

Appel d'offre n°**EE2-AO-PO-2021-009**

Procédure ouverte

**Service de restauration scolaire**

Annexe 10

Installations mises à dispositions

## TABLE DES MATIERES

1	Locaux mis à disposition .....	3
2	Equipements techniques .....	4
2.1	Equipement de cuisine et techniques FROID.....	4
2.2	Plafonds ventilés .....	4
2.3	Séparateur de graisse .....	4
2.4	Adoucisseur d'eau.....	4
3	Entretien .....	5
3.1	Equipement de cuisine au bâtiment administratif d'EE2 .....	5
3.2	Installations techniques FROID .....	7
3.3	Plafonds ventilés .....	10
3.4	Séparateur de graisse .....	10
3.5	Adoucisseur d'eau.....	10
3.6	Equipements des locaux du CPE .....	10

## 1 Locaux mis à disposition

Les locaux mis à disposition sont situés d'une part dans le bâtiment administratif de l'Ecole Européenne, et d'autre part dans le bâtiment du Centre Polyvalent de l'Enfance.

Dans le bâtiment administratif de l'Ecole, les locaux mis à disposition sont répartis sur 4 niveaux :

- Rez-de-chaussée
  - La cuisine de production
    - Accès livraisons
    - Séparateur de graisse
    - Local à déchets
    - Zone de décartonnage
    - "Chambres froides positives pour B.O.F., viandes, fruits et légumes
    - Chambre froide négative-congélateur
    - Réserve sèche et stockage boissons
    - Local produits d'entretien et nettoyage
    - Local préparations préliminaires
    - Local préparations froides
    - Chambre froide positive de jour – préparations froides
    - Zone préparations chaudes avec conditionnement des repas
    - Chambre froide positive de jour – préparations chaudes
    - Stockage matériel propre et charriots
    - Local plonge-batterie
    - Local laverie
    - Bureaux pour l'exploitation de la cuisine (gestion, production, approvisionnements)
    - Salle du personnel
    - Vestiaires du personnel de cuisine
    - Zone de distribution du Secondaire (free-flow) avec la salle à manger
  - Le restaurant des élèves du secondaire
  - La cafétéria
- Premier étage
  - Le restaurant des élèves du primaire
    - Espace de réception/distribution
  - Le restaurant des membres du personnel
    - Zone de distribution du Personnel (linéaire) avec la salle à manger
    - Office de distribution pour la salle de direction
  - Locaux communs (réserve, nettoyage)
- Sous-sol
  - Local technique installations frigorifiques
  - Local de stockage pour la dépose complémentaire de déchets inertes type carton, suivant les besoins
  - Local de stockage complémentaire pour des produits comme certaines boissons ou les charriots de livraison des repas de la maternelle.
- Toiture
  - Installations frigorifiques

Des ascenseurs sont réservés pour les besoins du Prestataire. Un ascenseur « propre » dessert le rez-de-chaussée et le premier étage. Un ascenseur « sale » dessert le sous-sol, le rez-de-chaussée et le premier étage.

Dans le bâtiment du CPE, les locaux mis à disposition sont :

- LOCAL DECHET
- VESTIAIRE HOMMES
- VESTIAIRE FEMMES
- Cuisine du réfectoire de la garderie du CPE

## **2 Equipements techniques**

### **2.1 Equipement de cuisine et techniques FROID**

La liste des équipements techniques ainsi que des informations sur ces équipements se trouvent en annexe 11.

### **2.2 Plafonds ventilés**

Le système de plafond ventilé est décrit dans l'annexe 11.

### **2.3 Séparateur de graisse**

La cuisine est équipée de séparateur de graisse, qui se trouve dans la zone de livraison.

### **2.4 Adoucisseur d'eau**

L'eau de la cuisine de production est adoucie via un adoucisseur à sel. Les informations relatives à l'adoucisseur se trouvent en annexe 11.

### 3 Entretien

#### 3.1 Equipement de cuisine au bâtiment administratif d'EE2

Le Prestataire respectera les instructions de nettoyage des annexes 15 et 16. Outre le nettoyage quotidien du matériel, l'entretien préventif décrit ci-dessous doit être effectué 2 x par an.

##### • Entretien préventif

Catégorie	Travaux
Lave-vaisselles + convoyeurs + adoucisseurs + osmoseurs +	Contrôle du circuit électrique Contrôle du cycle Contrôle du fonctionnement Contrôle du calcaire Contrôle du système de lavage Contrôle du filtre d'entrée d'eau
Fours	Contrôle du fonctionnement Nettoyage des filtres d'entrée d'eau Contrôle de la température Contrôle du circuit électrique Contrôle de la puissance Détartrage
Appareils thermiques de cuisson Fourneau, sauteuse, friteuse, grill, cuiseur à pâtes, bain-marie, plaque vitro, marmite, salamandre, etc	Contrôle des circuits électriques Contrôle de la puissance Contrôle des températures Contrôle du fonctionnement Contrôle des étanchéités Contrôle des écoulements de graisse Contrôle du basculement Graissage des parties mécaniques assurant le basculement Contrôle des mécanismes de levage
Appareils électromécaniques Trancheuse, robot de cuisine, essoreuse, machine sous-vide, armoire chaude, chauffe-tasses, éplucheuse, batteur-mélangeur, micro-ondes, balance, ouvre-boîte, cutter, bascule, etc	Contrôle de la stabilité Graissage Contrôle du circuit électrique et fonctionnement Contrôle des accessoires mécaniques et de l'usure Contrôle du câble de la prise d'alimentation Contrôle des dispositifs de prévention contre les accidents Contrôle des étanchéités Contrôle de la tare
Plonge et lave-mains	Contrôle robinetterie Contrôle étanchéité des joints Contrôle des fuites

Machines à café (suivant modèle)	<p>Contrôler le fonctionnement de la machine</p> <p>Vérifier la vanne de sécurité</p> <p>Contrôler l'infuseur</p> <p>Remplacer si nécessaire la plaque à brides chaudière</p> <p>Nettoyer les électrodes</p> <p>Effectuer la maintenance de la vanne d'infusion</p> <p>Effectuer les réglages</p>
Appareils frigorifiques	
a) Machine à glaçons	<p>Contrôle du circuit électrique</p> <p>Contrôle du filtre d'entrée d'eau</p> <p>Nettoyage du condenseur</p> <p>Contrôle du calcaire</p> <p>Contrôle du cycle</p> <p>Contrôle de l'écoulement</p> <p>Contrôle des étanchéités</p>
b) Frigo, congélateur, vitrine réfrigérée, cellule de refroidissement rapide, etc	<p>Contrôle des températures</p> <p>Contrôle de l'évaporation</p> <p>Contrôle du circuit électrique</p> <p>Contrôle du fonctionnement</p> <p>Nettoyage du condenseur</p> <p>Contrôle de l'écoulement de l'évaporateur</p>
c) Chambres froides positives et négatives	<p>Vérification de l'isolation</p> <p>Vérification de l'éclairage</p> <p>Vérification des joints de portes</p> <p>Contrôle des résistances chauffage joints de portes et écoulement</p> <p>Vérification des fermetures</p> <p>Vérification des charnières</p> <p>Contrôle des contacts de portes</p> <p>Contrôle de l'égalisation de pression (congélateur)</p> <p>Contrôle de l'aspect général de l'unité</p>
d) Groupes compresseurs	<p>Contrôle condenseur</p> <p>Contrôle compresseur</p> <p>Contrôle ventilateur</p> <p>Contrôle de la charge de fréon et des vis de serrage</p> <p>Nettoyage du ventilateur et du condenseur</p>
e) Refroidisseur de poubelles	<p>Contrôle et nettoyage du condenseur</p> <p>Contrôle compresseur</p>

### **3.2 Installations techniques FROID**

Les installations techniques suivantes nécessitent un entretien :

- Groupes de réfrigération avec meubles et chambres
- Régulation et commandes
- Chauffage et distribution de l'eau de chauffage
- Production et distribution d'eau glacée.

Les équipements à entretenir sont les suivants :

- |   |   |   |                                   |
|---|---|---|-----------------------------------|
| – | 1 | x | Centrale frigorifique             |
| – | 1 | x | Aéroréfrigérant Guntner           |
| – | 1 | x | Réservoir tampon                  |
| – | 2 | x | double pompe                      |
| – | 2 | x | Réservoir liquide                 |
| – | 1 | x | Cellule de refroidissement rapide |
| – | 1 | x | Cellule de surgélation rapide     |
| – | 1 | x | chambre froide congélateur        |
| – | 1 | x | réfrigérateur du jour             |
| – | 8 | x | meubles positif                   |
| – | 1 | x | local de préparation froide       |
| – | 5 | x | chambre froide                    |
| – | 4 | x | condensateur à eau à plaque       |
| – | 1 | x | évaporateur à plaques             |

Le Prestataire signera un contrat d'entretien avec une société spécialisée pour un entretien préventif annuel. Le descriptif de l'entretien à réaliser se trouve ci-après.

A titre informatif, c'est la société ELCO qui a installé tous ces équipements et qui en a réalisé l'entretien durant les 10 premières années de service.

Descriptif des travaux à faire	Fréquence annuelle
<b>PRODUCTION EAU GLACÉE</b>	
<u>COMPRESSEURS</u>	
Nettoyage extérieur du compresseur	1
Mesure de la température d'aspiration	1
Mesure de la température de refoulement	1
Pression d'évaporation	1
Pression de condensation	1
Surchauffe gaz aspiration	1
Vérification du bon fonctionnement du compresseur	1
Pressostat BP sécurité 1 <sup>er</sup> étage	1
Pressostat HP de sécurité 1 <sup>er</sup> étage	1
Mesure courants du compresseur, vérification thermique	1
Mesure courants compresseur	1
<u>REGULATION</u>	
Sélection du module de régulation adéquat	1
Relevé du paramétrage	1
Vérification point de consigne eau glacée	1
<u>EVAPORATEURS A PLAQUES</u>	
Vérification de l'état général (oxydation)	1
Vérification de bourrages et fonctionnement des vannes à mains	1
Contrôle des isolations - fuites des circuits d'eau	1
Étanchéité des soupapes de sécurité	1
Relevé pression d'eau au manomètre	1
Contrôle des pompes (étanchéité, graissage, fixations, permutation)	1
Nettoyage de la pompe	1
Mesure de la température entrée et sortie eau glacée	1
Mesure courants pompe et vérification thermique	1
Contrôle de fonctionnement du flow switch	1
<u>CONDENSEUR A AIR</u>	
Vérification de l'état général (oxydation)	1
Nettoyage des batteries	1
Mesure des courants ventilateur et vérification thermique	1
<u>TABLEAUX ELECTRIQUES</u>	
Vérification des fixations des contacteurs, câbles, etc...	1
Vérification des verrouillages électriques	1
Test lampes	1
Vérification des arrêts d'urgence	1
Lecture du compteur horaire compresseur	1
Contrôle de la commutation manuel - automatique	1
Vérification du système d'alarmes et du report d'alarmes	1



<b>REFRIGERATION</b> <b>Chambres froides et meubles réfrigérés avec groupe à distance</b> <b>(détente directe)</b>	
<b><u>COMPRESSEURS</u></b>	
Relevé du type de réfrigérant	1
Mesure de la température gaz HP	1
Mesure de la température gaz aspiré	1
Relevé des pressions BP - HP	1
Vérification de la charge de fréon et de l'humidité	1
Vérification de l'étanchéité des raccords	1
Vérification des fixations	1
Vérification du bon fonctionnement du compresseur	1
Mesure des courants du (des) compresseur(s), vérification du thermique	1
Mesure de courant chauffage-carter	1
Test d'acidité de l'huile	1
Vérification de la température de l'huile	1
Contrôle de la pression d'huile, $\Delta P$	1
Vérification du pressostat d'huile	1
Vérification des pressostats de sécurité LP + HP	1
Contrôle du niveau d'huile du réservoir d'huile	1
Contrôle du niveau d'huile du compresseur	1
Vérification des éléments de régulation	1
<b><u>CONDENSEURS A AIR</u></b>	
Vérification des fixations et contrôle du jeu axial du ventilateur	1
Nettoyage du moteur et des pales	1
Nettoyage extérieur du condenseur	1
Etalonnage de la sonde de pression, régulation HP	1
Mesure des courants ventilateur, vérification du thermique	1
Mesure des courants du (des) ventilateur (s)	1
Vérification des organes de régulation	1
Contrôle des variateurs de vitesse	1
<b><u>EVAPORATEURS</u></b>	
Vérification des fixations et contrôle du bruit du ventilateur	1
Nettoyage du ventilateur et de l'évaporateur	1
Nettoyage du bac à condensat et de l'écoulement de l'eau de condensation (jusqu'à la sortie évacuation de l'évaporateur)	1
Désinfection des évaporateurs	1
Contrôle de la température entrée et sortie d'air	1
Essai de dégivrage	1
Mesure du courant de la résistance de dégivrage	1
Vérification du thermostat de fin de dégivrage (régulateur)	1
Contrôle du fonctionnement de l'horloge de dégivrage (régulateur)	1
<b><u>CHAMBRES FROIDES, DE CONGELATION ET MEUBLES REFRIGERES</u></b>	
Vérification de l'isolation	1
Vérification de l'éclairage	1
Vérification des joints de portes	1
Contrôle des résistances chauffage joints de portes (congélateur) et écoulement	1
Vérification des fermetures	1
Vérification des charnières	1

Contrôle des contacts de portes	1
Contrôle de l'égalisation de pression (congélateur)	1
Contrôle de l'aspect général de l'unité	1
<b><u>TABLEAUX ELECTRIQUES</u></b>	
Contrôle des connexions, contacteurs, voyants, câbles, etc..	1
Vérification des arrêts d'urgence ou des commutateurs de réparation	1
Tests lampes	1
Relevé des valeurs point de consigne	1
Contrôle des paramètres de régulation	1
Relevé du nombre d'heures de fonctionnement sur l'horloge de commande	1
Contrôle de l'aspect général de l'unité	1
<b><u>DIVERS</u></b>	
<b><u>AUTRES CONTRÔLES ELECTRIQUES</u></b>	
Vérification des fixations des contacteurs, câbles, test lampes, etc...	1
Vérification des verrouillages électriques	1
Contrôle des horloges de commande	1
Contrôle des commutateurs été - hiver	1
Vérification du ré - enclenchement automatique après coupure électrique	1
<b><u>AUTRES TRAVAUX</u></b>	
Nettoyage des salles de machines	1
Rédaction du rapport de travail / rapport technique	1
Élimination / recyclage du matériel utilisé	1

### 3.3 Plafonds ventilés

L'entretien annuel du système HALTON reste à charge des Clients.

Le Prestataire effectue toutes les autres opérations de maintenance quotidienne ou régulière relatives aux plafonds ventilés et au système HALTON.

### 3.4 Séparateur de graisse

Le Prestataire effectue la vidange du séparateur de graisse aussi souvent que nécessaire.

### 3.5 Adoucisseur d'eau

L'entretien annuel de l'adoucisseur reste à charge des Clients.

Le Prestataire contrôle très régulièrement le bon fonctionnement de l'adoucisseur, et il effectue l'appoint en sel. La fourniture du sel est à charge du Prestataire.

### 3.6 Equipements des locaux du CPE

Le PRESTATAIRE respectera les instructions de nettoyage des annexes 15 et 16.

Outre le nettoyage quotidien du matériel, un entretien préventif tel que défini au point 3.1 ci-devant doit être effectué 2 x par an pour toutes les catégories de matériel repris dans la liste ci-dessous.

#### ➤ LOCAL DECHET

- 1 x Refroidisseur de poubelles, 2 poubelles 240 litres
- 1 x Poste de désinfection
- 1 x Support balais, inox
- 1 x Support sceau, inox

- 1 x Tuyau d'arrosage sur système de désinfection des sols

### ➤ VESTIAIRE HOMMES

- 1 x Casier vestiaire départ
- 1 x Casier vestiaire suite
- 1 x Armoire distribution de linge propre plié
- 1 x Armoire réceptacle linge sale
- 1 x Lave-mains
- 1 x Douche pomme de douche et poire multi jet
- 1 x Sèche main
- 1 x Distributeur de papier

### ➤ VESTIAIRE FEMMES

- 5 x Casier vestiaire suite
- 1 x Armoire distribution de linge propre plié
- 1 x Armoire réceptacle linge sale
- 1 x Lave-mains
- 1 x Douche pomme de douche et poire multi jet
- 1 x Sèche main
- 1 x Distributeur de papier

### ➤ Cuisine du réfectoire de la garderie CPE V

- 2 x Robinet mélangeur et douchette
- 1 x Lave mains
- 1 x Poste de désinfection
- 3 x Charriot glissières, 20 niveaux
- 2 x Armoire inox suspendue
- 1 x Armoire de stérilisation murale
- 1 x Poste de désinfection
- 1 x Table lisse d'entrée machine à laver
- 1 x Machine à laver la vaisselle, 100 à 150 casiers
- 1 x Socle rouleuse casiers
- 4 x Rayonnage, 1080x500x1800 mm 4 p
- 7 x (Linéaire de cuisson sur socle friteuse induction)
- 3 x Module friteuse, 1 bac de 6 litres
- 3 x Plan neutre
- 1 x Module de cuisson induction, 2 foyers
- 4 x Charriot de service, 3 plateaux
- 2 x Charriot bain marie fermé, 3GN 1/1
- 1 x Charriot bain marie sans table chaude
- 1 x Four à microondes
- 1 x Double évier
- 1 x Lavabos avec robinet à cellule
- 2 x Charriot noir à assiette sur roulette
- 1 x Tuyau d'arrosage sur système de désinfection des sols
- 1 x Hotte aspirante
- 1 x Armoire froide positive deux portes

- |     |   |                                 |
|-----|---|---------------------------------|
| ○ 1 | x | Armoire froide négative 1 porte |
| ○ 1 | x | Armoire à produit d'entretien   |
| ○ 2 | x | Plan de travail inox sur pied   |
| ○ 1 | x | Distributeur de papier          |