



DESTRUCTEUR D'ODEURS DE CUISSON REJETÉES À L'EXTÉRIEUR

**CAHIER DES CHARGES
&
PRÉ-REQUIS DE POSE
SYSTÈME DSO2002**

**FOURNITURE, LIVRAISON,
INSTALLATION ET MISE
EN SERVICE D'UN COFFRET DSO2002**

**DIFFUSEUR DE CONSOMMABLE 100% BOTANIQUE
A L'EFFET DE DÉTRUIRE LES ODEURS**

SOMMAIRE

1.GÉNÉRALITÉS.....	3
2.CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE.....	4
2.1.Généralités.....	4
2.2.Dimensions / Poids / Mode de fixation / Caractéristiques générales.....	4
2.3.Énergie / Raccordements.....	5
2.4.Module d'alimentation des machines.....	5
2.5.Contraintes.....	5
3.OPTIONS.....	6
3.1.Contract de maintenance.....	6
3.2.Autres options.....	6
4.LIVRAISON, INSTALLATION, MISE EN SERVICE.....	6
5.FORMATION DES UTILISATEURS.....	6
6.GARANTIE ET MAINTENANCE.....	7
7.INSTALLATION ET CONDITIONS D'INTERVENTION DU FOURNISSEUR.....	7
8.DOCUMENTATIONS.....	7

1. GÉNÉRALITÉS

Dans un contexte européen de défense croissante du consommateur par rapport à l'insécurité tant alimentaire qu'environnementale, DSO2002 apporte une qualité et une sécurité dans le domaine de la destruction de toutes les odeurs.

En réponse aux troubles et nuisances provoqués par la production toujours plus importante d'effluents gazeux et notamment en restauration professionnelle, DSO2002 apporte une solution fiable et définitive en matière d'olfactique environnementale.

Par micronisation d'une molécule bio-destructrice de la particule olfactive, les odeurs sont définitivement éliminées à la source par action moléculaire. Formulation initiale 100% végétale.

Le présent cahier des charges concerne la fourniture, la livraison, l'installation, la mise en service ainsi que la formation à l'utilisation d'une machine destinée à détruire les effluents gazeux culinaires rejetés à l'extérieur.

Cet équipement pourra être utilisé dans toutes les cuisines professionnelles pourvues d'une extraction.

La complexité/robustesse de la machine devra être compatible avec une utilisation en libre-service (au moins partiellement) par les personnels de l'établissement préalablement formés. L'équipement sera installé au sein de la cuisine.

2. CARACTÉRISTIQUES DE LA MACHINE

2.1. Généralités

Il s'agit d'un dispositif de DESTRUCTION DES ODEURS ce qui le distingue notablement de tous les appareillages qui travaillent à partir de masquant (huiles essentielles) ou de neutralisant (produits chimiques) voire d'appareil filtrant (charbon actif).

Les spécificités de DSO 2002 sont :

- Une diffusion par vapeur sèche et micronisation réglable à partir de 5 microns et au-delà, donc inhalable (cf. Certificat de non-toxicité par inhalation).
- Sa capacité est modulable en fonction du volume d'air à traiter et la configuration de l'installation d'extraction des effluents gazeux.
- Le coffret est conforme et certifié aux normes HACCP.
- Le principe actif est 100 % naturel et biodégradable. Il détruit chimiquement les molécules olfactives (action définitive). Il est agréé au contact alimentaire (cf. Certificat produit de contact alimentaire) , sa composition répond aux exigences du règlement REACH (cf. Certificat de composition).
- Le contenant du principe actif est sécurisé par septum (sécurité des opérateurs).
- La preuve de son efficacité et du résultat peut être obtenue par une analyse spectrométrique (chromatographie en phase gazeuse). La garantie du résultat a été reconnu par l'IPSICA. Cette expertise technique probatoire est opposable aux tiers et destinée aux administrations.

2.2. Dimensions / Poids / Mode de fixation / Caractéristiques générales

Le système DSO 2002 se compose de :

- Un coffret qui diffuse le produit sous forme de vapeur sèche.
- Un produit bio-destructeur d'odeurs conditionné en bidon plastique d'1 litre sécurisé par septum.
- La fixation est assurée par une barre support, chevillée au mur, le type de coffret choisi se clipse sur celle-ci.
- La dimension et le poids en fonction du modèle :
 - Coffret DSO2002 ZEST - 7,720 Kg – H60cm L:30cm P:16cm
 - Coffret DSO2002 ST - 12,750 Kg – H65cm L:50cm P:17cm
 - Coffret DSO2002 2P - 16,230 Kg – H65cm L:55cm P:20cm

- La température de l'environnement de fonctionnement ou de stockage ne doit pas être supérieur à 60°Celsius.
- Le renouvellement d'air neuf doit être au minimum de 2% pour 10m³ d'air traité sur la base d'un fonctionnement en continu.

2.3. Énergie / Raccordements

- Les différents types de coffrets DSO2002 sont alimentés en 220V A/C.
- L'alimentation du coffret DSO2002 doit être asservie au fonctionnement de la hotte.
- L'alimentation asservie est à fournir par le client.
- La fonction ARRET / MARCHE est contrôlable par un interrupteur sur le bas du coffret, au droit du câble d'alimentation.

2.4. Module d'alimentation des machines

- La capacité du réservoir des coffrets est d'au moins 1L.
- La consommation par circuit de nébulisation est de 1L = 240h.
- Les modèles ST & 2P se rechargent par bouteille avec septum de 1L (C525L1-L2).
- Le modèle ZEST se recharge manuellement par versement (C525L1-L2).

2.5. Contraintes

Il est notamment attendu des informations sur les aspects suivants :

- Le client doit fournir des plans ou des photos afin de définir l'emplacement prévisionnel de la machine (diamètre gaine extraction).
- Une pré-visite technique peut-être effectuée afin de valider la faisabilité technique.
- Le client doit fournir le nombre, le type et la puissance d'extraction.
- La longueur de la gaine d'extraction doit être au minimum de 6 mètres.
- L'état de la gaine d'extraction : si celle-ci est neuve ou si elle est plus ancienne (dans ce cas, fournir le certificat de maintenance). Pour les cuisines professionnelles, la législation prévoit le nettoyage et la désinfection périodique de l'ensemble du système.
- Nous ne garantissons pas une efficacité maximale de notre concept, si un autre système est installé (ozone, charbon actif, ultra-violet, etc...).

3. OPTIONS

3.1. *Contrat de maintenance*

DSO2002 France précisera le coût et le contenu d'un contrat de maintenance incluant des options aux choix du client, définissant les fréquences de passage, avec une extension de garantie de 1 à 3 ans, pour une durée minimale de 3 années.

3.2. *Autres options*

Comme indiqué précédemment, l'objectif du présent Cahier des Charges fonctionnel est d'acquérir la base d'une machine évolutive. Ainsi l'offre pourra contenir des options avec leurs caractéristiques détaillées et chiffrées, modules techniques de communications , batterie , etc.....

4. LIVRAISON, INSTALLATION, MISE EN SERVICE

L'installation, la mise en service, ainsi que les interventions ultérieures effectuées seront réalisées dans le respect des procédures définies par DSO 2002 relatif aux travaux effectués dans un établissement par le service technique de DSO2002 ou une entreprise extérieure agréée (demander liste des installateurs agréés).

Les prestations de livraison, d'installation et de mise en service chez le client sont comprises dans le prix global de l'équipement. Elles sont détaillées dans la proposition et seront assurées en totalité par le titulaire. Ce dernier est réputé connaître les contraintes liées à la livraison.

L'équipement sera directement raccordé à la hotte.

DSO2002 précise néanmoins qu'il préconise l'asservissement électrique à la hotte.

Pour le raccordement à la hotte, l'équipement devra comprendre une gaine d'extraction d'une longueur minimum de 6 mètres linéaires.

5. FORMATION DES UTILISATEURS

DSO2002 assure la formation des utilisateurs.

Le prix de la formation est inclus dans le prix de la pose et de la mise en service.

6. GARANTIE ET MAINTENANCE

Le fabricant DSO2002 précisera dans son offre l'étendue et le délai de la garantie qu'il propose.

Cette garantie est de 12 mois, pièces et main d'œuvre par défaut.

Dans la mesure où les machines sont fournies par un prestataire agréé, ce dernier s'engage à faire bénéficier gratuitement le client de la main d'œuvre pendant une durée d'un an à compter de la date de mise en service de l'appareil.

Le fabricant ou le prestataire précisera et chiffrera un contrat de fourniture, de maintenance ou d'entretien préventif annuel. Ce contrat débutera à la date de signature par le client.

7. INSTALLATION ET CONDITIONS D'INTERVENTION DU FOURNISSEUR

L'installation, la mise en service, ainsi que les interventions ultérieures effectuées seront réalisées dans le respect des procédures définies dans le décret 92-158 du 20 février 1992, relatif aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure.

8. DOCUMENTATIONS

Selon la réglementation, l'équipement sera livré avec une notice d'instructions complète rédigée obligatoirement en langue française comprenant en particulier, les indications relatives à sa mise en service, à son environnement et à son utilisation ainsi que les indications nécessaires pour la maintenance (changement de consommable, vidange, changement de filtre, etc...).

