

## RESTAURANT SCOLAIRE DE CREYS MEPIEU

Transformation de l'office de remise en température en cuisine de production  
Creys Mepieu (38)

### DESCRIPTIF QUANTITATIF

#### LOT 3 : PLOMBERIE SANITAIRES



Vue arrière du bâtiment

#### Maître d'Ouvrage

**Commune de CREYS MEPIEU**  
35 Place de la Mairie  
38510 CREYS MEPIEU

#### Maitre D'œuvre

**AMURIMMO**  
12 allée des églantines  
69150 DECINES-CHARPIEU  
Tél : 06 79 54 79 26



#### Phase : DCE

Indice	Date	Modifications
0	07/04/2017	Diffusion originale

**DESCRIPTIF QUANTITATIF**

Réf.	Désignation du poste	Un	PRIX ENTREPRISE		
			Qté	Prix unitaire	Montant H.T.
	<b>PLOMBERIE - SANITAIRES</b>				
0	<p><b>GENERALITES</b></p> <p>Le présent document et les plans joints définissent l'étendue et les conditions techniques d'exécution des travaux Chauffage, Plomberie – Sanitaires à réaliser au sein de l'office de remise en température du restaurant scolaire de Creys Mépieu (38), en vue de sa transformation en cuisine.</p> <p><u>Contexte :</u>                      La restauration scolaire fonctionne aujourd'hui en liaison froide, avec office de remise en température.                      Les repas sont livrés par un traiteur externe.                      Les besoins sont de 140 Repas / Jours.                      110 Repas servis au self pour les primaires.                      30 Repas sur table pour les maternelles.</p> <p><u>Objectif :</u>                      Transformer l'office de remise en T°, en cuisine de production selon la même capacité (140 Repas / Jours).                      Mise en place de la marche en avant (décartonnage, réserves sèches, légumerie, chambres froides- viandes, BOF – Surgelés, zone de cuisson...), self, plonge.</p> <p>La Buanderie est intégrée dans l'espace cuisine et traite le linge plat = 3 à 4 machines par jour (capacité de la MaL + 7 KG) et doit être conservée dans le projet (déplacée à la place du local poubelles actuel).                      Le bureau du chef est déplacé au droit du local rangement attenant au restaurant « maternelles ».                      Les équipements existants sont à récupérer si possible et à compléter.</p> <p>Le bâtiment est un établissement ERP de 5eme catégorie                      Les ouvrages et équipements devront obligatoirement répondre en qualité et mise en œuvre aux exigences des normes et documents ayant valeur de normes, ainsi qu'aux règlements qui leur sont applicables à la date de la signature du marché.</p> <p>Toute mise en conformité est à la charge exclusive de l'entreprise.</p> <p>Doivent être plus particulièrement respectés :                      Les arrêtés, circulaires et décrets en vigueur.                      Le règlement sanitaire départemental type.                      Les normes françaises homologuées ou non.                      Les documents techniques unifiés (DTU).                      Les directives européennes.                      Notice du CSTB.                      Publications UTE.                      Les règles de l'Art.                      Les préconisations des différents services publics ou privés (cessionnaires...).</p> <p>L'entreprise a pour chiffrer :                      Le présent descriptif - quantitatif.                      Les plans de principe techniques, intégrant le tableau des besoins cuisiniste.</p> <p>Les travaux à exécuter au titre du présent marché comprennent :                      Les études, plans, schémas et notes de calculs d'exécution.                      Tous les calculs et plans de dimensionnement des matériels.                      Les plans de réservations, chantier et de recollement.                      L'établissement des dossiers des ouvrages exécutés.                      Les travaux nécessaires à la remise en état des défectuosités constatées pendant les années de garantie.</p>				

**DESCRIPTIF QUANTITATIF**

Réf.	Désignation du poste	Un	PRIX ENTREPRISE		
			Qté	Prix unitaire	Montant H.T.
	<p>La distribution hydraulique et les évacuations de la cuisine sont réalisées via un vide sanitaire.</p> <p>Les nouveaux besoins nécessitent la création de d'alimentations eau froide, eau froide adoucie et ECS et d'évacuations.</p> <p>Ces alimentations seront réalisées par des piquages sur les réseaux existant. Elles seront réalisées en tube cuivre</p> <p>Il sera créé un départ distinct pour <b>chaque équipement</b> listé ci-dessous.</p> <p>Chaque départ sera clairement identifié et muni d'une vanne d'isolement.</p> <p>Chaque attente sera muni d'une vanne d'isolement 1/4 de tour. Les hauteurs des vannes seront conformes au tableau des besoins cuisiniste présent sur le plan de principe.</p> <p>La distribution d'eau chaude sera calorifugée.</p> <p>Les tuyauteries devront être protégées en traversée de dalle par un fourreau, dont le diamètre intérieur devra excéder d'au moins 1 cm celui de la canalisation protégée.</p> <p>Chaque traversée de dalle sera équipé d'un dé béton permettant un nettoyage aisé des sol, tel qu'existant sur site (cf. photo ci-dessous). Dé béton hors lot.</p> <p>La longueur des fourreaux sera telle que ceux-ci débordent d'au moins 2 cm au-dessus des plots.</p>  <p>La distance maximale des canalisations entre la nourrice de distribution ECS et le point de puisage sera inférieure à 8 ml.</p> <p>L'ensemble des réseaux d'évacuation de la cuisine sera en PVC jusqu'au réseau le plus proche. Les attentes seront bouchonnées. Les hauteurs des attentes seront conformes au tableau des besoins cuisiniste présent sur le plan de principe.</p> <p>Le réseau d'évacuation du four mixte (repère 20) sera en <b>PEHD haute température</b> avec une température d'utilisation + 80°C en continu avec des pointes à 100 °C. Il restera indépendant des autres réseaux jusqu'au raccordement sur le réseau spécifique en vide sanitaire.</p>				
<b>1</b>	<b><u>DISTRIBUTION D'EAU FROIDE, EAU FROIDE ADOUCIE ET ECS</u></b>				
	Fourniture, pose et raccordement, y compris toutes sujétions, de l'alimentation eau froide :				
	de la plonge 2 bacs - Localisation : Légumerie - repère 06, en DN 15/21	Ens	1		
	de l'éplucheuse - Localisation : Légumerie - repère 07, en DN 20/27	Ens	1		
	d'un robinet de puisage au droit des poubelles, y compris robinet et purge	Ens	1		
	d'un lave-mains - Localisation : Légumerie - à côté de l'éplucheuse, en DN 15/21	Ens	1		
	d'une machine à laver le linge - Localisation : Buanderie, en DN 20/27	Ens	1		
	d'un bac à laver - Localisation : Buanderie, en DN 15/21	Ens	1		
	Fourniture, pose et raccordement, y compris toutes sujétions, de l'alimentation eau froide adoucie :				
	du four mixte - Localisation : Cuisson - repère 20, en DN 20/27	Ens	1		

**DESCRIPTIF QUANTITATIF**

Réf.	Désignation du poste	Un	PRIX ENTREPRISE		
			Qté	Prix unitaire	Montant H.T.
	<p>Fourniture, pose et raccordement, y compris toutes sujétions, de l'alimentation eau chaude :</p> <p>de la plonge 2 bacs - Localisation : Légumerie - repère 06, en DN 15/21</p> <p>de la sauteuse gaz- Localisation : Localisation : Cuisson - repère 16, en DN 20/27</p> <p>d'un lave-mains - Localisation : Légumerie - à côté de l'éplucheuse, en DN 15/21</p> <p>d'une machine à laver le linge - Localisation : Buanderie, en DN 20/27</p> <p>d'un bac à laver - Localisation : Buanderie, en DN 15/21</p> <p>Percements et carottage dans les ouvrages existants, puis rebouchage</p> <p><b>Rinçage et analyse de l'eau</b></p> <p>Il devra être réalisé une analyse de l'eau après installation de la robinetterie et <u>après travaux et rinçage</u>.</p> <p>Une fois l'ensemble des installations réalisées, y compris le raccordement de tous les appareils, l'entreprise du présent lot effectuera la désinfection des réseaux EFS, ECS.</p> <p>Cette désinfection comprend les prestations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Injection de permanganate de potassium (solution diluée à l'eau chaude) à raison de 150g/m3 de capacité du réseau.</li> <li>➤ Puisage à chaque point, pour dispersion du produit dans l'ensemble du réseau.</li> <li>➤ Temps de contact = 48 heures.</li> <li>➤ Rinçage des réseaux (2 heures minimum) sur tous les points de puisage.</li> <li>➤ Une fois le rinçage terminé, des analyses bactériologiques seront réalisées par un laboratoire agréé, sous-traitant de l'entreprise.</li> </ul> <p>Cette intervention comprendra :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les prélèvements (à réaliser par une personne accréditée).</li> <li>➤ Les analyses de potabilité complète (eau froide et eau chaude).</li> </ul>	<p>Ens</p> <p>Ens</p> <p>Ens</p> <p>Ens</p> <p>Ens</p> <p>Ens</p> <p>Ens</p> <p>Ens</p> <p>Ens</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>		
	<b>TOTAL 1 : DISTRIBUTION D'EAU FROIDE, EAU FROIDE ADOUCIE ET ECS</b>				
<b>2</b>	<b><u>EVACUATIONS DES EU-EV-EG</u></b>				
	<p>Fourniture, pose et raccordement, y compris toutes sujétions, de l'évacuation :</p> <p>de la plonge 2 bacs - Localisation : Légumerie - repère 06, en ø40</p> <p>de l'éplucheuse - Localisation : Légumerie - repère 07, en ø75</p> <p>de la table chef - Localisation : Préparations froides - repère 10 en ø40</p> <p>du four mixte - Localisation : Cuisson - repère 20, en ø45</p> <p>d'un lave-mains - Localisation : Légumerie - à côté de l'éplucheuse, en ø40</p> <p>d'une machine à laver le linge - Localisation : Buanderie, en ø75</p> <p>d'un bac à laver - Localisation : Buanderie, en ø40</p> <p>du caniveau de sol 400 x 800, en ø110</p> <p>du siphon de sol 200 x 200, en ø75</p>	<p>Ens</p>	<p>1</p>		
	<b>TOTAL 2 : EVACUATIONS DES EU-EV-EG</b>				
<b>3</b>	<b><u>APPAREILS SANITAIRES</u></b>				
	<p>Fourniture, pose et raccordement, y compris robinetterie et toutes sujétions, d'un lave-main à commande fémorale - Localisation : Légumerie - à côté de l'éplucheuse</p>	<p>Ens</p>	<p>1</p>		
	<b>TOTAL 3 : APPAREILS SANITAIRES</b>				

**DESCRIPTIF QUANTITATIF**

Réf.	Désignation du poste	Un	PRIX ENTREPRISE		
			Qté	Prix unitaire	Montant H.T.
4	<b><u>GAZ</u></b>				
	Fourniture, pose et raccordement, y compris toutes sujétions, de l'alimentation gaz : du bloc de cuisson 4 feu vifs - Localisation : Cuisson - repère 17 en cuivre, y compris vanne d'arrêt gaz norme NF.	Ens	1		
	Epreuve et rinçage des tuyauteries	Ens	1		
	Certificat de conformité gaz	Ens	1		
	<b>TOTAL 4 : GAZ</b>				
5	<b><u>NEUTRALISATION RADIATEUR</u></b>				
	Suppression radiateur et condamnation du réseau afférent dans le local bureau actuel, y compris toutes sujétions.	Ens	1		
	<b>TOTAL 5 : NEUTRALISATION RADIATEUR</b>				
6	<b><u>DIVERS</u></b>				
	Essais COPREC	Ens	1		
	DOE	Ens	1		
	<b>TOTAL 6 : DIVERS</b>				
	<b>TOTAL PLOMBERIE - SANITAIRES</b>				

RECAPITULATIF GENERAL					
	<b><u>PLOMBERIE - SANITAIRES</u></b>				
1	DISTRIBUTION D'EAU FROIDE, EAU FROIDE ADOUCIE ET ECS				
2	EVACUATIONS DES EU-EV-EG				
3	APPAREILS SANITAIRES				
4	GAZ				
5	NEUTRALISATION RADIATEUR				
6	DIVERS				
	<b>Montant total H.T</b>				
	<b>T.V.A. 20 %</b>				
	<b>Montant TOTAL TTC</b>				