

COLLEGE DE BOURBON

189 rue Jean CHATEL

97400 SAINT-DENIS



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché à procédure adaptée

N° 2017-01

1^{ère} partie : DISPOSITIONS GENERALES.

1. Généralités

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières [C.C.T.P] a pour objectif de définir la nature, la qualité et les conditions de mise en œuvre des prestations à fournir dans le cadre de l'opération de nouveaux équipements de cuisine, piano, plan de travail et d'un self pour la demi-pension.

Ce présent document renseigne l'opérateur économique sur l'ampleur des travaux à effectuer et sur la nature et la qualité des matériaux à employer. Cette description n'a pas un caractère exhaustif ; aussi, il s'ensuit que **l'opérateur économique devra exécuter, comme étant intégré dans son offre de prix, sans exception ni réserve, tous les travaux de sa profession nécessaires et indispensables pour le complet et parfait achèvement de l'ouvrage.**

L'entreprise doit tous les travaux nécessaires au complet et parfait achèvement de son installation.

Toutes sujétions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement, de sécurité et d'entretien.

L'entrepreneur doit des installations complètement terminées et ceci dans les moindres détails.

En l'occurrence, le titulaire du présent lot ne pourra jamais arguer que des erreurs ou omissions aux plans et devis puissent le dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l'objet d'une demande de supplément de prix.

L'entreprise aura à sa charge les vérifications des calculs et dimensionnement décrits. Toute prestation décrite dans le présent C.C.T.P, est à considérer comme un minimum et donnée à titre indicatif.

L'entreprise sera réputée s'être rendue sur place, connaître les lieux et avoir pris connaissance des diverses contraintes inhérentes au bon déroulement de son installation.

L'adjudicataire devra, dans l'exécution des prestations qui lui incombent, se conformer aux clauses, conditions et prescriptions des documents techniques, normes françaises et normes techniquement équivalentes et de la réglementation en vigueur.

L'entreprise ne saurait se prévaloir de l'absence de référence à un texte réglementaire pour prétendre s'y soustraire. Si au cours des travaux de nouveaux règlements ou normes entraient en vigueur, l'adjudicataire du présent lot est tenu d'en référer par écrit au Maître d'ouvrage.

L'entreprise a en charge la vérification des dimensions annoncées dans le descriptif des équipements du présent lot.

Dans l'éventualité où l'entreprise envisagerait de sous-traiter une partie des ouvrages, cela devra être mentionné dans l'offre.

Toute offre d'entreprise vaut acceptation des contraintes de planification imposées et engagement du maintien d'un effectif de main d'œuvre suffisant pour y parvenir.

2. Qualification de l'entreprise

Les qualifications professionnelles, préconisées ci-dessous, pour la réalisation des travaux du présent lot sont un gage d'une certaine capacité technique d'un entrepreneur à réaliser une prestation avec un niveau de technicité défini :

- Qualifications QUALICUISINES ou QUALIFROID, qualifications spécifiques à l'installation et à la maintenance d'équipements de Cuisines Professionnelles.

Cela reste une préconisation en l'absence de qualification, l'entreprise fournira des références adéquates avec la présente mission.

3. Mémoire technique

L'entreprise devra joindre lors de la remise de son offre un mémoire technique relié permettant d'appréhender ses capacités, sa méthodologie et la valeur technique de son offre.

Le mémoire technique comprendra, à titre indicatif et cela à minima :

- Les moyens humains affectés à la prestation ou aux travaux,
- L'organigramme de l'équipe,
- Nombre de personnes et fonctions, rôle au sein du présent projet.
- Les moyens matériels affectés à la prestation ou aux travaux
- Eventuellement les moyens affectés par les sous-traitants.
- Les contraintes pour l'exécution des prestations ou travaux,
- Les dispositions prises par l'entreprise pour respecter les exigences du DCE,
- La méthodologie de mise en œuvre et la gestion des déchets de chantiers,
- Les dispositions prises par l'entreprise pour lutter contre les accidents du travail,
- Les dispositions prises par l'entreprise contre les nuisances vis-à-vis des bruits et poussières,
- La gestion de la maintenance ou du service après-vente,
- Le planning prévisionnel d'exécution de ses travaux,
- La mise en valeur de l'efficacité énergétique des appareils proposés,
- Les avantages et les atouts de l'offre, par rapport aux demandes de base du CCTP

4. Description des installations

L'entreprise retenue devra prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions vérifiées sur place.

Les fiches techniques détaillées ainsi que tous les documents techniques concernant les matériels seront fournis avec l'offre de l'entrepreneur.

L'énergie utilisable est :

- l'électricité pour le self de distribution
- le gaz pour le matériel de cuisson

Rappel important

A partir des attentes existantes : gaz, électricité, eau, toutes les prestations sont à la charge de l'entreprise. Dans le cas où des prestations complémentaires seraient nécessaires, les entreprises devront les prévoir dans leur offre.

Aussi il est impératif que titulaire du marché réceptionne ses supports, et suive son chantier.

5. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant à la fourniture de ces équipements de cuisine est de satisfaire aux textes et normes suivantes :

- A l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997.
- Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point).
- A la note DGLA/SDHA/N98/N°8126 du 10 août 1998 et plus précisément à l'article 38 relatif au transport des repas.
- Au code du travail
- Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement CE n°852/2004 du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dans les établissements de restauration collective à caractère sociale
- Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

- Règlement CE n°854/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Arrêté du 27 Avril 2007 modifiant l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animal.
- Norme NF Hygiène pour les équipements

6. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

Le titulaire du lot devra :

- Le démontage et l'enlèvement des anciens matériels
- La fourniture et la mise en place de l'équipement neuf décrit au présent C.C.T.P
- Les essais de bon fonctionnement de l'installation.

Les prestations à charge du titulaire du marché comprendront en outre

- La fourniture et la mise en œuvre de tous les matériaux et matériels nécessaires à la réalisation de l'installation.
- L'amenée et le repliement de tout appareil nécessaire à la réalisation des travaux.
- La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais.
- L'enlèvement quotidien des emballages et gravois provenant des installations.
- Le nettoyage des parois et sol avant l'installation des appareils
- Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux.
- La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils.
- La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur.
- La garantie pièces, main d'œuvre et déplacement.
- La présence à l'ensemble des réunions de chantier.
- Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent lot, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : faux plafond, luminaires, etc...) la manutention nécessaire est réputée incluse au présent lot.

Au cours de la **période de préparation**, l'entreprise devra :

- Fournir les plans des ouvrages, établis en relation avec le constructeur. Les plans de recollement des fluides seront transmis au Maîtres d'ouvrage pour validation.
- Aucune créance de livraison de fournisseur ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.
- A aucun moment durant le chantier, le titulaire du lot ne pourra prévaloir d'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui incombant, ou pour ne pas fournir des renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires aux autres corps de métier pour la poursuite de leurs travaux ou autres informations.
- Le titulaire du lot devra assister personnellement aux différentes réunions et visites de chantier et y consacrer tout le temps nécessaire. En cas d'empêchement, il devra se faire remplacer par un collaborateur qualifié au courant du chantier et ayant pouvoir de signature pour engager son entreprise. Les absences à ces réunions seront sanctionnées.
- Il est rappelé que l'entrepreneur devra assurer lui-même la protection de son matériel et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols pendant la durée des travaux, c'est-à-dire jusqu'à la date de réception de ces derniers.
- Une attention particulière est demandée à l'entreprise concernant le respect de la protection des ouvrages des autres corps d'état. Toute dégradation des ouvrages sera reprise ou refaite pour le compte de l'entreprise fautive. Toutes les dispositions seront prises pour avoir une protection mécanique adaptée des ouvrages.

7. Documents à fournir.

Avant toutes actions :

- Tous certificats d'agrément.
- Les assurances en cours.

A la notification de son marché, le lauréat doit fournir, les fiches techniques des équipements, avec nomenclature et références du matériel proposé ainsi que ses agréments et ses documentations techniques.

Précision : seules les diffusions papiers feront foi.

8. Approvisionnement du chantier

L'entreprise doit s'assurer des conditions d'accès et de livraison de son matériel, les coûts de livraison particuliers à cette opération seront réputés intégrés dans l'offre de prix.

Aucune créance de livraison de fournisseurs ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.

9. Planning des travaux

Le démarrage du marché sera signifié à l'entreprises par bon de commande établi sur décision du Maître d'ouvrage – ordonnateur du collège de Bourbon.

L'entreprise fournira dès le début du chantier un planning détaillé des différentes tâches faisant apparaître la durée totale de son intervention, la durée par phase de travaux, le nombre de personnel par phase présent simultanément sur le chantier.

10. Les équipements

Livraison, mise en place, installation, raccordements, essais et mise en service des matériels neufs.

L'entreprise retenue aura à sa charge la livraison suivant les moyens dont dispose le bâtiment, ils sont de la responsabilité du lauréat, de vérifier les modalités d'accès au site et locaux.

Pour rappel, la cuisine du collège de Bourbon est située au 1^{er} étage du Bâtiment E.

11. Formation du personnel

L'entreprise retenue doit prévoir l'instruction des utilisateurs en situation d'exploitation.

Ces instructions comprendront de plus la fourniture de la documentation, notices techniques d'entretien, d'utilisation nécessaire à une parfaite connaissance et maintenance des installations – en langue française.

Après essais, si les installations ne répondaient pas aux conditions définies et imposées dans le présent document, le Maître d'ouvrage se réserve le droit de faire exécuter toutes les modifications nécessaires par toute entreprise de son choix, les frais afférents à la réalisation de ces travaux étant intégralement à la charge du titulaire défaillant.

12. Nettoyage du chantier

L'entreprise titulaire du présent marché devra pour ce qui le concerne impérativement évacuer tous les emballages, caisses, palettes, etc... ayant servi aux approvisionnements au fur et à mesure, de manière à ne créer aucune gêne à la bonne exécution du chantier en phase terminale notamment.

L'entreprise doit la propreté de son chantier et de ces installations. La gestion, l'évacuation et l'élimination sélective ou le retraitement de ses déchets conformément à la loi en vigueur ou la réglementation du présent chantier.

L'entrepreneur doit le nettoyage complet en fin de chantier de toutes ses installations et équipements avant la désinfection par les utilisateurs. Les ultimes protections (films, adhésifs) seront de même évacuées avant la réception et la mise en service.

Pour rappel lors du nettoyage général de fin de chantier, l'utilisation de produit à base de chlore et d'acide sont à proscrire.

13. Risques de Chantier

L'attention de l'installateur est attirée sur le fait que, son intervention se situant à la fin des travaux, il devra prendre toutes précautions afin d'éviter toutes détériorations des ouvrages en finition : cadres de portes, carrelage de sol, revêtement muraux, faux-plafond, etc...

Dans le cas d'une dégradation, les réparations éventuelles seront à la charge et frais de l'entreprise fautive.

En particulier, l'entreprise devra

- Obtenir les accords nécessaires, avant toute exécution de travaux et ultérieurement après leur réalisation.
- Prendre à sa charge tous les essais prescrits.
- Etablir les dossiers administratifs et les remettre au Maître d'ouvrage pour accord et signature.
- Prendre à sa charge tout supplément de fourniture et main œuvre nécessaire à la mise en conformité des installations, découlant des règlements en vigueur, en sus des prestations déjà prévues.

2ème partie : DETAIL TECHNIQUE DU MARCHE.

A. Caractéristiques des Appareils

1. SAUTEUSE – cf annexe 1

Quantité : 2

Dimension 1500x1000x900

Surface de cuisson 80dm²

Puissance gaz 42kw

Relevage de la cuve manuel

Tout inox minimum 12mm cuve 10mm bi métal

Dessous libre

Monté sur 4 pieds en tubes acier inox18/10 diamètre 60mm avec embrases réglables et joint d'étanchéité – pieds hauteur 400mm

Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10

Bruleurs multi-rampes inclinables

2. FRITEUSE – cf annexe 9

Quantité : 2

Dimension 500X1000X900

Capacité 30L

Haut rendement minimum 80kg/h

Puissance électrique 400V-25kw

Dessous libre

Monté sur 4 pieds en tubes acier inox18/10 diamètre 60mm avec embrases réglables et joint d'étanchéité – pieds hauteur 400mm

3. PLACARD INOX – cf annexe 10

Quantité : 1

Dimension 725x1000

Dessous libre

Placard neutre

Monté sur 4 pieds en tubes acier inox18/10 diamètre 60mm avec embrases réglables et joint d'étanchéité – pieds hauteur 400mm

En acier inox – NF inox titane Aisi 441 ou 18/10

4. MARMITE A BAIN MARIE – cf annexe 2

Quantité : 2

Dimension

Capacité 250l

Cuve inox double enveloppe

Basculement manuel

Dessous libre

Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10

Monté sur 4 pieds en tubes acier inox18/10 diamètre 60mm avec embrases réglables et joint d'étanchéité – pieds hauteur 400mm

5. FOURNEAU 2 FEUX VIF – cf annexe 11

Quantité : 1

Dimension 500x1000x900

Dimension avec sécurité feu

Puissance 20Kw sur grille fonte

Dessous libre

Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10

Monté sur 4 pieds en tubes acier inox18/10 diamètre 60mm avec embrases réglables et joint d'étanchéité – pieds hauteur 400mm

6. FOURNEAU PLANCHA LISSE FONTE ACIER – cf annexe 12

Quantité : 1

Dimension 1000x1000x900

Surface cuisson 800x680

Puissance 20Kw gaz

Ruissellement de l'eau dans la gorge

Dessous libre

Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10

Monté sur 4 pieds en tubes acier inox18/10 diamètre 60mm avec embrases réglables et joint d'étanchéité – pieds hauteur 400mm

7. PLACARD TECHNIQUE POUR RESEAU DE GAZ

Quantité : 1

Dimension à vérifier par le soumissionnaire (contrainte : présence d'un poteau)

Tout en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10

Réseau gaz

Dessous libre

Monté sur pieds en inox avec joint d'étanchéité

8. DISTRIBUTEUR A PLATEAUX COUVERTS – cf annexe 3

Quantité : 1

Dimension 760x800 Haut 1540mm

Soubassement Haut.240mm

2 piles de plateaux

2 niveaux avec bac GN1/3

Ep. 100 couverts

Dessous libre

Dessus en tôle inox épaisseur 20/10^{ème} mm

Bords avant et arrière rayonnés

Monté sur 4 roues / 2 freins Ø125mm polyamide

9. MEUBLE DISTRIBUTEUR A NIVEAU CONSTANT – cf annexe 4

Quantité : 1

Dimension 770x830 Haut 900mm

Pour casiers portes verres avec habillage latérale

Capacité 5 casiers haut.115mm ou 7 casiers haut ;75mm

Coloris identique façade

Long.770mm
Dessous libre
Bords avant et arrière rayonnés
Avec rampe standard inclus 4 tubes inox,
Épaisseur inox 20/10^{ème} mm, brossage orbital
Monté sur pieds en inox avec joint d'étanchéité

10. VITRINE REFRIGEREE 3 NIVEAUX – cf annexe 5

Quantité : 1

Dimension 2590x1148X1830
3 niveaux sans réserve basse
Fermeture arrière coulissante – avec rideau isolant
Dessous sans réserve
1 groupe tropicalisé 220Volts R134
Dessus décaissé 10/20 mm
Bords avant et arrière rayonnés
Avec rampe standard inclus 4 tubes inox
Épaisseur inox 20/10^{ème} mm, brossage orbital
Monté sur pieds en inox avec joint d'étanchéité

11. ELEMENT DE FACADE AVEC RAMPE A PLATEAUX INCLUS – cf annexe 6

Quantité : 3

Long. 600mm
Épaisseur inox 20/10^{ème} mm, brossage orbital
Bords avant et arrière rayonnés
Le dessus doit être boulonné sur les meubles adjacents

12. BAIN MARIE A AIR PULSE BAIE LIBRE – cf annexe 7

Quantité : 1

Dimension 2260x1148X900
Habillage latéral
Dessous libre
Bords avant et arrière rayonnés
Avec rampe standard inclus 4 tubes inox
Épaisseur inox 20/10^{ème} mm, brossage orbital
Monté sur pieds en inox avec joint d'étanchéité

13. PRESENTOIR PARE HALEINE

Quantité : 1

Long. 2 260mmm
1 niveau neutre

14. MEUBLE NEUTRE DESSOUS LIBRE

Quantité : 1

Dimension 950x800x900
Habillage latéral
Dessous libre
Bords avant et arrière rayonnés
Avec rampe standard inclus 4 tubes inox
Épaisseur inox 20/10^{ème} mm, brossage orbital
Monté sur pieds en inox avec joint d'étanchéité

15. SUPPORT TABLE CARRE 30x30 inox pour marbre existant

Quantité : 1

Dimension 1510x800mm

Renfort des pieds barres horizontales

Barre de renfort du marbre

Matière Inox inoxydable – NF – Inox titane Aisi 441 ou 18/10^{ème}

16. TABLE DE CHEF ADOSSEE sur mesure

Quantité : 1

Dimension 2400x800x900mm

Bacs à droite 400x400x250

Ensemble barre longitudinal 2400mm

Crochetable sur entretoise

Matière Inox inoxydable épaisseur 18/10^{ème}

Dessus doublé par panneau stratifié avec joint d'étanchéité pour la tranche

Bords écrasés sur les 4 cotés (arrondis)

Piètement en tube acier inoxydable alimentaire

17. TABLE INOX ADOSSEE

Quantité : 2

Dimension 1800x700x900

Ensemble barre longitudinal 1800mm

Crochetable sur entretoise

Matière Inox inoxydable épaisseur 18/10^{ème}

Dessus doublé par panneau stratifié avec joint d'étanchéité pour la tranche

Bords écrasés sur les 4 cotés (arrondis)

Piètement en tube acier inoxydable alimentaire

18. TABLE INOX ADOSSEE MOBILE SUR ROUES – cf annexe 8

Quantité : 1

Dimension 1800x700x900

Ensemble barre longitudinal 1800mm

Crochetable sur entretoise

Matière Inox inoxydable épaisseur 18/10^{ème}

Dessus doublé par panneau stratifié avec joint d'étanchéité pour la tranche

Bords écrasés sur les 4 cotés (arrondis)

Piètement en tube acier inoxydable alimentaire Ø45mm avec 4 roues pivotantes Ø125mm dont 2 freins

19. TABLE INOX ADOSSEE MOBILE SUR ROUES – cf annexe 8

Quantité : 1

Dimension 1400x700x900

Ensemble barre longitudinal 1400mm

Crochetable sur entretoise

Matière Inox inoxydable épaisseur 18/10^{ème}

Dessus doublé par panneau stratifié avec joint d'étanchéité pour la tranche

Bords écrasés sur les 4 cotés (arrondis)

Piètement en tube acier inoxydable alimentaire Ø45mm avec 4 roues pivotantes Ø125mm dont 2 freins

20. TABLE INOX ADOSSEE MOBILE SUR ROUES

Quantité : 1

Dimension 1200x700x900

Ensemble barre longitudinal 1200mm

Crochetable sur entretoise

Matière Inox inoxydable épaisseur 18/10^{ème}

Dessus doublé par panneau stratifié avec joint d'étanchéité pour la tranche

Bords écrasés sur les 4 cotés (arrondis)

Piètement en tube acier inoxydable alimentaire Ø45mm avec 4 roues pivotantes Ø125mm dont 2 freins

21. DOUCHETTE

Quantité : 1

Eau chaude et eau froide

Mélangeur + Robinet radial intermédiaire

B. Caractéristiques des Installations

Mise en place : alimentation électrique ou au gaz avec protection.

Le matériel installé sera posé sur le sol avec une protection de joint d'étanchéité ; il ne sera pas réalisé de perçage pour fixer le matériel au sol.

Fourniture câblerie et accessoires compris dans la prestation.

3ème partie : DISPOSITION FINALE.

1. Admission des prestations

A l'issue des opérations de vérification, le Maître d'ouvrage prend une décision d'admission.

Passé le délai de quinze jours, la décision d'admission est réputée acquise.

2. Délai de garantie

Le délai de garantie des installations et des matériels est fixé par type d'appareil à compter du jour de la mise en service suivant la nature des équipements.

Elle comprend:

- La main d'œuvre
- Le déplacement
- Les pièces détachées
- Le remplacement en cas d'impossibilité de fonctionnement

Tous les matériels posés par le titulaire, y compris les matériels mécaniques et électriques seront garantis contre tout vice de matière et de fabrication, pendant une durée minimum de 2 ans à compter du jour de l'admission du matériel par le Maître d'ouvrage.

Acceptation du présent CCTP

« *Lu et approuvé* »

A Saint Denis, le _____

Le candidat

(signature et tampon)

MAPA N°2017-01 Matériels de cuisine et de distribution

L'entreprise est réputée s'être rendu compte sur place de l'état des lieux et a pris en compte lors de la rédaction de son offre l'ensemble des sujétions d'exécution qui en découlent.

Entreprise :	
Représenté par :	

Date : le _____

Pour le Collège de Bourbon,

Le Principal,

A.BIDEGAIMBERRY

Pour l'Entreprise,

(cachet et signature)