

**MISE EN CONFORMITE DU CERCLE MESS INTERARMEES DU QUARTIER
GENERAL DES LOGES
A SAINT-GERMAIN-EN-LAYE**

MAITRE D'OUVRAGE

Etablissement du Service d'Infrastructure
de la Défense (ESID IDF) BASE des LOGES
8 Avenue du Président Kennedy
Saint-Germain-en-Laye (78)

**MAITRISE D'OEUVRE****ARCHITECTE MANDATAIRE****EQUIPAGE ARCHITECTURE,**

4, rue Saint Nicolas, 75 012 Paris

Tél. : 01 43 47 47 30

Fax : 01 43 47 47 31

**BUREAU D'ETUDES TCE****BET B3E**

2, rue Salvador Allende, 92000 NANTERRE

Tél. : 01 55 47 24 10

**CCTP Cuisine provisoire et monte-charge****LOT n° 1****27/06/2025**

Vérifié par : DBO

Validé par : BBE

DCE
DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

| |
|-----------------|
| SOMMAIRE |
|-----------------|

Table des matières

| | |
|---|----|
| SOMMAIRE | 2 |
| 1. GENERALITES..... | 3 |
| 1.1 OBJET | 3 |
| 1.2 NATURE DES TRAVAUX | 3 |
| 1.3 INSTALLATION & REPLIS DES MODULES | 4 |
| 1.4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES MODULES | 4 |
| 1.4.1 Dimension : | 4 |
| 1.4.2 Ossature : | 5 |
| 1.4.3 Plancher : | 5 |
| 1.4.4 Murs intérieurs / extérieurs : | 5 |
| 1.4.5 Toiture / plafond : | 5 |
| 1.4.6 Electricité : | 5 |
| 1.4.7 Ventilation : | 6 |
| 1.4.8 Plomberie : | 6 |
| 1.4.9 Equipement des chambres froides : | 6 |
| 1.4.10 Sécurité : | 6 |
| 1.5 ALIMENTATION DES MODULES DE CUISINES EN FLUIDES ET ENERGIE | 7 |
| 1.6 TEXTES APPLICABLES ET REGLEMENTATION | 7 |
| 1.7 ETENDUE DU MARCHE | 9 |
| 1.8 PLANNING | 9 |
| 1.9 PLANS ET ETUDES | 10 |
| 1.10 TEST MISE EN SERVICE & CONTROLE ELECTRIQUE VIEL | 10 |
| 1.11 RECEPTION DES EQUIPEMENT, SAV ET MAINTENANCE | 10 |
| 1.11.1 SAV et maintenance : | 10 |
| 1.11.2 Classement des dépannages | 10 |
| 1.12 NETTOYAGE ET REMISE EN ETAT | 11 |
| 1.13 CONTENU DE L'OFFRE | 12 |
| 1.14 DEMARCHE RSE ET CERTIFICATIONS | 13 |
| 2. PRESCRIPTION TECHNIQUES PARTICULIERES..... | 13 |
| 2.1 DESCRIPTION DES OUVRAGES | 13 |
| 2.2 COMPOSITION DES MODULES | 14 |
| 2.3 Fourniture et mise en œuvre d'un monte-charge non accompagné | 22 |
| 2.3.1 Caractéristiques générales de l'appareil..... | 22 |
| 2.3.2 Cabine | 22 |
| 2.3.3 Commandes palières | 23 |
| 2.3.4 Gaine et équipements associés..... | 23 |
| 2.3.5 Machinerie..... | 23 |

| | | |
|-------|-------------------------------|----|
| 2.3.6 | Alimentation électrique | 23 |
| 2.3.7 | Sécurité et conformité | 23 |

1. GENERALITES

1.1 OBJET

Le présent document s'applique à la mise en place d'une cuisine provisoire complète et de deux monte-charges provisoires, destinés à assurer la continuité de la production et du service de restauration pendant les travaux de rénovation du bâtiment n°044 situé dans l'enceinte militaire du Camp des Loges à Saint-Germain-en-Laye (78).

Cette cuisine provisoire sera implantée à l'extérieur du bâtiment, en façade ouest, au rez-de-chaussée, et devra permettre d'alimenter la salle de restauration située au R+1, via les deux monte-charges également temporaires.

Le présent lot comprend notamment :

- La fourniture, l'installation, la mise en service, la location, la maintenance, puis la désinstallation complète des installations provisoires,
- La mise en conformité aux normes d'hygiène (HACCP), aux réglementations ERP, ainsi qu'aux exigences de sécurité en vigueur (électricité, ventilation, désenfumage, sécurité incendie),
- La coordination avec les autres corps d'état, notamment pour les raccordements (fluides, énergies, réseaux d'évacuation, ventilation, sécurité incendie, etc.),
- La réalisation de l'ensemble des prestations nécessaires à l'obtention des autorisations de fonctionnement de la part des services de contrôle sanitaire.

Ces installations doivent être opérationnelles au plus tard le 1er décembre 2025, et ce, pour permettre le maintien en exploitation de la salle de restauration du R+1 durant les travaux de rénovation du rez-de-chaussée. Le bon fonctionnement de la cuisine provisoire conditionne directement le respect du phasage général de l'opération et l'accueil des contingents logés et nourris sur site pour les événements nationaux de juillet 2026.

1.2 NATURE DES TRAVAUX

Pendant la période de restructuration de l'espace cuisine, le maître d'ouvrage a prévu la possibilité d'assurer le service de restauration à l'aide d'une location de modules cuisines spécialement étudiés et conçus pour perdurer le service de restauration. Ces modules seront implantés en plein air (voir en annexe le plan d'implantation de la cuisine provisoire). La cuisine provisoire assurera la production de 800 couverts par jour.

Cette installation provisoire permettra l'aménagement des fonctions :

- Réception des denrées
- Stockage en réserve sèche
- Stockage en chambre froide positive et négative
- Déconditionnement - Légumerie
- Préparation froide

- Chambre froide produits finis
- Espace cellule de refroidissement
- Cuisson
- Envoi propre
- Retour sale
- Laverie vaisselle
- Stockage de la vaisselle propre
- Plonge batterie
- Vestiaires / Sanitaires
- Bureau du chef
- La fourniture complète des monte-charges et des accessoires,
- La pose, le raccordement, la mise en service, les essais réglementaires,
- La maintenance préventive et corrective pendant toute la durée de fonctionnement de la cuisine provisoire,
- La dépose complète et évacuation de l'ensemble du matériel en fin de chantier.

1.3 INSTALLATION & REPLIS DES MODULES

Les modules seront acheminés en camions plateaux et installés sur le site à l'aide de grue automotrice calibrer en fonction du site, de la portance et du poids des modules. Les modules ne nécessitent pas de fondations mais seront posés sur des plots de 40cm en parpaing pleins afin de créer un vide sanitaire. Ce vide sanitaire permettra le passage des réseaux. Selon la nature du sol, des plaques de répartitions peuvent être mises en œuvres. Le vide sanitaire sera fermé par un jupage périphérique en PVC souple. Afin d'accéder aux modules, des escaliers, quai de livraison et rampes (selon plan d'implantation) seront positionnés afin de créer un environnement cohérent et répondre aux attentes du code du travail pour l'ERT.

Une liaison entre les modules provisoires et le bâtiment existant (salle à manger en R+1) est à prévoir et réalisé en panneaux sandwich sur-mesure, sol en contre-plaqué filmé avec une tôle alu anti dérapante. Deux monte-charges sont à prévoir dans la liaison de raccordement (envoi propre et retour sale) afin de respecter la marche en avant. La liaison sera totalement étanche, isolée et chauffée.

Les modules seront raccordés sur les réseaux existants laissés en attentes par les lots électricité, plomberie

L'ensemble sera démonté en fin de location et le terrain laissé net.

1.4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES MODULES

1.4.1 Dimension :

Les dimensions des modules varient en fonction de la gamme, de leurs typicités et de la destination dans la cuisine provisoire tout en permettant de s'adapter au mieux aux contraintes de site.

Longueur : 6,21 m – 12,44 m selon les mobiles

Profondeur : 2,93 m grande largeur pour un meilleur confort de travail entre poste

Hauteur sous plafond : 2,50 m - 2,60 m selon les mobiles

Surface totale : 18 m² - 36 m²

1.4.2 Ossature :

Les modules de construction métallique, seront conformes aux normes d'hygiène de la procédure H.A.C.C.P, ainsi que les normes neige et vent en vigueur.

Les structures seront composées de poteaux 120x80, longerons supérieurs en 180x80 et inférieurs en tube 180x80, solives de plancher en tube 80x40, traverses basses pignons 80x80.

Deux chèneaux en tôle pliée galvanisée sur chaque pignon de mobile servent de traverses hautes.

L'écoulement des eaux pluviales se fera aux 4 angles du module.

1.4.3 Plancher :

Solivage en tube acier.

Sol en panneau CP filmé doublé de tôle aluminium antidérapante type larmé antidérapant 3-4.5 mm, classement M0 ou bien PVC suivant l'usage des locaux, pouvant supporter une charge supérieure à 500kg/m² permettant le passage de chariots et/ou de transpalettes manuels.

La résistance sera adaptée aux charges d'équipements (statique) et d'exploitation (dynamique).

La jonction entre le plancher et les parois permettront un nettoyage aisé grâce à des plinthes à gorge (selon législation en vigueur).

Chaque mobile sera doté d'une bonde siphonide inox 200 x 200 mm, excepté la laverie et les module cuisson, qui seront équipés de caniveau de sol avec grille inox 400 x 400 mm ou caniveau goulotte toute longueur.

1.4.4 Murs intérieurs / extérieurs :

Les menuiseries extérieures (portes et fenêtres coulissantes vitrés) seront en aluminium anodisé, de couleur blanche. Les portes extérieures auront un passage utile mini de 93 x 204 cm, avec serrure de sécurité à canon européen. Les portes intérieures seront suivant la distribution des locaux, semi isotherme, pare flamme 1/2 heure ou coupe-feu suivant le besoin et la réglementation de sécurité. Les portes de communication seront équipées d'oculus en vitrage clair dans les portes de liaison (à l'exception des portes coupe-feu).

1.4.5 Toiture / plafond :

La toiture sera en bac acier galvanisé 63/100 posé sur pannes tubulaires et l'isolation faite par laine de verre de 100 mm. Les plafonds devront être lessivables. Pour un meilleur confort thermique des utilisateurs, 50% de la toiture global du projet sera équipé d'une toiture blanche.

1.4.6 Electricité :

Un éclairage plafonnier par pavé « spécial cuisine » sera prévu, avec une commande par interrupteur (niveau d'éclairement adapté à l'activité de destination). Une armoire électrique divisionnaire adaptée à l'installation sera conforme aux normes en vigueur avec arrêt coup de poing de sécurité et réarmement à clef pour les modules cuisson. Les modules, selon leur catégorie, seront équipés de prises de courant monophasé et triphasé. L'armoire électrique adaptée à l'installation sera conforme aux normes en vigueur.

Chaque mobile sera équipé d'un système de chauffage électrique adapté à l'activité de destination (hors gel pour locaux de production, chauffage complémentaire pour locaux annexes et de liaison suivant besoins, climatisation etc...).

1.4.7 Ventilation :

Une hotte et un caisson d'extraction pour les zones de cuisson et de laverie seront prévus. Le ventilateur de chaque hotte sera réglable (zone cuisson 5000 m3/h – laverie 2500 m3/h). La ventilation des modules sera réalisée naturellement par les ouvrants hormis les vestiaires / sanitaires qui seront équipés de V.M.C.

1.4.8 Plomberie :

Chaque mobile sera équipé d'un collecteur ainsi que d'un réseau d'alimentation d'eau froide, avec vanne indépendante. La production d'eau chaude sera assurée en autonomie pour chaque module. L'ensemble du bâtiment sera raccordé sur une nourrice.

1.4.9 Equipement des chambres froides :

Construction en panneaux isotherme de 60mm pour les chambres froides positives et 100 mm pour les chambres froides négatives (panneau isolant sans CFC) avec groupes CO² ou groupe gaz à faible GWP.

Evaporateur plafonnier avec dégivrage automatique et affichage de la température avec alarme et système d'enregistrement IOT

1.4.10 Sécurité :

Un extincteur réglementaire sera mis en place selon les locaux et conformément à la réglementation en vigueur ainsi qu'un kit de première urgence, et couverture anti-feu selon les zones. L'ensemble du bâtiment provisoire sera équipé des consignes de sécurité relatives à l'évacuation des personnes en cas d'incendie.

1.4.10.1 SSI et contrainte incendie :

La cuisine provisoire est considérée comme un Établissement Recevant des Travailleurs (ERT) de type *grande cuisine*.

L'entreprise devra prévoir la mise en œuvre de l'ensemble des dispositions réglementaires en matière de sécurité incendie, notamment :

- Des dégagements dimensionnés conformément aux normes en vigueur,
- L'affichage des consignes de sécurité,
- La mise en place d'un système d'alarme sonore de type 4 avec déclencheur manuel, audible depuis tout point de la zone concernée.

Les prescriptions seront conformes aux dispositions des articles R.4216 et R.4227 du Code du travail.

Les dispositions définitives relatives au Système de Sécurité Incendie (SSI) devront être validées par un un coordinateur SSI, en fonction de la catégorie du bâtiment existant et des caractéristiques du site.

1.5 ALIMENTATION DES MODULES DE CUISINES EN FLUIDES ET ENERGIE

Le présent lot sera en relation étroite avec le lot plomberie pour les arrivées d'eaux froides ainsi que les évacuation eaux grasses et les eaux vannes de diamètre 100mm laissé en attente aux droits des modules par le lot plomberie. Le présent lot raccordera en fluides la cuisine provisoire sur les attentes laissées aux droits des modules.

Le lot électricité courant fort / courant faible mettra à disposition au droit des modules un câble Tri+T+N avec cosses de raccordements et consigné. Le présent lot assurera le raccordement de la cuisine provisoire sur son TGBT et prévoit dans son offre le passage d'un bureau de contrôle électrique agréé.

Les adoucisseurs d'eaux seront installés en fonction de la destination des locaux.

Les eaux pluvial s'écouleront à chaque angle des modules par leurs poteaux et la récupération des eaux pluviales n'est pas prévue.

1.6 TEXTES APPLICABLES ET REGLEMENTATION

Les travaux du présent lot seront réalisés dans les règles de l'art, par du personnel hautement qualifié, et ce, conformément au cahier des charges, D.T.U, prescriptions, règlements, avis techniques et normes en vigueur.

Tous les matériaux utilisés devront être de type alimentaire.

Les matériels doivent impérativement avoir le marquage CE.

La liste des normes, règlements, DTU, etc... citée ci-dessous n'est pas exhaustive :

- Règlement sanitaire du 29/09/97, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- Règlement sanitaire départemental

- Code de la santé publique
- Règlement concernant les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (ERP)
- Code du travail
- Règlement concernant les risques de pollution
- Règlement concernant l'acoustique et les bruits de tout ordre
- Règlement concernant les handicapés (circulaire du 07 / 01 / 83)
- DTU 20 : Maçonnerie
- DTU 24 : fumisterie
- DTU 40 : Couverture
- DTU 43 : Etanchéité des toitures
- DTU 60 11 : Règles de calcul des installations de plomberie
- DTU 60 2 : Règles sur les canalisations en fonte EU, EV & EP
- DTU 60 31 : Règles sur les canalisations en PVC pour eau froide
- DTU 60 33 : Règles sur les canalisations en PVC pour évacuations EU & EV
- DTU 60 50 : Règles sur les canalisations en cuivre
- DTU 68 : Ventilation
- DTU 70 : Installation électriques
- DTU 70.1 : Installations électriques dans les bâtiments
- DTU 90 : Equipements de cuisine
- Norme NFD 18201 : Règles sur la robinetterie
- Règles concernant le rejet des eaux
- Normes C15-100 : installations électriques à basse tension
- Norme UTE 15.201 relative aux installations électriques dans les grandes cuisines.
- Norme NF EN 81-31 : Règles de sécurité pour la construction et l'installation des monte-charges non accessibles – Entraînement électrique et hydraulique
- Norme NF EN 81-3 : Règles générales pour les ascenseurs et monte-charges à entraînement électrique
- NF EN 81-28 : Alarmes et téléalarme
- Norme NF EN 81-50 : Règles de calculs et essais pour les composants de sécurité
- Norme NF EN 60204-1 : Sécurité des machines – Équipements électriques des machines – Partie 1
- Norme NF C 15-100 : Règles des installations électriques basse tension
- Norme NF EN ISO 12100 : Principes généraux de conception des machines – Évaluation du risque

- Norme NF EN ISO 13849-1 : Sécurité des machines – Parties des systèmes de commande relatives à la sécurité
- Norme NF EN 60 529 relative aux appareils et matériels électriques.
- Norme NF EN 60 335 relative aux règles de sécurité des appareils de cuisson.
- Norme NF EN 79 500 relative aux règles de sécurité des appareils de grande cuisine.
- Norme NF 79 520 relative aux règles de sécurité des machines à laver la vaisselle.
- Norme C 20 010 concernant le degré de protection du matériel électrique
- Normes CE & NF : concernant les équipements
- Guide des installations électriques des Grandes Cuisines UTEC 15 201
- Norme NFC 73600 & 79500 concernant les règles générales de sécurité électrique sur les appareils de grande cuisine (août 78)
- Norme NFE 35 400 concernant les installations frigorifiques
- Norme NF E 09010 sécurité mécanique
- Norme NFC 79 520 règles de sécurité électrique concernant les machines à laver
- Norme NFU 60 010 hygiène des appareils
- Norme NFH 00054 normes dimensionnelle des appareils
- EN 203/2 (utilisation rationnelle de l'énergie)
- EN 60335-2-36 & 49 (sécurité des appareils électriques)
- Règles professionnelles du syndicat national de l'isolation (S.N.I)
- Règlement CE N°1005/2009 du 16 septembre 2009 relatif à des substances qui appauvrissent la couche d'ozone
- Normes NFP 75-401-1 et NFP 34-301
- Avis de conformité LERPAC

1.7 ETENDUE DU MARCHÉ

Le marché porte sur l'ensemble des travaux définis au descriptif et au dossier de plans. Les seuls travaux supplémentaires admis sont ceux portant sur les travaux non définis initialement et demandés par le Maître d'Ouvrage. L'entrepreneur devra avoir un accord signé avant exécution de ces travaux. Les suppléments seront facturés suivant les prix unitaires du devis ou à défaut, ils feront l'objet d'un devis complémentaire préalablement accepté.

1.8 PLANNING

La période de location de la cuisine provisoire est prévue de septembre 2025 à fin août 2026 soit 15 mois de location selon le planning joint au DCE. Le coût du mois supplémentaire est à indiquer dans la DPGF.

1.9 PLANS ET ÉTUDES

Avant le commencement des travaux, l'entrepreneur est tenu de vérifier les cotes des plans, coupes, profils, etc... et de signaler aux concepteurs toute erreur ou omission qu'il pourrait contester ou de les rendre attentifs à tout changement qui serait éventuellement à opérer. Il serait responsable des conséquences que pourrait entraîner l'inobservation de cette obligation. L'entreprise devra également vérifier la compatibilité entre les différents plans, plans architecte et plans techniques, plomberie, chauffage et devra signaler au maître d'œuvre les observations éventuelles.

Les études de pré dimensionnement seront réalisées par le BET de l'entreprise, à la charge de l'entreprise. Le tracé des différents réseaux d'évacuation et d'alimentation du bâtiment et sous voirie devra être prévu en fonction des principes définis par les plans du maître d'œuvre après contrôle des niveaux sur place et mise au point avec les lots techniques et les sociétés concessionnaires concernées. En outre, il appartiendra à l'entreprise de préconiser les modifications ou moyens à mettre en œuvre qui seraient rendus nécessaires par la nature du terrain, comme par exemple le captage de source, renforcement de chaussée, etc.

1.10 TEST MISE EN SERVICE & CONTROLE ELECTRIQUE VIEL

Les équipements et modules seront testés en usine :

- Vérification des matériels
- Vérification des éléments de sécurité
- Vérification de la structure
- Etc...

Pour la mise en service de la cuisine provisoire, l'entrepreneur aura à sa charge la vérification initiale électrique par un bureau de contrôle agréé.

1.11 RECEPTION DES EQUIPEMENT, SAV ET MAINTENANCE

Lors de la remise des clés, une formation des utilisateurs sera assurée par le présent lot ainsi que la transmission d'un DOE utilisateur avec l'ensemble des fiches techniques et notice d'utilisation des équipements de la cuisine provisoire. Un état des lieux de la cuisine provisoire sera alors réalisé entre le loueur et la Maitrise d'ouvrage. Une assurance en biens confiés devra être souscrite par la MOA lors de la prise en mains de la cuisine provisoire ou proposé par le loueur.

1.11.1 SAV et maintenance :

Un service assistance, pièces, main d'œuvre et déplacement sera assuré pendant toute la durée du contrat par le présent lot. Un référent sera dédié avec un contact privilégie par téléphone et par mail.

1.11.2 Classement des dépannages

1.11.2.1 Dépannage très urgent :

Intervention sous 24h ouvrables du prestataire

- Fuite de gaz
- Risque d'électrocution
- Droit de retrait des employés
- Rupture de la chaîne de froid (l'exploitant restant en toutes circonstances responsables de l'application HACCP et de ses contraintes).

En règle générale : toute panne entraînant de grosses perturbations dans la production ou dans le fonctionnement du client.

1.11.2.2 Dépannage urgent :

Intervention sous 24h ouvrables

- Traité suivant la nature de la panne dans les 12 heures, (pour tout appel avant 9 heures le matin, dépannage réalisé dans la journée au plus tard le lendemain matin ; pour tous appel après 9 heures, le dépannage sera effectué dans la journée ou le lendemain).

Entretien et nettoyage des filtres (hors filtres de hotte), gicleurs et divers organes sensibles.

Dépannage ordinaire :

Intervention sous 3 jours ouvrables

- Ce qui n'est pas urgent.
- Possibilité de regroupement de plusieurs interventions
- En cas de besoin, mise à niveau de la formation des utilisateurs.

Pour une location longue durée supérieur à 12 mois, une visite de maintenance préventive sera à prévoir à date d'anniversaire, avec par la suite un espacement maximum de 6 mois entre ces visites. Ces visites de maintenance préventive auront pour but de réaliser les opérations et vérifications suivantes :

- Equipements frigorifiques (réalisé par une équipe de technicien habilité gaz HFC) ...
 - Vérification des charges en gaz frigorifique.
 - Entretien et nettoyage des filtres des évaporateurs
 - Contrôle de l'étanchéité et du bon fonctionnement
- Equipements de cuisine (four, laveuse, cuisson...)
 - Contrôle du bon fonctionnement de chacun.
 - Entretien et nettoyage des filtres (hors filtres de hotte), gicleurs et divers organes sensibles.
 - En cas de besoin, mise à niveau de la formation des utilisateurs.

1.12 NETTOYAGE ET REMISE EN ETAT

Le chantier devra toujours être maintenu en parfait état de propreté et les entreprises devront prendre toutes dispositions utiles à ce sujet. Les gravois et déchets devront toujours être évacués

hors du chantier au fur et à mesure. En fin de travaux, chaque entreprise devra effectuer tous les nettoyages nécessaires.

En cas de non-respect par le titulaire d'un lot des obligations découlant des prescriptions du présent article, le maître d'œuvre fera exécuter les nettoyages par l'entreprise de son choix, sans mise en demeure préalable, sur simple constat de non-respect des obligations contractuelles de l'entrepreneur.

Au démarrage du chantier, il sera effectué un constat contradictoire entre les entreprises et le Maître d'œuvre afin de constater l'état de l'environnement existant. Les entreprises devront à la fin des travaux, la remise en état complète dito existant d'origine.

1.13 CONTENU DE L'OFFRE

La fourniture de tous les documents nécessaires à la mise en œuvre des travaux à exécuter.

La fourniture et la pose des matériels correspondant au descriptif du matériel.

Le raccordement de tous les appareils et équipements, depuis les attentes laissées par l'électricien et le plombier

Avoir pris connaissance de la disposition des lieux, avoir reconnu toutes les difficultés éventuelles d'accès et prévu tous les moyens de manutentions nécessaires.

Avoir pris connaissance dans son intégralité, du dossier et d'avoir inclus dans son offre toutes les prestations accessoires non décrites dans le dossier ou sujétions particulières nécessaires au parfait achèvement des installations.

Le présent descriptif est l'indication générale des fournitures et des installations d'équipements exécuter. Il reste bien entendu que le prix global de l'entreprise devra comprendre tous les travaux de fourniture d'équipements et accessoires, et de raccordement qui aurait pu échapper au détail de la description mais qui en sont le complément indispensable au parfait achèvement d'implantation, raccordement, installation, fonctionnement du matériel et sa mise en service.

L'entreprise ne pourra en aucun cas faire ultérieurement état d'une inexactitude afin de ne pas exécuter dans les règles de l'art les travaux de fournitures et de raccordement nécessaires au parfait achèvement des installations.

L'entreprise devra fournir à ses frais tout ou partie d'équipement et d'accessoire, et raccord qui sera défectueux ou qui ne correspondrait pas aux plans et au descriptif.

L'offre de prix doit comprendre :

- Le transport aller des modules équipés,
- La manutention des modules, grutage suivant moyens à mettre en œuvre après visite des lieux.
- Les autorisations administratives pour la manutention sans nuisance ni risque pour les tiers.
- Bennes chantier et zone de tri
- les équipements de fixation réglementaires, calage etc...
- Les escaliers, rampes, mains courantes, ...
- Garde-corps toiture et échelle à crinoline

- La certification conforme des installations et équipements par un organisme de contrôle agréé.
- La dotation d'équipement suivant liste et prescriptions ci-dessous à installer dans les modules.
- Le raccordement et l'évacuation sur arrivée EF, EU.
- Le raccordement électrique sur câble en attente
- La mise en service et formation des utilisateurs
- Le démontage, transport, remise en état des lieux

L'offre de prix doit mettre en évidence :

- La plus-value par mois, semaine et jour de location complémentaire

1.14 DEMARCHE RSE ET CERTIFICATIONS

Dans le cadre de cette opération, la mise en place de bennes de chantier avec une zone de traitement des déchets sera à prévoir par le présent lot.

En complément, le présent lot devra justifier ses démarches RSE en fournissant son dernier rapport RSE.

L'entrepreneur sera reconnu par la profession et devra avoir, en tant que professionnel pour l'installation de modules et équipements de cuisines professionnelles les certifications Qualicuisines et ADC Fluides.

2. PRESCRIPTION TECHNIQUES PARTICULIERES

2.1 DESCRIPTION DES OUVRAGES

Cette construction provisoire représente une emprise totale de 424m² environ dont les surfaces sont décomposées comme suit :

- Trois modules réception / secteur sale de 18m², soit 54m²,
- Trois modules vestiaires / sanitaires de 18m², soit 54m²,
- Un module bureau du chef de 18m²,
- Un module local déchets réfrigéré de 18m²,
- Un module réserve sèche de 18m²,
- Deux modules chambre froide négative de 18m², soit 36m²,
- Deux modules chambre froide double positive de 18m², soit 36m²,
- Un module légumerie – Plonge batterie de 18m²,
- Un module préparation froide réfrigérée de 18m²,
- Un module chambre froide produits finis / SAS de 18m²,
- Un module cellule de refroidissement à chariot de 18m²,
- Un SAS de liaison secteur propre de 18m²
- Deux modules cuisson de 18m², soit 36m²,
- Un module de stockage des armoires de maintien chaudes & froides de 18m²,

- Un module de retour sale / stockage propre de 18m²,
- Un module laverie de 18m²
- Deux SAS de raccordement (avec monte-charge) de 5m², soit 10m²,

Des adaptations mineures peuvent être acceptées si elles répondent à toutes les demandes du cahier des charges et que la marche en avant est respectée.

2.2 COMPOSITION DES MODULES

Les modules et les équipements qui les composent ne devront pas avoir plus de 5 ans.

Durée de location : se référer à la DPGF jointe.

Se référer au plan d'implantation des modules joint au dossier de consultation.

| Réception – Secteur sale | |
|---------------------------------------|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Siphon de sol | 3 |
| Convecteur | |
| Extincteur | |
| Bloc de sortie de secours | |
| Poste de nettoyage et de désinfection | 1 |
| Lave main avec commande fémorale | 1 |
| Table de préparation mobile 1200 | 2 |
| Armoire inox produits entretien | 2 |

| Vestiaire sanitaire | |
|-----------------------------|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Chauffe-eau électrique | |
| Douches | 6 |

| | |
|--|----|
| WC | 6 |
| Eclairages | |
| Armoires vestiaires industrie salissante | 24 |
| Lave main | 3 |
| Distributeur savon et papier | 3 |
| Radiateur | |
| Bloc de Sortie de Secours | |

| Bureau du chef | |
|--|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Eclairages | |
| Radiateur | |
| Extincteur EAU | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Ensemble de prises pour poste informatique | |

| Local déchets réfrigéré | |
|---------------------------------------|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Eclairages | |
| Siphon de sol | 1 |
| Réfrigération du local | |
| Extincteur EAU | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Poste de nettoyage et de désinfection | 1 |
| Désinsectiseur | 1 |

| Réserve sèche | |
|-----------------------------|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Eclairages | |
| Siphon de sol | 1 |
| Radiateur | |
| Extincteur EAU | |
| Blocs de Sortie de Secours | |

| | |
|-------------------------|----|
| Rayonnage PVC 4 niveaux | 10 |
| | |

Chambre froide négative 1

| Désignation des équipements | Quantité |
|---|----------|
| Groupe froid pour chambre négative 45 m3 de -18° à -24°. Modèle sécurisé. | |
| Alarme personne enfermé (bouton poussoir + cadran ext.) | |
| Enregistreur de température | |
| Hublot étanche | |
| Rayonnage PVC 4 niveaux | 8 |

Chambre froide négative 2

| Désignation des équipements | Quantité |
|---|----------|
| Groupe froid pour chambre négative 45 m3 de -18° à -24°. Modèle sécurisé. | |
| Alarme personne enfermé (bouton poussoir + cadran ext.) | |
| Enregistreur de température | |
| Hublot étanche | |
| Rayonnage PVC 4 niveaux | 8 |

Chambre froide viandes / B.O.F

| Désignation des équipements | Quantité |
|---|----------|
| Groupe Froid pour chambre positive 17 m3 de 0° à +6°. Modèle sécurisé | |
| Groupe Froid pour chambre positive 17 m3 de 0° à +6°. Modèle sécurisé | |
| Alarme personne enfermé (bouton poussoir + cadran ext.) | |
| Enregistreur de température | |
| Hublot étanche | |
| Rayonnage PVC 4 niveaux | 8 |

Chambre froide fruits / légumes

| Désignation des équipements | Quantité |
|---|----------|
| Groupe Froid pour chambre positive 17 m3 de 0° à +6°. Modèle sécurisé | |
| Groupe Froid pour chambre positive 17 m3 de 0° à +6°. Modèle sécurisé | |
| Alarme personne enfermé (bouton poussoir + cadran ext.) | |

| | |
|-----------------------------|---|
| Enregistreur de température | |
| Hublot étanche | |
| Rayonnage PVC 4 niveaux | 8 |

| Légumerie – Plonge batterie | |
|---|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Trousse de secours | |
| Siphon de sol | 1 |
| Poste de nettoyage et de désinfection | 1 |
| Prises de courant 16 ampères confort | |
| Prise de courant 380V confort | |
| Eclairages | |
| Chauffe-eau électrique 300l | |
| Radiateur | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Plonge batterie 2 bacs avec douchette et surverse | 1 |
| Éplucheuse-essoreuse 20 kgr | 1 |
| Table de déboîtement 1700 | 1 |
| Table de préparation mobile 1200 | 2 |
| Plonge batterie 2 bacs avec douchette et surverse | 1 |
| Adoucisseur d'eau | 1 |
| Lave batterie double | 1 |
| Rayonnage PVC 4 niveaux | 1 |

| Préparation froide réfrigérée | |
|--------------------------------------|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Siphon de sol | |
| Prises de courant 16 ampères confort | |
| Prise de courant 380V confort | |
| Eclairages | |
| Equipement frigorifique local 12°C | |
| Trousse de secours | |

| | |
|---------------------------------------|---|
| Poste de nettoyage et de désinfection | |
| Armoire de stérilisation 10 couteaux | 1 |
| Table du chef à commande fémorale | 1 |
| Distributeur savon et papier | |
| Placard suspendu | 1 |
| Chauffe-eau électrique 300l | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Table de préparation 1200 | 3 |
| Tour réfrigérée 3 portes GN1/1 | 1 |
| Batteur mélangeur 40l | 1 |

Chambre froide produits finis – SAS

| Désignation des équipements | Quantité |
|---|----------|
| Luminaire | |
| Convecteur | |
| Groupe Froid pour chambre positive 17 m3 de 0° à +6°. Modèle sécurisé | |
| Alarme personne enfermé (bouton poussoir + cadran ext.) | |
| Commande froid | |
| Hublot étanche | |
| Table de préparation 1200 | 4 |
| Chariot échelle pour grilles GN1/1 | 6 |

Espace cellule de refroidissement

| Désignation des équipements | Quantité |
|--|----------|
| Eclairages | |
| Siphon de sol | |
| Radiateur | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Cellule de refroidissement à chariot 160Kg | 2 |

SAS secteur propre

| Désignation des équipements | Quantité |
|-----------------------------|----------|
| Eclairages | |

| | |
|----------------------------|---|
| Siphon de sol | 1 |
| Radiateur | 1 |
| Extincteur EAU | |
| Blocs de Sortie de Secours | |

| Cuisson horizontale | |
|--|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Armoire électrique avec coupure force | |
| Hotte d'extraction 6m + tourelle + variateur | |
| Caniveau 400x400mm | 5 |
| Prises de courant 16 ampères confort | |
| Prise de courant 380V confort | |
| Eclairages | |
| Désinsectiseur | 1 |
| Poste de nettoyage et de désinfection | 1 |
| Armoire de stérilisation 10 couteaux | 1 |
| Table du chef à commande fémorale | 1 |
| Distributeur savon et papier | |
| Chauffe-eau rapide 60 litres/heure | |
| Table de préparation 1000 | 1 |
| Etagère murale 1600 | 1 |
| Radiateur | |
| Extincteur CO ² | 1 |
| Couverture antifeu | 1 |
| Trousse de secours | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Table de préparation 1200 | 2 |
| Friteuse électrique 23 Litres | 3 |
| Sauteuse élec 100 l | 3 |
| Bloc 4 plaques électriques | 1 |
| Grill lisse électrique 800 | 1 |

| Cuisson verticale | |
|--|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Armoire électrique avec coupure force | |
| Hotte d'extraction 6m + tourelle + variateur | |
| Caniveau 400x400mm | 5 |
| Prises de courant 16 ampères confort | |
| Prise de courant 380V confort | |
| Eclairages | |
| Désinsectiseur | 1 |
| Poste de nettoyage et de désinfection | 1 |
| Armoire de stérilisation 10 couteaux | 1 |
| Table du chef à commande fémorale | 1 |
| Distributeur savon et papier | |
| Chauffe-eau rapide 60 litres/heure | |
| Table de préparation 1000 | 1 |
| Etagère murale 1600 | 1 |
| Radiateur | |
| Extincteur CO ² | |
| Couverture antifeu | |
| Trousse de secours | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Table de préparation 1200 | 2 |
| Four mixte élec 20GN1/ 1 à chariot | 4 |

| Stockage armoire de maintien chaud & froid | |
|---|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Eclairages | |
| Siphon de sol | 1 |
| Radiateur | |
| Extincteur EAU | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Chariot réfrigéré maintien en T° 14GN2/1 | 4 |
| Chariot chaud maintien à température 20GN1/1 | 4 |

| SAS d'envoi propre (liaison avec bâtiment existant R+1) | |
|--|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| SAS hors d'air / hors d'eau avec éclairage | |
| Sol anti dérapant | |
| Monte-charge | 1 |

| SAS retour sale (liaison avec bâtiment existant R+1) | |
|---|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| SAS hors d'air / hors d'eau avec éclairage | |
| Sol anti dérapant | |
| Monte-charge | 1 |

| Retour sale / stockage vaisselle propre | |
|--|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Eclairages | |
| Siphon de sol | 1 |
| Radiateur | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Socle rouleur casier niveau constant | 6 |
| Socle rouleur plateau niveau constant | 4 |

| Laverie | |
|--|----------|
| Désignation des équipements | Quantité |
| Chauffe-eau électrique 300l | |
| Eclairages | |
| Hotte d'extraction avec ventilation toiture | |
| Caniveau 400x400mm | 1 |
| Adoucisseur d'eau | 1 |
| Poste de nettoyage et de désinfection | 1 |
| Plonge batterie 2 bacs + douchette et surverse | 1 |

| | |
|---|-----|
| Lave main à cmd fémorale | 1 |
| Distributeur savon et papier | |
| Etagère à casiers type S | 1 |
| Désinsectiseur | 1 |
| Radiateur | |
| Extincteur CO ² | |
| Trousse de secours | |
| Blocs de Sortie de Secours | |
| Laveuse à avancement 200 paniers/h | 1 |
| Table d'entrée laveuse à rouleaux avec bac et douchette | 1 |
| Ensemble de table à rouleaux selon plan | Ens |

2.3 Fourniture et mise en œuvre d'un monte-charge non accompagné

Le présent article concerne la fourniture, la pose, la mise en service de deux montes-charges non accompagné de type C1S de marque France Élévateur ou équivalent, destiné à relier la cuisine provisoire extérieure à la salle de restauration située au R+1 du bâtiment n°044.

L'équipement devra répondre aux caractéristiques techniques et fonctionnelles décrites dans la fiche technique jointe, et respecter l'ensemble des normes en vigueur applicables aux appareils de levage non accompagnés installés en ERP.

2.3.1 Caractéristiques générales de l'appareil

L'appareil sera de type **C1S non accompagné, à simple service** (accès sur la même face), et devra respecter les caractéristiques techniques suivantes :

- Nombre de niveaux desservis : 2 niveaux,
- Nombre de portes palières : 2 (une par niveau),
- Type de portes : battantes manuelles au ras du sol,
- Dimensions des portes : largeur 1 300 mm × hauteur 2 000 mm,
- Finition des portes : galvanisé à chaud, non pare-flammes,
- Course verticale totale : 3 000 mm,
- Charge utile nominale : 1 000 kg,
- Vitesse d'élévation : 0,10 m/s (monovitesse),
- Type de service : non accompagné (présence physique sous la trémie interdite).

2.3.2 Cabine

- Dimensions utiles : L 1 300 mm × P 1 700 mm × H 2 000 mm,
- Plancher : tôle d'aluminium gaufrée antidérapante,
- Finition intérieure : galvanisé à chaud,
- Fermeture : sans porte cabine ; protection par barrières infrarouges sur faces ouvertes,
- Équipements :
 - Éclairage cabine normal et de secours (sur batterie 3h),

- Buzzer de sécurité,
- Boîte à boutons avec commande à pression maintenue et priorité cabine par clé.

2.3.3 Commandes palières

Chaque niveau sera équipé d'une boîte à boutons palière comprenant :

- Bouton d'appel et d'envoi avec voyant de localisation,
 - Signalisation « occupé »,
 - Bouton de sonnerie,
 - Ronfleur sonore,
 - Contact à clé de sécurité.
- Commandes à LED, robustes et résistantes aux environnements de cuisine.

2.3.4 Gaine et équipements associés

- Présence en fosse : interdite durant le fonctionnement,
- Fosse minimale : 170 mm,
- Gaine équipée de :
 - Éclairage de gaine,
 - 1 prise de courant 220 V en fosse,
- Aucune option complémentaire exigée en gaine.

2.3.5 Machinerie

- Position : en haut de la gaine,
- Équipements :
 - Éclairage de machinerie,
 - 1 prise 220 V standard,
- Finition porte machinerie : galvanisé à chaud (non pare-flammes),
- Tableau électrique : à installer dans la machinerie.

2.3.6 Alimentation électrique

L'installation sera alimentée en :

- Triphasé 400 V + neutre,
- Ligne : 5G2.5 mm², protégée par interrupteur différentiel 25 A – 300 mA,
- Arrivée électrique unique conforme aux prescriptions du DTU en vigueur.

2.3.7 Sécurité et conformité

Le monte-charge devra être conforme aux exigences CE, à la directive Machines 2006/42/CE, ainsi qu'aux normes françaises et européennes en vigueur pour les appareils de levage non accompagnés en ERP (environnement de cuisine).

Un système d'appel d'urgence en cabine devra être intégré par l'ascensoriste, ou raccordé à l'alerte générale du site (selon prescriptions du SSI).