



MAS ANNIE GAUCI - TAN ROUGE
REHABILITATION ET EXTENSION DES LOCAUX
DE RESTAURATION
CCTP : LOT N°04
EQUIPEMENT DE CUISINE
FROID ALIMENTAIRE

MAI 2018

CARTE LIBRE

51 chemin de l'école de bois de nèfles – 97426 TROIS BASSINS
Gsm : 06 92 66 82 04 – Fax : 02 62 57 36 07
Courriel : cartelibre@yahoo.fr



SOMMAIRE

SECTION 0	- GENERALITES	3 à 8
0.1	- PRESCRIPTIONS GENERALES	3
0.2	- CLASSEMENT DE L'ETABLISSEMENT ET LOCAUX A RISQUES	4
0.3	- CONTENU DES PRIX	4
0.4	- COORDINATION AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT	4
0.5	- LIMITES DE PRESTATIONS	5
0.6	- NORMES - REGLEMENTS	6 à 7
0.7	- ESSAIS - PROTECTION - RECEPTION	8
0.8	- DOSSIER DE RECOLEMENT	8
0.9	- GARANTIE - CONTRAT D'ENTRETIEN	8
SECTION 1	- CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES	9 à 23
1.1	- EQUIPEMENTS EXISTANTS	9 à 12
1.2	- EQUIPEMENTS NEUFS.....	14 à 26

**CARTE LIBRE**

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 2/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

MAI 2018

SECTION 0 – GENERALITES

Les entreprises devront impérativement renseigner le Bordereau de prix Unitaires sous le format EXCEL sans changer la mise en page du tableau fourni dans le marché.

Les appareils et le matériel à prévoir au présent chapitre sont ceux décrits dans le CCTP.

Les installations devront être complètes, en ordre de marche, prêtes à être mises en service, toutes sujétions de fournitures et de pose et conformes aux règles de l'art et aux normes en vigueur (Voir chapitre normes et règlements) et ce, sans que l'entrepreneur puisse prétendre à aucune majoration de prix pour des raisons d'omissions dans la réponse à l'appel d'offre.

Les caractéristiques techniques (dimensions, puissances, consommation, surcharges, capacité de production, poids épaisseur ...) quand elles ne sont pas précisées « au minimum ou au maximum » sont à respecter avec un seuil de tolérance de 10%.

Tous les matériels inox seront en acier inoxydable austénitiques 18/10.

Quand le CCTP ne l'impose pas, certaines parties d'équipements pourront être en AISI 441.

Si après analyse du présent CCTP, il estime que les appareils ou certaines de leurs caractéristiques ne sont pas en rapport avec les besoins à assurer, il doit exprimer des réserves dans une note annexe, en les exposant clairement, si l'entrepreneur n'a pas cru devoir formuler de réserves, il sera alors considéré comme pleinement d'accord sur la consistance du présent CCTP et en acceptera toutes les conséquences.

Le candidat remettra dans son offre **un descriptif technique**, comprenant :

- Les caractéristiques techniques (épaisseur, espace utile, composants, puissance....)
- la quantité,
- le repère du plan,
- La marque,
- Le type,
- La référence,
- Le modèle,
- La capacité de production,
- Les dimensions.

Ce document doit être classé dans **l'ordre du présent CCTP** avec indication de la référence par **marquage couleur** si la fiche technique en contient plusieurs.

Les soumissionnaires devront fournir avec leur offre **une note méthodologique** comprenant la Décomposition des phases suivantes dans l'ordre chronologique :

- Le nombre d'intervenants et le temps passé pour chacune des phases.
- Les plans d'exécution,
- Les commandes,
- La fabrication
- Le transport,
- Le dédouanement,
- L'acheminement sur site,
- L'installation des équipements neufs,
- Le nettoyage, les analyses bactériologiques (prélèvements de surface, les essais et autocontrôles)
- La formation,
- La constitution des DOE,
- Les opérations préalables à la réception
- Les levées des réserves,
- Le Décompte final

**CARTE LIBRE**

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 3/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

MAI 2018

02 – CLASSEMENT DE L'ETABLISSEMENT ET LOCAUX A RISQUES

Le local concerné par le lot équipement est une cuisine autonome.

Cet outil permettra de préparer à terme 80 repas en liaison mixte tout en respectant les normes et règlement décrit au chapitre 06 « Normes et règlement ».

0.3– CONTENU DES PRIX

Le Bureau d'études a une mission de conception générale.

L'entrepreneur a une mission d'exécution avec obligations de résultat.

Les prix que fournira l'Entrepreneur incluent toutes les dépenses et en particulier :

- Le prix des matériels inclura les frais de commandes, de fabrication, de transit aérien et ou maritime, de dédouanement, de livraison, de montage, de raccordement et des essais.
- La formation du personnel.
- Les plans, schémas, notices et dossiers techniques relatifs à l'installation.
- Les assurances.
- Les frais de stockage, de nettoyage et d'enlèvement de ces déchets.
- Toutes les visites complémentaires du contrôleur technique pour la levée des réserves éventuelles, sont à la charge de l'attributaire des lots.
- L'entrepreneur est tenu de présenter un rapport de vérification des installations émanant d'une personne ou d'un organisme agréé.
- Les frais d'établissement de ce rapport sont à sa charge.

Les prix des matériels proposés par le fournisseur devront être exprimés en Euros.

0.4– COORDINATION AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT

L'entrepreneur réalisera ses travaux à partir d'un plan synthèse réalisée en étroite collaboration avec l'ensemble des corps d'états.

Il indiquera dans son plan d'exécution toutes les préconisations techniques nécessaires à l'installation et au fonctionnement de ces équipements.

Il fournira au lot Gros Œuvre, les formes de pentes, les réservations sols, façades, murs, toitures, traversées de dalle en précisant les cotes des X, Y, Z sur plan EXE.

Le poids de ces équipements en production devra être répertorié sur un tableau récapitulatif.

Il indiquera au lot VRD / PLOMBERIE, la consommation en l/s de l'eau chaude et froide pour ces équipements.

Il précisera le diamètre et la position des attentes à prévoir ainsi que la consommation kg/h et kW de ses équipements.

Il effectuera avec le lot électricité un bilan des fluides et transmettra à l'électricien, la position et le type d'attente pour les équipements.

Il s'engagera sur un planning d'exécution et respectera celui-ci afin de ne pas retarder le travail des autres corps d'état.

Il réalisera un état des lieux avec l'ensemble des corps d'états avant toutes interventions et prévenir la Maîtrise d'œuvre par courrier en cas de blocage de la part de ceux-ci.

Il réceptionnera les attentes sur site à la demande des corps d'état et avant tout coulage de dalle ou montage de cloisons et attestera par écrit de ces observations.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 4/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

MAI 2018

0.5- LIMITES DE PRESTATIONS

Travaux non compris :

Les travaux ci-après n'incombent pas au présent lot, mais l'attributaire du présent lot devra vérifier et fournir aux entreprises concernées, tous les renseignements nécessaires sous peine de se voir imputer les incidences correspondantes :

GROS ŒUVRE : Les percements plancher, dalles, et mur béton.

Le génie civil nécessaires aux diverses installations.

Le calfeutrement des trémies en gaines techniques.

Fourniture et pose des siphons de sol et cuvette siphonides.

ÉTANCHEITE : La fourniture et la pose de pièces de traversée d'étanchéité.

SECOND ŒUVRE : L'alimentation électrique et plomberie au droit des appareils.

Les Liaisons équipotentielles des appareils.

Le revêtement de sol et muraux.

Les vannes d'arrêts sont au lot Plomberie.

Les prises sont dues au lot Electricité.

Travaux compris :

Les travaux ci-après incombent au présent lot :

Tous les raccordements après attentes seront peints par l'installateur des équipements, aux couleurs choisies par le Maître d'Ouvrage.

Les percements ≤ 90 mm pour le passage des réseaux sont à la charge du lot concerné

Tous les carottages dans les cloisons isothermes pour le passage des réseaux électricité plomberie.

Tous les calfeutremments et isolations après passage des différents réseaux.

Toutes les liaisons avec une maçonnerie, un faux plafond, un joint de dilatation, ou un cadre de menuiserie seront traitées en tôle galvanisée préformée dans le coloris des parois des locaux réfrigérés et dont l'étanchéité sera assurée par un joint de silicone de qualité alimentaire.

L'habillage au droit des encadrements des fenêtres et volets roulants existants.

La fourniture et la pose de tous les meubles neufs et appareils neufs prévus dans le présent CCTP.

La fourniture aux entreprises des puissances nécessaires et de la position exacte des attentes à prévoir.

La protection anti-rouille et la peinture de toutes les parties métalliques.

La peinture des tuyauteries aux peintures conventionnelles.

Les essais et mise en service de la cuisine.

L'information du personnel de cuisine à l'utilisation des équipements.

Dans le cas où la formation d'ouverture s'opère par un consultant, l'attributaire du présent mettra à disposition de ce consultant un technicien aux dates de la formation.

Au cours de travaux, le chantier devra être tenu en parfait état de propreté.

L'entrepreneur est chargé de l'enlèvement de ses déchets, chaque fois que leur volume l'exigera ou à la demande du Maître d'œuvre ou du Maître d'Ouvrage.

Il doit le nettoyage parfait des locaux dans lesquels il travaille ou qu'il emprunte pour l'exécution de ses travaux.

En fin de travaux, il réalise les nettoyages et la désinfection définitifs.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 5/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

MAI 2018

0.6- NORMES – REGLEMENTS

Le Maître d'Ouvrage doit parallèlement aux études de la Maîtrise d'œuvre lancer une mission pour une assistance technique à l'ouverture et la formation pour réaliser le Plan de Maîtrise Sanitaire, mettre en place les procédures et pour obtenir un agrément pour livrer des repas.

Installations classées : Activités soumises à la taxe générale sur les activités polluantes :

Rubrique 2921 : L'installation est du type « circuit primaire fermé ».

Rubrique 1432 : Stockage de liquides inflammables d'une capacité inférieure à 10 m³.

Rubrique 1510 : Entrepôt couvert dont le volume est supérieur ou égal à 5 000 m³.

Rubrique 1530 : Bois, papier, ou matériaux combustibles : Stockage inférieur à 1000 m³

Rubrique 2220 : Préparation de produits d'origine végétale : Stockage inférieur à 2t/j.

Rubrique 2221 : Préparation de produits d'origine animale Stockage inférieur à 2t/j.

Rubrique 2662 : Polymère (plastique, élastomère ...) : Stockage inférieur à 100 m³

Rubrique 2920 : Réfrigération : Installation supérieur à 50 kW mais inférieur à 500 kW.

Le bâtiment devra faire l'objet d'une déclaration.

Le règlement Sanitaire départemental type et textes pris en application de la loi 86-17 du 6 janvier 1986.

La Réglementation de l'Urbanisme.

Le Cahier des Clauses techniques et règles de calculs DTU et notamment les règles BAEL (béton armé), NV65 anticycloniques et PS 69 (parasismiques).

Respect du DTU 45.1 (NF P75-401) « Isolation thermique des bâtiments frigorifiques et des locaux à ambiance régulée ;

L'Accessibilité handicapé : l'Arrêté du 27 juin 1994, la loi 20056102 du 11 février 2005 pour l'égalité des chances, l'arrêté du 1^{er} Août 2006 du code de la construction de l'habitation et du travail.

La réglementation du 25 juin 1980.

La norme NF X35 -102 concernant la conception ergonomique des espaces de travail.

Les articles R.232-8 et R.235-2-11 du code travail, le décret 88-523 du 5 mai 1998, les décrets du 9 janvier 1995 du code de la construction sur l'acoustique.

L'hygiène et sécurité des conditions de travail (HSCT).

Le règlement (CE) N°178/2002 « établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ».

Le règlement (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL DU 29 AVRIL 2004 relatif aux denrées alimentaires.

Le règlement (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL DU 29 AVRIL 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Le règlement (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004

L'Arrêté du 9 Août et du 27 Avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006.

L'Arrêté du 21 Décembre 2009 relatifs aux Règles Sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et transport de produits d'origine animale et de denrées en contenant.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 6/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

MAI 2018

L'Arrêté du 4 juin 2012 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Le règlement Sanitaire départemental type et textes pris en application de la loi 86-17 du 6 janvier 1986.

Les Codes de la construction et du travail.

La norme NF X35 -102 concernant la conception ergonomique des espaces de travail.

Les articles R.232-8 et R.235-2-11 du code travail, le décret 88-523 du 5 mai 1998, les décrets du 9 janvier 1995 du code de la construction sur l'acoustique.

L'hygiène et sécurité des conditions de travail (HSCT).

L'ensemble des normes AFNOR homologuées et règlements français applicables à l'opération. Normes Françaises P (Bâtiment), C (électricité), S (acoustique), documents techniques unifiés (DTU), documents du C.S.T.B., de l'U.T.E., recommandations techniques d'EDF, même publiées à titre provisoire.

Les arrêtés, circulaires et décrets réglementant les ouvrages et leurs impacts de toutes natures.

Règlement de sécurité contre l'incendie dans les ERP,

Les impositions des compagnies concessionnaires (eau, assainissement),

Règles de l'Art et interprofessionnelles pour assurer la couverture des garanties de bon fonctionnement et décennales des Compagnies d'Assurances, telles qu'elles découlent de la loi, n° 78/12 du 04 Janvier 1978.

La réglementation acoustique.

Tous les matériels seront conformes à la directive européenne « machines » 98/37/CEE et/ou à la réglementation française : Décrets 92/765, 92/766, 92/767 du 29/07/92 ainsi qu'au Décret du 18/12/92.

Tous les matériels et installations seront conformes à la directive européenne « compatibilité électromagnétique » 89/366/CEE (modifiée 91/263/CEE, 92/31/CEE, 93/68/CEE) et/ou à la réglementation française : Décrets 92/587 ainsi qu'aux normes NF EN 61000-3-2, NF EN 61000-3-2, NF EN 55014-1 et NF EN 55104.

Tous les matériels seront conformes à la directive européenne « basse-tension » 73/23/CEE (modifiée 93/68/CEE) et/ou à la réglementation française : Décrets 95/1081 ainsi qu'aux normes EN 60 335-2-36, EN 60 335-2-39, EN 60 335-2-42, EN 60 335-2-64.

Tous les matériels seront conformes à la directive européenne « appareils à gaz » 90/336/CEE (modifiée 93/68/CEE) et/ou à la réglementation française : Arrêté du 12/08/1991, Arrêté du 13/08/1991, Arrêté du 14/08/1991, Arrêté du 5/07/1994.

Tous les matériels et installations seront conformes à la directive cadre européenne « relative à l'hygiène des denrées alimentaires » 93/43/CEE, 89/109/CEE et/ou à la réglementation française : Arrêté du 29/09/97, Décret 71/636 du 21/07/71 et Circulaire DQ/SVHA/C80/n°8082 du 27/06/80.

Tous les matériels concernés seront conformes à la directive européenne « équipements sous pression » 97/23/CEE et/ou à la réglementation française : Arrêté du 12/08/1991, Arrêté du 13/08/1991, Arrêté du 14/08/1991, Arrêté du 5/07/1994.

Tous les matériels inox seront en acier inox 18/10 conforme à la norme NF A 36.711.

**CARTE LIBRE**

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr**Page 7/26**

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

MAI 2018

0.7- ESSAIS – PROTECTION- RECEPTION

L'entrepreneur évacuera quotidiennement tous les déchets de déconditionnement liés aux approvisionnements et aux travaux de raccordements.

Il procédera à un nettoyage fin des équipements installés.

L'entrepreneur présentera un rapport de vérification des installations électriques et gaz.

Les installations de sécurités sont à la charge du soumissionnaire.

Les procès-verbaux d'essais et de références seront fournis lors de la réception fournis. Les essais seront programmés avant les OPR et le passage de la commission de sécurité.

L'entrepreneur doit procéder aux essais sous sa seule responsabilité et doit dans tous les cas la fourniture de tout le matériel nécessaire aux essais (anémomètre, thermomètre, manomètre, sonomètres, appareils enregistreurs ...)

La réception sera prononcée contradictoirement en présence du Maître d'Ouvrage ou de son représentant, de l'utilisateur, de l'entrepreneur et du BET CARTE LIBRE. Elle fait référence aux prescriptions du CCTP pour la performance et la conformité des équipements.

0.8- DOSSIER DE RECOLEMENT

À l'ouverture du chantier les plans P.E.O. seront réalisés et tirés. Tous les plans de détail sont à la charge du titulaire du présent lot.

Tous les plans et détails d'exécution seront soumis sous format informatique et papier pour approbation au B.E.T CARTE LIBRE.

Une représentation au 1/50ème de l'implantation du matériel, ainsi qu'un plan de réservations fluides au 1/50ème seront remis.

L'entrepreneur est tenu de remettre au B.E.T. et en temps utile tous les plans et réservations nécessaires aux passages de canalisations ou à la fixation de ses ouvrages, s'il envisage des modifications ou des variantes aux plans proposés.

Pendant l'exécution des travaux, l'entrepreneur établira en collaboration avec le B.E.T. les plans d'exécutions côtés des ouvrages non visibles dont la réalisation peut être différente des plans initiaux et tels que ces ouvrages ont été réellement exécutés.

L'entrepreneur établira aussi tous dessins de conduits et canalisations visibles ou non tels qu'ils ont été posés et repérés par la symbolique conventionnelle (y compris regards, chambres de tirages, etc.), avec indication des sections et autres caractéristiques.

Lors de l'achèvement des travaux :

L'entrepreneur remettra les classeurs contenant les plans, les notices techniques, d'entretien, les schémas électriques et les vues éclatées de tous les matériels particuliers ainsi que toutes les instructions précises et détaillées pour le fonctionnement et l'entretien des installations.

Les notices d'entretien ultérieur.

Les fiches de sécurité pour les dispositifs prévus. Les notes de calcul des ses installations.

Le tout en cinq exemplaires dont 2 reproductibles sur CD ROM.

Les plans de recollement seront remis en fin de chantier préalablement aux opérations de réception en cinq exemplaires dont 2 reproductibles sur CD ROM et un contre-calque.

L'Entrepreneur devra également produire et affichés les plans de nettoyage spécifiques (par local) conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 8/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

MAI 2018

1.1 DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS EXISTANT A DEMONTER, STOCKER, REVISER REFORMER ET OU REVISER REINSTALLER.

LIBELLE : Démontage, révision, réinstallation et / ou réforme des équipements des équipements existants selon la prestation préciser dans le tableau.

QUANTITE EQUIPEMENTS EXISTANTS : **Voir Description détaillée en rouge dans le tableau ci-dessous** donnée à titre indicatif car les soumissionnaires devront se rendre sur le site et faire un diagnostic.

Pour évaluer, la remise en état des équipements, les soumissionnaires devront se rendre sur site, pour estimer des travaux à réaliser, de leur importance et nature. Les soumissionnaires sont réputés avoir par leurs connaissances professionnelles, déterminer, les délais de mise en Œuvre et le type de pièces à changer.

Le prix de la prestation, pour chacun des matériels concernés, inclura l'ensemble des prestations de remises en état.

L'entrepreneur contrôlera les performances du matériel existant et rédigera un rapport technique qu'il remettra avec son offre selon les paramètres suivants :

- a) L'état du matériel
- b) Le matériel nécessitant des interventions.
- c) Le matériel devant être remplacé,
- d) Le matériel nécessitant une remise en conformité,
- e) Les améliorations techniques et ergonomiques.

L'entrepreneur révisera les matériels et notamment réalisera les actions suivantes :

- Vérification et réglage des robinets gaz,
- Contrôle de l'état des brûleurs,
- Vérification et suppression si nécessaire des fuites sur circuit d'eau,
- Vérification des sécurités de brûleurs, Réglage des brûleurs,
- Vérification des fermetures de portes et couvercles,
- Vérification des organes de protection électriques, des organes de sécurité,
- Contrôle des résistances et des connexions électriques,
- Vérification des basculements de cuves, graissage vis et paliers,
- Vérification générale du générateur vapeur, détartrage,
- Contrôle des températures et programmations,
- Vérification du condenseur et de l'évaporateur, nettoyage,
- Essais des alarmes de température,
- Vérification et réglage des pressostats, des niveaux d'huile de compresseur,
- Contrôle de la charge en réfrigérant, recherche et suppression des fuites,
- Vérification des fermetures, des étanchéités de portes et des sécurités moteur,
- Vérification de l'état des couteaux, disques et accessoires,
- Vérification et graissage, si nécessaire, des guides et coulisseaux,
- Vérification du niveau d'huile des réducteurs et appoint si nécessaire,
- Vérification de l'état mécanique du matériel.
- Vérification de l'état d'entartrage de la machine, détartrage si nécessaire,
- Vérification des organes de régulation et de chauffe,



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nêfles 97426 trois bassins
Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07
Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 9/26

CCTP LOT N°04
EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE
NOVEMBRE 2017

LISTE DES EQUIPEMENTS EXISTANTS : **Les équipements en rouge dans le tableau sont concernés par le présent pour le chiffrage du présent lot.**

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	U	PRESTATION
Hall de réception Contrôle			
H0	Climatisation	1	Existant
H2	Siphon de sol	1	Existant
Local de Stockage des produits et matériel d'entretien			
LSP1	Rayonnage 4 Nvx	Ens	Existant à déplacer
LSP3	Support balais	Ens	Existant à déplacer
Stockage épicerie Consommables et Réassort + 3°C			
M2	Chariot de service	1	Existant à déplacer
M4	Rayonnage 4 Nvx	Ens	Existant à déplacer
M5	Coffre congélateur	1	Existant à déplacer
M6	Trancheur	1	Existant à déplacer
Préparations Primaires +20 °C			
PP1	Batteur mélangeur 5 l	Ens	Existant
PP2	Plonge 2 bacs	1	Existant
PP3	Table inox de travail	3	Existant
PP4	Lave mains	1	Existant
PP5	Meuble mural	1	Existant
PP6	Armoire froide positive	1	Existante à déplacer et réviser
PP7	Siphon de Sol inox	1	Existant
PP8	Armoire froide négative	1	Existant
PP12	Armoire inox	1	Existant
Stockage déchets + 10°C			
LD1	Climatisation	1	Existant
LD2	Chariot de service	1	Existant
LD3	Conteneur déchets 240 L	Ens	Existant
LD4	Cagette + socle	Ens	Existant
Salle de Restaurant			
SD0	Lave main	1	Existant
SD1	Porte sac poubelle	2	Existant
SD2	Meuble de rangement vaisselle	1	Existant
SD3	Fontaine Réfrigérée	1	Existant



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins
 Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07
 Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 10/26

CCTP LOT N°04
 EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE
 NOVEMBRE 2017

REP	DESIGNATION DES EQUIPEMENTS	U	PRESTATION
Salle de Restaurant			
SD5	Micro-onde	1	Existant
SD6	Chariot assiette nvc	1	Existant
SD7	Ecran numérique	1	Existant
SD8	Cheminée	1	Existant
SD9	Mobilier de restaurant	1	Existant
SD10	Lit d'appoint	1	Existant
SD11	Meuble de bain marie	1	Existant à déplacer
Cuisson refroidissement			
CU0	Hotte d'extraction	1	Existant à réaliser en vue du rajout de la hotte
CU1	Tourelle d'extraction	1	Existant à réaliser en vue du rajout de la hotte
CU2	Four mixte 6 GN1/1	1	Existant à démonter et mettre à disposition du Maître d'Ouvrage pour réinstaller ou pour réformer
CU3	Cellule de refroidissement	1	Existant à déplacer
CU4	Poste de lavage	1	Existant
CU5	Lave-main équipé	1	Existant
CU6	Meuble réfrigéré	1	Existant
CU7	Friteuse	1	Existant à changer
CU8	Table adossée	1	Existant à déplacer
CU9	Table de chef	1	Existant
CU10	Siphon de Sol inox	1	Existant
CU11	Grill nervuré	1	Existant à démonter et mettre à disposition du Maître d'Ouvrage pour réinstaller ou pour réformer
CU12	4 feux électriques	1	Existant à démonter et mettre à disposition du Maître d'Ouvrage pour réinstaller ou pour réformer
CU14	Machine à café	1	Existant
CU15	Armoire froide positive	1	Existante à déplacer et réviser

**CARTE LIBRE**

51 Chemin de l'école de Bois de Nêfles 97426 trois bassins
 Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07
 Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 11/26

CCTP LOT N°04
 EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE
 NOVEMBRE 2017

Laverie			
RC1	Porte sac poubelle	1	Existant
RC5	Siphon de Sol inox	2	Existant
RC8	Table de pré lavage	1	Existante à réviser
RC9'	Lave-vaisselle à ouverture frontale	1	Existant à démonter et mettre à disposition du Maître d'Ouvrage pour réinstaller ou pour réformer
RC11	Poste de lavage	1	Existant à réviser et déplacer
Vestiaires hommes et femmes			
VHF3	Tue insectes	2	Existant
VHF4	Bancs Synthétique	2	Existant
VHF5	Lave main équipé	2	Existant
VHF6	Rayonnage	2	Existant
VHF7	Armoire vestiaire	Ens	Existant
Local Ménage			
LM1	Chariot d'entretien	1	Existant
Local Linge			
LL1	Siphon de Sol inox	1	Existant
LL2	Rayonnage linge Propre	Ens	Existant
LL3	Chariot de linge Sale	Ens	Existant
LL4	Lave-linge	2	Existant
LL5	Sèche-linge	1	Existant
LL6	Extraction	1	Existant
LL7	Plonge 1 bac	1	Existant
LL8	Table repasser	1	Existant
LL9	Table de pliage	1	Existant
LL10	Porte sac poubelle	1	Existant
LL11	Déversoir	1	Existant
LL12	Nettoyeur haute pression	1	Existant
LL13	Support balais	1	Existant
LL14	Chariot plateforme	1	Existant

**CARTE LIBRE**

51 Chemin de l'école de Bois de Nêfles 97426 trois bassins
 Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07
 Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 12/26

CCTP LOT N°04
 EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE
 NOVEMBRE 2017

SECTION 2 – EQUIPEMENTS NEUFS

2.1 – DESCRIPTION QUALITATIVE ET QUANTITATIVE DES EQUIPEMENTS NEUFS

DESCRIPTIF PANNEAUX AGROLIMENTAIRES / FROID ALIMENTAIRE

Le présent descriptif comprenant à minima aux prestations suivantes :

- La fourniture et la pose des structures isothermes (panneaux, plafond, porte, éclairage ? accessoires ...) des chambres froides.
- La production de froid positif et négatif par groupe à détente directe.
- La fourniture et l'installation des équipements frigorifiques.
- La fourniture et l'installation des raccordements frigorifiques et électriques associés.
- La fourniture et l'installation des coffrets de commande, protection et régulation associés.
- L'isolation, des plafonds, portes, cloisons des chambres froides positives et négatives

La description des éléments et fournitures nécessaires à l'équipement des installations faisant l'objet du présent descriptif n'est donnée qu'à titre indicatif.

L'entrepreneur est tenu de fournir tout ce qui est indispensable à la complète réalisation et au bon fonctionnement des installations.

L'ensemble des panneaux sera à monter sous un bâtiment clos et couvert, l'implantation et leurs dimensions est donnée sur les plans joints au présent CCTP.

Tous les matériaux entrant dans la construction des locaux seront conformes à la réglementation en vigueur à la date de l'offre.

Ils seront compatibles entre eux, adaptés aux activités réalisées.

L'isolation des parois et des plafonds des locaux sera réalisée en panneaux sandwichs lisses bénéficiant d'un avis technique CSTB et de nombreuses références dont l'entreprise adjudicataire devra fournir la liste.

Toutes les visseries extérieures et intérieures devront être en inox.

- **Chambre froide Positive** : dimensions intérieures : **2,60m x 2,00m x 2.43m Ht** soit **12,64m³**
- **Chambre froide Négative** : dimensions intérieures : **2,60m x 2,20m x 2.43m Ht** soit **13,89m³**

TEMPERATURE

Les températures indiquées correspondent à des T°C mesurées à cœur.

Les températures de l'air indiquées dans le descriptif des chambres froides, et les locaux réfrigérés, ci-dessus correspondent au point le plus chaud, pendant les phases de fonctionnement.

PUISSANCE FRIGORIFIQUE

- Le dimensionnement des équipements est à considérer comme minimum contractuel demandé et sera justifié à la hausse si nécessaire par l'entreprise.

Le calcul de puissance à installer devra tenir compte des paramètres suivants :

- Des apports de chaleur par les parois.
- Des températures ambiantes dans les locaux adjacents.
- Du renouvellement d'air amené par l'ouverture des portes en fonction du trafic.
- Des besoins produits par l'éclairage.
- Des apports produits par la ventilation mécanique et le dégivrage.
- Ouvertures de portes



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 13/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

ACCOUSTIQUE

Les installations devront être conçues de manière à limiter de bruits engendrés par les appareils et notamment les groupes extérieurs carrossés et silencieux prévus pour être installés dans un lieu résidentiel.

TUYAUTERIES

Les tuyauteries de frigorigène seront exclusivement réalisées en tube cuivre désoxydé, qualité frigorifique, dimensionnées pour une perte de charge maximum de 1°C pour l'aspiration et 0,5°C pour le liquide, compatibles avec un bon retour d'huile.

Pour le brasage, l'entrepreneur veillera à n'utiliser que des alliages avec un titre en argent 35 à 40% et à réaliser ceci sous azote.

Les contrôles d'étanchéité sous pression d'azote seront conformes aux règles de l'art avant tirage au vide et charge de gaz.

ISOLATIONS

Les canalisations d'aspiration seront isolées par manchon épaisseur 19 mm minimum pour les circuits positifs et 32mm minimum pour les circuits Négatif et cellule de refroidissement (armaflex ou similaire), classement au feu M1.

Les manchons seront enfilés dans les tubes et la jonction de deux manchons s'effectuera par collage dans les règles de l'art.

Les canalisations ainsi isolées seront fixées sur les supports tous les 2 m par des colliers isothermes à âme en PU rigide correspondant au diamètre extérieur et épaisseur des manchons afin d'éviter tout écrasement de l'isolant.

Le calorifuge sera revêtu du film pare vapeur blanc d'étanchéité et de protection UV M1 souple armé par une toile de verre.

CARROSSERIE

Grilles latérales amovible facilement pour entretien courant,

Panneaux verticaux et toit facilement démontables pour maintenance du groupe.

COMPOSANTS DES GROUPES

Compresseur hermétique. Condenseur avec ventilateur hélicoïde. Réservoir de liquide. Filtre déshydrateur et voyant liquide,

Vannes de service (aspiration et liquide) avec prise de pression. Pressostat de sécurité HP.

LISSES DE PROTECTION MURALE

Le présent lot comprend des lisses de protection à poser dans les circulations.

Ces lisses seront en polyéthylène, 15 x 90 mm, posées, collées et vissées en 2 éléments sur les parois. Les embouts d'angles seront chanfreinés.

Ces lisses seront superposées et axées : Lisse basse à 25 cm à 50 cm du sol fini ; lisse haute à 110 cm du sol.

SUPPORTS, PEINTURE, RACCORD, CALORIFUGE, REPERAGE, FOURREAUX

Tous les supports ainsi que toutes les parties métalliques auront une protection anti corrosion spéciale inoxydable.

Les différents calorifuges sont précisés en fonction du résultat et de la finition souhaitée.

Le repérage nominatif de chaque chambre froide ou local réfrigéré ainsi que de la température intérieure à maintenir sera réalisé par des étiquettes autocollantes imprimées et fixées au droit de chaque porte, visible à plusieurs mètres.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 14/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

AFFICHAGE :

Digital grandes dimensions, dégivrage, Température, défaut technique, état de fonctionnement groupe, ventilation d'évaporateur.

Coffret électrique « Froid alimentaire » de gestion monobloc IP65.

Affichage digital grandes dimensions de la température et de toutes les informations d'état des commandes des sorties et défauts techniques et alarmes température. Gestion des dégivrages en temps réel et affichage de l'heure.

Ce coffret devra être placé à proximité de chaque porte principale des locaux en partie haute et encastré et protégé dans un boîtier inox qui servira de gaine technique pour le des câbles vers le plafond technique.

GROUPE CARROSSE SILENCIEUX DE CONDENSATION.

Les groupes seront installés sur chaise murale (à la charge du présent lot) en façade au-dessus des chambres froides.

Fluide frigorigène R404a.

Température ambiante de calcul à justifier : 35°C.

Fonctionnement possible à justifier pour une température extérieure avant jusqu'à 40°C.

Groupe carrossé à faible niveau sonore inférieur à 40 dB(a) à 10

mètres. Condensation à Air avec traitement spécial anticorrosion

Vitesse de rotation basse et variation de la vitesse et régulation des ventilateurs en fonction de la température extérieure.

Interrupteur général de proximité.

Boîtier électrique intégré IP55 avec protection du compresseur par disjoncteur moteur et temporisation anti court cycle.

Traitement anti corrosion.

Réservoir de liquide.

Pressostat HP et BP de sécurité

Fonctionnement PUMP DOWN.

Résistance de carter.

EVAPORATEUR A DETENTE DIRECTE

Les évaporateurs seront équipés des éléments suivants :

- D'une vanne à main d'aspiration (1/4 de tour) avec prise de pression.
- D'une vanne à main liquide (1/4 de tour) avec prise de pression.
- Electrovanne de régulation sur la tuyauterie liquide accessible pour la maintenance
- Prise de pression à la sortie de l'évaporateur.
- Détendeur thermostatique à l'égalisation de pression externe.
- D'une sonde de température de reprise d'air et une sonde de batterie
- Tous les bacs de condensas seront facilement démontables ou avec charnières pour nettoyage ou SAV.

Les évaporateurs seront de type plafonnier d'angle avec 2 ventilateurs.

Le pas des ailettes supérieures à 6 mm pour toutes les batteries.

Ventilateur IP 44, 4 pôles pour les CF et 6 pôles pour la Salle de préparation.

Caisson en tôle laquée ou aluminium

Ensemble de dégivrage automatique par résistances électriques pour la CF à +3°C.

Tous les évaporateurs comporteront au départ des condensas un siphon à haute garde d'eau, facilement démontable pour faciliter le démontage des bacs condensas.

**CARTE LIBRE**

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 15/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

CONDENSAS

Les écoulements des condensas en PVC BLANC sont à la charge du présent lot.
Les descentes PVC seront protégées (2 m à partir du sol) par une protection mécanique robuste, traitée anticorrosion (à la charge du présent lot).

PUISSANCE FRIGORIFIQUE

Le calcul de puissance à installer devra tenir compte des paramètres suivants :

- Des apports de chaleur par les parois.
- Des températures ambiantes dans les locaux adjacents.
- Du renouvellement d'air amené par l'ouverture des portes en fonction du trafic.
- Des besoins produits par l'éclairage.
- Des apports produits par la ventilation mécanique et le dégivrage.
- Des apports produits par les machines et les occupants.

TYPE ET QUANTITATIF DES PORTES**MENUISERIES DESCRIPTIF COMMUN AUX PORTES :**

Huisseries monobloc inox 15/10 soudé, vantail en PU 2 faces polyester de 3mm ; Serrure et décondamnation intérieure.
Lisse de protection intérieure en inox de toutes les portes pivotantes de réfrigération.

LOCAL	Pivotante Isotherme
CF NEGATIVE	1x (900 x 2000) 800 mm accepté
CF POSITIVE	1 x (900 x 2000) 800 mm accepté

Porte : de la CF négative

- Elle sera équipée d'un cordon chauffant

EPAISSEUR DES PANNEAUX

- Selon modèle proposé et coefficient K des panneaux 80 mm pour la CF positive et 120 mm pour la négative.

HAUTEUR SOUS PLAFOND

- Chambres froides et locaux de stockage : 2400 mm. Habillage entre le plafond et la dalle à la charge du présent lot

COMPOSITION ET REVETEMENT DES PANNEAUX

Ils devront être lisses, conformes à la réglementation sanitaire et être de qualité alimentaire.

La stabilité des revêtements, de teinte blanche rocaille, sera assurée dans le temps.
Les panneaux seront montés avec des fourreaux pour le passage des alimentations.
L'âme sera soit en mousse de polyuréthane de haute densité sans CFC injectée entre les deux parements (masse volumique : 40 kg/m³) + 2 faces tôle acier galvanisée et laquée PVDF 35 microns classement au feu B,s3, d0.

Les bords des parements seront repliés sur les 4 faces des panneaux verticaux et de plafond afin d'éviter les amorces de corrosion dues aux tôles coupées.

Le coefficient de conductivité thermique mesuré selon la méthode ACERMI sur les panneaux à âme en mousse sans CFC sera au maximum de 0,022 W/m°C .

**CARTE LIBRE**

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins
Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07
Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 16/26

CCTP LOT N°04
EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE
NOVEMBRE 2017

ASSEMBLAGE

Les parois verticales seront autoportantes.

Les plafonds de portée inférieure à 5m seront autoportants sans ossature de reprise.

L'assemblage assurera une parfaite étanchéité grâce aux formes mâle et femelle sur les rives longitudinales des panneaux verticaux et sur les 4 chants en panneaux de plafond.

JOINT ENTRE PANNEAUX

La continuité de l'écran pare vapeur sera réalisée entre les panneaux y compris sur le dessus des plafonds par un joint silicone antifongique de couleur blanche traité contre les moisissures et posé sur site pour une utilisation en ambiance nécessitant un contrôle bactériologique et/ou des nettoyages à l'eau sous pression.

SOL / PLANCHER COMMUN AUX 2 CHAMBRES FROIDES

Il sera constitué d'un ensemble, reposant sur un chevronnage d'épaisseur minimum 42mm, d'une épaisseur minimum de 9mm entre lesquels sera inséré un isolant de 12 cm d'épaisseur minimum.

La partie supérieure sera revêtue d'une tôle d'acier aluminium anti dérapant.

Le niveau du sol fini devra être sans seuil et étanche pour éviter la pénétration des eaux de nettoyage.

Cet ensemble devra être obligatoirement ventilé à la charge du présent.

La ventilation naturelle est souhaitée.

La charge statique admissible sera de 500kg/m² et la charge roulante 300kg sur 4 roues.

- La chambre froide négative devra être équipée d'une soupape de décompression et alarme personne enfermée

Les parois seront raccordées au sol par des profils ceinture de sol à rupture pont thermique et étanche. Ces éléments seront vissés et chevillés dans la dalle béton, plane et de niveau sous l'assise des cloisons selon les règles suivantes : DTU 52 1 pour les sols scellés et DTU 21 pour les sols en béton.

LIAISONS AVEC STRUCTURE

Les fixations sur lisse horizontale et les reprises à l'ossature porteuse en plafond devront assurer la parfaite stabilité des parois et plafonds et les ancrages devront être dimensionnés afin de s'adapter aux charges appliquées.

Ces fixations seront non traversantes afin de ne pas créer de pont thermique ou de rupture de la barrière pare vapeur dans les joints ou d'amorce de corrosion.

Elles seront réalisées de manière invisible par vissage dans des inserts noyés dans l'épaisseur des panneaux verticaux et de plafonds.

Prévoir les supports et accroche à la charpente pour toutes les cloisons sans plafond.

FINITIONS :

Tous les angles rentrants verticaux et horizontaux des locaux positifs seront habillés par des profilés d'angle courbes et lisses en PVC souple clipsés sur une cornière.

Dans les angles trois directions, des rosaces viendront parfaire la finition.

Tous les angles sortants seront réalisés avec des profile tôle de même aspect que les panneaux.

Ces finitions d'angle devront être conformes à la réglementation, jointoyées au silicone et les fixations par vis ou rivets entièrement masquées pour les zones visibles.

Il sera prévu des cornières de protection en caoutchouc (sur une hauteur de 0, 1 0 m à 2,00 m par rapport au sol fini) sur les angles saillants destinées à protéger les parois verticales.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 17/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

PROTECTION D'ARETES

Les angles saillants des cloisons seront protégés par un profil cornière 60 x 60 mm en tôle inox18/10.

PLINTHES

Les parois des locaux et circulations recevront toutes les plinthes de 18 cm fixé en pied de panneau en matériau adapté.

CONGES D'ANGLES

Des congés d'angle de même matériau que les plinthes courbes, rayon de 5cm sont prévus pour l'habillage de tous les raccordements entre parois/parois et parois/plafonds pour les cloisons intérieures et les panneaux de façade.

SUPPORTS, PEINTURE, RACCORD, CALORIFUGE, FOURREAUX

Tous les supports ainsi que toutes les parties métalliques auront une protection anti corrosion spéciale inoxydable.

Les différents calorifuges sont précisés dans le descriptif en fonction du résultat et de la finition souhaitée.

REPERAGE

Le repérage nominatif de chaque chambre froide ou local réfrigéré ainsi que de la température intérieure à maintenir sera réalisé par des étiquettes autocollantes imprimées et fixées au droit de chaque porte, visible à plusieurs mètres.

RENFORT DANS LES PANNEAUX :

A la charge du présent lot, l'ensemble des renforts nécessaires au droit des équipements

LOCALISATION SUR LE PLAN : CHAMBRES FROIDE POSITIVES / NEGATIVES / ARMOIRES FROIDES

REPERE : SANS

LIBELLE : ENREGISTREUR DES TEMPERATURE PORTABLE

QUANTITE : 5

DESCRIPTIF : Enregistreur USB des T°C positive et négative avec report sur PC du chef de cuisine pour archivage numérique.

Protection IP67.

2 Leds d'état pour la signalisation du dépassement des seuils d'alarme et de la batterie faible. Pile au lithium fourni.

Fonctionne sous windows.

LOCALISATION SUR LE PLAN : CHAMBRES FROIDE POSITIVES ET NEGATIVES

REPERE : CFB2 / CFS2.

LIBELLE : RAYONNAGE.

QUANTITE : Ensemble VOIR PLAN.

DESCRIPTIF : Montants et traverses constitués d'une âme en acier avec un revêtement extérieur lisse en polypropylène recyclable à haute résistance.

Protection antimicrobienne intégrée de façon permanente dans les tablettes.

Facile à nettoyer. Lavage en lave-vaisselle..Utilisable de -38 à 88°C;

Capacité maximum de charge, basée sur une longueur de 600-1200mm: 350kg par étagère.

Unités de 4 étagères à Claire-voie.

Démontable facilement sans aucun outil.

Fixation murale.

DIMENSIONS: profondeur 500mm, hauteur 1800mm, longueur max 1200mm.

**CARTE LIBRE**

51 Chemin de l'école de Bois de Nêfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 18/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

LOCALISATION SUR LE PLAN : RECEPTION / CONTROLE.

REPERE : H1.

LIBELLE : BALANCE DE RÉCEPTION.

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Le présent descriptif est donné à titre indicatif.

Plateau inox amovible 500 x 400 mm.

Étanchéité IP54. Indicateur tout inox IP67 avec support mural, alimentation intégrée.

PORTEE : 60 kg. Mémoire de la tare.

A poser sur table existante repère H6.

PUISSANCE : 1 kW. VOLTAGE : 220 V.

LOCALISATION SUR LE PLAN : HALL DE RECEPTION.

REPERE : H3.

LIBELLE : LAVE-MAINS A COMMANDE NON MANUELLE EQUIPE CONFORME.

QUANTITE : 1.

DIMENSIONS : 420 x **250** x 550 mm. (selon modèle proposé doit s'insérer dans le plan).

DESCRIPTIF : Tout inox 18/10 avec dossier.

Commande fémorale temporisée par poussoir à volet.

Livré avec mitigeur EC et EF, siphon et clapets anti-retour.

Robinet col de cygne.

DOTATION : Distributeur papier avec système de découpage, un distributeur de savon, d'une brosse à ongles avec chaînette et d'une poubelle murale avec support d'une contenance de 20 L. 100 sacs poubelle de 20 L.

1 000 m de rouleaux ouate double épaisseur. 5 L produit bactéricide.

LOCALISATION SUR LE PLAN : HALL DE RECEPTION CONTROLE.

REPERE : H4.

LIBELLE : TUE INSECTES MURAL.

QUANTITE : 1.

RAYON D'ACTION : 40 M².

DESCRIPTIF : Construction inox 18/10, grille intérieure haute tension et grille de protection en fil inox. Bac de récupération inox.

Tubes attractifs U.V. actiniques longue durée.

Cordon d'alimentation 1,20 m

LOCALISATION SUR LE PLAN : HALL DE RECEPTION CONTROLE.

LIBELLE : POSTE DE NETTOYAGE ET DESINFECTATION.

REPERE: H5.

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Equipement sans moteur permettant le dosage et la pulvérisation de solutions détergentes et/ou désinfectantes pour le nettoyage des sols et des surfaces alimentaires.

- Enrouleur de tuyau automatique : Le support de l'enrouleur doit être en inox et pivotant.

- Tuyau flexible tresse inox de 20 mètres,

- Pistolet de nettoyage antichoc, clapets anti-retours, jeu de buses et kit de montage.

- Porte-bidon mural

DOTATION: 1 bidon de 5 kg de produit détergent / désinfectant.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 19/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

LOCALISATION SUR LE PLAN : HALL DE RECEPTION CONTROLE.

REPERE : H6.

LIBELLE : TABLE DE DEPOSE INOX.

DIMENSIONS : 600 x 700 x 600 mm.

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Tout inox 18/10. Dessus inox 15/10e. Bandeau avant rayonné.

Bord inférieur écrasé.

Plan de travail double par panneau hydrofuge totalement étanche.

Piètement diamètre 40 mm équipés de vérins avec embouts antidérapants.

Avec dossier.

LOCALISATION SUR LE PLAN : BUREAU DU MAGASIN.

REPERE : B1.

LIBELLE : Ensemble mobilier de bureau du Magasinier (bureau, rangement et fauteuil).

QUANTITE : 1 ensemble conforme au plan.

DESCRIPTIF : 1 MOBILIER BUREAU + FAUTEUIL : Bureau dont la structure est tout inox 18/10

Pourvue d'une poutre horizontale structurelle sous le plateau permettant la circulation d'une grande quantité de câbles et la pose de multiprises cachées.

Les câbles peuvent aussi circuler dans les pieds et sont séparés par une gaine ABS.

Fournir avec un obturateur sur le plateau.

Electrification globale du poste de travail, passage des câbles intégré horizontalement dans la goulotte de voile de fond et verticalement dans le piètement.

Piètement inox, Vérins de réglage, embouts ABS.

Le plateau doit respecter le classement en vigueur et équipé de chants antichoc.

Deux piétements, pieds L ou pieds panneaux.

1 Fauteuil mobile sur roulette, avec un dossier blocable 5 positions, mécanisme synchrone, réglable en intensité, dossier anti-retour réglable en hauteur par crémaillère, assise réglable en hauteur de 48 à 58 cm accotoirs fixes.

DIMENSIONS DE L'ENSEMBLE : 2000 x 700 mm

LOCALISATION SUR LE PLAN : BUREAU DU MAGASIN.

REPERE : B3.

LIBELLE : PLACARD MURAL POUR RANGEMENT DES DOCUMENTS HACCP.

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Meubles en structure ABS, léger, inaltérable sans pièce métallique.

Coloris : standard gris clair, teinté dans la masse.

Charge uniformément répartie par étagère : 25 kg.

Utilisation : Rangement des Archives HACCP.

DIMENSIONS : Longueur 1000 x 700 x hauteur 900 mm.

1 étagère réglable.

LOCALISATION SUR LE PLAN : BUREAU DU MAGASIN.

LIBELLE : ARMOIRE A PHARMACIE.

REPERE : B4.

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Construction extérieur en acier époxy.

2 étagères.

Fermeture à clef Livré avec consigne de secours

DOTATION : Kit Premiers secours.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 20/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

LOCALISATION SUR LE PLAN : PREPARATIONS PRIMAIRES.

REPERE : PP10.

LIBELLE : TAPIS PEDILUVE

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Tapis avec housse amovible, hygiène et anti contamination des locaux.

Fabrication française, revêtement anti glissant.

DIMENSIONS : 900 x 650 x 40 mm.

DOTATION : 1 x 5 Litres de produits désinfectants.

LOCALISATION SUR LE PLAN : PREPARATIONS PRIMAIRES.

REPERE : PP11.

QUANTITE : 1.

LIBELLE : ARMOIRE A OZONE PORTE

COUTEAUX. CONTENANCE : 10 couteaux.

DESCRIPTIF : Armoire à stériliser les couteaux à ozone.

En inox 18/10.

Equipée d'un dispositif d'arrêt de fonctionnement du tube UV à l'ouverture des portes, d'un barreau aimanté pour la fixation des couteaux et d'une minuterie réglable de 0 à 2 heures.

LOCALISATION SUR LE PLAN : DISTRIBUTION

REPERE : SD4.

LIBELLE : MEUBLE REFRIGERE AVEC RESERVE ET VITRINE REFRIGEREE

DIMENSIONS : 1580 mm Suivant modèle proposé.

QUANTITE : 1.

CAPACITE : 4 GN1/1 et réserve de 1 portillon GN2/1.

DOTATION : Livré avec 3 grilles GN2/1.

DESCRIPTIF : Construction tout inox 18/10.

Isolation densité 40 kg épaisseur 60 mm.

Dessus inox 18/10 en 15/10 d'épaisseur type 304.

Aménagements intérieurs démontables.

Evaporateur encastré, traité anticorrosion.

Thermostat électronique avec affichage extérieur de la température.

Bouton marche/arrêt.

Ré évaporation des condensas par gaz chaud.

Compresseur Hermétique.

Refroidissement ventilé.

Fermeture de porte avec serrure.

Charnière inox et joint déclipable.

Température intérieure +2 °C à +10°C par 43°C extérieur.

Façade inox descendant à 40 mm du sol, protégé en partie basse par une cornière inox et sur les cotés par un profil de finition inox épaisseur 60 mm.

Vitrine réfrigérée avec 3 niveaux de présentation en glace trempée.

Côté service : Portes coulissantes en glace trempée épaisseur 6 mm.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 21/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

LOCALISATION SUR LE PLAN : CUISSON

REPERE : CU0a.

LIBELLE : Rallonge pour la hotte d'extraction existante.

Dimensions : 800 x 900.

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Construction tout inox 18/10.

Aucune visserie apparente.

Joues latérales, plafond tout inox 18/10.

Retombée avant à 2000 du sol fini.

Système de traitement d'air fourni et posé au-dessus des appareils de cuisson.

Ossature tubulaire de renfort.

Plaque d'obturation en acier inox.

Plénum de Soufflage en acier inox poli avec isolation.

Cette hotte sera raccordée sur la tourelle d'extraction existante.

Tous les raccordements et trappes de visite sont dus au présent lot.

La retombée de la casquette de la hotte devra se trouver entre 1950 et 2000 mm du sol fini.

Equipées de filtres amovibles chocs inox et de bacs amovibles récupérateurs de graisses avec bouchons de vidanges.

Sous face du capteur étanche.

Registre, volets et guillotine de Réglage à fournir.

Collecteur d'équilibrage de soufflage et d'extraction intérieur et extérieur à fournir.

Platine manchette et platine virole à fournir.

Luminaire par 4 tubes néon (1 x 36 W) étanches incorporés, allumage indépendant de l'allumage du local.

DOTATION DANS LE PRÉSENT LOT : L'ensemble des pièces indispensables garantissant une répartition et un bon équilibre des flux d'air.

La fourniture, l'installation et Raccordement à la hotte et au réseau existant.

Le diagnostic du réseau et de la tourelle existante

LOCALISATION SUR LE PLAN : CUISSON

REPERE : CU2.

LIBELLE : FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 GN/1/1.

QUANTITE : 1.

DIMENSIONS : 850 x 890 x 900

DESCRIPTIF : Four mixte électrique.

Four multifonctions pour cuissons air pulsé ou vapeur ou par association des deux par injection. Capacité enceinte : 10 GN1/1.

Porte et contre-porte avec hublot (double vitrage). Eclairage intérieur.

Oura.6 mode de cuisson + programmation des recettes.

Cycle de refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.

Régulation et temporisation des températures électromécanique (souhaité). Fonctionnant en réseau permettant un pilotage depuis un ordinateur.

Lavage automatique.

Rinçage automatique de l'enceinte.

PUISSANCE : 9 Kw.

VOLTAGE : 380 V + T + N.

DOTATION : 6 Grilles GN1/1.

Soubassement GN.

**CARTE LIBRE**

51 Chemin de l'école de Bois de Nêfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 22/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

LOCALISATION SUR LE PLAN : CUISSONS RÔTIES, MIXTES, VAPEURS.

REPERE : CU7.

QUANTITE : 1.

LIBELLE : FRITEUSE

DESSCRIPTIF : Friteuse 1 x 10 L tout inox.

Cuve monobloc à zone froide.

Régulation thermostatique de 0 à 200°C.

Chauffe par résistances escamotables munies d'une poignée et d'un verrou avec maintien en position pour le nettoyage.

Vidange à commande encastrée en façade.

Livré avec couvercle et panier.

Châssis porteur en acier inox 18/10 épaisseur 20/10ème.

DIMENSIONS : 400 x 700 x 900 mm.

PUISSANCE 10 kW. VOLTAGE : 380 V + T + N.

LOCALISATION SUR PLAN : CUISSON.

REPERE : CU11.

QUANTITE : 1.

LIBELLE : GRILL NERVURE ELECTRIQUE

DESSCRIPTIF : Châssis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 20/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

Dessus (encadrement) en inox, épaisseur 20/10, avec bord tombé avant de 55 mm, et contrepli.

Gril nervuré en fonte de dimensions : 420 x 500 mm, incliné

Chauffage par baguettes contact

Pilotage par thermostat 50-350 °C avec position arrêt et voyants de mise sous-tension

Ramasse-jus amovible en acier émaillé

Tiroir de propreté en acier inox 18-10

PUISSANCE : 4.2 kW TENSION : 400 V +T

DIMENSIONS : 400 x 700 x 900.

LOCALISATION SUR PLAN : CUISSON.

REPERE : CU12.

LIBELLE : PLAQUE VITRO-CERAM. A INFRAROUGE, 4 ZONES

QUANTITE : 1.

DESSCRIPTIF : Plan de travail en acier inox 18-10, épaisseur 12/10 mm.

Plan de cuisson en vitrocéramique étanche, inséré à fil du plan.

4 foyers indépendants de 2,1 kw chacun.

Chauffe par infrarouge. Epaisseur du verre: 6 mm.

Structure autoportante avec plan, façade, côtés et bandeau de commandes en 18-10.

Panneau arrière en acier inox.

Plan de travail, côtés, panneau arrière, façade et bandeau de commandes ;

Juxtaposition bord à bord des éléments avec fixation entre les équipements de cuisson fournis dans l'offre.

Degré de protection IPX5.

Potentiomètre pour chaque foyer avec régulation continue de la puissance de 1 à 10.

Manettes de commande en matériel athermique avec symboles sérigraphiés.

Signaleur "Machine en marche".

Pré-équipé pour être fixé à d'autres éléments de la même ligne.

Composants fonctionnels accessibles par le bandeau de façade facilement démontable.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 23/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

LOCALISATION SUR PLAN : CUISSON / LAVERIE

REPERE : CU13

LIBELLE : PASSE INOX ENTRE LA CUISSON ET LA LAVERIE

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Structure de construction tout inox 18/10 sur 2 niveaux sur consoles inox 304, épaisseur 20/10.

Epaisseur 20/10.

Construction en tôle pliée et soudée en inox 304.

DIMENSIONS : 1100 x 600

LOCALISATION SUR LE PLAN : CUISSON

REPERE : CU16.

LIBELLE : TABLE INOX MOBILE.

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Table centrale avec étagère basse.

Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10mm.

Dessous ou PVC

Bords rayonnés 20mm, tombés de 60mm, coins soudés.

Bords tombés 3 plis.

Etagère basse pleine.

4 roulettes chape inox diam.125mm, dont 2 à frein.

DIMENSIONS : 1200x700mm

LOCALISATION SUR LE PLAN : LAVERIE.

REPERE : RC2.

LIBELLE : ARMOIRE HAUTE MURALE 1 PORTE.

DIMENSIONS : 600 x 500 x 1800 mm.

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Destiné au rangement des produits et matériel d'entretien.

Tout inox 18/10.

Dessus inox incliné.

1 porte battante.

5 étagères réglables en hauteur (charges par étagère 50 kg).

Piètement ABS réglables.

LOCALISATION SUR LE PLAN : LAVERIE.

REPERE : RC3.

LIBELLE : ARMOIRE HAUTE MURALE 2 PORTES.

DIMENSIONS : 1200 x 600 x 1800 mm.

QUANTITE : 2.

DESCRIPTIF : Destiné au rangement de la vaisselle propre

Tout inox 18/10.

Dessus inox incliné.

2 portes battantes.

Etagères réglables en hauteur (charges par étagère 50 kg).



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nêfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 24/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

LOCALISATION SUR LE PLAN : LAVERIE.

REPERE : RC6 / RC7.

LIBELLE : ENSEMBLE DE TRI / ETAGERE MIXTE.

QUANTITATIF : 1 Ensemble 2 Postes de tri comprenant :

- 1 table de Tri avec Trou Vide Déchets
- 1 étagère rangement des casiers inclinés
- 1 poubelle sous tables de tri.

DIMENSIONS ETAGERES : conforme au plan

DESCRIPTIF TABLE DE TRI : Structure de construction tout inox 18/10.

Dessus épaisseur 15 /10^{ème} avec 2 Trous vide déchets (collerette caoutchouc diamètre intérieur 190 mm)

DIMENSIONS : Sur mesure avec découpe pour intégration de la descente EU

Prévoir encoffrement verticale inox du réseau EU sur 1500 mm

DESCRIPTIF DES ETAGÈRES MIXTES :

Structure de construction tout inox 18/10.

2 Etagères mixtes murales composées de :

- 1 niveau incliné
- 1 niveau horizontal pour stockage des casiers sur chant.

Etagère en tubes inox 304, vissée sur consoles inox 304, épaisseur 20/10.

Construction en tôle pliée et soudée en inox 304, épaisseur 15/10.

DESCRIPTIF POUBELLES SOUS TABLE DE TRI :

1 Poubelles mobiles sous table de tri 75 Litres.

Poubelle en matière synthétique rigide.

Fond étanche aux liquides.

Livrée avec couvercle.

Mobile grâce à un châssis mobile dont elle peut s'enlever par un quart de tour.

LOCALISATION SUR LE PLAN : LAVERIE.

REPERE : RC9.

LIBELLE : Machine à laver la vaisselle à capot.

QUANTITE : 1.

DIMENSIONS : 720 x 720 x 820 mm.

DESCRIPTIF : Electromécanique. Carrosserie inox 18/10 AISI 304.

Capot double isolation.

Double paroi avec calorifugeage, bras de lavage inclinés PVC ou inox démontable sans outil, système rotatif de lavage et de rinçage haut et bas, cuve arrondie, remplissage automatique, évacuation automatique des vapeurs, sécurité à l'ouverture de porte, panneau de contrôle frontal extractible pour maintenance.

Pompe de lavage. Pompe de rinçage. 3 cycles minimum. Pour panier 500 x 500.

PUISSANCE : TRI 380 V. Puissance : 10,2 kW.

DOTATION : Doseur de produit, dispositif de dosage des produits de lavage et de rinçage.

5 Litres de produits de rinçage et 10 Litres de produits de lavage.

Support mural pour rangement des produits fournis dans l'offre.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nèfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 25/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017

LOCALISATION SUR LE PLAN : LAVERIE.

LIBELLE : TABLE DE SORTIE LISSE

REPERE : RC10.

QUANTITATIF : 1.

DESCRIPTIF : Table de sortie lisse inox avec étagère basse

1 accrochage entrée Machine à laver la vaisselle.

Piètements tubulaires section 35x35, entretoisés, en acier inox 304, épaisseur 15/10.

LOCALISATION SUR LE PLAN: LAVERIE

REPERE : RC12.

LIBELLE : PLONGE 2 BACS.

QUANTITE : 1.

DESCRIPTIF : Plonge inox AISI 304L, épaisseur 15/10mm, embouti avec bords anti-ruissellement rayonnés 20mm, bords tombés de 60 mm, égouttoir cannelé.

Dosseret arrière 100x20 mm, incliné à 30° et rayon de 10mm de sa basse. Arrière fermé.

Livrée avec bonde, tube surverse simple et siphon plastique.

Piètement soudé en tube diam. 38 mm AISI 304L, avec habillage cache-cuve et vérins inox réglables sur 30mm.

Avec bac de 500x500x300mm. Bords rayonnés 20mm.

Douchette mélangeuse, fixation sur plonge+équerre de fixation murale.

Avec robinet de puisage à bec orientable.

Robinneteries EC/EF. Débit 17l/min.

Etagère pleine à bords droits.

Etagère basse pleine rayonnée amovible.

DIMENSIONS : 1200x700 mm

LOCALISATION SUR LE PLAN : VESTIAIRES HOMMES et FEMMES.

REPERE : VHF8.

QUANTITE : 1+1

LIBELLE : Distributeur de Charlotte et Distributeur de Calot.

DESCRIPTIF : Distributeur mural inox de charlotte pour boîte de 100

Livré avec une boîte de 100 charlottes clip accordéon polypropylène et 100 calots.

DIMENSIONS : 200 X 290 X 90.



CARTE LIBRE

51 Chemin de l'école de Bois de Nêfles 97426 trois bassins

Gsm : 0692 66 82 04 Fax : 0262 57 36 07

Courriel : cartelibre@yahoo.fr

Page 26/26

CCTP LOT N°04

EQUIPEMENT DE CUISINE / FROID ALIMENTAIRE

NOVEMBRE 2017