

Secrétariat

Général

**SERVICE DES RESSOURCES HUMAINES (SRH)**

**Sous-Direction des Politiques Sociales et des Conditions de Travail (SRH3)**

**Bureau des Ressources Internes (SRH3C)**

**Secteur Cadre de Vie Professionnel.**

**5 Place des vins de France – 75012 Paris**

|  |
| --- |
| **MARCHÉ RELATIF à l’achat de matériels de restauration collective**  **pour le restaurant administratif de l’ASFR VINCENNES**  **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)** |

Le présent CCTP comporte 8 pages et 1 annexe

**TABLE DES MATIÈRES**

[CLAUSES TECHNIQUES 3](#_Toc201733682)

[Article 1 : PRESENTATION DE L’OPERATION 3](#_Toc201733683)

[1.1 prescriptions générales 3](#_Toc201733684)

[1.1.1 Contexte 3](#_Toc201733685)

[1.1.2 Limites de prestations 3](#_Toc201733686)

[1.1.3 Spécificités et normes 3](#_Toc201733687)

[1.1.3 Autres documents 4](#_Toc201733688)

[1.1.4 Particularités d’intervention : 4](#_Toc201733689)

[1.2 DESCRIPTION 5](#_Toc201733690)

[1.2.1 Mobilier de distribution et matériels de restauration collective 5](#_Toc201733691)

[1.3 Conditions d'exécution de l’opération 6](#_Toc201733693)

[1.3.1 Travaux avant installation 6](#_Toc201733694)

[1.3.2 Au cours des travaux d’installation 6](#_Toc201733695)

[1.3.3 Livraisons 6](#_Toc201733696)

[1.3.4 Installation et protection des ouvrages 7](#_Toc201733697)

[1.3.5 Vérifications et réception 7](#_Toc201733698)

[1.4 Formation 8](#_Toc201733699)

[1.5 Garanties de fonctionnement 8](#_Toc201733700)

# CLAUSES TECHNIQUES

# Article 1 : PRESENTATION DE L’OPERATION

# prescriptions générales

## 1.1.1 Contexte

* Amélioration de la circulation dans l’espace de distribution du restaurant de l’ASFR VINCENNES.

## 1.1.2 Limites de prestations

Le marché a pour objet l’achat, l’installation, la mise en service de mobiliers neufs de distribution et l’enlèvement de l’ancien mobilier pour le restaurant administratif suivant :

* Restaurant ASFR VINCENNES, situé au 5 allée Georges Pompidou – 94300 VINCENNES

La présente opération est à lot unique

Chaque entreprise doit consulter l’ensemble du dossier D.C.E.

## 1.1.3 Spécificités et normes

Les installations réalisées pour le présent marché devront être conformes à l’ensemble des textes en vigueur à la date d’exécution des travaux (règlements, normes, DTU, règles de la Profession).

La liste des documents applicables ci-après n’est qu’un rappel des principaux textes et n’est en aucun cas exhaustive.

**Textes Réglementaires :**

* Le règlement de sécurité contre l’incendie
* Le code de la construction et de l’habitation
* Le code du travail
* Le règlement sanitaire départemental

**Normes et règlements**

* Les normes françaises en vigueur
* NFC 15.100 concernant les installations électriques
* Norme NF P 41.201 et NF A 51.120 concernant les travaux de plomberie
* DTU 60.1 et additif pour travaux de plomberie sanitaire
* Règlements sanitaires

Pour la mise en œuvre des matériels

Les règles contre les risques d'incendie dans les établissements recevant du public.

Le code du travail

* La norme NF C 15 100 et le guide U.T.E.C. 15 201, relatifs aux installations électriques dans les cuisines collectives.

Le règlement sanitaire départemental type et les circulaires de révision.

Pour les matériels eux-mêmes

* Les normes NF C 79.500, 73.600, 73.800 et les additifs et la norme NF EN 60.335-1, fixant les règles de sécurité pour les appareils électriques.
* Les normes EN 203.1, 203.2, 203 ;3, fixant les règles de sécurité des appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux, ainsi que leur aptitude à la fonction.

La directive 93/68 CEE, imposant un essai en laboratoire agrée, pour obtention du marquage obligatoire CE sur les matériels gaz.

* Les normes EN 292, EN 294, EN 60.204, relatives au principe de construction, distance de sécurité de sécurité et appareillage électrique des machines.
* La norme NF C 20.100, relative au degré de protection des appareils électriques.

Les normes de sécurité spécifiques pour certains matériels

Les normes de performances et d'aptitudes à la fonction pour certains matériels

Les matériels proposés doivent répondre à la norme de fabrication AFNOR : "Appareils agro-alimentaires. Règles de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation" ou être porteur de la marque "NF Hygiène alimentaire" ou avoir reçu l'avis de conformité LERPAC (Laboratoire d'étude et de recherche pour l'alimentation collective)

Etc...

Pour la mise en œuvre des appareils frigorifiques

L’ensemble des normes relatives aux matériels de production frigorifique et à la sécurité des installations frigorifiques

* La norme NF EN 378 concernant les systèmes de réfrigération et pompes à chaleur – exigences de -sécurité et d’environnement
* La norme NF E 13400 concernant les systèmes de sécurité dans les installations frigorifiques La norme NF EN 14511 concernant les climatiseurs, groupes refroidisseurs de liquide et pompes à chaleur avec compresseur entraîné par moteur électrique
* La norme NF EN 12900 concernant les compresseurs pour fluides frigorigènes – condition de détermination des caractéristiques et présentation des performances par le fabricant
* La norme NF EN 13215 concernant les unités de condensation pour la réfrigération– condition de détermination des caractéristiques et présentation des performances par le fabricant
* La norme NF EN 12735 : Cuivre et alliages de cuivre - Tubes ronds sans soudure en cuivre pour l'air conditionné et la réfrigération
* La norme NF EN 13133 concernant la qualification des braseurs en brasage fort pour l’exécution -des brasures d’assemblage du matériel frigorifique
* NF DTU 45 concernant les travaux d’isolation thermique des circuits, appareils et accessoires de --80°C à +650 °C
* La norme NF A 47 420 concernant les câbles en acier
* La norme NF A 51 051 concernant la classification des cuivres

## 1.1.3 Autres documents

- Les consignes des Constructeurs et Fabricants

- Le paquet hygiène remplaçant la directive CE 93/43 et applicable depuis le premier janvier 2006 et comprenant notamment le règlement CE 852/2004 du 29/04/04

## 1.1.4 Particularités d’intervention :

L’installation s'effectuera en milieu occupé. Seuls les locaux occupés par le restaurant seront libres pendant les travaux. Les bureaux et l’accueil du public au sein du centre de formation de l’IGPDE continueront à fonctionner pendant toute la durée des travaux.

Un planning d'intervention définissant les zones accessibles dans le cadre du chantier devra être établi en corollaire entre le Maître d'Ouvrage et les responsables du site.

Celle-ci doit par ailleurs fournir dans son offre toutes les dispositions qui s'avéreraient nécessaires pour les travaux dans les locaux occupés de l’ensemble du bâtiment. Ceci concerne notamment les revêtements (sol, mur), les plafonds, le mobilier, le matériel informatique, ainsi que la sécurité des occupants.

# 1.2 DESCRIPTION

## 1.2.1 Mobilier de distribution et matériels de restauration collective

Le présent descriptif a pour but de définir les prestations concernant la fourniture et l’installation de mobilier neuf de distribution, de matériels neufs de restauration collective ainsi que le déplacement de mobilier existant sur le site et l’enlèvement des mobiliers non récupérés.

**Equipements neufs**

Les matériels figurant ci-dessous doivent être livrés neufs et conformes aux normes et spécifications techniques mentionnées dans l’annexe 1 « fiches techniques » du présent CCTP :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Désignation des mobiliers et matériels neufs | N° Fiche technique | Quantité |
| Meuble plateaux/couverts | 01 | 2 |
| Meuble salad’bar | 02 | 1 |
| Meuble vitrines réfrigérées | 03 | 1 |
| Rampe à plateaux sur mesure | 04 | 1 |
| Navette froide 20 niveaux GN 1/1 | 05 | 1 |
| Armoire froide positive à chariot GN 1/1 | 06 | 1 |
| Meuble vitrine chaude | 07 | 1 |
| Vitrine chaude à poser | 08 | 1 |
| Meuble micro-onde | 09 | 2 |

**Equipements récupérés**

Les matériels figurant ci-dessous doivent être déplacés sur le site, selon plan annexe 2 du présent CCTP :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Désignation des matériels récupérés | N° Fiche technique | Quantité |
| Meuble caisse double flux | 10 | 1 |

**Equipements enlevés**

Les matériels figurant ci-dessous doivent être enlevés et mise en décharge DEEE pour valorisation.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Désignation des matériels enlevés | N° Fiche technique | Quantité |
| Meuble salad’bar adossé | 11 | 1 |

# 1.3 Conditions d'exécution de l’opération

## 1.3.1 Travaux avant installation

Les coupures électriques devront être réalisées après accord du Maître d’ouvrage.

Pour l'organisation de son intervention, l’entreprise devra mandater une personne qualifiée, ayant délégation de signature et pouvant prendre en son nom, toutes décisions qui s'imposent.

En toutes circonstances, l'entreprise demeure seule responsable de tous les dommages et accidents causés à tiers ou aux biens, par suite de l'exécution des travaux.

L'entreprise doit être assurée de la possibilité et de la certitude de pouvoir approvisionner régulièrement son chantier.

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

Les interventions en hauteur seront réalisées à partir d’échafaudages adaptés. A la charge de l’entreprise d’évaluer les équipements à mettre en œuvre.

## 1.3.2 Au cours des travaux d’installation

L’entreprise doit réaliser l’ensemble des prestations pour un parfait achèvement des installations qui la concernent et notamment :

* Le maintien en bon état, ainsi que la réfection et le remplacement de toutes les pièces qui se seraient révélées défectueuses pendant le délai de garantie.
* La fourniture des procès-verbaux de réaction et de tenue au feu des différents matériels.

## 1.3.3 Livraisons

Les livraisons seront effectuées par le titulaire, sous sa responsabilité, dans les locaux des restaurants administratif.

Le titulaire devra prendre rendez-vous avec le responsable du bâtiment ou son représentant, afin de confirmer les dates et heures de ses interventions. Il devra se rapprocher dans un premier temps des responsables techniques via la plate-forme PLACE.

## 1.3.4 Installation et protection des ouvrages

Tous les équipements sont prévus complètement installés, y compris toutes fournitures, façons et accessoires en ordre de marche. Le titulaire procédera à l’acheminement du matériel dans les locaux, à leur mise en place et au nettoyage de la zone de travail (cartons…). Il protégera les matériels livrés et installés sous emballages cartons ou films plastiques jusqu’à la mise en service.

Les attentes sont existantes ; toutefois, le titulaire sera chargé de réaliser lui-même les raccordements électriques et en eau, pour assurer l’alimentation correcte des appareils qui seront livrés.

L’entreprise devra assurer la protection de ses ouvrages par tout moyen de son choix, que ce soit contre les intempéries, la détérioration par la chute d'objets, le vol, etc.

En cours de chantier, l’entrepreneur devra toujours immédiatement après exécution de ses travaux, procéder à l’enlèvement des gravois de ses travaux et au balayage des locaux.

L’entrepreneur assurera la gestion des déchets. Cette prestation comprend l’enlèvement des matériels obsolètes, le stockage à minima en concertation avec le maître d’ouvrage, et la desserte en décharge contrôlée. Il n’y aura pas de stockage possible en local technique.

Avant la mise en service, pour la réception, l’entrepreneur procèdera au nettoyage permettant de faire disparaître les tâches de peinture, d’huile, de colle…

Les produits employés et les moyens de mise en œuvre devront être adaptés et ne pas provoquer d’altération sur les ouvrages.

## 1.3.5 Vérifications et réception

Les essais des équipements seront à effectuer dans des conditions aussi proches que possible des conditions d’exploitation.

Elles devront permettre une qualité de fonctionnement au moins égale à celle demandée.

Tous les matériaux et travaux présentant des défectuosités seront refusés et toutes conséquences de ce refus (démontages, enlèvements, réparations, retards, etc.) seront à la charge du titulaire du marché.

La vérification de la qualité des matériaux employés pourra être faite à tout moment par l’assistant au Maître d’Ouvrage ou tout représentant qu’il lui plaira de désigner.

Ces vérifications ne diminueront en rien la responsabilité du titulaire du marché, qui restera pleine et entière jusqu’à l’expiration du délai de garantie.

La réception des travaux sera conduite une fois tous les essais effectués. A l’exception des essais à pleine puissance qui pourront se faire pendant la période de garantie ou dès que les conditions climatiques permettront de les réaliser.

Elle sera provoquée par le titulaire du marché conformément au planning général et après avoir satisfait aux conditions suivantes :

* Fourniture complète de tous les équipements prévus au marché,
* Fourniture des P.V. matériels éventuels dûment validés,
* Fourniture du DOE, mise à jour des plans (y compris schémas électriques)

La réception s’effectuera par une visite complète de l’installation en fonctionnement en présence du Maître de l’ouvrage, de l’assistant au Maître d’ouvrage, à l’issue de laquelle un procès-verbal de réception avec ou sans réserve sera établi.

Le titulaire du marché devra lever les réserves dans le délai imparti.

La réception des installations sera prononcée sous réserve de :

* La conformité de l'installation au présent descriptif et des règlements en vigueur.
* La levée de l'ensemble des réserves ayant pu être formulée.
* D’essais satisfaisants.
* La fourniture de l’ensemble des pièces citées ci-dessus.

Pour toute partie de l'installation reconnue non conforme, l'entreprise devra procéder à ses frais aux modifications nécessaires.

# 1.4 Formation

Dans le cadre de la mise en route des équipements, le titulaire procédera, sur site, à la formation des personnels utilisateurs.

# 1.5 Garanties de fonctionnement

Le délai de garantie est de **2 ans** pour les matériels neufs et 6 mois pour les matériels récupérés.

L’entrepreneur titulaire du présent marché devra garantir formellement, dans les conditions du présent CCP, la bonne réalisation de l’installation.

Cette garantie implique le remplacement dans les plus brefs délais possibles, par l’entreprise titulaire du présent marché, de toute partie de la fourniture reconnue défectueuse, ainsi que la suppression immédiate de tout défaut qui se sera manifesté.

L’installation ne sera réputée reçue qu’après expiration de la période de garantie.