

Cahier des Clauses Techniques Particulières

LOT UNIQUE

Object du marché :

Bâtiment CUISINE – Travaux de remplacement de 2 cellules réfrigérées

TABLE DES MATIÈRES

1	PRESENTATION DU DOSSIER	3
1.1	Limite de prestations.....	3
1.2	Origine des installations.....	3
2	PRESCRIPTIONS GENERALES	4
	OBSERVATIONS SUR LA REDACTION DU C.C.T.P.	4
3	PRESCRIPTIONS TECHNIQUES.....	8
3.1	Installations existantes.....	8
3.2	Installations à réaliser	8
3.2.1	Caractéristiques du matériel à installer	8
3.2.2	Canalisations de distribution	9
3.2.3	Supportage :	10
3.2.4	Evacuations frigorifiques :	10
3.2.5	Installations électriques :	10
3.2.6	Détection CO2 :	10
3.2.7	Supervision :	11
3.2.8	Réception	11
3.2.9	Contrat de maintenance	11
3.3	Textes de référence	12
4	ANNEXES	12

PREAMBULE

Toutes les questions à poser pendant l'étude devront être faites sur la plateforme de dématérialisation PLACE : www.marches-publics.gouv.fr.

Dans le cadre de ce marché, une visite est obligatoire pour bien apprécier les contraintes du site pouvant influencer l'offre de prix.

Les visites seront réalisées aux dates et horaires indiqués dans le Règlement de Consultation.

L'attestation de visite sera à restituer avec l'offre de prix, signée par le responsable du dossier de l'EPSM qui y apposera un tampon.

1 PRESENTATION DU DOSSIER

L'objet des travaux consiste à remplacer les cellules réfrigérées n°2 et 3 de la cuisine.

Le marché de travaux est un lot unique et le titulaire aura à sa charge l'ensemble des travaux concernant le remplacement de ces équipements.

Ces travaux seront à réaliser selon le descriptif des travaux indiqués au chapitre 3 ci-après.

Avant le démarrage des travaux l'entreprise devra fournir un dossier technique détaillé, comprenant le plan d'implantation des nouveaux équipements, les descriptifs et PV des matériaux utilisés, ainsi que le planning des travaux.

1.1 Limite de prestations

Les prestations à la charge du présent lot comprendront notamment :

- ↳ La neutralisation, dépose et évacuation des installations des cellules n° 2 et 3 en place, y compris les installations frigorifiques et électriques associées (groupes, condenseurs, canalisations, etc...)
- ↳ Le démontage/remontage des grillages de la zone technique extérieure pour l'évacuation de l'ancien condenseur et la mise en place des nouveaux groupes.
- ↳ Les alimentations électriques et frigorifiques des nouvelles installations (cellules et groupes)
- ↳ La mise en place, raccordement et mise en service des nouvelles cellules
- ↳ La configuration des cellules sur la supervision Danfoss existante
- ↳ Les dossiers réglementaires associés à ces équipements (ESP notamment)
- ↳ Les formations du personnel de restauration à l'utilisation des nouvelles cellules

1.2 Origine des installations

Le bâtiment Cuisine centrale est classé en ERT.

L'alimentation électrique de ce bâtiment est existante, et est issue du poste P1 sous 230/400 Volts, schéma de neutre TNC/TNS.

Les installations électriques des locaux auront au regard de la norme NF C 15-211 de novembre 2017, applicable à la date de publication de la consultation, un niveau de sécurité de criticité >15 (temps de réalimentation supérieur à 15 secondes et inférieur à 30 minutes) et groupes 0.

2 PRESCRIPTIONS GENERALES

Les entreprises sont réputées par le fait d'avoir remis leur offre :

- S'être rendues sur les lieux où doivent être réalisés les travaux
- Avoir pris une parfaite connaissance de la nature et de l'emplacement des travaux et des ouvrages existants ainsi que des conditions générales et particulières qui y sont attachées, l'utilisation des lieux, etc.
- Avoir pris connaissance des possibilités d'accès, d'installation de chantier, de stockage de matériaux etc..., des disponibilités en eau, en énergie électrique etc.
- Avoir apprécié la nature, l'étendue et les difficultés des prestations définies dans le dossier.

SECURITE INCENDIE

Les travaux seront réalisés dans un bâtiment classé Etablissement Recevant des Travailleurs (ERT) uniquement.

Chaque entrepreneur est directement responsable de la conformité de ses ouvrages aux dits règlements ; tous les matériaux, matériels ou ouvrages qui, par nature, ne présenteraient pas les garanties de sécurité requises, sont implicitement prévus avec un traitement complémentaire pour mise en conformité aux règlements, à la charge de l'entrepreneur qui met ces matériaux, matériels en œuvre, sauf dans le cas précis où ce traitement est explicitement prévu au devis descriptif d'un autre lot.

La justification du comportement au feu des matériaux et éléments de construction sera apportée par présentation des P.V d'essais ou notes de calculs suivant D.T.U.

QUALITE DU MATERIEL, PRODUITS, MATERIAUX

MARQUES COMMERCIALES

Dans les CCTP, lorsqu'il est fait mention d'une marque de fabrique ou d'un type de matériel ou de matériau, il est entendu que cette désignation n'est donnée, sans spécification contraire, qu'à titre d'archétype et pour préciser les choix.

Dans la plupart des cas, l'objectif est de faciliter la maintenance ultérieure et diminuer les stocks de pièces détachées.

La définition du niveau des prestations souhaité dans le présent C.C.T.P. se réfère à des marques (modèles, types de matériaux ou de matériels) explicitement citées.

Elle a pour objet de préciser le choix du Maître d'Ouvrage sur la qualité, les caractéristiques et l'aspect des fournitures, sans pour autant éliminer d'autres fabricants qui leur seraient équivalents.

Les références citées sont bien entendu à considérer comme « ou équivalent approuvé ».

Les entrepreneurs pourront donc proposer des articles équivalents. Dans ce cas, tous les documents et notes de calculs démontrant la similitude ou la correspondance devront être produits par l'entreprise et acceptés par le Maître d'ouvrage.

Afin d'éviter des répétitions fastidieuses, le mot équivalent ne sera pas reproduit chaque fois qu'un matériau ou un matériel sera proposé. La présente note suffira et remplacera l'ensemble de ces indications.

OBSERVATIONS SUR LA REDACTION DU C.C.T.P.

Toutes discordances éventuelles devront être signalées via la plateforme PLACE au Maître d'Ouvrage en temps utile.

Il ne pourra être invoqué des oublis ou erreur une fois le marché commencé.

PERCEMENTS - RENFORTS ET RACCORDS

Tous les percements, peu importe le diamètre, trous de scellements, saignées **dans les ouvrages existants** seront exécutés par l'entreprise titulaire. Il sera pris toutes les précautions requises pour ne pas détériorer les ouvrages existants. Les saignées devront être réalisées

conformément à la réglementation pour ne pas affaiblir les cloisons. **L'entreprise réalisera ses garnissages, calfeutrements et raccords** avec obligation de rétablir le degré de résistance au feu.

Les plans de réservations seront établis en tenant compte des normes N.F.P. 02.001 à 02.014. Les raccords et rebouchages après passage des réseaux seront réalisés en matériau parfaitement compatible avec le mur ou la cloison, avec une finition soignée.

La finition sera strictement de même nature que le parement concerné. Le raccord devra être parfait, leur arasement au même nu et permettre le rétablissement du degré coupe-feu du mur ou de la cloison.

MAINTIEN DU DEGRE COUPE FEU DES PAROIS

En cas de travaux sur les éléments de structure tels que percements, le degré de résistance au feu devra être rétabli **par l'entreprise qui aura réalisé le percement ou employé un ancien passage**. Stabilité au feu 1 heure ½ pour la structure et degré coupe-feu 1 heure ½ pour les planchers.

PERMIS DE FEU – PERMIS DE TRAVAUX

L'entreprise devra à chaque intervention passer récupérer un trousseau de clé au niveau de l'accueil standard, afin de se signaler et indiquer les travaux à réaliser.

Selon les travaux à réaliser, les agents de sécurité délivreront un permis de feu et/ou de travaux, et mettront si besoin en sécurité la zone concernée par les travaux.

- ➡ **Le PERMIS DE FEU** est établi dans un but de prévention contre les dangers d'incendie occasionnés lors de travaux par point chaud (chalumeau, arc électrique, meulage, soudage de sol PVC etc...).
- ➡ **Le PERMIS DE TRAVAUX** est indispensable, notamment car :
 - Le PC Sécurité Incendie doit savoir quelle entreprise travail, dans quel lieu, à quel moment et le motif d'intervention.
 - Le permis de travaux permet, d'indiquer à l'établissement qu'une entreprise travaille à un endroit précis, et donc de contrôler et de faire une ronde en fin de chantier, afin de constater qu'aucun danger pour le personnel, les patients et les biens ne subsiste.
 - Lorsque l'entreprise produit de la poussière (percements par exemple), elle perturbe le fonctionnement des détecteurs et déclenche l'installation de détection incendie.
 - Lorsque l'entreprise utilise du matériel thermique dégageant des gaz d'échappement. Les vapeurs de certains solvants peuvent avoir également une action sur les détecteurs.
 - Veiller à interdire de stationner un véhicule, compresseur ou autre devant des soupiraux, les gaz d'échappement pouvant déclencher l'installation dans le sous-sol.
 - Apprécier lorsque l'intervention crée une gêne pour l'évacuation du public.

L'entreprise titulaire, devra prévoir à proximité de sa zone de travaux un extincteur approprié au risque et combustible utilisé, mais pas un extincteur à poudre pour les travaux intérieurs. Les extincteurs devront être pleins et non dégoupillés. Ils devront avoir subi la vérification annuelle.

En cas d'urgence, composer le 18.

A la fin de son intervention, l'entreprise contactera le service Sécurité Incendie soit d'un poste téléphonique de l'hôpital au n° 9, ou en contactant le standard au 02 43 43 51 51.

HYGIENE - SECURITE - PROTECTION DE LA SANTE

L'entreprise devra respecter les principes généraux de prévention - loi du 31.12.1993, la réglementation en vigueur, notamment le décret 92.158 du 20 février 1992, et le décret du 8 janvier 1965.

Le décret du 20 février 1992 relatif au plan de prévention sera appliqué.

L'entreprise au démarrage du marché, réalisera avec le représentant du maître d'ouvrage un plan de prévention, indiquant toutes les mesures à prendre en compte pour assurer la sécurité de son personnel et des agents de l'EPSM.

RISQUE PAR RAPPORT A L'AMIANTE

Le rapport du diagnostic avant travaux réalisé dans le bâtiment Cuisine est joint en annexe 01 du présent document.

RISQUES PAR RAPPORT AUX AUTRES PERSONNES

La majorité des travaux se feront dans une enceinte close non accessible aux personnes non concernées par les travaux. Néanmoins les risques existent lorsqu'on est en dehors de cette zone, lors des déplacements, approvisionnements et travaux ponctuels hors zone.

L'EPSM est un lieu ouvert au public. A ce titre, il est rappelé aux intervenants extérieurs que les risques d'accident liés à l'intervention d'entreprises sur un même site, tels que mentionnés dans le décret du 20 février 1992, sont considérablement amplifiés du fait de la présence permanente de patients dont les capacités d'action sont souvent réduites, voire inexistantes.

GESTION DES DECHETS

Les déchets de chantier devront être gérés et enlevés par les entrepreneurs d'une manière strictement conforme à la réglementation en vigueur, tout droit de décharge ou autre étant à la charge de l'entrepreneur.

NETTOYAGE DU SECTEUR EN TRAVAUX

L'entreprise devra réaliser l'évacuation régulière des emballages du matériel et des équipements, et un balayage des locaux utilisés en stockage, pour enlever tout ce qui peut être gênant pouvant notamment générer des accidents, perte d'équilibre, chute...

NETTOYAGE DE FIN DE CHANTIER

Le nettoyage de fin de chantier est à la charge de l'entreprise titulaire du marché:

- Un époussetage de toutes les surfaces horizontales et verticales.
- Un nettoyage des sols de la totalité du secteur en travaux.
- Un enlèvement des protections collectives pour la poussière et la protection des sols.
- L'évacuation des objets divers et déchets dans les locaux et placards.

ESSAIS CONTROLES RECEPTION DES OUVRAGES

Toutes les installations techniques seront obligatoirement soumises aux essais de bon fonctionnement suivant les documents COPREC N1 et N2 parus dans le cahier spécial du Moniteur n°4954 du 6 novembre 1998.

L'Entrepreneur devra fournir le matériel et les appareils de contrôle et de mesure nécessaires et réaliser son installation de façon à ce que les mesures puissent être faites sans modification de celle-ci.

L'entreprise mettra à disposition une personne compétente pour réaliser les essais.

L'entreprise remettra au maître d'ouvrage et au contrôleur technique les fiches techniques des essais, contrôles et réglages.

Toutes les valeurs relevées devront être telles qu'elles permettent une qualité de fonctionnement au moins égale à celle prévue au présent descriptif.

Une série d'essais visant à vérifier les différents fonctionnements (automatiques ou non) des installations sera listée par le Maître d'Ouvrage. Cette liste sera fournie à l'entreprise qui se chargera de l'exécution de ses essais, en présence du Maître d'Ouvrage ou de son représentant.

La réception sera prononcée si l'ensemble de ces essais ou contrôles sont satisfaisants. Dans le cas contraire, le Maître d'Ouvrage se réserve le droit de faire effectuer de nouveaux contrôles et de nouveaux essais par des organismes ou des techniciens spécialisés désignés par ses soins.

Dans le cas où le titulaire ne pourrait pas respecter les critères définis au présent descriptif, les modifications, adjonctions, réparations, réglages ou tous autres travaux supplémentaires nécessaires pour combler ces lacunes seront à la charge du titulaire du marché, y compris toutes interventions éventuelles d'autres prestataires.

MODALITE DE GARANTIE

Les modalités de garantie de l'installation devront être clairement définies dans l'offre. Cette garantie devra couvrir les défauts de qualité du matériel, les défauts de fonctionnement de l'ensemble.

Toute révision ou visite d'entretien indispensable à la validité de la garantie ne fera l'objet d'aucune facturation.

BRUIT

Respecter les tolérances admises par la réglementation afin de ne pas perturber durablement le confort du service de restauration. Si cela n'est pas le cas, les Services Techniques se réservent le droit d'interrompre le chantier.

Utiliser du matériel limitant le bruit.

Regrouper les interventions bruyantes sur les mêmes plages horaires, pour limiter la durée.

PLANNING – PHASAGE DES TRAVAUX

Les travaux devront être réalisés en 2025, selon le calendrier de l'opération joint en annexe 03 du CCTP (voir §4.3).

CONSTRAINTES D'ACCES CHANTIER INTERVENTION ET HORAIRES

Selon les contraintes de fonctionnement des services, des contraintes d'horaires et de circuits peuvent être imposés.

Cela concernera notamment l'accès, les travaux et approvisionnements de matériel dans la zone cuisson.

L'entreprise devra prévoir dans son offre les contraintes d'interventions liées à l'activité des cuisines et l'incompatibilité des travaux pour des raisons d'hygiène.

DOCUMENTS NECESSAIRES AU DEMARRAGE DU CHANTIER

L'entreprise fournira tous les documents concernant les travaux à réaliser, comme notamment :

- ✓ Les plans de percements.
- ✓ Les plannings d'études, de commandes, d'approvisionnements.
- ✓ Les plans détaillés de l'installation.
- ✓ Les schémas électriques
- ✓ Les plans d'exécution et de détails.

L'entrepreneur est entièrement responsable de la validité des plans et côtes qu'il fournira tout au long de l'exécution des travaux et, en cas d'erreur ou de manque d'information de sa part il s'exposerait à prendre à sa charge toutes modifications ou travaux supplémentaires entraînés par sa faute.

Ces documents devront être transmis au minimum 15 jours ouvrés avant exécution des ouvrages.

DOCUMENTS A FOURNIR APRES EXECUTION

DOE – Dossier d'Œuvre Exécuté

Le DOE sera fourni en dématérialisé. Sur la base des plans établis par le Maître d'Ouvrage, seront effectués les relevés précis des ouvrages réellement exécutés par l'entreprise.

Ce document devra être remis au maître d'ouvrage avant la réception pour validation.

Ces DOE comprendront notamment au format PDF :

- Les fiches techniques de tous les matériels et matériaux mis en place
- Les notices de fonctionnement
- Les notices de sécurité
- Les PV de tous les matériaux mis en place
- Les PV de mise en service

Tant que cette obligation ne sera pas remplie, il ne sera pas possible de facturer la totalité des sommes dues et établir le DGD.

3 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

L'entreprise chiffrera dans son offre (comme indiqué au DPGF joint en annexe à la présente consultation) l'ensemble des travaux à réaliser pour le remplacement des 2 cellules de refroidissement, selon les prescriptions techniques suivantes et le plan joint en annexe 02 du CCTP.

3.1 Installations existantes

L'entreprise chiffrera la neutralisation et dépose de l'ensemble des installations des cellules de refroidissement existantes n° 2 et 3 (groupes, condenseurs, cellules, canalisations frigorifiques et électriques, etc...).

Les frais de transport et recyclage des polluants de l'installation existante, seront à prendre en charge par l'entreprise et seront à intégrer dans l'offre.

L'entreprise devra fournir les documents concernant la destruction de ces polluants.

L'entreprise chiffrera également dans son offre, les travaux de démontage/remontage de la structure grillagée en place dans la zone technique extérieure ou le matériel existant est à déposer et où sera installé les nouveaux groupes CO2.

3.2 Installations à réaliser

L'entreprise chiffrera la mise en place de 2 cellules de refroidissement fonctionnant avec du gaz CO2 (R744).

Le présent lot devra le dimensionnement en nombre et en taille de l'installation du réseau de froid afin de prévoir le fonctionnement en **refroidissement et surgélation** des 2 cellules de refroidissement, comme détaillées ci-après.

3.2.1 Caractéristiques du matériel à installer

3.2.1.1 : Cellules de refroidissement

Les cellules de refroidissement rapide devront être de type AR 160STD C110 de marque ACFRI (ou équivalent), et avoir les caractéristiques minimales suivantes.

- PERFORMANCES ATTENDUES :
 - o Refroidissement rapide : Cycle standard 110 min : 160 kg de + 65°C à + 10°C à cœur.
Cycle court 80 min : 140 kg de + 65°C à + 10°C à cœur.
 - o Surgélation (Test purée type ACFRI 270 min) : 70 kg de + 65°C à – 18°C à cœur.
Viande crue ép. 4cm - cycle 120 min : 60 kg de + 3°C à – 18°C à cœur.
- DIMENSIONS :
 - o Dimensions extérieures : L 1310 x P 1067 x H 2270mm
 - o Profondeur : Avec nez de marche 1147mm
 - o Dimensions intérieures : Profondeur utile 1005mm au sol, passage de porte Largeur 850mm et hauteur 1880mm
- TECHNIQUE : 1 mannequin frigorifique suspendu comprenant :
 - o 2 évaporateurs verticaux ventilés avec revêtement anticorrosion fonctionnant au CO2
 - Fluide frigorigène R744

- 4 ventilateurs mono 220 50/60 Hz, de 3740 m3/h chacun à débit et étanchéité renforcés. Graissage spécial basse température, avec roulements et grilles en inox.
- COMMANDE et AUTOMATE :
 - Automate ACFRI de type SIMPLY 3 à prévoir.
 - Régulateur programmable 4 touches, avec sondes à piquer multipoint et sonde d'ambiance indépendantes. Sondes à piquer inox à prévoir avec connecteurs, pour un démontage rapide.
 - Fonction cycles programmables : 10 recettes réglables au degré près, multi-séquences. 4 modes automatiques (chrono ou sonde à piquer) avec signal de fin de cycle visuel et sonore (puissant)
 - Mode conservateur automatique, maintien de la ventilation pour l'homogénéisation des produits en fin de cycle
 - Dégivrage automatique programmable en début de cycle
 - Temporisation de la durée d'alarme et de fin de cycle
 - Affiche en fin de cycle de la durée entre 2 températures à cœur choisies (ex : +63°C à +10°C)
 - Affichage différencié température et temps pour faciliter la lecture
 - Menu paramétrable permettant de choisir les modes disponibles (neutralisation au choix du mode surgélation)
 - Paramètre pour inversion sondes d'ambiance et à cœur afin d'assurer un fonctionnement minimum en cas de sonde défectueuse (sans modification de câblage)
 - Redémarrage automatique sur microcoupures
 - Sortie RS 485 protocole mode BUS interfaçage intégral avec solution de traçabilité
 - KIT IMPRIMANTE + USB à prévoir dans l'offre.
 - Commande à hauteur d'homme. Boîtier déporté à prévoir si besoin.
- CELLULE :
 - Structure inox et épaisseur d'isolation (polyuréthane) de 70mm.
 - Joints de portes à lèvres
 - Cordon chauffant de porte électrique.

3.2.1.2 : Groupe CO2

La production frigorifique sera assurée par des groupes CO2 de marque PANASONIC de type OCU (ou équivalent), de puissance et modèle adaptés aux fonctionnements des cellules décrites au chapitre 3.2.1.1 (refroidissement et surgélation exigée).

La taille de ces groupes devra être adaptée à l'emplacement libéré dans la zone technique grillagée extérieure, suite à la dépose du condenseur de l'ancienne installation.

Ces groupes seront à installer sur la dalle béton existante, sur des supports antivibratoires de dimensions adaptées de type RUBER FOOT (ou équivalent).

3.2.2 Canalisations de distribution

Chaque ligne d'aspiration, de refoulement sera réalisée en cuivre frigorifique de type K65, pression de service 80 bar, et sera isolée par calorifuge de type armaflexe épaisseur 13mm.

Chaque ligne sera munie de piquages avec vannes d'isolement pour l'alimentation des différents organes de régulation et de contrôle (manomètre/pressostat/capteur de pression retour d'huile).

Chaque ligne sera équipée, selon la réglementation, de soupapes de sécurité de sondes de température raccordée sur le régulateur de centrale associé.

Chaque ligne sera munie d'une vanne à main d'isolement avant chaque régulateur de niveau d'huile des compresseurs.

L'ensemble des réseaux frigorifiques cheminera dans la mesure du possible en plafond des chambres froides.

3.2.3 Supportage :

Toutes les tuyauteries qui seront supportées par l'ossature du bâtiment seront fixées au moyen de suspentes simples ou doubles.

Ces supports seront en acier et leurs dimensions seront fonction de l'espacement et de la charge supportée par ces derniers.

Les canalisations seront éloignées les unes des autres avec un espacement suffisamment large pour garantir le démontage éventuel de la tuyauterie ou la réalisation du calorifuge.

Les canalisations seront fixées aux parois ou planchers par des supports spécialement conçus pour éviter la transmission de vibrations et permettre la libre dilatation, sans risque de détérioration du calorifuge.

Ils seront espacés conformément aux normes en vigueur et devront éviter toute flèche naturelle des tuyauteries remplies d'eau.

En aucun cas, les supports ne devront présenter de saillies dangereuses à la partie inférieure

3.2.4 Evacuations frigorifiques :

L'entreprise réutilisera si besoin les canalisations existantes en pvc.

Elle intégrera à son offre les travaux d'adaptation de ces évacuations si nécessaires.

3.2.5 Installations électriques :

L'entreprise aura à sa charge l'alimentation électrique des nouvelles cellules et des groupes froids CO2, depuis le TGBT cuisine.

L'entreprise devra installer du matériel existant à celui en place (marque et type de disjoncteur, afin de conserver la sélectivité et filiation constructeur – de fait la marque SCHNEIDER est exigée).

L'entreprise prévoira dans son offre la dépose des protections des cellules existantes (matériel et filerie) et chiffrera la mise à jour du schéma électrique du TGBT cuisine.

3.2.6 Détection CO2 :

Un dispositif de détection de la concentration de CO2 sera installé dans tous les locaux où une fuite de CO2 entrainerait une concentration supérieure à 5 000 ppm.

La détection CO2 se compose de :

- 1 détecteur avec tête à distance
- 1 tête de détection, placée à 50 cm du sol au maximum, avec une protection mécanique
- 1 voyant dans le local
- 1 voyant à l'extérieur du local, à côté de chaque porte d'accès au local
- 1 buzzer dans le local
- 1 buzzer à l'extérieur du local, à côté de chaque porte d'accès au local (sauf pour les endroits où le public se trouve en temps normal)
- 1 affichage « Détection CO2 sortie obligatoire ». Posé à côté du voyant et du buzzer, l'affichage doit pouvoir être lu confortablement à une distance de 3 m
- 1 affichage « Détection CO2 entrée interdite ». Posé à côté du voyant et du buzzer. L'affichage doit pouvoir être lu confortablement à une distance de 3 m

La détection de CO2 devra être raccordé sur la supervision DANFOSS existante du système de froid CO2 en place.

3.2.7 Supervision :

Les sondes de températures des cellules devront être remontées sur la supervision DANFOSS existante. L'entreprise prévoira dans son offre le câblage, le raccordement et la programmation sur la supervision de ces sondes. Prévoir dans l'offre la création sur la supervision d'une page synoptique dédiée aux cellules

3.2.8 Réception

L'entreprise à la réception, devra fournir au référent technique du dossier, la conformité CE de l'ensemble, le DOE de l'installation, ainsi que le dossier DESP complet, avant la première mise en exploitation.

Ce dossier devra comprendre notamment le plan d'inspection, et le rapport de vérification initiale.

Les vérifications de la conformité de l'installation seront à réaliser par un organisme notifié agréé APSAD. Les frais seront à la charge de l'entreprise.

La plaque CE de conformité de l'installation sera à apposer, ainsi que tous les affichages réglementaires, comme notamment les consignes de sécurité et le repérage des tuyauteries sur l'ensemble de leurs parcours (fluide, sens de circulation, état du fluide)

L'entreprise devra prendre en compte à ses frais l'ensemble des remarques ou observations formulées par l'organisme de contrôle.

La réception totale sera prononcée lorsque toutes les réserves seront prises en compte.

3.2.9 Contrat de maintenance

L'entreprise chiffrera un contrat de maintenance sur ces nouvelles installations pendant les 2 années de garantie du matériel, à partir de la réception des travaux.

Ce contrat sera forfaitaire et inclura l'ensemble des prestations de maintenances préventives préconisées par le constructeur et les maintenances curatives inhérentes aux éventuelles pannes. Ce forfait comprendra les frais de déplacement, les pièces détachées et la main d'œuvre.

Ce contrat prévoira des interventions aux heures et jours ouvrés et sous 8h maximum.

Le nombre de visites techniques devra être au minimum de 2 par an

Un rapport de visite sera à fournir après chaque visite.

3.3 Textes de référence

L'entreprise titulaire du marché devra prendre en compte et respecter les lois, décrets, arrêtés et règlements administratifs, normes homologuées, en vigueur au moment de la signature de son marché, pour la réalisation des travaux.

Il est rappelé, ci-après, quelques textes de portée générale.

- Les Normes Françaises (NF) et Européennes (EN) homologuées
- Les Cahiers des Charges des DTU (Documents Techniques Unifiés) et de leurs additifs publiés par le CSTB avec les différentes mises à jour et annexes
- Les Cahiers des Clauses Spéciales des DTU, Les règles des D.T.U.
- Les Décrets n° 2010-1016, 1017 et 1018 du 30 août 2010 relatif à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques ainsi que leurs arrêtés d'application.

4 ANNEXES

- Annexe 01 : Rapport de diagnostic amiante avant travaux
- Annexe 02 : plan du RDC de la cuisine de l'EPSM
- Annexe 03 : planning prévisionnel des travaux