

G R O S S I

ARCHITECTE

Maître d'Ouvrage

COMMUNE DE COZZANO
(CORSE DU SUD)

Opération

AMÉNAGEMENT D'UNE CUISINE
SALLE COMMUNALE "MULTI-ACTIVITES"

Phase/ Document

PRO.

DESCRIPTIF - CCTP

LOT UNIQUE

EQUIPEMENTS DE CUISINE

Date - Version

JANVIER 2018 - V1.01

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE

1. CLAUSES TECHNIQUES GENERALES DU LOT UNIQUE

L'entrepreneur du présent lot ne pourra en aucun cas se prévaloir d'une erreur ou omission concernant le présent document.

1.1 PRESENTATION DE L'OPERATION

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.), qui a pour objet de définir les conditions de **FOURNITURE D'ÉQUIPEMENTS DE CUISINE POUR LA SALLE COMMUNALE "MULTI-ACTIVITES" À COZZANO, CORSE DU SUD**, complète ou rappelle le Cahier des Clauses et Conditions Générales (C.C.C.G.) ou le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G.) applicable au Marché.

Aucune dérogation au C.C.T.P. ne sera admise.

Cette intervention est menée par la **Commune de COZZANO**, Maître d'Ouvrage représenté par son maire en exercice.

L'ENSEMBLE DES FOURNITURES FAIT PARTIE DU LOT UNIQUE :

EQUIPEMENTS DE CUISINE

NOTA :

- L'entrepreneur du présent lot ne pourra en aucun cas se prévaloir d'une erreur ou omission concernant le présent document.
- L'entrepreneur devra se reporter aux textes de réglementation et normes en vigueur correspondant au classement des ERP et des locaux relevant du Code du travail.

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE

1.2 GENERALITES :

Le présent cahier des prescriptions techniques a pour objet de décrire les fournitures du :

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE

Les présentes clauses techniques sont valables pour toutes les fournitures à livrer , poser et raccorder sur l'ensemble du site.

Les plans de conception générale sont établis par le maître d'oeuvre :Philippe GROSSI Architecte DPLG , dans le présent D.C.E. (La mission du maître d'oeuvre est une mission de BASE + OPC).

Les notes de calculs, plans d'exécution, dossier de récolement, dispositions demandées au P.G.C. sont à la charge de l'entreprise adjudicataire.

L'entreprise devra fournir à l'issue des travaux et avant réception des matériels et équipements :

- les certificats de garantie
- les PV de conformité et d'essais
- les notices d'entretien de tous les matériaux et matériels employés
- les fiches techniques de tous les matériaux et matériels employés
- la fréquence des visites d'entretien et nettoyage.

L'entreprise devra en tenir compte dans la remise de son offre.

Nota :

- Le présent marché est un marché forfaitaire.

- L'entrepreneur devra avant tout début d'exécution, préciser au Maître d'Œuvre les opérations prévues et les produits qu'il propose d'utiliser. Ces derniers devront être désignés par leur marque et leur type. Ils devront être obligatoirement fournis, prêts à l'emploi, par un fabricant agréé par le Maître d'Œuvre, qui restera seul juge de la correspondance entre les produits proposés et les références du présent document.

Il est formellement précisé que l'agrément du Maître d'Œuvre ne supprime en rien la responsabilité de l'entrepreneur en ce qui concerne la qualité des produits utilisés.

La proposition de base devra prévoir un seul produit pour chaque condition d'emploi.

1.3 CONNAISSANCE DU PROJET

L'Entrepreneur est tenu de se rendre sur place pour prendre connaissance des lieux et des équipements existants.

IMPORTANT : AVANT TOUTES INTERVENTIONS ET AFIN DE POUVOIR RÉPONDRE AU PRÉSENT APPEL D'OFFRE, LA VISITE DES LIEUX D'INTERVENTION EST FORTEMENT RECOMMANDÉE.

Il ne pourra en aucun cas invoquer des difficultés rencontrées en cours de travaux pour modifier son offre de prix.

Du fait de sa qualification, il appartient à l'entreprise de prévoir le détail des sujétions, fournitures et ouvrages nécessaires à la réalisation de son marché, compte tenu des précisions du C.C.T.P. en ce qui concerne la nature et la qualité des subjectiles et l'état de finition recherché.

Prise de possession des lieux

L'entrepreneur devra accepter les lieux dans l'état où ils se trouvent.

Le titulaire du présent lot devra faire son affaire des déplacements, et déménagements nécessaires au bon achèvement de sa prestation.

L'Entrepreneur devra se reporter aux documents généraux,et notamment au CCAG.

Implantation

Sans objet, bâtiment existant

GENERALITES RELATIVES AUX OUVRAGES DU PRESENT LOT :

Préambule

En complément des autres documents marchés (C.C.A.P, C.C.T.P, R.C, ... descriptifs et plans tous corps d'états) le présent CCTP a pour objet de définir aux entreprises soumissionnaires les caractéristiques des divers composants du lot Équipements de Cuisine.

Règlements applicables :

Les règles d'hygiène : - Arrêté du 29 septembre 1997 : fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. - Règlements CE n° 852/2004 et n° 853/2004.

Les règles de sécurité :

- Règlements de sécurité contre l'incendie des établissements recevant du public. - Règlement de sécurité des ERP, arrêté du 25 juin 1980.
- Les DTU n° 70-1 ; 70.2 et 90.1 : équipements de cuisines.
- La directive 93/68/CEE relative au marquage CE du 22 juillet 1993.
- Tous les décrets, lois, arrêtés en vigueur, règlements sanitaires départementaux, préfectoraux et municipaux.
- Le code du travail.
- Consignes de montage et entretien données par les constructeurs.

Prestations de chantier :

Plans de réservations

Dans un délai maximum de 8 jours calendaires, après passation de commande, les entreprises retenues devront présenter des plans détaillés de réservation. (Papier et sous forme dématérialisée au format .dwg)

Ces plans seront détaillés à l'échelle de 2cm/m et devront faire apparaître : - Les différents équipements à installer.

- La liste des équipements, avec marque et référence.
- Les besoins en fluides (EF, EC, EU, Gaz, Électricité, Extraction) de ses équipements.
- Les réservations de maçonnerie (décaissés et trémies) pour les équipements à encastrer, les siphons et caniveaux de sols, canalisations frigorifiques ...
- Les prises électriques complémentaires nécessaires aux équipements à poser sur les plans de travail.
- Les côtes minimales nécessaires à l'approvisionnement et à l'installation des équipements. Toutes ces réservations seront encastrées (sauf indication contraire) et seront cotées par rapport à des repères fiables (poteaux ou murs porteurs). L'entreprise vérifiera en temps utile l'accessibilité des équipements dans les locaux et indiquera tout problème éventuel lié à cet accès. L'entrepreneur restera entièrement responsable des erreurs ou omissions qu'il n'aura pas signalées en temps utile. Les modifications ou ajouts éventuels lui seront facturés.

Délai d'intervention

Tous les travaux préliminaires étant supposés exécutés par les autres corps d'état, l'adjudicataire indiquera en jours calendaires la durée d'installation et de raccordements, estimée pour son lot.

Échantillons

Lorsque le maître d'ouvrage ou un représentant de la maîtrise d'œuvre en fera la demande, l'entreprise devra pouvoir montrer des échantillons, des équipements ou installations similaires.

Chantier

Sécurité

Il est rappelé à l'adjudicataire du présent lot 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.

Assistance aux réunions de chantier

Lorsque le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre en feront la demande, l'adjudicataire 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.

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE**Vérification attentes et réservations**

A la demande de la Maîtrise d'Œuvre, l'adjudicataire 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 côtes 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 trois 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 sera alors à sa charge.

Dans l'hypothèse d'une différence de côte entre deux murs, l'entreprise devra livrer les tables ou plonges sur mesure. Une vérification des cotations devra être programmée avant toutes commandes définitives au fabricant des inox et autres matériels.

Livraison

La livraison du matériel interviendra lorsque l'Ordre de Service signé sera remis à l'adjudicataire du lot par le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre.

L'adjudicataire devra alors livrer, réceptionner, installer, raccorder aux attentes les équipements prévus à son lot.

Installation

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 la 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 l'adjudicataire puisse justifier d'un éventuel retard de ce fait.

Le raccordement des matériels se fera sur les attentes amenées par les corps d'état concernés.

Pour les ensembles de cuisson, l'entreprise adjudicataire se raccordera sur les vannes d'arrivée EF, EC, gaz, et assurera elle-même la distribution vers ses matériels (un départ et une vanne de barrage par appareil). Les raccordements seront réalisés en tube cuivre, avec colliers iso-phoniques.

Les réseaux devront être peints aux couleurs conventionnelles et avec la signalétique appropriée aux équipements et aux fluides concernés.

Concernant les équipements alimentés au gaz l'entreprise adjudicataire fournira un certificat attestant que les raccordements ont bien été effectués par un ouvrier agréé et que l'installation est conforme aux normes en vigueur.

Concernant les équipements raccordés à des groupes ou centrales frigorifiques à distance, les réseaux de fluides frigorigènes devront être testés avec contrôle de la pression durant une durée de 48 h minimum avant toute mise en service. L'entreprise adjudicataire fournira un certificat attestant que ce contrôle a bien été effectué ainsi que la notification de tous les résultats des tests.

Si la fixation d'un matériel exige un support ou une console quelconque non décrite dans la liste de consultation, l'installateur présentera au Maître d'œuvre avant exécution, et pour accord, les plans et descriptifs de leur installation.

L'installateur ne respectant pas cette précaution s'expose au démontage et à la remise en état des supports à ses frais.

Les adjudicataires devront impérativement évacuer tous les emballages, caisses ayant servi à l'approvisionnement ainsi que des gravats engendrés par la mise en place de leurs matériels.

Le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre pourront, sans préavis, confier cet enlèvement, si celui n'a pas été effectué dans les délais (au plus tard 24 heures avant la réception).

L'entreprise sera responsable de la protection de ses matériels jusqu'au moment de la mise en service.

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE**Situations de travaux**

Les situations de travaux seront remises au MOE pour vérification avant diffusion au maître d'œuvre mandataire. Mise en service L'entreprise assurera la mise en route, les réglages et essais de son matériel. Tous les appareils électriques, seront systématiquement 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 (déverrouillages intérieures pour les chambres froides, alarmes sonores et visuelles, ...).

Pour les appareils électromécaniques, leur essai de fonctionnement portera sur la sécurité des personnes : sécurité manque de tension, contrôle de fixation des accessoires, ...

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

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

- l'aspect extérieur : traces de chocs, rayures, ...
- la sécurité : parties coupantes, angles vifs, ébavurages insuffisants, ...
- la conformité du matériel proposé lors de la consultation.

L'entreprise adjudicataire retirera l'ensemble des plastiques de protection des inox, y compris ceux des caniveaux et siphons.

Réception La réception des matériels aura lieu en présence :

- d'un représentant du Maître d'Ouvrage.
- d'un représentant de la maîtrise d'Œuvre,
- d'un représentant l'entreprise retenue.

A l'issue de la visite de réception, le Maître d'Ouvrage prononcera, sur proposition du Maître d'Œuvre, la décision concernant la réception et qui peut être : réception avec ou sans réserves, ou refus de réception.

Le procès verbal sera établi par le Maître d'Œuvre dans les conditions du C.C.A.G, qui le notifiera au fournisseur par lettre recommandée avec accusé de réception.

Lorsque le procès verbal de réception fait état de réserves motivées par omissions ou imperfections, le fournisseur 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 et périls du fournisseur défaillant, de plein droit et sans qu'il ait besoin d'une mise en demeure préalable ou de toute autre formalité.

Formation du personnel L'entreprise fournira à l'utilisateur d'un manuel d'utilisation et d'entretien des équipements en français.

Explication sur l'utilisation des commandes des équipements. Explication sur l'entretien général et spécifique des équipements. Démonstration de l'utilisation des équipements.

Dossier des Ouvrages Exécutés (D.O.E.) Lors de la réception, l'entreprise devra fournir les dossiers D.O.E. en 5 exemplaires. Ces dossiers comprendront :

- Plan(s) définitif(s) d'implantation du matériel avec repères et nomenclature des matériels.
- Documentation technique en français de chacun des appareils installés en vues éclatées, nomenclature et référence des pièces détachées.
- Sur chacun de ces documents seront reportés les éléments figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspondant. (n° de modèle, n° de série ...)

Ce dossier technique sera complété des certificats de conformité des équipements installés (indice de protection, conformités aux normes en vigueur, ...) et des installations réalisées

- Notice technique d'utilisation de chaque appareil, en français. Ces documents seront reliés dans l'ordre du descriptif et repérées. Ces documents seront présentés sous 5 classeurs. Un exemplaire dématérialisé (CD ROM) sera transmis avec plan(s) au format .dwg et .pdf.

Un exemplaire du D.O.E sera transmis au bureau d'études PROCESS CUISINES pour validation avant diffusion au Maître d'ouvrage, à l'Architecte et au chef de cuisine.

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE

En l'absence de ces documents, le Maître d'Ouvrage se réserve le droit de bloquer 10% du montant du marché jusqu'à obtention des documents.

Garanties

Les appareils et fourniture comporteront une garantie de 1 an minimum, pièces, main d'œuvre et déplacement au minimum à dater de la mise en service de l'installation, toute « levée de réserves » terminée

Parfait Achèvement

Pendant les 12 mois suivant la date de réception, ou la date de « levée des réserves » si celle-ci lui est postérieure, l'entreprise 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.

Service après vente

Durant la période de garantie l'entreprise devra 2 interventions d'entretien préventif, dont les dates seront à convenir avec l'utilisateur.

CARACTERISTIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS

Tous les matériaux, équipements et accessoires utilisés seront de première qualité et entièrement conformes aux normes.

Tous les équipements et matériels porteront la marque visible de leur fabricant.

L'acier inoxydable constituant l'ensemble des équipements sera de type Aisi 304 L - AFNOR Z2 CN18-10, à l'exception des chariots, lave mains et stérilisateurs à couteaux qui pourront être de type Aisi 441 (F18TNb).

L'ensemble des équipements fixes à énergie électrique et comportant une résistance devra permettre le raccordement à un optimiseur d'énergie.

Les caniveaux et les siphons de sol seront à fournir au carreleur (pose au lot carrelage). Un bordereau de remise sera transmis au bureau d'études cuisine.

Les extractions et les capteurs hottes ne sont pas inclus au lot cuisine. Photos, vignettes non contractuelles.

Caractéristiques générales des inox brossés

Les tables, les plonges et les inox divers devront répondre aux normes N.F en vigueur.

Le matériel standard ayant un certificat N.F, le matériel spécifique sera fabriqué sous la même réglementation.

L'ensemble des soudures sera poli et non apparentes. Les équipements seront de construction tout inox, y compris le dessus, le dessous et l'arrière. Dans le cas de plans de travail en acrylique, le choix de coloris devra-t-être au minimum de 25, les plans en acrylique seront mis en place par une entreprise spécialisée. Celle-ci devra assurer le relevé précis des cotes et des surfaces sur le chantier, ainsi que le polissage définitif sur place.

Les entreprises et les fabricants d'inox sont invités à répondre avec précision aux exigences des dimensions et de la qualité réclamées au C.C.T.P. Les plans de fabrication seront obligatoirement remis au bureau d'études cuisine avant fabrication.

Les entreprises, ayant répondu avec des dimensions de tables, de plonges ou de rayonnages différents, seront déclarées non conformes au C.C.T.P.

Exemple : Plonge demandée en 1700 x 700 avec 2 bacs de 400 x 500 et robinet 1/4 de tour. Réponse non conforme : Plonge de 1800 x 700 avec 2 bacs de 500 x 500 et robinet standard.

Caractéristiques des tables et plonges et plan de travail inox.

L'ensemble des tables, plonges, dessus de meubles, dessus de dessertes et environnement laverie sera de marque, de fabrication et de finition identique.

Les dessus des plans de travail en acier inoxydable seront obligatoirement d'épaisseur 15/10ème minimum, renforcés et insonorisés.

Dans l'hypothèse où la profondeur d'un meuble froid serait plus importante que celle réclamé au CCTP, l'ensemble des plans de travail en ligne devra aussi tenir compte de cette profondeur.

Les dossierets, arrière et latéraux, seront monobloc de hauteur 100 mm minimum avec un retour penté de 10 mm et un rayon de 8 à 20 mm. Les dossierets des équipements mobiles seront entièrement obturés.

Les dessus des tables adossées, des plonges et des plans de travail comporteront un bord avant rayonné de 10 à 20 mm.

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE

Les dessus des tables centrales comporteront quatre bords rayonnés de 8 à 20 mm avec coins boule.
A l'exception de l'environnement laverie, le dessous des tables et des égouttoirs de plonges sera obligatoirement doublé par une feuille d'acier inoxydable.

Une ceinture inox sera prévue entre chaque piétement sur une hauteur de 150 mm environ. Le dessus des plonges comportera un profil anti-ruissellement. Les tiroirs des tables seront obligatoirement équipés d'un bac GN perforé, démontable et de profondeur 150 mm. Le support du bac sera monté sur rails inox avec une façade munie d'une poignée et de joues inox sur les quatre côtés.

Les piétements ou consoles seront de diamètre 38 mm mini et montés sur vérins réglables. Les consoles comporteront une bague de maintien fixée au mur. L'ensemble des étagères basses sera renforcée et insonorisée. Caractéristiques des meubles placards et armoires en inox. Les plans de travail des meubles seront de conception identique aux tables. L'ensemble des meubles horizontaux sera livré chez le fabricant des inox ou de dessus acrylique pour une adaptation parfaite du plan de travail. Dans l'hypothèse où la profondeur d'un meuble froid est plus importante que celle réclamé au CCTP, l'ensemble des plans de travail en ligne devra aussi tenir compte de cette profondeur. Pour les équipements installés sur socle béton une mise à niveau par vérins, avec une jupe d'habillage en inox sur la façade et les côtés, sera demandée. Les coffrages des socles devront être réceptionnés par le lot cuisine avant coulage.

Un PV de réception sera établi par le lot cuisine. Un croquis de mise en œuvre des jupes d'habillages sera obligatoirement remis au MOE avant toute fabrication. Tout espace entre meubles ou entre meubles et murs sera comblé d'un habillage inox sans fixation apparente. inclinés à 30° minimum.

Les dessus des meubles muraux ainsi que des armoires de rangements seront de type monobloc et Les portes des meubles seront obligatoirement en bi-affleurant et doublées. Les poignées seront intégrées aux portes. Les charnières seront en inox.

Caractéristiques des bacs et des robinetteries.

Les dimensions des bacs précisées au CCTP sont impératives. Si un bac demandé n'est pas de dimension standard, ce dernier sera chaudronné.

L'emplacement des bacs sur les plans de travail se fera suivant le plan. Les bacs seront insonorisés, munis d'une bonde et d'un tube surverse à crépine autocentrée. Les robinetteries d'alimentation d'eau seront en bronze chromé et à commandes « quart de tour ». Tous les appareils alimentés simultanément en eau chaude et en eau froide seront munis de robinets mélangeurs équipés de clapets anti-retour. La robinetterie sera de marque Chavonnet, Presto ou Linum suivant références. Les colonnes de douchettes seront munies d'une bague de fixation murale en acier inoxydable. L'ensemble des siphons sera obligatoirement en laiton chromé. Dans le cas d'évacuation sur caniveau il sera prévu au présent lot la fourniture et installation d'un tube inox cintré diamètre 40 mm allant jusqu'à 150 mm du sol.

Caractéristiques des roues.

Sauf indication contraire, les roues seront à chape inox, pivotantes, elles disposeront d'un système de freinage, d'une bande de caoutchouc ou ABS antibruit et de buttoirs. Le diamètre minimum sera de 125 mm.

Caractéristiques des grilles et bacs. Sauf indication contraire : pour les grilles

- Cadre en fil inox diamètre : 7 mm minimum.
 - Deux traverses en acier inoxydable diamètre : 7 mm minimum.
 - Fils inox diamètre : 4 mm minimum.
 - Dimensions : GN1/1 - 530 x 325 mm
- pour les bacs - Bac en acier inoxydable, nuance suivant généralités.
- Sans anses.
 - Angles verticaux et horizontaux largement rayonnés.
 - Coins et bords renforcés.
 - Empilables. - Épaisseur 7/10ème mini.
 - NF Hygiène Alimentaire.
 - Dimensions : GN1/1 x profondeur suivant indication de la dotation.
- pour les bacs perforés idem bacs pleins mais fond perforé diamètre 3 à 3,5 mm.

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE**Caractéristiques générales des équipements de cuisson**

Les équipements de cuisson seront obligatoirement de profondeur 800 mm. Le dessus des blocs de cuisson sera en 20/10ème d'épaisseur minimum. Les châssis porteurs seront tubulaires et mécano-soudés en acier inox Les soubassements seront intégralement en acier inoxydable.

Les éléments seront livrés et installés de niveau en bords jointifs boulonnés et étanches. Le bord à bord sera lisse et sans déformation. Il est préconisé un assemblage des modules en usine avant livraison sur site.

L'ensemble des blocs de cuisson seront de marque, de fabrication et de finition identique. Les éléments du bloc de cuisson comporteront systématiquement un bord arrière relevé (mitre) de 150 à 200 mm pour garantir l'hygiène. La largeur des éléments de cuisson étant différente pour chaque marque, une tolérance est acceptée : dimension du bloc de cuisson sur le plan de présentation 1000 x 800, dimension maximum acceptée 1000 x 800, dimension minimum acceptée 800 x 800. La dimension des éléments neutres peut être variable.

Les blocs de cuisson seront obligatoirement raccordés sur les bornes d'attentes d'origines des équipements à partir des câbles laissés en attente par l'électricien. (Les boîtes de dérivation ne sont pas acceptées).

Les éléments des blocs de cuisson seront installés sur socle béton. Prévoir un ensemble de cuisson compatible à la mise en place sur socle. Mise à niveau du bloc de cuisson par vérins, avec finition inox sur la façade et les côtés. Un croquis de mise en œuvre des jupes d'habillages sera obligatoirement remis au bureau d'études cuisine avant toute fabrication.

Caractéristiques générales des équipements frigorifiques

Groupes de condensation : Groupes de condensation à air silencieux de types monoblocs carrossés. Groupes tropicalisés (Ambiance 43°C). Insonorisation d'origine en usine. Variateur de vitesse électronique. Ventilateur basse vitesse : 870 tr/min maxi. Résistance de carter. Réservoir liquide. Gaz frigorigène de type R134A ou R407F. Pressostats de sécurité HP/PB. Contacteur de puissance. Puissance à adapté aux besoins de l'équipement et suivant l'éloignement.

Implantation des groupes frigorifiques en toiture terrasse : suivant plans D.C.E. Installation sur support traité anticorrosion et plots anti-vibratiles à fournir au présent lot. Traitement au Bly Gol, compatible milieu marin, avec certificat à l'appui.

Dans le cas de groupes à basse pression prévoir une résistance d'écoulement et l'arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.

Pour les chambres froides positives:

- Évaporateurs simple flux.
- Évaporateurs plafonniers extra plats en matériau ABS.
- Visserie et système de fixation en acier inoxydable.
- Coffret de régulation électronique avec lecture de la température.
- Thermostat équipé d'une sonde d'ambiance et d'une sonde de dégivrage.
- Sonde sur enregistreur de température.
- Raccordement des condensats avec siphon et tube PVC blanc.

Pour les chambres froides négatives :

- Évaporateurs simple flux.
- Évaporateurs cubiques, en tôle laquée.
- Visserie et système de fixation en acier inoxydable.
- Coffret de régulation électronique avec lecture de la température.
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte.
- Thermostat équipé d'une sonde d'ambiance et d'une sonde de dégivrage.
- Sonde sur enregistreur de température.
- Raccordement des condensats avec tube en cuivre isolé.
- Résistance d'écoulement

Pour les pièces de travail à température dirigée :

- Évaporateurs double flux.
- Évaporateurs plafonniers extra plats en matériau ABS.
- Ventilateurs très basse vitesse : 750tr/min. - Visserie et système de fixation en acier inoxydable.
- Coffret de régulation électronique avec lecture de la température.
- Thermostat équipé d'une sonde d'ambiance et d'une sonde de dégivrage. -
- Sonde sur enregistreur de température.
- Raccordement des condensats avec siphon et tube PVC blanc. - Mise en place d'une vanne à pression constante.

2. CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES DU LOT UNIQUE "EQUIPEMENTS DE CUISINE"

RAPPELS IMPORTANTS :

RESPECT DU PGC :

- L'OPÉRATION ENTRANT DANS LE CADRE DE LA LOI N° 93 - 14 18 DU 31 DÉC.93 ET DU DÉCRET D'APPLICATION N° 94.1159 DU 26 DÉC.94 EST SOUMISE À L'OBLIGATION DES ÉLÉMENTS SUIVANTS :
 - DÉCLARATION PRÉALABLE - D.P
 - PLAN GÉNÉRAL DE COORDINATION - P.G.C
 - DOSSIER D'INTERVENTION ULTÉRIEURE - D.I.U.O
 - PLAN PARTICULIER DE SÉCURITÉ ET DE PROTECTION DE LA SANTÉ - P.P.S.P.S
 - TENUE DU REGISTRE JOURNAL.
- EN CONSÉQUENCE L'ENTREPRISE TITULAIRE DU PRÉSENT LOT DEVRA OBLIGATOIREMENT PRENDRE CONNAISSANCE DU P.G.C ET RÉALISER LES PRESTATIONS SUIVANTES PRÉVUES À SON LOT :
 - P.P.S.P.S PROPRE À SON LOT
 - TOUTES LES PRESTATIONS COLLECTIVES ET AFFECTÉES À SON LOT AU P.G.C.

SECURITÉ:

- L'ENTREPRISE DEVRA PRENDRE TOUTES LES DISPOSITIONS UTILES POUR ASSURER LA SÉCURITÉ DES BIENS ET DES PERSONNES PENDANT LES DÉMOLITIONS, PLUS PARTICULIÈREMENT CONCERNANT LES MESURES CONSERVATOIRES (BALISAGE, ÉTAIEMENT, PROTECTION DES PARTIES CONSERVÉES.....)
- AFIN DE GARANTIR LA SÉCURITÉ DES BIENS ET DES PERSONNES IL EST DEMANDÉ AUX ENTREPRISES DE S'ASSURER LORS DE LEUR DÉPART DE LA FERMETURE DES LOCAUX CONCERNÉS ET DE LAISSER LIBRES DE MATÉRIAUX ET DE GRAVATS LES CIRCULATIONS ET LES ACCÈS. P.M. : IL EST RAPPELÉ A L' ENTREPRISE L'OBLIGATION DU RESPECT DES REGLES DE SECURITÉ NOTAMMENT POUR LA MATÉRIALISATION DES ZONES D'INTERVENTION, LA MISE EN SÉCURITÉ DES INSTALLATIONS (ÉCHAFAUDAGE, LIGNE DE VIE, HARNAIS), AINSI QUE LE PORT DU CASQUE DANS L'ENCEINTE DU CHANTIER.

SOUS TRAITANCE :

- DANS L'ÉVENTUALITÉ OU UNE OU PLUSIEURS ENTREPRISES FERAIENT APPEL A UN OU PLUSIEURS SOUS TRAITANTS POUR TOUTE OU PARTIE DES PRESTATIONS FIGURANT A LEUR MARCHÉ, LA DÉCLARATION ET L'AGRÈMENT DU OU DES SOUS TRAITANTS PAR LE MAITRE D'OUVRAGE SONT OBLIGATOIRES. DE MÊME, LES ÉVENTUELS SOUS TRAITANTS SONT TENUS DE SE CONFORMER AUX DIRECTIVES DE LA MAITRISE D'OEUVRE ET DEVRONT RÉPONDRE À L'ENSEMBLE DES DISPOSITIONS DEMANDÉES PAR LE C.SPS.

ETUDES D'EXECUTION:

- L'ENTREPRISE DEVRA FOURNIR SES NOTES DE CALCUL ET PLANS D'EXÉCUTION POUR APPROBATION AVANT TOUTES MISES EN OEUVRE.

VISITE :

- AVANT TOUTES INTERVENTIONS ET AFIN DE POUVOIR RÉPONDRE AU PRÉSENT APPEL D'OFFRE, LA VISITE DES LIEUX D'INTERVENTION EST FORTEMENT RECOMMANDÉE.

ECHANTILLON :

- DURANT LA PÉRIODE DE PRÉPARATION, IL SERA EXÉCUTÉ APRÈS APPROBATION DES MATÉRIELS ET MATÉRIAUX ENTRANT DANS LA COMPOSITION D'OUVRAGE À RÉALISER, DES ÉQUIPEMENTS TÉMOINS. CES ÉLÉMENTS SERONT RÉALISÉS SUR LE SITE DONT LA LOCALISATION RESTERA À DÉFINIR PAR LE MAÎTRE D'OUVRAGE EN PÉRIODE DE PRÉPARATION, CECI NOTAMMENT POUR ECHANTILLONS ET PROTOTYPES-MATERIAUX
- DURANT LA PÉRIODE DE PRÉPARATION LE MAÎTRE D'OEUVRE DRESSERA ET DIFFUSERA À L'ENTREPRENEUR CONCERNÉ LA LISTE DES ÉCHANTILLONS ET MAQUETTES À SOUMETTRE À L'APPROBATION DES INTERVENANTS CONCERNÉS. UNE RÉUNION DE PRÉSENTATION DE LA TOTALITÉ DES ÉCHANTILLONS DEMANDÉS SERA ENSUITE PROGRAMMÉE. L'ENTREPRENEUR DEVRA, SUIVANT LA DEMANDE DU MAÎTRE D'OEUVRE, DÉPOSER AU BUREAU DE LA DIRECTION DU CHANTIER LES ÉCHANTILLONS, MAQUETTES, MODÈLES OU SPÉCIMENS DES MATÉRIAUX, APPAREILS OU ÉLÉMENTS DEVANT ÊTRE RÉALISÉS POUR L'EXÉCUTION DU MARCHÉ, AINSI QUE TOUS LES RENSEIGNEMENTS LES CONCERNANT.
- LES ÉCHANTILLONS RESTERONT LA PROPRIÉTÉ DES ENTREPRISES. CELLES CI NE SERONT PAS RÉMUNÉRÉES POUR D'ÉVENTUELLES DÉTÉRIORATIONS INTERVENANT SUR CES ÉCHANTILLONS.

REPLI DES INSTALLATION DE CHANTIER ET NETTOYAGE :

- LE TITULAIRE DU PRÉSENT LOT AURA À CHARGE DLE REPLI DES INSTALLATIONS DE CHANTIER & LE NETTOYAGE COMPLET DES ZONES CHANTIER AINSI QUE L'ÉVACUATION À LA DÉCHARGE PUBLIQUE DE TOUS LES GRAVATS "EMBALLAGE/ CHUTES RESIDUS D'INTERVENTION ET TOUS DECHETS" PROVENANT DES TRAVAUX RÉALISÉS PENDANT SON INTERVENTION.

NOTA :

- L'ENSEMBLE DES SURCOÛTS INHÉRENTS AUX DISPOSITIONS ÉNONCÉES CI-DESSUS SONT RÉPUTÉS ÊTRE COMPRIS DANS LES PRIX FORFAITAIRES DES ARTICLES.

EQ.1 CHAUD

EQ.1.01 Cuisinière électrique INOX 4 feux & four

Fourniture, raccordement et mise en service d'une cuisinière électrique INOX 4 feux & four, comprenant :

- 4 plaques électriques
- commutateur à 4 positions + voyant lumineux
- four gastro à porte double parois calorifugée et à ouverture équilibrée
- thermostat 50 à 300 °c
- Parois isolées et supports latéraux de grilles
- livrée avec 1 grille GN 2/1
- Piètement verin réglable
- Puissance : 19 Kw Puissance : 400 V+N+T

EQ.1.02 Friteuse électrique

Fourniture, raccordement et mise en service d'une friteuse électrique à poser comprenant :

- Construction inox 18-10 Cuve 8l emboutie ,
- Largement rayonnée, grande zone de foisonnement
- Contrôle thermostatique de la température 50-190 °C.,
- Thermostat de sécurité, sécurité par thermocouple..
- Puissance : 6 Kw Puissance : 400 V+N+T

EQ.1.03 Hotte INOX aspirante avec éclairage

Fourniture, raccordement et mise en service d'une Hotte INOX aspirante avec éclairage, comprenant :

- hotte inox de longueur 1800mm type Presto de chez France AIR ou équivalent :
 - Capteur avec visière
 - Faces apparentes en acier inoxydable mat glacé 18/10ème.
 - Faces arrières et supérieures en acier galvanisé
 - Filtres média galva épaisseur 25mm, cadre inox.
 - Système de vidange
 - Variateur de vitesse
 - Système de vidange
 - Luminaire 1x36w
 - Sans visserie apparente
 - Les percements dans élément de structure du bâtiment, la costière métallique ou souche maçonnée avec reprise d'étanchéité
 - Evacuation en toiture terrasse comprenant les gaines inox, le chapeau inox, la visserie, les pièces nécessaires au bon fonctionnement de la hotte et toutes sujétions de finition.
- L'entreprise devra remettre un carton d'avance de filtres.
- L'ensemble doit être conforme avec l'ensemble des normes en vigueur.

EQ.2 FROID

EQ.2.01 Armoire INOX réfrigérée négative

Fourniture, raccordement et mise en service d'une Armoire INOX réfrigérée négative, comprenant :

- Construction tout inox 18-10 extérieur et intérieur
- Thermomètre et thermostat électronique,
- dégivrage automatique
- Température -18-22° C
- 1 porte , fermeture à clé
- Rappel automatique de la porte avec maintien en position ouverte
- Joints magnétiques démontables,
- cuve à angles arrondis facilitant le nettoyage.
- Livrée avec 3 grilles et 3 jeux de glissières
- Puissance : Mono 230 V+T - 700 W
- Dimensions : 700 x 700 x 2010 mm

EQ.2.02 Armoire INOX réfrigérée positive à 2 portes

Fourniture, raccordement et mise en service d'une Armoire INOX réfrigérée positive à 2 portes, comprenant :

- Construction tout inox 18-10 extérieur et intérieur
- Thermomètre et thermostat électronique,
- dégivrage automatique
- Température -18-22° C,
- 2 portes fermeture à clé
- Rappel automatique des portes avec maintien en position ouverte
- Joints magnétiques démontables,
- cuve à angles arrondis facilitant le nettoyage.
- Livrée avec 3 grilles et 3 jeux de glissières
- Puissance : Mono 230 V+T - 400 W
- Dimensions : 1400 x 700 x 2010 mm

EQ.2.03 Desserte INOX réfrigérée avec dossier

Fourniture, raccordement et mise en service d'une Desserte INOX réfrigérée table neutre avec dossier, comprenant :

- Construction tout inox 18-10 extérieur et intérieur
- Structure monocoque, 2 portillons isolés et poignées inox
- Froid ventilé positif -2+8° C
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Livrée avec 1 grille par portillons, 282 litres
- Puissance : Mono 230 V+T - 550 W
- Dimensions : 1400 x 700 x 850 mm

EQ.3 MOBILIER**EQ.3.01 Table mobile INOX avec rangement bas**

Fourniture, et mise en place d'une table mobile INOX avec rangement bas, comprenant :

- Construction inox 18-10, dessus doublé
- 2 portes coulissantes doublées avec poignée encastrée en repli
- 1 étagère intermédiaire,
- 4 roues pivotantes à chape polyamide dont 2 à freins roulement à billes inox
- Dimensions: 1000 x 700 x 900 mm

EQ.3.02 Table INOX 1 bac "plonge" & robinet douchette

Fourniture, raccordement et mise en service d'une table INOX 1 bac "plonge" & robinet douchette , comprenant :

- table inox plonge à dossier avec habillage par 3 faces. comprenant:
- Plan de travail en inox 18-10, épaisseur 15/10ème mm renforcé par panneau mélaminé double face d'épaisseur 12mm à chants protégés par joint étanche avec bords anti ruissellement, bacs et égouttoirs insonorisés, égouttoirs lisses ou emboutis suivant type de plonge. Bandeau avant rayonné de hauteur 60mm, bandeau arrière rayonné ou dossier de hauteur 100mm avec embase rayonnée, piètement en tube inox en retrait 18-10, ø45mm munis de vérins NF sans filetage apparent avec patins anti dérapants, hauteur 900mm.
- robinet avec douchette monotrou col de cygne avec perçage et siphon laiton - Débit 13 L / mn (douchette) et 10L/mn (col de cygne).
- L'ensemble doit être conforme avec l'ensemble des normes en vigueur.
- Dimensions: 1200 x 700 x 900 mm

EQ.3.03 Table INOX avec dossier, vide déchets

Fourniture et mise en place d'une table INOX avec dossier, vide déchets , comprenant :

- table inox plonge à dossier avec habillage par 3 faces. comprenant:
- Plan de travail en inox 18-10, épaisseur 15/10ème mm renforcé par panneau mélaminé double face d'épaisseur 12mm à chants protégés par joint étanche avec bords anti ruissellement, avec "trou vide déchets avec colerette polyamide. Bandeau avant rayonné de hauteur 60mm, bandeau arrière rayonné ou dossier de hauteur 100mm avec embase rayonnée, piètement en tube inox en retrait 18-10, ø45mm munis de vérins NF sans filetage apparent avec patins anti dérapants, hauteur 900mm.
- L'ensemble doit être conforme avec l'ensemble des normes en vigueur.
- Dimensions: 1200 x 700 x 900 mm

EQ.3.01 Desserte INOX avec dossier

Fourniture et mise en place d'une desserte INOX avec dossier, comprenant :

- table inox à dossier
- Plan de travail en inox 18-10, épaisseur 15/10ème mm renforcé par panneau mélaminé double face d'épaisseur 12mm à chants protégés par joint étanche. Bandeau avant rayonné de hauteur 60mm, bandeau arrière rayonné ou dossier de hauteur 100mm avec embase rayonnée, piètement en tube inox 18-10, ø45mm munis de vérins NF sans filetage apparent avec patins anti dérapants, hauteur 900mm.
- L'ensemble doit être conforme avec l'ensemble des normes en vigueur.
- Dimensions: 400 x 700 x 900 mm

EQ.3.04 Chariot INOX avec frein

Fourniture et mise en place d'un chariot INOX avec frein, comprenant :

- Construction inox 18-10, dessus doublé
- 1 étagère intermédiaire,
- 4 roues pivotantes à chape polyamide dont 2 à freins à billes inox
- Dimensions: 1000 x 700 x 900 mm

EQ.3.05 Étagères INOX hautes

Fourniture et mise en place d'étagères INOX hautes, construction inox 18-10, dessus doublé, dim 400*1200mm.

EQ.3.06 Armoire INOX basse avec plan de travail et dossier

Fourniture et mise en place d'une armoire INOX basse avec plan de travail et dossier, comprenant :

- Armoire basse à 2 portes coulissantes
- Construction soudée en acier inoxydable 18/10,
- table inox plonge à dossier avec habillage par 3 faces
- 3 étagères réglables Portes doublées sans cle
- dim : 1200 x 500 x 2010mm

LOT UNIQUE - EQUIPEMENTS DE CUISINE

EQ.3.07 Armoire INOX haute 2 portes coulissantes

Fourniture et mise en place d'une armoire INOX haute 2 portes coulissantes comprenant :

- Armoire haute à 2 portes coulissantes
- Construction soudée en acier inoxydable 18/10,
- 3 étagères réglables Portes doublées sans cle
- dim : 1200 x 500 x 2010mm

EQ.4 EQUIPEMENTS

EQ.4.01 Lave mains INOX à commande non manuelle

Fourniture, raccordement et mise en service d'un lave mains INOX à commande non manuelle , comprenant :

- lave-mains inox de type GC de chez Tournus équipement ou équivalent,
- Cuve 345 x 245 prof 100mm
- Commande fémorale
- Avec dossier ht 540mm
- Distributeur de savon.
- Mitigeur
- L'ensemble doit être conforme avec l'ensemble des normes en vigueur.

EQ.4.02 Poste mural de désinfection

Fourniture, raccordement et mise en service d'un poste mural de désinfection , comprenant :

- poste de désinfection complet de chez Tournus équipement ou équivalent,
- Bac de désinfection en acier inoxydable 18-10. Fixation murale, chauffage de l'eau assuré par une résistance blindée de 1500W avec thermostat.
- Poste de désinfection, tuyau qualité alimentaire longueur 15m, pistolet anti choc, support inox pour bidon de 10Kg et le réglage concentration des buses calibrée. Disconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable.
- L'ensemble doit être conforme avec l'ensemble des normes en vigueur.

EQ.4.03 Tapis de désinfection

Fourniture, et mise en place d'un tapis désinfection "semelles et roues de chariots" dim :120 x 90 x 4cm type PROTECTAMAT de la marque SANIPOUSE.