

LOT 13 – EQUIPEMENT CUISINE

GENERALITES

Clauses générales

L'entreprise aura à sa charge :

- Reconnaissance des prestations des autres lots
- Plans d'Exécution :
 - o Des équipements neufs
 - o Au cours de la période de préparation de chantier :
 - Les plans de réservations demandés et dus par tous les corps de métiers nécessaires à une bonne exécution des ouvrages.
 - Tous les renseignements nécessaires pour le raccordement des fluides en mentionnant : les débits en fluides, les puissances appelées et les pressions nécessaires ; les tensions d'alimentation et la nature de l'alimentation (fil ou PC) & le positionnement dans toutes les directions des attentes en fluides.
 - Les plans d'exécution nécessaires à la compréhension des installations.
 - o Avant exécution de ses travaux sur le chantier :
 - Tous les plans et détails techniques de fabrication nécessaires à la mise en œuvre des installations.

L'entrepreneur ne pourra se prévaloir d'une quelconque insuffisance des alimentations ou évacuations dans la mesure où il n'aurait pas fourni à temps tous les renseignements.

Toutes modifications nécessaires seraient à sa charge.

Il devra donc avoir pris connaissance des plans d'exécution ainsi que des prestations prévues aux autres lots.

- Réception des attentes mises en place par le Gros œuvre et le plombier.
- Fourniture et pose de tous matériels et équipements, mise en service.
- Protection des ouvrages pendant l'exécution des travaux, et ce, jusqu'à la réception des ouvrages.
- Nettoyage périodique et en fin de travaux
- Coordination avec les autres corps d'état pour la bonne réalisation des ouvrages.
- Fourniture des plans de recollement et fiches techniques en fin de chantier.

Documents et normes

Les installations à réaliser devront être conformes à toutes les normes en vigueur ou à paraître, et en particulier :

NF 10.301 à 13.101 – Appareils sanitaires et ménager

DTU 60.1 – Plomberie sanitaire & additifs n°1-2-4-5, annexe chapitre IV Cahier des Charges

DTU 60.31 – Eau froide avec pression

DTU 60.33 – Evacuation d'eaux usées

DTU 60.41 – Canalisations PVC (Eaux Usées)

Cahier du CSTB

N°1850 – Robinetterie NF – N°1872 Liste des équipements sanitaires

Les avis techniques du CSTB :

- R2 – Robinetterie sanitaire classement et conformité à la norme NFD 18201
- P5 – Corrosion des canalisations métallique
- 15 – Traitement d'eau
- 19 – Robinetterie classée (E-A-U) et NF en fonction du label QUALITEL

Les normes françaises

Les normes d'acoustique

Le code général de plomberie

Le R.E.E.F.

Essais

Etiquetage

L'entrepreneur ayant la parfaite connaissance du dossier complet d'adjudication (descriptif & plans) ainsi que des sites, lieu et implantation des ouvrages, il devra la fourniture, le transport à pied d'œuvre, le montage, les essais et le réglage de la totalité du matériel nécessaire à la parfaite exécution des ouvrages.

Le présent descriptif forme un ensemble homogène avec les devis descriptifs et plans des autres lots, l'entrepreneur devra obligatoirement prendre connaissance de ces documents pour estimer le prix de sa soumission.

Insonorisation

Le matériel mis en place respectera les normes d'acoustique en vigueur sur les lieux de travail

Respect des prescriptions suivantes :

- Limitation des bruits de circulation des fluides dans les canalisations
- Désolidarisation des canalisations d'alimentations
- Fourreautage dans traversées
- Robinetterie classe II Norme NFD 18-201

Certification

Tous les matériaux – matériels – appareillages – etc. mis en œuvre auront fait l'objet d'une certification appropriée à leurs natures.

Garantie

Garantie de droit + gratuité d'entretien et de fonctionnement normal des installations pendant 1 an après la date de réception.

Inclus réparation des fuites dues aux insuffisances des appareils ou à défaut de mise en œuvre ainsi que tous les frais occasionnés.

DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS

01 – Lave-mains réglementaire

Description

Construction inox 18-10

Dosseret arrière

Livré avec mélangeur, mitigeur, col de cygne & clapet anti-retour

Commande frontale

Distributeur de savon et d'essuie-mains

Brosse à ongles avec chaînette inox

Dimensions : 400 x 315 x 505 mm env.

Quantité : 3 Unités – selon réglementation.

02 – Poste de désinfection

Description

Monté sur un support polyester

Alimentation d'eau (EC + EF) sur mitigeur et vanne d'arrêt

Pistolet d'aspersion avec 16 m de tuyau gainé

2 positions de travail

Eau claire pour le rinçage

Eau avec produit pour le lavage

Support bidon incorporé en façade conforme aux normes d'hygiène.

Quantité : 2 Unités - selon réglementation.

03 – Porte-sac avec couvercle à pédale – poubelle mobile à commande non manuelle

Description

Chariot porte sacs poubelle - Commande à pied, inox
Capacité 180 Litres

Quantité : 2 Unités

04 – Plonge 1 bac

Description

Plonge adossée 1600 x 700 x 900
Bac 600 x 500
Construction en acier inox 18/10, finition « scotch brite »
Plan de travail : angle arrondi sur le bord tombé de façade
Dossieret monobloc 100 mm de hauteur
Table montée sur piétement inox 40 x 40 mm
Tubes trop plein incorporés
Etagère inférieure en acier inox 18/10
1 robinetterie mélangeuse 15/21 monotrou
Siphon 40/49 laiton avec bouchon de visite
Compris accessoire panier égouttage 2/3 perforé

Quantité : 1 Unité - dans Office

05 – Meuble 1 bac

Description

Plonge adossée 1000 x 600 x 900
Bac 400 x 400
Construction en acier inox 18/10, finition « scotch brite »
Plan de travail : angle arrondi sur le bord tombé de façade
Dossieret monobloc 100 mm de hauteur
Table montée sur piétement inox 40 x 40 mm
Tubes trop plein incorporés
Etagère inférieure en acier inox 18/10
1 robinetterie mélangeuse 15/21 monotrou
Siphon 40/49 laiton avec bouchon de visite
Compris accessoire panier égouttage 2/3 perforé

Quantité : 1 Unité - dans Réception

06 – Table de prélavage + bac

Description

Table de prélavage D>G adossée - Longueur 1400 mm
Bac 500 x 400
Construction en acier inox 18/10, finition « scotch brite »
Table montée sur piétement inox 40 x 40 mm
Tubes trop plein incorporés
Etagère inférieure en acier inox 18/10
1 robinetterie mélangeuse 15/21 monotrou
Siphon 40/49 laiton avec bouchon de visite
Compris accessoire panier égouttage 2/3 perforé

Quantité : 1 Unité – dans Laverie

07 – Table de sortie lisse

Description

Table de sortie lisse - Longueur 1000 mm
Construction en acier inox 18/10, finition « scotch brite »
Table montée sur piétement inox 40 x 40 mm
Etagère inférieure en acier inox 18/10

Quantité : 1 Unité – dans Laverie

08 – Table fixe – Plan de travail

Description

Fourniture et pose d'une table fixe en inox avec dossier de 100 mm
Table montée sur piétement inox 40 x 40 mm
Etagère inférieure en acier inox 18/10
Dimensions : 1000 x 600 mm

Quantité : 1 Unité – dans Laverie

09 – Chariot de service – Porte assiette

Description

Fourniture d'un chariot en inox pour les grandes assiettes
Capacité 200 assiettes
4 roues polyamide dont 2 avec freins
Dimensions à définir.

Quantité : 1 Unité

10 – Chariot de service – 3 plateaux

Description

Fourniture de chariots de service – 3 plateaux en inox.
Dimensions : 1100 x 700 x 947 hauteur
Fabrication en inox 18/10.
Plateaux insonorisés réglables en hauteur.
Butoirs d'angles non marquants
Plate-forme pouvant recevoir des plateaux de 500 x 500
Poignée de manutention
4 roulettes pivotantes, diam. 125 a chape polyamide dont 2 avec freins
Charge admissible : 150 kg

Quantité : 2 Unités

11 – Appareillages - Electroménager

Description des fournitures

- **2 fours de remise en température** – d'une puissance d'environ 6,5kW :
Prévus pour 130 rations distribuées en 3 services avec des barquettes de référence :
 - GN 1/4 dimension 263x160x45
 - GN 1/8 dimension 160x130x36
 - GN 1/30 dimension 325x176x48

- **1 table de préparation à flux laminaire** – 1400 x 700 mm
- **1 coupe-pain électrique** – acier inoxydable
- **1 armoire réfrigérée** d'une capacité de 380 Litres
- **1 armoire réfrigérée avec congélateur** d'une capacité de 380 Litres
- **1 lave-vaisselle à capot** et accessoires – P : 3,5kW
- **1 hotte de cuisson dynamique** - 2000 x 1000 mm
- **1 hotte de laverie dynamique** - 1000 x 1000 mm

12 – Fontaine d'eau réfrigérée

Description

Fourniture et pose d'une fontaine - refroidisseur d'eau froide avec support

Dimensions : 480 x 460, hauteur adaptée aux enfants

Capacité : 50l/heure

Carrosserie en inox

Bac et tuyauterie en acier inox

2 sorties d'eau

Système de détente directe

Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau

Refroidissement ventilé, gaz R134

Compris raccordement au réseau d'alimentation en eau

Quantité : 1 Unité – Dans le réfectoire.

13 – Casiers

Description

Vestiaire pour personnel de cuisine 40 x 50 x 180 cm

En acier certifié conforme à la norme européenne EN-10130

Traitement anti-corrosif

Pieds inox

Conforme aux normes de sécurité et d'hygiène.

Teinte aux choix du Maître d'œuvre.

Quantité : 4 unités à 2 compartiments