

Maîtrise d'ouvrage:

CROUS de l'Académie de Créteil

70, avenue du Général de Gaulle,
94010 CRETEIL Cedex
achat@crous-creteil.fr
01 45 17 06 43

Ouvrage :

Restaurant universitaire du Kremlin-Bicêtre

63, rue Gabriel Peri, 94270 KREMLIN-BICÊTRE

Maîtrise d'oeuvre:

Architecte :

Studio Kiraw

10 Villa Collet,
75014 PARIS
contact@studiokiraw.fr
09 54 00 13 87

BET Fluides :

RCA

1 rue des Mésanges,
77680 ROISSY EN BRIE
d.etile@bet-rca.fr
09 50 94 81 70

BE Cuisine :

Toutes les cuisines

99 rue Charles Bassée,
94120 FONTENAY SOUS BOIS
contact@touteslescuisines.fr
07 68 89 45 44

Coordinateur SSI :

Gayet SSI

39 rue Colette,
95310 SAINT OUEN
L'AUMONE
sgayet.gayetssi@orange.fr
01 30 37 70 92

Bureau de contrôle :

POINT CONTROLES

1 Allée, Emile Cohl,
77200, TORCY
christian.chekam@pointcontroles.fr
09 87 57 05 50 / 07 88 29 17 21

Coordinateur SPS :

QUALICONSULT SECURITE

127/131 Chemin des Bassins, Zone
Europarc, 94035 CRETEIL
yacine.haddar@qualiconsult.fr
06 82 55 19 82

N° de document :

08

Titre:

CCTP - Lot 08 - Mobiliers

Phase du projet :

DCE

Date :

18/07/2025

Echelle :

Indice :

Date :

Modifications :

Dessin :

0	18/07/2025	Premier indice	Studio Kiraw
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-



1. PRÉAMBULE

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P) a pour objet la fourniture, la pose, le montage du Mobilier à l'issue du projet d'extension et de réaménagement du restaurant universitaire situé au sein de la Faculté de Médecine du Kremlin Bicêtre.

Il a pour objet de décrire d'une manière aussi précise que possible la nature et la position des ouvrages à exécuter.

Il appartient à l'entrepreneur, avant la remise de son offre, de présenter toute observation ou suggestion qu'il jugera utile aux dispositions du projet et aux solutions techniques retenues.

Le projet du restaurant universitaire propose un espace à double fonctionnement de restaurant et de co-working permettant aux étudiants de disposer d'un espace supplémentaire de travail en plus de la bibliothèque universitaire. La pertinence esthétique et fonctionnelle du mobilier proposé est pour ces raisons un critère majeur du jugement.

2. GÉNÉRALITÉ

2.1. RECONNAISSANCE DES LIEUX

Avant la remise de son offre, l'entrepreneur prendra connaissance de l'état des lieux pour se rendre compte de la nature des travaux à effectuer. Il tiendra compte, dans ses prix, des sujétions particulières d'accès au bâtiment et des difficultés éventuelles de mise en place des ouvrages.

Une visite de site est conseillée pour que l'entrepreneur puisse apprécier les conditions d'accès et de mise en œuvre et pouvoir intégrer dans son offre toutes les sujétions y afférent.

2.2. SUJETIONS LIEES A L'EXPLOITATION DE L'EDIFICE

Les prix du marché sont calculés en tenant compte des sujétions que comportent :

- . Le respect des instructions du Maître d'Œuvre sur les heures d'entrée et de sortie des ouvriers ;
- . L'emplacement et le stockage des matériaux et matériels ;
- . L'interruption de travail consécutive au fonctionnement ou à l'exploitation du monument avec, pour corollaire, le respect des mesures prescrites pour ne pas gêner le service ;
- . Le respect impératif du parcours imposé par le responsable de l'édifice ou l'Architecte, Maître d'œuvre, et l'interdiction de pénétrer ou de circuler dans les autres parties de l'édifice ;
- . L'entrepreneur fera connaître au responsable de l'édifice les accès et les limites du chantier et il en assurera la clôture. De même, il aura à sa charge, toutes les dispositions pour assurer la sécurité du lieu si celle-ci devait être menacée du fait de ses installations et ce sur simple demande du maître d'œuvre ;
- . Le temps perdu pour difficultés d'accès, de circulation, de montage, relais et reprises de transports, etc. quelle que soit la distance.
- . Le respect du protocole sanitaire mis en place face à l'épidémie de Covid-19.

2.3. CONTRAINTES DES LIEUX

En complément des renseignements qui leur sont fournis dans les pièces du dossier de consultation, les Entrepreneurs doivent relever sur place, tous les renseignements (moyens d'accès, etc.) qui sont nécessaires pour établir le prix forfaitaire.

Les Entrepreneurs doivent avoir apprécié toutes les sujétions découlant de la situation du chantier et notamment :

- . Des itinéraires et cheminements obligatoires dans la commune ;
- . Des conditions d'accès aux zones chantier à l'intérieur de la propriété et des bâtiments
- . Des conditions de stockage ;
- . Des ressources en énergie et en eau ;
- . Des lieux de décharges pour les déchets de chantier ;
- . Des possibilités d'installation de chantier ;
- . Des précautions de propreté et d'entretien des abords du chantier.

Site occupé :

Il est rappelé aux entrepreneurs que leurs interventions seront réalisées au sein d'un site en fonctionnement, avec la présence du public : les interventions ne devront en aucun cas suspendre le fonctionnement des équipements sur la partie du site en fonctionnement.

Émission de poussières :

Les entreprises devront prendre toutes les dispositions nécessaires pour éviter les dégagements de poussières provoquées par les travaux de démolitions, les travaux de second œuvre générateur de poussière.

Dans le cas d'aspersion d'eau, l'entrepreneur devra veiller à ne pas détériorer les ouvrages et à ne pas évacuer vers les réseaux existants (EU/EV/EP) sans traitement et décantation préalable.

Engins de Levage

Les entrepreneurs détailleront dans leur offre les moyens de levage prévus pour l'approvisionnement des mobiliers & matériaux dans les phases de second œuvre si nécessaire.

Après acceptation du projet d'installation par le maître d'ouvrage, la mise en service de chaque appareil devra faire l'objet d'un contrôle et d'une réception par un organisme agréé, et de toutes justifications par le calcul de sa tenue.

2.4. REGLEMENTATION, NORMES ET QUALITE :

Toutes les prescriptions doivent être conformes à la réglementation et à la normalisation applicable.

- . les normes françaises homologuées
- . les normes CEE
- . le règlement de sécurité incendie applicable (les mobiliers proposés présentent les caractéristiques de réaction au feu conformes à la réglementation en vigueur)
- . les règles d'accueil des personnes handicapées, dans les espaces accessibles aux personnes à mobilité réduite.

2.5. CARACTERISTIQUES GENERALES DU MOBILIER

- **Prestations attendues :**

La prestation et le prix fournis par le prestataire comprennent la livraison du mobilier, le montage, l'installation et l'évacuation des emballages.

L'aménagement du restaurant universitaire aura lieu à la fin de l'année 2022. Les dates exactes seront précisées ultérieurement par la maîtrise d'œuvre au moins 4 semaines avant la date de l'installation.

Le montage et l'installation du mobilier devront s'étendre sur une semaine maximum.
Les livraisons auront lieu par le parking extérieur de la faculté de médecine.

- **Fiches techniques**

Pour chacun des mobiliers et équipements, le titulaire du marché devra remettre sa documentation ainsi qu'une fiche de spécifications techniques. Celle-ci comprendra un descriptif détaillé et un schéma, ainsi que toute indication utile à leur utilisation et leur entretien.

- **Garantie et service après-vente**

Le fournisseur précisera la durée et les conditions de garantie du mobilier, avec un minimum attendu de 2 ans. Il indiquera également quelles sont les modalités de service après-vente : réparation, remplacement du mobilier et suivi de la gamme.

2.6. Le mobilier doit répondre aux spécifications suivantes :

- . la sécurité : elle s'impose dans tous les cas ; il convient notamment de prendre en compte la sécurité physique (stabilité des mobiliers), la sécurité électrique (bonne isolation des câbles), la sécurité par le choix des matériaux et des produits
- . l'ergonomie : proposer la meilleure adéquation avec l'environnement et l'outil de travail, notamment pour le personnel et pour le public
- . la qualité : la qualité du produit est également un critère de choix fondamental
- . la valeur d'usage : appréciation objective de son utilité (pratique, facile d'entretien, réparable, fonctionnel)
- . la valeur d'estime : insertion dans l'environnement des espaces
- . la valeur d'intérêt collectif : hygiène, santé, environnement
- . la solidité : le mobilier est à usage collectif et intensif.
- . la légèreté : compte tenu de sa mise en place en étage et dans un contexte ancien, le mobilier devra être conçu dans un matériau des plus légers afin d'éviter toute surcharge inutile

Les surfaces en contact avec le sol (vérins des piétements, roulettes, pieds de chaises) seront suffisantes pour éviter le poinçonnement du parquet ancien.

2.7. PRESENTATION D'ECHANTILLON

Des échantillons de revêtement de l'ensemble du mobilier (tabourets, tables, chaises, fauteuils, etc..) seront fournis, ainsi que les fiches techniques. Une présentation de l'ensemble du mobilier est à prévoir pour validation du maître d'ouvrage et de la maîtrise d'œuvre.

3. DESCRIPTION DES OUVRAGES

3.1. TABLE COURANTE - TYPE 1

- Dispositions générales :

Table adaptée à la restauration collective de type CLIP de chez Wiesner Hager ou techniquement et esthétiquement équivalent. Plateau rectangulaire et piétement à section carrée (30x30mm) ou ronde. Les tables devront être empilable. Une attention particulière sera portée aux extrémités de piétements ou patins afin d'éviter les rayures au sol coulé.

- . Modèle identique aux types 2 et 3
- . H75 x L180 x P70 cm

- Finition : *en harmonie avec les mobiliers présents au sein du même espace*

- . Plateau : stratifié au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
- . Structure : piétement métallique, finition et teinte au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant

- Localisation :

- . Selon plans architecte : dans l'ensemble du restaurant

- Quantité :

- . 29 unités

3.2. TABLE COURANTE - TYPE 2

- Dispositions générales :

Table adaptée à la restauration collective de type CLIP de chez Wiesner Hager ou techniquement et esthétiquement équivalent. Plateau rectangulaire et piétement à section carrée (30x30mm) ou ronde. Les tables devront être empilable. Une attention particulière sera portée aux extrémités de piétements ou patins afin d'éviter les rayures au sol coulé

- . H75 x L120 x P70 cm
- . Modèle identique aux types 1 et 3

- Finition : *en harmonie avec les mobiliers présents au sein du même espace*

- . Plateau : stratifié au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
- . Structure : piétement métallique, finition et teinte au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant

- Localisation :

- . Selon plans architecte : dans l'ensemble du restaurant

- Quantité :

- . 19 unités

3.3. TABLE COURANTE - TYPE 3

- Dispositions générales :

Table adaptée à la restauration collective de type CLIP de chez Wiesner Hager ou techniquement et esthétiquement équivalent. Plateau rectangulaire et piétement à section carrée (30x30mm) ou

ronde. Les tables devront être empilable. Une attention particulière sera portée aux extrémités de piétements ou patins afin d'éviter les rayures au sol

- . H75 x L80 x P80 cm
- . Modèle identique aux types 1 et 2
- **Finition :** *en harmonie avec les mobiliers présents au sein du même espace*
 - . Plateau : stratifié au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
 - . Structure : piétement métallique, finition et teinte au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant
- **Localisation :**
 - . Selon plans architecte : dans l'espace calme
- **Quantité :**
 - . 8 unités

3.4. TABLE BASSE

- **Dispositions générales :**

Table basse de type PAMP de chez MOBITEC ou techniquement et esthétiquement équivalent.

 - . H comprise entre 35 et 60 cm, diamètre 50 cm ou rectangle de L50 x P70 cm
- **Finition :** *en harmonie avec les mobiliers présents au sein du même espace*
 - . Plateau : bois, au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
 - . Structure : métallique ou bois, finition et teinte au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
- **Localisation :**
 - . Selon plans architecte : dans les deux angles arrondis avec assises basses
- **Quantité :**
 - . 4 unités

3.5. CHAISE - TYPE 1

- **Dispositions générales :**
 - . Chaise destinée au restaurant de type Piazza de chez Colos ou techniquement et esthétiquement équivalent. Doit être adapté à la restauration collective. Une attention particulière sera portée aux extrémités de piétements ou patins afin d'éviter les rayures au sol
 - . L49 x P56 x H83, hauteur d'assise 46 cm
- **Finition :** *en harmonie avec les mobiliers présents au sein du même espace*
 - . Assise : polypropylène
 - . Structure : piétement en polypropylène ou métal, finition et teinte au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
- **Localisation :**
 - . Selon plans architecte : dans l'ensemble du restaurant

- Quantité :
- . 250 unités

3.6. CHAISE - TYPE 2

- Dispositions générales :
 - . Chaise destinée au travail des étudiants dans l'espace calme de type MOODS de chez Mobitec ou techniquement et esthétiquement équivalent. Doit être adapté à la restauration collective tout en ayant un confort pour la fonction de travail
L45 x P54 x H88, hauteur d'assise 49 cm
- Finition : *en harmonie avec les mobiliers présents au sein du même espace*
 - . Assise : polypropylène
 - . Structure : piétement bois, finition et teinte au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
- Localisation :
 - . Selon plans architecte : dans l'ensemble du restaurant
- Quantité :
 - . 16 unités

3.7. FAUTEUIL BAS

- Dispositions générales :

Assise basse type fauteuil une place, adapté à la restauration collective et revêtue d'un tissu simple d'entretien de type Bolero de chez Mobitec ou techniquement et esthétiquement équivalent.. Garniture en mousse afin d'apporter un caractère confortable.

 - . H76 x L70 x P76 cm, hauteur d'assise 44cm
- Finition : *en harmonie avec les mobiliers présents au sein du même espace*
 - . Assise : Tissu de type aquaclean ou équivalent permettant un nettoyage simple et efficace, finition au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
 - . Structure : piétement métallique ou bois, finition et teinte au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
- Localisation :
 - . Selon plans architecte : dans les deux angles arrondis avec assises basses
- Quantité :
 - . 6 unités

3.8. TABOURET / CHAISE HAUTE

- Dispositions générales :
 - . Chaise haute destinée au restaurant de type Piazza 3 de chez Colos ou techniquement et esthétiquement équivalent. Doit être adapté à la restauration collective tout en ayant un confort pour la fonction de travail
- Finition : *en harmonie avec les mobiliers présents au sein du même espace*

- . Assise : polypropylène ou bois
- . Dossier cale reins : polypropylène ou bois
- . Structure : polypropylène ou bois avec repose pieds métal, finitions et teintes au choix de l'architecte dans la gamme du fabricant – ou équivalent
- **Localisation :**
 - . Selon plans architecte : dans l'ensemble du restaurant au niveau des tables hautes type bar
- **Quantité :**
 - . 48 unités