

PROJET PAVILLON DES SESSIONS - REFONTE DE L'ACCUEIL DE LA PORTE DES LIONS DU MUSEE DU LOUVRE

LOT 05 : FOURNITURE, POSE ET INSTALLATION D'EQUIPEMENTS DE CUISINE

VERSION PHASE DCE Indice G _JANVIER 2025

AUTEUR : Fabien Gantois Architectures

MAITRE D'OUVRAGE

EPML

DIRECTION DU PATRIMOINE ARCHITECTURAL ET DES JARDINS
SOUS DIRECTION DES BATIMENTS SERVICE GRAND TRAVAUX
RUE DE RIVOLI
75001 PARIS

ARCHITECTE

FABIEN GANTOIS ARCHITECTURES

230 RUE DU FAUBOURG SAINT DENIS
75010 PARIS

BUREAU d'ETUDES TECHNIQUES

BATITECH

8 BOULEVARD CORDIER
02100 SAINT QUENTIN

BUREAU d'ETUDES TECHNIQUES

ILAO

88 RUE DES GREFFIERES
17140 LAGORD

BUREAU d'ETUDES STRUCTURE

KHEPHREN

88BIS AVENUE DE LA CONVENTION
94117 ARCUEIL

| | | |
|-----------------|--|-----------------|
| <u>1</u> | <u>GENERALITES</u> | <u>3</u> |
| 1.1 | CONNAISSANCE DES LIEUX | 3 |
| 1.2 | PRESCRIPTIONS TECHNIQUES | 3 |
| 1.3 | PRESCRIPTIONS REGLEMENTAIRES ET NORMATIVES : | 5 |
| <u>2</u> | <u>DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS</u> | <u>6</u> |
| 2.1 | CAISSE | 6 |
| 2.2 | CHOCOLATIERE | 6 |
| 2.3 | COFFRE | 7 |
| 2.4 | LAVE-VAISSELLE | 8 |
| 2.5 | MACHINE A CAFE | 8 |
| 2.6 | UNITE REFRIGEREE POUR STOCKAGE DU LAIT | 9 |
| 2.7 | MACHINE A GLAÇONS | 9 |
| 2.8 | FOUR A CUISSON ACCELERE | 10 |
| 2.9 | MEUBLE BAS FROID | 10 |
| 2.10 | VITRINE PATISserie | 11 |
| 2.11 | VITRINE ARMOIRE FROIDE | 11 |
| 2.12 | HOTTE ASPIRANTE A FILTRE. | 12 |

1 GENERALITES

1.1 CONNAISSANCE DES LIEUX

1.1.1.1 *Obligations de l'entrepreneur*

En complément des renseignements qui lui sont fournis dans le dossier, l'entrepreneur pourra procéder à la reconnaissance des lieux en vue d'apprécier l'importance, l'état et la configuration des lieux, du projet, ainsi que les difficultés et sujétions d'exécution.

L'entrepreneur est donc tenu de contrôler et de compléter les indications qui lui sont fournies au présent CCTP ainsi qu'aux divers documents graphiques, notamment le dossier architecte.

En cas de doute, à la suite d'une imprécision d'une des pièces, il sera tenu de solliciter des compléments d'information auprès de la Maîtrise d'œuvre. De fait, en aucun cas, il ne pourra faire état d'une insuffisance de description pour prétendre à supplément sur le prix forfaitaire de son marché.

Le titulaire du marché ne peut donc pas arguer d'une omission ou sujétion particulière imprévue pour tenter de revenir sur le prix global forfaitaire du marché qui doit comporter tous les travaux nécessaires au parfait achèvement de sa prestation ainsi que les incidences dues à l'état des constructions existantes, ainsi que des difficultés d'accès et d'organisation de chantier.

Par le fait de soumissionner, chaque concurrent contracte l'obligation d'exécuter l'intégralité des travaux de sa profession nécessaire pour le complet et parfait achèvement de la prestation du marché.

1.1.1.2 *Qualification :*

L'entrepreneur devra présenter, avec son offre, la qualification Qualicuisine (<https://www.qualicuisines.fr>) ou un ensemble de références confirmant sa capacité à mener un projet de taille et de complexité équivalente.

1.2 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

Les dispositions particulières à chacun des lots sont précisées dans leurs spécifications techniques respectives. Sauf disposition particulière indiquée dans le présent document, la conception, les calculs, la fabrication en usine, l'exécution sur chantier, la mise en œuvre et le réglage de l'ouvrage, la nature et la qualité des matériaux, la protection de l'ouvrage, la réception et les essais de tout ou partie de l'ouvrage sont, dans leur ensemble, conformes aux normes, règlements, prescriptions techniques et recommandations professionnelles en vigueur. Les travaux de techniques traditionnelles devront être exécutés selon :

Les normes françaises homologuées, les normes françaises enregistrées si le cahier des charges le prescrit, les prescriptions des NF-DTU en vigueur.

1.2.1.1 Consistance des travaux

Les travaux comprendront :

- La fourniture et la mise en place des équipements neufs décrits au présent C.C.T.P.
- La vérification et la pré-réception des attentes et réservations demandées aux autres corps de métier y compris pour les équipements en dotation.
- La coordination avec tous les autres corps de métier.
- La fourniture, la pose, le ou les branchements des équipements et leurs essais.
- L'amenée et le repliement de tout appareil nécessaire à la réalisation des travaux.
- L'enlèvement quotidien des emballages provenant des installations du présent CCTP.
- Les dispositifs éventuels de protection temporaire (cas d'équipements très exposés dont la pose ne peut pas être faite en phase finale).
- À une date qui sera précisée par le Maître d'œuvre, le nettoyage de tous les équipements ainsi que l'enlèvement des dispositifs de protection temporaire.
- La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils en version dématérialisée (PDF).
- La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur (ces formations seront à organiser avec les futurs utilisateurs du lieu sur deux demi-journées au moment de la mise en service).
- La garantie pièces, main d'œuvre et déplacements.
- La présence à l'ensemble des réunions de chantier.
- Lors des interventions sur le site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent lot, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : doublages, faux plafond métallique, luminaires, etc...) la manutention nécessaire est réputée incluse au présent lot.
- La mise en service et les essais des équipements, la fourniture des autocontrôles.

1.2.1.2 Référentiels des marques

Les marques citées ne seront données qu'à titre indicatif pour indiquer le niveau de prestation envisagée. Les matériels concernés pourront être remplacés par un équipement techniquement et financièrement équivalent sous réserve de respect du projet architectural et de l'accord du maître d'œuvre.

1.2.1.3 Coordination avec les autres corps d'état

L'entrepreneur chargé du présent lot devra obligatoirement prendre connaissance des prescriptions techniques des autres corps d'état, communiquer les plans de réservations et attentes demandées aux autres corps de métier et leur indiquer en particulier et de manière non limitative :

- Les besoins en passage des câbles et fourreaux du lot CFo CFa et du lot CVC
- Les encastresments des appareillages du lot CFo CFa et du lot CVC
- Les dimensionnements des ouvrages du lot menuiserie et serrurerie fine.

1.2.1.4 Conditions de pose

Les équipements seront posés sans percement des ouvrages environnant (sols, meubles etc.) sauf pour la hotte aspirante.

L'entrepreneur se rapprochera du menuisier pour coordonner les systèmes de fixations.

L'entrepreneur se rapprochera de l'électricien et du plombier pour coordonner les systèmes d'alimentation, évacuation.

1.2.1.5 Protection – nettoyage

Tous les équipements qui seront susceptibles d'être dégradés ou détériorés devront être protégés jusqu'à la réception. Cette protection pourra être constituée, soit par des bandes adhésives, soit par un film plastique, soit par tout autre moyen efficace.

Pour la réception, cette protection devra être complètement et soigneusement enlevée par l'entrepreneur chargé du présent lot.

Les emballages vides seront enlevés vers un centre de traitement approprié suivant la nature des déchets.

Tous les angles vifs et arêtes des équipements, les vitrages, devront être protégés pendant la durée du chantier par des baguettes ou autres procédés efficaces.

1.2.1.6 Épreuves - tests - contrôlées - ouvrages non conformes

Après installation et raccordement de l'ensemble des équipements, l'EPML effectuera un contrôle qui portera sur la mise en service des équipements dans toute leurs plages d'utilisation.

Les modalités de vérifications et d'admission des équipements sont précisées à l'article 9 du CCAP.

1.2.1.7 Garanties particulières

Les équipements de cuisine feront l'objet d'une garantie de 2 ans minimum à compter de l'admission des fournitures.

Cette garantie comprend :

- La main d'œuvre
- Le déplacement sur site
- Le remplacement des pièces défectueuses par des pièces détachées neuves du fabricant
- Le remplacement temporaire ou définitif, sous 24 heures à compter du signalement de la panne par l'EPML, en cas de réparation impossible ou en cas d'envoi en atelier.

1.3 Prescriptions réglementaires et normatives :

- 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.
- Pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Note DGLA/SDHA/N98/N°8126 du 10 août 1998 et plus précisément à l'article 38 relatif au transport des repas.
- 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°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale /2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinées 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 ou LERPAC pour les équipements
- Le règlement sanitaire départemental de Paris.
- Les règles professionnelles édictées par les chambres syndicales.

- Les guides du chauffage et de la ventilation et du conditionnement d'air (AICVF)
- Les documents techniques fournis
- Prescriptions des constructeurs, avis techniques, essais homologations et agréments des matériaux et matériels
- Classements, homologations et agréments des matériels en particulier en ce qui concerne le comportement au feu
- Code du travail

2 DESCRIPTION DES EQUIPEMENTS

L'entrepreneur aura à sa charge la fourniture, pose et raccordement des équipements suivants :

2.1 Caisse

La pose, raccordement et mise en service d'une caisse électronique fournie par l'EPML.

Marque : PI Électronique ou équivalent

Modèle : Spin 8 ou équivalent

Dimension : 252mm(L)x170(H)x350(P)



Localisation : café

2.2 Chocolatière

La fourniture, pose, raccordement et mise en service d'une chocolatière.

Marque : Louis Tellier ou équivalent

Modèle : TRN4905 5litres

Dimension : 240mm(L)x490(H)x320(P)



Localisation : café

2.3 Coffre

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'un coffre-fort biométrique / code PIN à verrouillage motorisé et écran LCD.

Marque : YALE HOME ou équivalent

Modèle : YSFM/250/EG1 ou équivalent

Dimensions : 250 X 337 X 230 mm



Localisation : café

2.4 Lave-vaisselle

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'une machine à laver la vaisselle.
Finition inox, y compris panier

Marque : Winterhalter ou équivalent
Modèle : UC-M ou équivalent
Dimension : 600mm(L)x760(H)x603(P)



Localisation : café

2.5 Machine à café

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'une machine à café :

Marque : UNIC ou équivalent
Modèle : Tango ST Solo 121 ou équivalent
Dimensions : - 453mm(L)x752(H)x629(P)



Localisation : café

2.6 Unité réfrigérée pour stockage du lait

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'une unité réfrigérée pour stockage du lait reliée à la machine à café.

Marque : UNIC ou équivalent

Modèle : Tango ST ou équivalent

Dimensions : - 250mm(L)x516(H)x501(P),



Localisation : café

2.7 Machine à glaçons

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'une machine à glaçons :

Marque : HOSHIZAKI ou équivalent

Modèle : IM-65NE-HC ou équivalent

Dimensions : 633mm(L)x840(H)x506(P)

Finitions inox



Localisation : café

2.8 Four à cuisson accéléré

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'un four à cuisson accéléré.

Marque : MERRYCHEF ou équivalent

Modèle : Eikon e2 CLASSIC ou équivalent

Dimensions : 356mm(L)x644(H)x595(P)

Finitions inox

Y compris accessoires au choix de la MOA



Localisation : café

2.9 Meuble bas froid

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'un meuble bas froid
Avec portes et étagères.

Marque : ELECTROLUX ou équivalent

Modèle : Eco store HP Premium-290lt ou équivalent

Dimensions : 1345mm(L)x850(H)x700(P)

Y compris plinthes au choix de la MOA



Localisation : café

2.10 Vitrine pâtisserie

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'une vitrine froid ventilé chocolat, encastrable.

Marque : EUROPROJET ou équivalent

Modèle : PURE ou équivalent

Dimensions : sur mesures selon projet architecte(cf. dossier graphique).

Pierre au choix de l'architecte dans la gamme des granits du fabricant : Angola, Moca, etc...

Aucun surcout financier ne sera accepté sur le choix des granits

Compris fabrication vitrine sur mesure de présentation en verre de sécurité extra-clair sans reflet de chez SGG, angles coupe d'onglet, assemblages collés.

L'entreprise devra prendre en compte les pièces graphiques architecte détaillant la taille et la nature de la vitrine.



Localisation : café

2.11 Vitrine armoire froide

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'une vitrine armoire froide à portes coulissantes :

Finitions au de l'architecte

Y compris groupe froid

Marque : SEDA ou équivalent

Modèle : ALASKA ENERGY PC REF 151 MT, 775 W (P absolue) ou équivalent

Dimensions : 1510mm(L)x1955(H)x790mm (P)



Localisation : café

2.12 Hotte aspirante à filtre.

Fourniture, pose, raccordement et mise en service d'une hotte aspirante avec filtres à graisse et en montage en plafond.

Marque : MIELE ou équivalent

Modèle : DAC 4940 Stella Ambient Noir mat ou équivalent

Dimensions : 880mm

Localisation : café