au nettoyage de l'équipement.



5. Prescriptions techniques liées aux raccordements

5.1. Raccordement

Les raccordements devront être soignés [eau, électricité, vidange, etc...]. Ils ne devront pas permettre l'accumulation de débris divers [graisse, poussières, liquides, aliments, etc...] et en aucun cas empêcher le nettoyage. Dans le cas où les arrivées de fluides sont difficilement accessibles, trop nombreuses, ou trop près des cloisons, il s'avéra nécessaire de prévoir des habillages en acier inoxydable facilement démontable.

L'arrière des appareils sera également soigné avec habillage en acier inoxydable. **Toutes sujétions permettant un nettoyage aisé seront à la charge du présent lot.**

Textes particuliers de fabrication du matériel.

Il s'assurera que les règles de construction du matériel soient conformes :

- ❑ Aux recommandations du CNEVA (LERPAC) et conforme à la norme NF.
- ❑ A la Directive 2007/19/CE du 30 mars 2007 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et plus particulièrement les constituants et la migration des matériaux et pièces.
- ❑ A l'arrêté du 21 décembre 2009, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997.
- ❑ Au règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ❑ Au règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origines animales.
- ❑ Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)

5.1.1. Relatives à la plomberie

Toutes les vannes barrages seront fournies raccordement sur attente

Les raccordements, EF, EC et EU des équipements des cuisines sont réalisés en tube cuivre écroui, assemblé par emboîtures soudées par capillarité.

En aucun cas les raccordements et/ou flexibles ne formeront des boucles propices à la légionellose.

5.1.2. Relatives à l'électricité

Dans le cas de voisinage de canalisations électriques et de canalisations non électriques, les canalisations sont disposées de façon à ménager une distance au minimum de 30 mm entre les surfaces extérieurs des canalisations.

Les canalisations électriques ne sont pas placées parallèlement au-dessous de canalisations pouvant donner lieu à des condensations telles que des canalisations de vapeur, d'eau, écoulements.

Les canalisations électriques à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, se trouvent à 0 mètre 50 minimum des conduits d'évacuation des hottes ou autres dispositifs de capteur d'air vicié, de buées ou de graisses.

Les canalisations électriques sont disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries et le cas échéant procéder au remplacement des conducteurs détériorés.

Nota: les prises de courant sont interdites de 0 à 1,20 m de hauteur au-dessus du sol fini.

Chaque appareil fonctionnant à l'électricité comprend son dispositif de coupure et de commande.

Ce dispositif n'excluant pas l'appareillage de protection situé en tête de ligne dans l'armoire générale.

Les appareils sont du type étanche.



5.1.3. Dispositions particulières

Accessibilité

Les canalisations électriques devront être disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries et le cas échéant procéder au remplacement de conducteurs détériorés.

Emplacement des appareils et fixation

Les appareils seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur entretien et, s'il y a lieu à la vérification des connexions des conducteurs. Les appareils devront être maintenus de manière à ce que les connexions des canalisations des appareils, ne soient soumises à aucun effort de traction ou de torsion, malgré les contraintes résultant de l'usage normal des appareils.

Protection des canalisations à leur entrée dans les appareils

Dans tous les cas où les règles prescrivent que les canalisations soient protégées contre les détériorations mécaniques, cette protection sera assurée d'une façon continue jusqu'à leur pénétration dans les appareils.

Une attention toute particulière sera apportée sur les presses étoupes à écrasement sur les canalisations, qui seront réalisées de façon à garantir l'étanchéité parfaite de l'appareil à alimenter.

Le titulaire du présent lot veillera à demander les protections mécaniques nécessaires.

Appareils de coupure et de commande

Chaque appareil comprendra son dispositif de coupure et de commande.

Appareils de protection

Chaque appareil comportant un moteur sera équipé d'une protection individuelle de moteur, par relais de protection thermique à déclenchement différentiel sur coupure de phase.

Cet appareillage de protection, se trouvera de préférence incorporé aux équipements. Ils pourront se trouver soit au droit du matériel à protéger, soit regroupés dans une armoire étanche à proximité du matériel.

5.2. Repérages des matériels et canalisations

L'entrepreneur devra tous les travaux nécessaires au parfait repérage de ses installations.

Les prestations comprennent

Plan d'installation, sur lesquels apparaîtront la nomenclature du matériel, les numéros devant correspondre à ceux de la DPGF.

Ces documents devront être soumis avant la pose, à l'acceptation du Maître d'Œuvre.

5.3. Accès aux matériels

Tous les matériels nécessitant un entretien seront accessibles et démontables.

L'entrepreneur est tenu de signaler au Maître d'Œuvre, la position et les dimensions des trappes et accès aux matériels qu'il doit installer.

5.4. Résistance à la corrosion

Tous les matériels employés devront être résistants à la corrosion en milieu chaud et humide, ainsi qu'aux produits de nettoyage normalement utilisés en grande cuisine

5.5. Equipement électrique

A partir des alimentations laissées en attente (puissance, pilotage et signalisation), tous les travaux sont à la charge de l'entrepreneur.

5.6. Dossier D.O.E.

Obligation est faite à l'entreprise de fournir, à la demande du Maître d'œuvre et/ou du bureau de contrôle, les P.V. et certificats de conformité de tous les matériaux et matériels.



A la demande du Maître d'œuvre, les entreprises devront fournir leurs D.O.E, en 3 exemplaires à minima.

Ils comporteront à minima:

- ❑ Les plans comme construits avec nomenclature, références, agent thermique, et puissance de chaque appareil.
- ❑ Les dossiers techniques avec sommaire détaillé de l'ensemble des fiches d'entretien et de maintenance du matériel y compris éclatés et coordonnées des fournisseurs.

Chaque dossier DOE sera présenté comme suit ; *Un dossier Papier, dans classeur "Exacompta" comprenant :*

- ❑ Les plans d'implantation et de réservations comme installé avec nomenclature du matériel sous pochette plastique.
- ❑ Le sommaire des onglets avec dénomination de chaque appareil qui sera rédigé sur le modèle de la D.P.G.F avec colonnes : Repères plan, désignation, Marque, Type, Repère onglet.
- ❑ Les onglets cartonnés de séparation, repérés suivant le sommaire ci-avant pour chaque matériel.

Un CD comportant les mêmes pièces au Format PDF.

Il est rappelé qu'aucun DGD ne sera réglé si les DOE ne sont pas remis et validés par le Maître d'œuvre.



6. Essais, contrôle & réception des ouvrages

Le contrôle de l'installation et de conformité se divise en 3 phases :

- ❑ L'autocontrôle et les essais effectués par l'entreprise,
- ❑ Le contrôle de la bonne exécution et d'obtention des résultats contractuels par la maîtrise d'œuvre.
- ❑ Les vérifications du contrôleur technique ou bureau de contrôle.

6.1. Autocontrôles

Le contrôle interne auquel est assujettie l'entreprise doit être réalisé à différents niveaux :

- ❑ Au niveau des fournitures, quel que soit leur degré de finition, l'entrepreneur s'assurera que les produits commandés et livrés sont conformes aux normes et aux spécifications complémentaires éventuelles du Marché.
- ❑ Au niveau du stockage de ses équipements,
- ❑ Au niveau de l'interface, entre corps d'état, l'entrepreneur vérifie tant au niveau de la conception que de l'exécution, que les ouvrages à réaliser ou à exécuter par d'autres corps d'état permettent une bonne réalisation de ses propres prestations.
- ❑ Au niveau de la fabrication et de la mise en œuvre, le responsable du chantier de l'entreprise vérifiera que la réalisation est faite conformément aux DTU ou règles de l'art.

Les essais officiels seront à réaliser entre la mise en service des installations et la réception, après une vérification générale de l'entreprise. L'entreprise informera le maître d'ouvrage, le maître d'œuvre, le bureau de contrôle, des dates de ces essais, afin qu'ils y délèguent éventuellement un représentant. L'installateur doit fournir tous les moyens nécessaires à ses essais : appareils, personnes qualifiées, appareil de mesure [thermomètre, manomètre, sonomètre, hygrométrie, etc].

Tous les appareils seront munis d'un certificat d'étalonnage. Ces appareils serviront à la maîtrise d'œuvre pour effectuer ces propres mesures : ils resteront sous la responsabilité de l'entreprise jusqu'au jour de la réception.

6.2. Généralités

L'ensemble des équipements sera mis en route 2 heures avant la réunion pour que le maître d'œuvre puisse effectuer l'ensemble des contrôles en présence de l'installateur. Tous les défauts de fonctionnements constatés nécessiteront un nouvel essai.

Il sera procédé à la vérification :

- ❑ De la mise en œuvre du matériel.
- ❑ De la conformité des équipements et installations au regard des prestations décrite au présent C.C.T.P
- ❑ De l'état du matériel.

Liste des vérifications et contrôles à minima et non exhaustifs :

Matériel inox

- ❑ Vérification des épaisseurs des inox et principe de fabrication
- ❑ Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions

La mise en service des installations devra être réalisée au plus tard une semaine avant les OPR. L'entreprise devra être en mesure de fournir la traçabilité sur la période de fonctionnement avant réception, permettant de vérifier également le fonctionnement du système de relevé des températures.



6.3. Réception

Pour le jour de la réception, l'entreprise devra avoir réalisé les opérations suivantes :

Mise en route et finitions

- ❑ Mise en route de l'ensemble des équipements 2 heures avant la réception
- ❑ Achèvement des finitions et installation des équipements [brosse à ongles, poubelles, grilles, glissières, etc...]
- ❑ Positionnement de l'ensemble des chariots et éléments mobile dans les locaux appropriés tel que définis sur les plans de consultation.
- ❑ Nettoyage définitif et complet de tous les équipements.

Formation du personnel

En fin de chantier, l'entreprise déléguera sur place un ou des représentant[s] qualifié[s] pour la formation du personnel de restauration et d'entretien et ce pendant une période minimale d'un **jour ouvrable**.

Principaux thèmes abordés

- ❑ Initiation aux différents processus de fonctionnement
- ❑ Les méthodes de la mise en service et de la programmation quotidienne des équipements,
- ❑ Les méthodes de programmation permanente des appareils,
- ❑ Les méthodes d'utilisation pendant le service de chacun des équipements,
- ❑ Les méthodes et les règles relatives à détecter le dysfonctionnement de chacun des appareils,
- ❑ Les méthodes de remise en fonctionnement des équipements, suite à une coupure d'alimentation ou après un dysfonctionnement mineur, ne demandant pas la nécessité d'un technicien de maintenance.
- ❑ Les règles à respecter pour assurer le bon fonctionnement de chacun des appareils,
- ❑ Les méthodes optimisant les capacités d'utilisation de chacun des appareils,
- ❑ Les méthodes d'utilisation de chacun des appareils dans le respect des règles l'H.A.C.C.P,
- ❑ Les méthodes d'entretien quotidien et / ou périodique à assurer par le personnel d'exploitation et selon le cas.
- ❑ La production et l'argumentation d'un calendrier des maintenances à assurer périodiquement, par des techniciens qualifiés, pour assurer le bon fonctionnement de chacun des appareils.



Chapitre 7. Limite de prestations – Equipements Cuisine

PRESTATIONS	LOTS
Généralités « matériels de cuisine »	
Démontage et évacuation matériel friteuses existant	A charge et Frais du lot Equipement de Cuisine
Démontage et évacuation fours mixtes existants	
Installation, raccordements matériel friteuses Transfert sur attente électrique	A charge et Frais du lot Equipement de Cuisine (câble en attente)
Installation, raccordements fourneau vitrocéramique sur attente électrique	A charge et frais du lot Equipement de Cuisine
Installation et raccordements buffet chaud et froid	A charge et frais du lot Equipement de Cuisine (câble en attente à charge et frais lot électricité)
Mise en place plots de réservation	A charge et frais du Lot Maçonnerie
Protection mécanique pour toute réservation venant du sol (Dés béton) avec remontée d'étanchéité	Hors lot Equipement de cuisine
Caniveaux et siphon de sol dans les locaux de cuisine, de dimensions adaptées	Hors lot Equipement de cuisine
Suppression réseau gaz	Hors lot Equipement de cuisine
Nettoyage de fin d'activité	A charge et frais du lot Equipement de Cuisine
Nettoyage de fin de chantier	A charge et frais du lot Equipement de Cuisine

Chapitre 8. Liste des Equipements

REP	Désignation Matériel	Quantité	Dimensions
CU1	Sauteuse polyvalente multifonction - VCC 311 Equipement existant	2	1542x914x1100
CU2	Sauteuse racleuse 180 litres Dotation Région Auvergne Rhône-Alpes	1	1455x1310x950
CU3	Four mixte 20 niveaux GN1/1 Dotation Région Auvergne Rhône-Alpes	4	879x879x1782
CU4	Module foyer rayonnant sur piétement 1000x1050 sur baie ouverte	1	1000x1050x900
CU5	Double friteuse électrique haut rendement - relevage automatique des paniers Système de filtration	3	794x885x1294
CU6	Poste de salage avec bac GN 1/1	2	
DI1	Meuble Salad'bar réfrigéré central - 7 bacs GN1/1 - Mobile	1	2605x820x900+550
DI2	Meuble Salad'bar chauffant adossé - 5 bacs GN1/1 - Mobile	1	1930x820x900+550



Chapitre 9. Caractéristiques des Equipements

BUFFET SALAD'BAR CHAUD /FROID MOBILE

Dessus : acier inoxydable AISI 304L 18/10

Bords tombés droit 60 m/m avec arrondi 20 m/m sur les 4 faces

Dépose assiettes en plexi à chaque extrémité

Cuve réfrigérée froid statique (pour le froid)

Equipé : de plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées (pour le chaud)

Façade : habillage jusqu'à 20 m/m du sol sur les 4 faces

Rampe à plateaux : 3 tubes ronds Ø30 m/m sur le périmètre du buffet

Cross d'extrémité en début et fin de rampe

Fixation sur consoles invisibles sur corps de meuble

Etagère en verre bombé centrale avec éclairage LED



Chapitre 10. Caractéristiques Particuliers - Equipement

10.1. Sauteuse Polyvalente VCC 311

Repère CU1

Quantité : 2
Dimensions : 1542x914x1100mm
Equipement existant

10.2. Sauteuse racleuse 180L

Repère CU2

Quantité : 1
Dimensions : 1455x1310x950mm
Dotation Région

10.3. Four mixte

Repère CU3

Quantité : 4
Dimensions : 879x879x1782mm
Dotation Région

10.4. Module foyer rayonnant

Repère CU4

Quantité : 1
Dimensions : 1000x1050x900mm
Module foyer rayonnant sur piétement baie ouverte
Châssis porteur en acier inox AISI 304
Dessus (encadrement) en acier inox AISI 304 épaisseur 30/10^{ème} avec bord tombé avant de 55 m/m
Habillage verticaux en acier inox AISI 304
Pieds hauteur 200m/m
4 foyers rayonnants de 300x300 sous plaque vitrocéramique de 360x620x6 montée sur Cadre inox
Commutateur et voyant de marche
Potentiomètre de réglage
Baie ouverte
TRI +N+T PUISSANCE : 16 KW

10.5. Friteuse électrique

Repère CU5

Quantité : 3
Dimensions : 794x885x1294m/m
3 blocs de 2 friteuses : soit 6 friteuses au total
Friteuse électrique avec relevage automatique
Capacité huile cuve : 20/25L
Puissance unitaire : soit 34 KW TRI+N+T
Résistances plates : pus grande surface d'échange
Résistances relevables par système rotatif : faciles à nettoyer
Système de coupure automatique : sécurité
Zone de cuisson : 2 zones de 171x394m/m
Poids : 86 avec le relevage
Cycle automatique : fonte lente par cycle séquentiel des corps gras
Régulation électronique au degré près
Cuve ouverte : 2 demi -cuves faciles à nettoyer



Cuve inox : 5 ans de garantie
Grande zone froide avec vanne de vidange de Ø32m/m
Position de la sonde au milieu des résistances et de la zone cuisson
Nettoyage à l'eau bouillante (92°C) automatique
2 demi-paniers de 1,250 kg
1 couvercle

Options et accessoires :

Relevage automatique
Système de filtration FooPrint
Placard de raccordement
Chariot à panier
U de jonction obligatoire entre 2 friteuses
Raccordement système de filtration sur alimentation friteuse

Système de filtration pour les 6 friteuses

Dimensions : 475x608x225m/m
Cuve de filtration encastrée
Cuve amovible sur rail
Tamis filtre en inox
Vidange automatique et changement instantané du filtre papier

Dotation : Poudre de filtration

Filtres papier
Brosses calibrées
Tige à déboucher

10.6. Poste de salage maintien en T°

Repère CU6

Quantité : 2

Dimensions : 397x786x1152 m/m

Rampe chauffante
Foyer radiant élément de chauffe en céramique
Interrupteur marche/arrêt
Bac GN 1/1
Unité de jonction

10.7. Meuble Salad'bar réfrigéré central

Repère DI1

Quantité : 1

Dimensions : 2605x820x900m/m + 2 rampes à plateaux
Construction en acier inoxydable 18/10 épaisseur 20/10^{ième}

Bords arrondis 20 m/m de rayon
Cuve réfrigérée froid ventilé
Capacité : 7 bacs GN 1/1
Rhabillage façade jusqu'à 20 m/m du sol sur 4 faces
+ Système d'évaporation des eaux de condensats
Pare-haleine en verre galbé
Eclairage par LED
Dépose assiettes à chaque extrémité
Equipé : 2 rampes à plateau largeur 300
Evaporateur et accessoires
Groupe logé Mono 220 V+ T Puissance : 1x2 KW
4 Roues Ø125 dont 2 avec freins

[Voir caractéristiques des équipements](#)



Mise en place : Alimentation électrique avec protection et 2 prises PC Mono 220V P 2KW
Fourniture câblerie et accessoires
Fourniture perche inox Ø42 m/m selon besoins

10.8. Meuble Salad'bar chauffant adossé

Repère DI2

Quantité : 1

Dimensions : 1930x820x900m/m+550

Construction en acier inoxydable 18/10 épaisseur 20/10ième

Bords arrondis 20m/m de rayon sur 4 faces

Rampe à plateau

Capacité : 5 bacs GN 1/1

Rhabillage sur 4 faces

Etagère chauffante bombée avec pare-haleine en verre bombé

Groupe logé Mono 220 V+ T puissance 1800W

4 roues Ø 125 dont 2 avec freins

[Voir caractéristiques des équipements](#)

Mise en place : Alimentation électrique avec protection et 2 prises PC Mono 220V P 2KW
Fourniture câblerie et accessoires

Matériel annexe :

Chariot à assiettes et ravier rehaussé avec séparation Grand modèle

NR

Quantité : 1

Dimensions : 1112x627x1098m/m

Equipé de :

Chariots pour transport d'assiettes, modèle rehaussé.

Capacité : de 188 à 232 assiettes de diamètre 23cm.

Conception en acier inoxydable.

Châssis profil carré 25x25mm. Tôle épaisseur 1.5mm.

Séparations anti-chutes amovibles.

A minima, 9 positions pour séparations possible, prévoir la fourniture de 3 séparations en inox.

Charge maximale possible : 200 kg.

Hauteur minimum de chargement par rapport au sol : 600mm.

4 roues pivotantes Ø125mm, dont 2 avec freins.

A prévoir :

- Housse de protection.

Bacs inox

NR

70 Bacs inox GN 1/1 pleins hauteur : 65m/m

60 Bacs inox GN 1/1 perforés hauteur : 65 m/m



Acceptation du présent CCTP

« Lu et approuvé »

**Le,
A,
Le candidat (signature et tampon**



CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE

Lycée du PARC

**1 Boulevard Anatole France
69006 LYON**

Mise en place matériel de cuisine

Lot Equipements de cuisine

L'entrepreneur devra se rendre compte sur place de l'état des lieux et devra prendre en compte lors de la rédaction de son offre l'ensemble des sujétions d'exécution qui en découlent.

Entreprise

Date

Représenté par

Signature Etablissement

Cachet et signature Entreprise

