

N° d'affaires : 2025 FCS CHM 013

**REMPLACEMENT DES EQUIPEMENTS DES OFFICES
DE LA M.A.S. LA PAIRETTE
DE L'ETABLISSEMENT PUBLIC DE SANTE MENTALE GEORGES
MAZURELLE**

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES
(C.C.P.)

Table des matières

| | | |
|----|---|----|
| 1 | OBJET DU MARCHÉ | 5 |
| 2 | ALLOTISSEMENT | 5 |
| 3 | DESCRIPTIF SUCCINCT | 5 |
| 4 | LIEU D'EXECUTION | 5 |
| 5 | DOCUMENTS CONTRACTUELS | 7 |
| 6 | NORMES ET REGLEMENTATIONS..... | 7 |
| 7 | SOUS-TRAITANCE | 8 |
| 8 | PRIX DU MARCHÉ | 8 |
| | 8.1 Dispositions générales..... | 8 |
| | 8.2 Le détail des prix..... | 9 |
| 9 | MODALITES DE FACTURATION | 9 |
| 10 | MODALITES DE REGLEMENT | 9 |
| | 10.1 Délai de paiement..... | 9 |
| | 10.2 Avances..... | 10 |
| | 10.3 Acomptes | 10 |
| 11 | DUREE ET DELAIS D'EXECUTION | 10 |
| 12 | PENALITES | 10 |
| 13 | CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS – ADMISSION | 11 |
| | 13.1 Nature des opérations | 11 |
| | 13.2 Frais de vérification..... | 11 |
| | 13.3 Déroulement des opérations de vérification | 11 |
| | 13.4 Décisions après vérification | 12 |
| 14 | GARANTIES ET ASSURANCES | 12 |
| 15 | CLAUSE DE REEXAMEN..... | 12 |

| | | |
|--------|---|----|
| 16 | PRESTATIONS SIMILAIRES | 13 |
| 17 | EXECUTION DE LA PRESTATION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE | 13 |
| 18 | CONDITIONS DE RESILIATION..... | 14 |
| 19 | REGLEMENT DES LITIGES | 14 |
| 20 | DEROGATIONS AU CCAG FCS..... | 15 |
| 21 | AVERTISSEMENT PRELIMINAIRE | 16 |
| 22 | CONDITIONS D'EXECUTION ET DE MISE EN ŒUVRE..... | 16 |
| 23 | ACHEVEMENT DES PRESTATIONS | 20 |
| 24 | NETTOYAGE..... | 20 |
| 25 | SPECIFICATIONS TECHNIQUES PROPRES A LA FOURNITURE, L'INSTALLATION ET LA MISE EN SERVICE DES MEUBLES ET EQUIPEMENTS | 21 |
| 25.1 | Descriptif détaillé des équipements | 21 |
| 25.2 | Caractéristiques des équipements..... | 30 |
| 25.2.1 | Surfaces en contact direct avec les aliments | 30 |
| 25.2.2 | Surfaces en contact indirect avec les aliments ou n'entrant pas en contact avec eux | 30 |
| 25.3 | Validation des équipements..... | 31 |
| 25.4 | Modalités d'installation des équipements : | 31 |
| 26 | SPECIFICATIONS TECHNIQUES PROPRES AUX TRAVAUX DE PLOMBERIE, D'ELECTRICITE ET TRAVAUX DIVERS NECESSAIRES A L'ALIMENTATION DES EQUIPEMENTS SUIVANT LE SCHEMA D'IMPLANTATION | 31 |
| 26.1 | Travaux d'électricité : | 31 |
| 26.1.1 | Conditions d'installation | 31 |
| 26.1.2 | Protection contre le feu et danger incendie | 31 |
| 26.1.3 | La commande et la protection des appareils de cuisson..... | 31 |
| 26.1.4 | Installation | 32 |
| 26.1.5 | Emplacement des appareils de cuisson..... | 32 |
| 26.1.6 | Dispositif de protection..... | 32 |
| 26.1.7 | Appareil déconnecté ou déplacé fréquemment ou occasionnellement | 32 |
| 26.1.8 | Prises de courant..... | 32 |

| | | |
|--------|--|----|
| 26.1.9 | Tableaux & Coffrets | 32 |
| 26.2 | Travaux de plomberie : | 33 |
| 26.2.1 | Canalisations : | 33 |
| 26.2.2 | Robinetterie : | 33 |
| 26.2.3 | Fixations : | 33 |
| 26.2.4 | Traitement de l'eau | 33 |
| 26.3 | Travaux divers : | 33 |
| 27 | AUTRES SPECIFICATIONS TECHNIQUES | 34 |
| 27.1 | Formation | 34 |
| 27.2 | Dépose, le nettoyage des équipements des offices existants et récupérés..... | 34 |
| 27.3 | Mise en place d'un office provisoire le temps des travaux..... | 34 |

Partie 1 – Clauses administratives

1 OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet le remplacement des équipements des offices des maisonnées la Chaumière, le Domaine et la Borderie à la Maison d'Accueil Spécialisé la Pairette de l'EPSM Georges Mazurelle à la Roche Sur Yon.

2 ALLOTISSEMENT

Le marché n'est pas alloti. Il s'agit d'un besoin et d'une commande unique.

3 DESCRIPTIF SUCCINCT

Le marché a principalement pour objet :

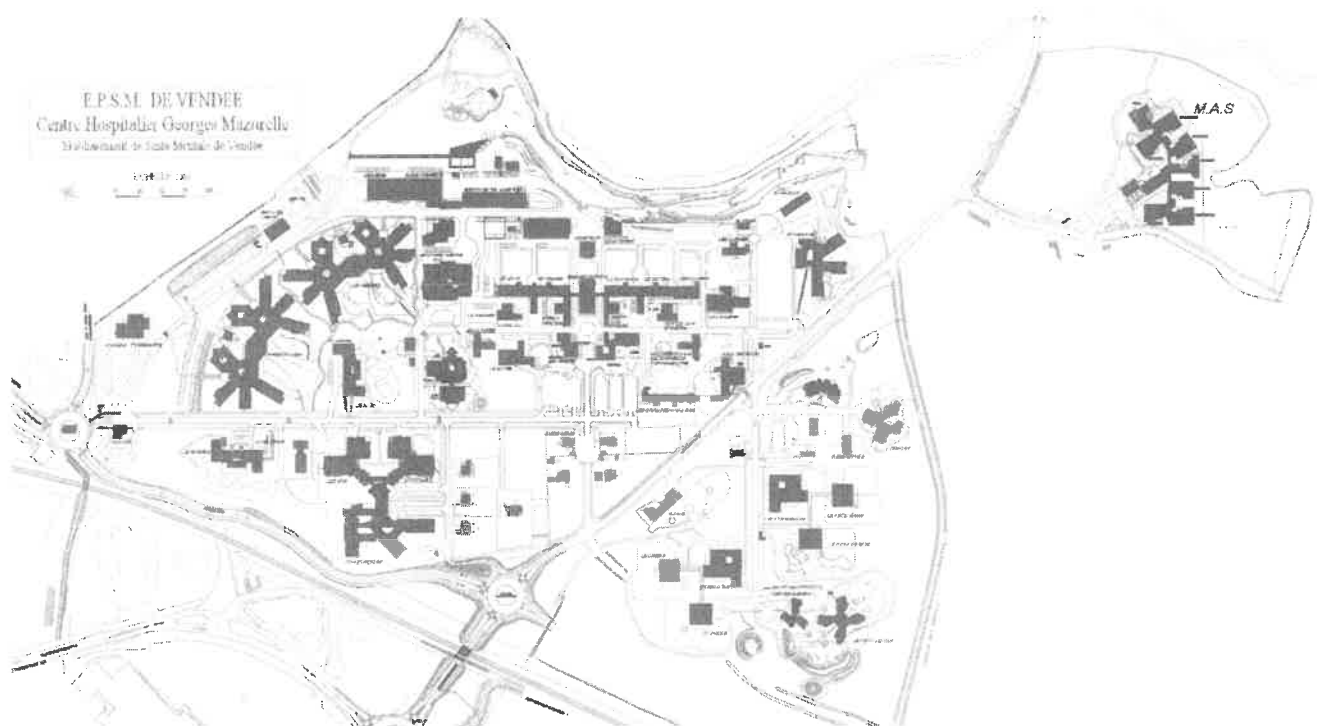
- La fourniture et l'installation de mobilier spécifique afin de compléter l'office existant de la Chaumière ;
- La fourniture, l'installation et la mise en service de mobilier spécifique et d'équipements (de stockage neutre et réfrigéré, de réchauffage, de laverie, électromécanique) en remplacement des équipements existants des offices du Domaine et de la Borderie ;
- Les travaux de plomberie, d'électricité et travaux divers nécessaires à l'alimentation des équipements suivant le schéma d'implantation ;
- La formation du personnel à l'utilisation des équipements ;
- La dépose, le nettoyage, la remise en état puis la pose et la mise en service des équipements des offices existants et récupérés
- La mise en place d'un office provisoire le temps des travaux

Par dérogation à l'article 19 du CCAG-FCS, en dehors des travaux de peinture ou de revêtements de sol, l'aménagement des locaux destinés à l'installation du matériel est à la charge du titulaire.

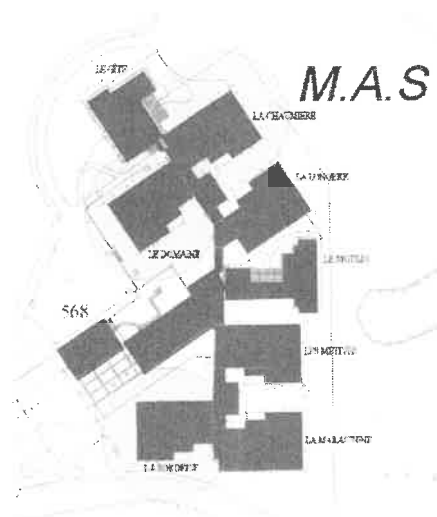
4 LIEU D'EXECUTION

Les prestations sont à réaliser à la Maison d'Accueil Spécialisé 21 chemin de la Pairette à la Roche Sur Yon.

Localisation :



Maisonnées concernées :



5 DOCUMENTS CONTRACTUELS

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG-FCS, le présent marché est constitué par les documents énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement dûment daté et signé ;
- Le présent Cahier des clauses particulières ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (Arrêté du 31 mars 2021)
- L'offre financière détaillée des équipements et des prestations réalisées datée et signée ;
- Le mémoire technique détaillé ;

Le C.C.A.G n'est pas joint matériellement au marché, mais les parties contractantes déclarent expressément les connaître, s'y référer et les accepter.

Concernant les pièces contractuelles postérieures à la notification du marché, le titulaire accepte expressément de ne pas se prévaloir de ses conditions générales de vente.

6 NORMES ET REGLEMENTATIONS

Le titulaire se conforme aux règles de construction du 14 juin 1969 et ses annexes.

Les travaux seront exécutés selon la normalisation française publiée dans le R.E.E.F. et les D.T.U.

Les installations sont livrées complètes, testées, en parfait état de fonctionnement et conformes aux réglementations relevant des techniques mises en œuvre pour l'exécution du présent projet, annexes et additifs compris.

Le titulaire est tenu de respecter l'ensemble des réglementations applicables à l'exécution de ses prestations notamment :

Marquage CE

- Directive 93/68/CEE et Décision du Conseil 93/465/CEE du 22 juillet 1993, relatives au marquage CE (J.O.C.E N°L220 du 31 août 1993).

Basse tension

- Directive 73/23/CEE du 19 février 1973 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Compatibilité électromagnétique

- Directive 89/336/CEE de la Commission et modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques, outils portatifs et appareils similaires.

Machines

- Directive 98/37/CEE du 22 juin 1998 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux Machines.

Hygiène alimentaire

L'implantation et l'organisation des espaces « restauration » doivent répondre aux exigences de l'Arrêté du 8 octobre 2013 et du Code du travail, mais aussi aux nouvelles réglementations en vigueur du paquet hygiène du 01/01/2006 et de l'arrêté du 21 décembre 2009 applicable depuis le 01/01/2010 reposant sur les textes suivants :

- Règlement communautaire 852-2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement communautaire 853-2004 du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine alimentaire,
- Règlement communautaire 854-2004 du 29/04/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Matériaux au contact des aliments

- Directive 82/711/CEE du Conseil du 18 octobre 1982, établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 85/572/CEE du Conseil du 19 décembre 1985 concernant les matières plastiques fixant la liste des liquides simulateurs à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 89/109/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 90/128/CEE de la Commission du 23 février 1990 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 92/39/CEE de la Commission du 14 mai 1992 modifiant la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 93/8/CEE de la Commission du 15 mars 1993, modifiant la directive 82/711/CEE du Conseil établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 93/9/CEE de la Commission du 15 mars 1993, modifiant la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 95/3/CEE de la Commission du 14 février 1995 portant modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 96/11/CEE de la Commission du 5 mars 1996 portant modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Directive 97/48/CE de la commission du 29/07/97 portant 2° modification de la directive 82/711/CEE du conseil établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Cette liste n'est pas limitative.

7 SOUS-TRAITANCE

Seuls les travaux de pose ou d'installation peuvent faire l'objet d'une sous-traitance.

8 PRIX DU MARCHÉ

8.1 Dispositions générales

L'unité monétaire du marché est l'euro.

Les prix des prestations sont des prix forfaitaires.

Ces prix sont fermes sur toute la période du marché.

Le prix de règlement du marché s'entend TTC, au taux de TVA en vigueur.

Si des créations, majorations, diminutions, suspensions de droits et taxes frappant obligatoirement la prestation intervenaient postérieurement à la date limite fixée pour le dépôt des offres, le prix TTC serait modifié en conséquence, le prix hors taxe restant en tout état de cause inchangé.

8.2 Le détail des prix

Les prix comprennent :

- Toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres ;
- Les frais afférents au conditionnement, stockage, emballage, assurance et transport jusqu'au lieu de livraison ;
- Les frais de manutention jusque dans les locaux ;
- Les marges pour risques et marges bénéficiaires.

9 MODALITES DE FACTURATION

Par dérogation à l'article 11.3 du CCAG-FCS, la demande de paiement peut être remplacée par une facture comportant a minima les indications suivantes :

- L'identification du titulaire : nom, adresse, RCS ... ;
- La date et le numéro de la facture ;
- L'identité postale ou bancaire indiquée dans l'acte d'engagement ;
- L'identification de l'établissement : nom, adresse ;
- Le numéro du marché ;
- La désignation et la quantité des équipements livrés et installés ;
- Le prix unitaire hors taxe des équipements livrés et installés ;
- Le montant total hors taxe ;
- Le taux et le montant des taxes ;
- Le montant total T.T.C.
- La date de 1^{ère} mise en service (date d'admission)

La facturation électronique devra passer obligatoirement par le portail gratuit de facturation officiel de l'Etat « Chorus Pro » (<https://chorus-pro.gouv.fr/>).

Les modalités d'utilisation du portail « Chorus Pro » sont disponibles en cliquant sur le lien suivant : <https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.fr/>

Précisions :

- Numéro de commande : renseigner le numéro du marché
- SIRET de l'établissement destinataire de la facture : 268 502 416 00012
- Code service : SERVICES_ECONOMIQUES

Attention : le code service ou n° d'engagement de l'entité en charge du règlement de la facture est une information essentielle qui permet un traitement des factures dans un délai nominal. L'absence de cette mention ne permet pas au service en charge de la liquidation de la facture de retrouver cette facture sur le portail CHORUS-PRO. En conséquence, le délai de paiement peut être impacté en l'absence de cette mention.

La demande de paiement est remise après l'admission des prestations.

10 MODALITES DE REGLEMENT

10.1 Délai de paiement

Le paiement de la facture est effectué par virement administratif par le Trésorier des hôpitaux.

Le délai de règlement est fixé à 50 jours maximum, conformément à l'article R2192-11 du code de la commande publique, à compter de la date de réception de la demande de paiement (facture) du Titulaire par l'acheteur.

Conformément à l'article L2192-12 du code de la commande publique, tout retard de paiement entraînera le règlement au Titulaire de pénalités pour retard de paiement calculées selon les taux et conditions prévus par le code susvisé.

Le taux des intérêts moratoires est le taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points.

Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement est fixé à 40 euros.

Le Titulaire renonce à toute suspension des prestations en cas de retard de paiement par l'acheteur.

Conformément à la loi n° 2016-1691 du 9 décembre 2016 relative à la transparence, à la lutte contre la corruption et à la modernisation de la vie économique, les paiements effectués se feront obligatoirement dans une banque d'un pays de l'OCDE.

10.2 Avances

Sauf renoncement du titulaire porté à l'acte d'engagement, le versement d'une avance sera effectué en application de l'article 11.1 - option A du CCAG FCS : taux de 20% pour les PME et taux de 5% hors PME).

10.3 Acomptes

Le titulaire est autorisé à demander le versement d'un ou deux acomptes en fonction de l'avancement de ses prestations et dans la limite de 50 % du montant des prestations réalisées.

Chaque acompte fait l'objet d'une demande de paiement ou d'une facture.

11 DUREE ET DELAIS D'EXECUTION

Le marché prendra effet à la date de réception de sa notification par le titulaire et s'achèvera à l'admission des prestations.

Le délai d'exécution est fixé dans l'acte d'engagement sur proposition du titulaire dans son offre.

12 PENALITES

Par dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG FCS :

- Les pénalités pourront faire l'objet de retenues déduites du montant des acomptes présentés par le titulaire sur simple constatation, sans que le maître d'ouvrage ait invité préalablement le titulaire à présenter ses observations.
- Si le maître d'ouvrage qui envisage d'appliquer des pénalités de retard invite le titulaire à présenter ses observations, le délai imparti au titulaire à cet effet ne peut être inférieur à 5 jours ouvrés.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, les pénalités sont dues dès le premier euro.

Par dérogation à l'article 14.1.2 du CCAG-FCS, le montant total des pénalités de retard appliquées au titulaire ne peut excéder 20 % du montant total hors taxes du marché.

Pénalités applicables :

Retard dans l'exécution des prestations : 90 euros par jour de retard

Retard dans la remise des dossiers des ouvrages exécutés : 30 euros par jour de retard

Retard dans la réparation des désordres constatés lors de la pré-réception : 30 euros par jour de retard

13 CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS – ADMISSION

13.1 Nature des opérations

Le but de ces opérations de vérification est de vérifier :

- que les installations sont conformes aux prescriptions du présent cahier des charges techniques
- que leur exécution ne présente pas de dispositions contraires aux prescriptions particulières du marché énoncées dans les descriptifs, aux normes en vigueur, aux règles de l'art et, éventuellement.
- Le bon fonctionnement des équipements

13.2 Frais de vérification

Par dérogation à l'article 27.2 du CCAG-FCS, et à l'exception des consommations d'eau et d'énergie, les frais de vérification sont à la charge du titulaire.

Le titulaire fournit tout le matériel nécessaire aux essais demandés (thermomètre, manomètre, appareils enregistreurs, etc.).

13.3 Déroulement des opérations de vérification

Par dérogation à l'article 28 du CCAG-FCS, les opérations de vérification se déroulent comme suit :

Etape 1 :

A tout moment pendant l'exécution des prestations et avant la pré-réception (étape 2) :

- Le titulaire effectue sous sa responsabilité et à ses frais tous les essais utiles.
- L'acheteur procède au contrôle des installations.

Le titulaire doit prendre en considération et à ses frais toutes les observations formulées par l'acheteur et/ou, le cas échéant, par l'organisme de contrôle agréé dans le cadre de la vérification des installations électriques.

Etape 2 :

Avant la mise en service et au jour qu'il aura fixé, l'acheteur, en présence du titulaire, procède à une pré-réception. Les frais des essais demandés par l'acheteur ainsi que la fourniture du matériel et personnel nécessaire seront supportés en totalité par l'entreprise.

Cette pré-réception a pour but de vérifier :

- La conformité au présent descriptif, normes et D.T.U. en vigueur des installations ;
- La bonne exécution des installations réalisées et la livraison des fournitures ;
- Les quantités, métrés, marques, qualité des matériels et de leur mise en œuvre.

S'il est constaté des fournitures manquantes, défectueuses ou en nombre insuffisant, le titulaire devra y remédier dans un délai de 15 jours.

Tous les essais et contrôles pourront être différés tant qu'une part quelconque des travaux ou des fournitures ne sera pas acceptée. Les conséquences en découlant seront à la charge du prestataire.

S'il ne l'a pas déjà fourni, le titulaire transmet le dossier des ouvrages exécutés dans un délai de 15 jours à compter de cette pré-réception.

Etape 3 - Mise en service :

Dans un délai de 15 jours suivant la pré-réception, la première mise en service normale sera effectuée par l'entrepreneur, sous sa responsabilité et en présence du personnel d'exploitation.

Lors de la mise en service, l'entrepreneur communiquera au personnel concerné toutes les informations utiles et nécessaires concernant le fonctionnement et l'entretien des différents appareils.

13.4 Décisions après vérification

Par dérogation aux articles 29 et 30 du CCAG FCS, dans un délai de 30 jours suivant la 1^{ère} mise en service, l'acheteur prend une décision d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet.

Il peut également décider de prononcer une ou plusieurs admissions partielles :

- Pour un ou plusieurs offices
- Si certains équipements ne peuvent être admis mais ne font pas obstacle à la mise en service générale de l'office.

S'il apparaît que certaines prestations prévues par les documents particuliers du marché et devant encore donner lieu à règlement n'ont pas été exécutées, l'établissement peut décider de prononcer l'admission, sous réserve que le titulaire s'engage à exécuter ces prestations dans le délai précisé dans la décision de d'admission, ce délai ne pouvant excéder trois mois. La constatation de l'exécution de ces prestations doit donner lieu à un procès-verbal de levée de réserves.

Lorsque l'admission est assortie de réserves, le titulaire doit remédier aux imperfections et malfaçons correspondantes dans le délai fixé par le maître d'ouvrage dans la décision de réception ou, en l'absence d'un tel délai, trois mois avant l'expiration du délai de garantie de parfait achèvement.

Au cas où ces travaux ne seraient pas faits dans le délai prescrit, l'établissement peut les faire exécuter aux frais et risques du titulaire, après mise en demeure restée sans effet.

L'admission prend effet à la date de la 1^{ère} mise en service.

14 GARANTIES ET ASSURANCES

Garanties :

Conformément aux dispositions de l'article 33 du CCAG-FCS, les prestations font l'objet d'une garantie pendant le délai indiqué par le titulaire dans son offre et qui ne peut être inférieur à 1 an.

A défaut de précision, le délai de garantie est fixé à 1 an.

Par dérogation à l'article 33.3 du CCAG-FCS, Le délai dont dispose le titulaire pour effectuer une mise au point ou une réparation qui lui est demandée est fixé par décision de l'acheteur après consultation du titulaire ou, à défaut, à 2 jours ouvrés.

Assurance :

Par dérogation à l'article 9 du CCAG-FCS, les attestations d'assurance sont à produire avant la signature du marché.

15 CLAUSE DE REEXAMEN

En complément des modifications du marché autorisées par les articles L.2194-1 2° à 6° et R. 2194-2 à R.2194-9 du Code de la commande publique, le marché peut être modifié en application de l'article L.2194-1 1° et R.2194-1 dans les cas suivants :

☒ Conformément à l'article 25 du CCAG-FCS et suivant ses conditions : En cas de circonstance que des parties diligentes ne pouvaient prévoir dans sa nature ou dans son ampleur et modifiant de manière significative les conditions d'exécution du marché.

☒ Acte modificatif entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur (avenant).

☒ Cession du marché suite à liquidation judiciaire, dans les conditions suivantes :

- La cession ne doit pas entraîner de modification du prix du marché, de sa durée, de son objet et autres éléments substantiels.

- Le nouveau titulaire doit remplir les conditions fixées par l'acheteur pour la participation à la procédure de passation du marché initial.

Dans cette optique, le nouveau titulaire devra fournir les mêmes niveaux de capacités qu'exigés lors de la passation du marché initial, et transmettre les pièces administratives exigées pour les attributaires.

☒ Acte établi par le pouvoir adjudicateur sur présentation du jugement, du Kbis ou équivalent, et de l'ensemble des pièces administratives du nouveau titulaire.

☒ Acte modificatif entre le nouveau titulaire, l'ancien titulaire, sauf s'il a disparu, et le pouvoir adjudicateur (avenant).

Dans le cas d'une cession sans disparition de l'ancien titulaire, la notification de la clause de réexamen lui sera transmise également.

☒ Fixation des prix définitifs des prestations supplémentaires ou modificatives en application de l'article 23 du CCAG-FCS.

☒ Etablissement d'un ordre de service prescrivant des prestations supplémentaires ou modificatives sur la base de prix provisoire avec ou sans remise d'un devis préalable par le titulaire

☒ Lorsque l'acheteur et le titulaire sont d'accord pour arrêter les prix définitifs, établissement d'un acte modificatif (avenant).

L'acheteur et le titulaire, s'ils sont d'accord sur les prix définitifs peuvent également conclure directement un acte modificatif, sans établissement préalable d'un ordre de service.

16 PRESTATIONS SIMILAIRES

En application de l'article R.2122-7 du Code de la commande publique, la réalisation de prestations similaires pourra être confiée au titulaire du marché dans un délai de 3 ans à compter de la notification du marché initial.

17 EXECUTION DE LA PRESTATION AUX FRAIS ET RISQUES DU TITULAIRE

Dans l'hypothèse où le titulaire serait dans l'impossibilité d'exécuter tout ou partie de la prestation dans les délais et conditions prévus au marché, le pouvoir adjudicateur peut faire procéder, par un tiers, à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée pour faute du titulaire.

Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part, ni directement ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de ce marché par le tiers désigné par le pouvoir adjudicateur

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

18 CONDITIONS DE RESILIATION

Seules les dispositions du C.C.A.G. F.C.S. relatives à la résiliation du marché, sont applicables :

- Article 39 du CCAG FCS : Résiliation pour événements extérieurs au marché
- Article 40 du CCAG FCS : Résiliation pour événements liés au marché
- Article 41 du CCAG FCS : Résiliation pour faute du titulaire

Par dérogation aux articles 38 et 42 du CCAG FCS, en cas de résiliation pour motif d'intérêt général, il n'est pas prévu d'indemnité de résiliation.

Il est précisé qu'après signature du marché, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux R 2343-3 à R 2343-10 du Code de la Commande Publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D-8222-5 ou D.8222-7 et D.8222-8 du Code du travail, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Dans ce cas, les dépenses supplémentaires résultant de la passation d'un autre marché, consécutivement à la résiliation du présent marché, donnent lieu à prélèvement sur les sommes qui peuvent être dues au titulaire, sans préjudice des droits à exercer contre lui en cas d'insuffisance. Les diminutions éventuelles de dépenses restent acquises au pouvoir adjudicateur.

S'il n'est pas possible au pouvoir adjudicateur de se procurer, dans des conditions acceptables, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue dans les documents particuliers du marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.

19 REGLEMENT DES LITIGES

Les parties tenteront par tous les moyens de trouver une solution amiable à tout dysfonctionnement dans le cadre du marché. Pour cela, les parties s'efforceront de recourir à la transaction pour résoudre les conflits, dans les conditions notamment précisées par la circulaire du 6/02/1995 relative au développement du recours à la transaction pour régler amiablement les conflits complétés par la circulaire du 07/09/2009 relative au recours à la transaction pour la prévention et le règlement des litiges portant sur l'exécution des contrats de la commande publique.

En cas de litige pour l'exécution du marché, le tribunal administratif de Nantes est seul compétent. Les dispositions générales fixées par le Code de la commande publique et les textes subséquents s'appliqueront de plein droit au présent marché pour tout ce qui n'y est pas formellement dérogé.

Tribunal Administratif de Nantes 6 allée de l'Île Gloriette
BP 24111
44041 NANTES Cedex 01

20 DEROGATIONS AU CCAG FCS

Les dérogations explicitées dans les articles désignés ci-après sont les suivantes :

| Article du CCAP | Article du CCAG-FCS auquel il est dérogé |
|------------------------|---|
| 3 | 19 |
| 5 | 4.1 |
| 9 | 11.3 |
| 12 | 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 |
| 13.2 | 27.2 |
| 13.3 | 28 |
| 13.4 | 29, 30 |
| 14 | 9, 33 |
| 18 | 38, 42 |

Partie 2 – Clauses techniques

21 AVERTISSEMENT PRELIMINAIRE

Le titulaire est réputé avoir pris connaissance :

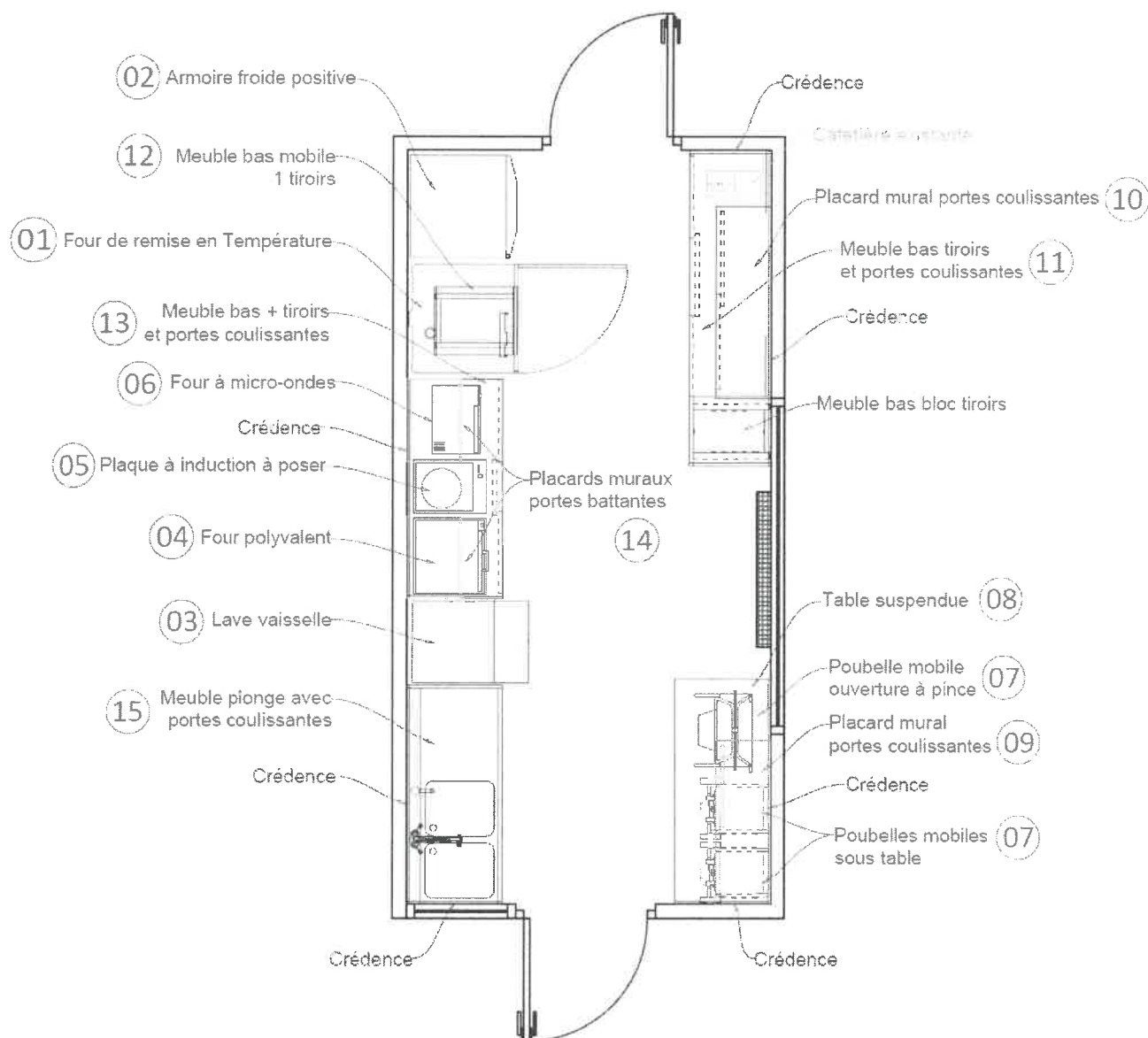
- De l'ensemble des termes du présent CCP ;
- Du règlement intérieur et des règles de sécurité à appliquer ;
- De l'ensemble des plans joints ;
- De la nature et de l'emplacement des travaux ;
- Des conditions d'accès et de cheminement des équipements jusqu'aux offices ;
- Du transport et du stockage du matériel avant utilisation ;
- Des disponibilités en eau et en énergie électrique ;
- Des conditions d'exécution et de la configuration des lieux ;
- De tout autre élément pouvant influencer sur la fourniture, l'installation et le prix des travaux.

D'une manière générale, le titulaire doit évaluer l'ensemble des matériaux, travaux, fournitures et études nécessaires à la bonne réalisation du projet, sans qu'il puisse se prévaloir d'une quelconque erreur ou omission dans le présent descriptif, même si ceux-ci ne sont pas précisément décrits, ou sur les documents graphiques.

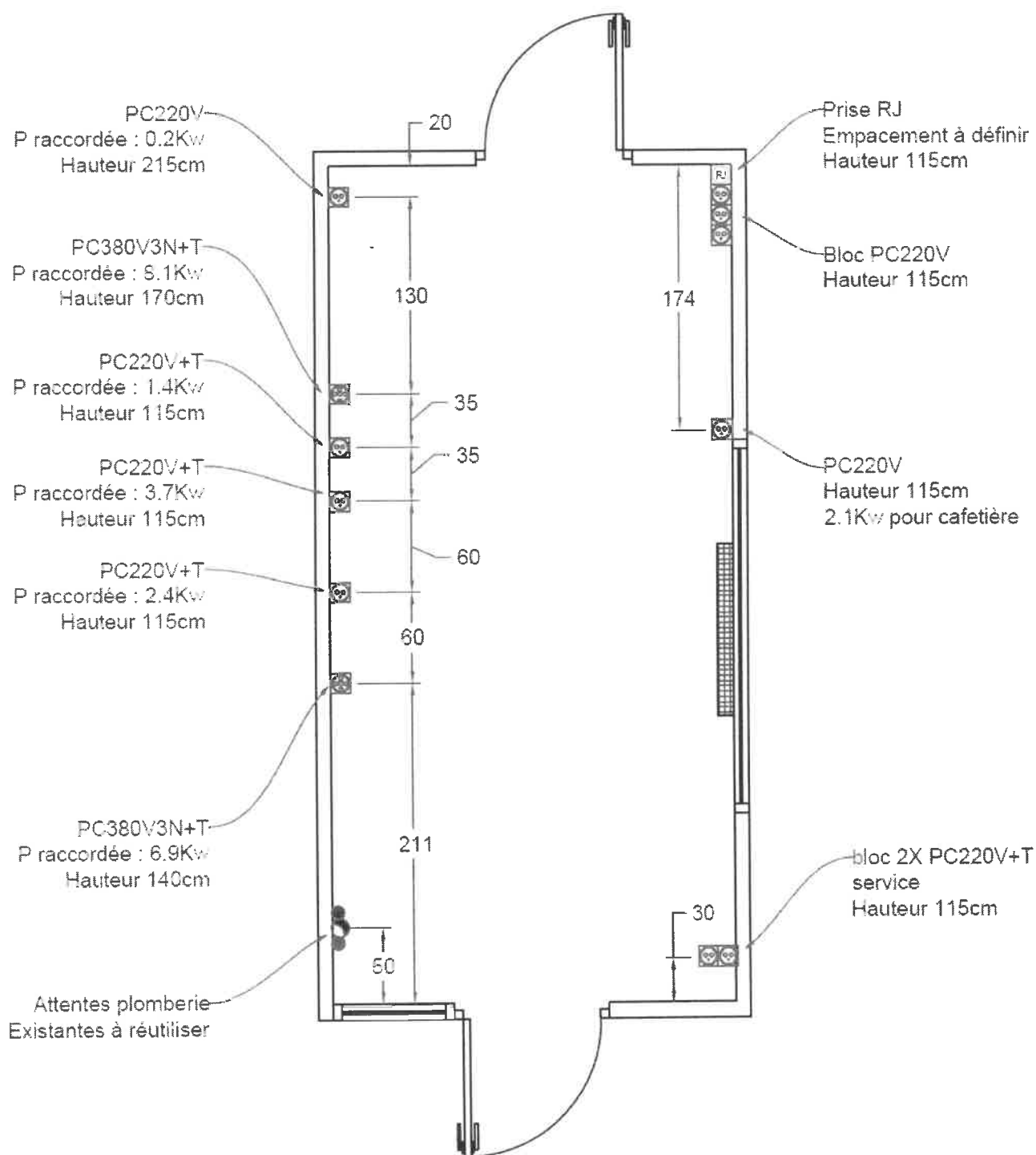
22 CONDITIONS D'EXECUTION ET DE MISE EN ŒUVRE

Le titulaire effectue la mise en place de ses équipements selon les dispositions prévues dans les plans contractuels ci-après :

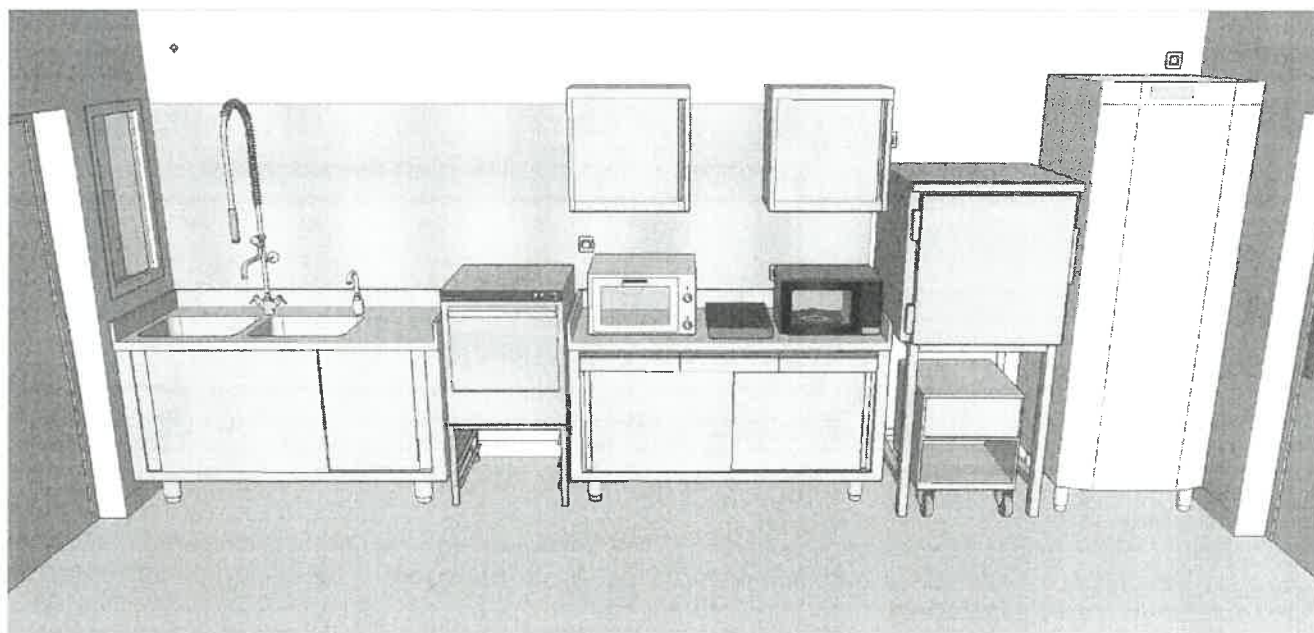
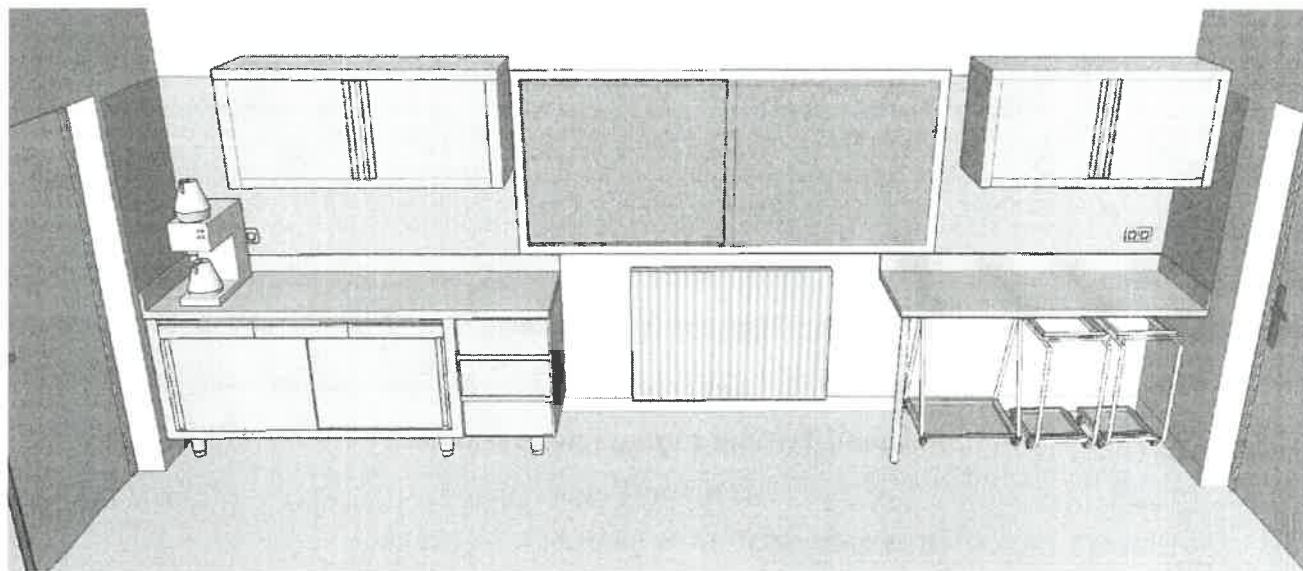
Principe d'implantation des équipements dans chaque office :



Emplacement des alimentations électriques des équipements :



Vues d'ensemble :



Le titulaire doit s'assurer que l'état des locaux et leurs accès permettent de procéder dans des conditions normales à la bonne exécution de la mise en œuvre de ses fournitures.

Il exécute tous les calculs et études préalables nécessaires à l'exécution des prestations et remet à l'Etablissement, avant démarrage les plans d'exécution et de réservation.

Il porte une attention toute particulière aux dimensions des locaux et des matériels afin d'avoir une cohérence d'insertion dans les locaux et conforme plan. En cas d'incohérence, il en informe immédiatement l'Etablissement. Les modifications, reprises de matériel, travaux supplémentaires, etc qui seraient rendus nécessaires en raison d'une erreur de calcul faisant obstacle à un aménagement conforme aux plans seront à la charge du Titulaire.

Il fait son affaire des moyens de transport, manutention, de levage, ainsi que des échafaudages et engins qui sont nécessaires à la réalisation de ses ouvrages.

Le cas échéant, les installations de chantier qui lui sont nécessaires sont à sa charge et sont effectuées à l'emplacement indiqué par l'Etablissement.

Il veille à ce qu'au cours de la réalisation de ses ouvrages, aucun dommage ne soit causé aux ouvrages exécutés, avant son entrée sur le chantier.

Tout dégât perpétré par lui, lui sera imputé après remise en conformité.

23 ACHEVEMENT DES PRESTATIONS

Au plus tard à la pré-réception visée à l'article 13, le titulaire :

- Procède au repli des éventuelles installations et du matériel de chantier ;
- Evacue les gravats et déchets de chantier en application de la réglementation en vigueur ;
- Réalise le nettoyage suivant les modalités de l'article ci-après ;
- Remet à l'Etablissement le Dossier des Ouvrages Exécutés en format DWG et en format papier :
 - Les plans de récolement ;
 - Les plans et schémas de raccordement de installations
 - Les procès-verbaux des essais et contrôles
 - La documentation technique et les certificats de garantie pour chaque équipement.
 - Les notices de fonctionnement
 - Les prescriptions d'entretien et de maintenance

24 NETTOYAGE

Le titulaire du présent lot devra impérativement évacuer tous emballages et caisses ayant servi à leurs approvisionnements, ainsi que les gravats, causés par le scellement des appareils et autres travaux (Percements, saignées ...).

Les protections des appareils (bâches, feuilles plastiques, films de protection des inox, etc.) seront aussi évacuées pour la réception.

Par évacuation, il faut entendre, le ramassage, la sortie et l'enlèvement ainsi que la mise à la décharge publique des déchets sans pouvoir prétendre à aucune indemnité liée à leur traitement. L'utilisation des conteneurs poubelles sur le site n'est pas autorisée.

Le titulaire réalise le lessivage des sols et des murs souillés et effectue le nettoyage soigné et le lustrage des appareils.

L'utilisation de produits lessiviels à base d'acide est formellement interdite.

Le titulaire du présent lot sera tenu responsable de toutes dégradations apportées sur les inox.

25 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PROPRES A LA FOURNITURE, L'INSTALLATION ET LA MISE EN SERVICE DES MEUBLES ET EQUIPEMENTS

25.1 Descriptif détaillé des équipements

Le Titulaire fournit et installe les matériels listés ci-après :

| LOCALISATION | DESIGNATION | Qtité |
|--------------------------------|---|-------|
| OFFICE CHAUMIERE | PLACARD SUSPENDU PORTES BATTANTES * Tôle inox AISI 304 - Structure 15/10 Avec rayonnage 1 porte battante Parois latérales + portes doublées et isolées. Etagère intermédiaire réglable (x1) L : 600 - P : 400 - H : 600 mm | 2,00 |
| OFFICE CHAUMIERE | MEUBLE 1 TIROIR * Tôle inox AISI 304 - Structure 15/10 Intérieur rayonné Parois latérales doublées et isolées. Longueur 600 mm - Profondeur 550 mm - Hauteur 600 mm DESSUS INOX * Inox AISI 304 10/10 doublé mélaminé blanc ROULETTES INTEGREES * | 1,00 |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE A THERMOCONVECTION** Capacité 5 niveaux GN1/1 Tension : 400V+N+T Puissance : 8100 W Dimensions : LxPxH mm 793x797x775 BLOC GN1/1 5 NIVEAUX** CLAYETTE** PIETEMENT TUBE CARRE** | 2,00 |

| | | |
|--------------------------------|--|------|
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE INOX GN2/1** Armoire positive GN2/1 Cuve thermoformée en PS gris alimentaire Carrosserie inox Capacité brut 571 Litres Refroidissement : Ventilé Température : -2°C à +15°C Dégivrage : Automatique Eclairage : LED Régulation : Electronique EasyTouch Alarme Température : Visuelle et sonore Fluide : R-600a Consommation énergétique (24h) : 1,7 kWh Bonde d'évacuation des eaux de nettoyage Tension : 230V Puissance : 200 W Dimensions : 747x769x1818 mm | 2,00 |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | LAVE-VAISSELLE FRONTAL** Avec pompe de vidange et adoucisseur Doseurs de produit de lavage et rinçage intégrés Casier de 500x500 mm 3 programmes Tension : 400V TRI+T+N Puissance : 6900W Dimensions : LxPxH mm 600x600x820 mm SOCLE PLACARD SOUS MACHINE** Acier inoxydable 18/10. 1 Porte battante Ouverture à droite Hauteur 400 mm Dim. L:600 P:600 H:400 mm CASIER A OBJETS DIVERS** | 2,00 |

| | | |
|---|---|--------------------|
| | <p>Casier creux à fond plat grandes mailles L 500 x P 500 mm</p> | |
| <p>OFFICES BORDERIE DOMAINE</p> | <p>FOUR MULTIFONCTION TOUT INOX 38 L** Four multifonction : Convection, grill, ventilé, décongélation. Montée rapide en température : 270°C en 7 minutes Commutateur thermostat 0-280°C Thermo-ventilateur Echelles inox amovibles - 3 grilles, Porte à double vitrage. Tension 230V Puissance : 2,4 kW Dimensions : L:550 P:550 H:355 mm</p> | <p>2,00</p> |
| <p>OFFICES BORDERIE DOMAINE</p> | <p>PLAQUE INDUCTION POSABLE 2 FOYERS** Inducteur (mm) : 2x 220x180 Nombre de booster : 2 (2600 / 3700W) Fonction ébullition Fonction bridge Fonction maintien en température Tension : 230V Puissance : 3700W Dimensions : LxPxH mm 386x526x90</p> | <p>2,00</p> |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | FOUR MICRO-ONDES** Carrosserie en acier inoxydable Plateau tournant : Ø 270 mm Contenance : 23 litres Niveaux de puissance : 6 Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes Fonction décongélation Dimensions intérieures : LxPxH 315x290x200 mm Dimensions extérieures : LxPxH 483x425x281 mm Puissance : 1400 W Tension : 230 V | 2,00 |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | PORTE-SAC MOBILE* Sans couvercle Pour sac 50/100 litres Hauteur 800 mm pour table de tri Dimensions : L450 P535 H800 mm | 4,00 |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | PORTE-SACS AVEC OUVERTURE A PINCE* Sacs de 100 litres 2 roues électro zinguée Ø 80 mm Dimensions : LxPxH mm 535x445x810 | 2,00 |

| | | |
|--------------------------------|--|------|
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | <p>PLAN DE TRAVAIL DESSUS DES POUBELLES*</p> <p>Inox AISI 30410/10 doublé mélaminé blanc</p> <p>Bords avant 50 mm rayonné avec dossier</p> <p>Rayonné 100x20 mm obturé aux extrémités.</p> <p>Longueur 1650 mm</p> <p>Profondeur 700 mm</p> | 2,00 |
| | <p>DOSSIER LATÉRAL DROIT*</p> <p>Hauteur 100x20 mm</p> | |
| | <p>CORNIÈRE BROSSÉE INTÉRIEUR*</p> <p>Inox AISI 304</p> <p>Epaisseur 1mm</p> <p>Bords pincés</p> <p>Protection PVC une face</p> <p>Dimensions : Section 60x60 mm - Longueur 640 mm</p> | |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | <p>CORNIÈRE BROSSÉE INTÉRIEUR*</p> <p>Inox AISI 304</p> <p>Epaisseur 1mm</p> <p>Bords pincés</p> <p>Protection PVC une face</p> <p>Dimensions : Section 60x60 mm - Longueur 1400mm</p> | 2,00 |
| | <p>PIEDS SEMI-SUSPENDUS Ø 38mm*</p> | |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | <p>PLACARD SUSPENDUE PORTES COULISSANTES*</p> <p>Tôle inox AISI 304 structure 15/10 Intérieur rayonné</p> <p>2 portes coulissantes.</p> <p>Parois latérales et portes doublées et isolées</p> <p>1 Etagère intermédiaire réglable.</p> <p>LxPxH : 1200x400x600 mm</p> | 2,00 |

| | | |
|--------------------------------|---|------|
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | CREDENCE INOX* Inox AIS 304 Contre pli 20mm x 100 mm partie basse 1 crédence Longueur 1250 mm avec retour 850 mm Hauteur 1000 mm | 2,00 |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | PLACARD SUSPENDUE PORTES COULISSANTES* Inox AISI 304 structure 15/10 Intérieur rayonné 2 portes coulissantes Parois latérales et portes doublées & isolées. 1 Etagère intermédiaire réglable Dim. LxPxH 1400x400x600 mm | 2,00 |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | MEUBLE BAS NEUTRE AVEC PORTES COULISSANTES* Inox AISI 304 structure 15/10 2 portes coulissantes. Intérieur rayonné Parois latérales et portes doublées & isolées 1 étagère intermédiaire réglable 4 pieds inox diam. 60 mm Dim. LxPxH 1800x560x870 mm BLOC 3 TIROIRS* Inox AISI 304 structure 15/10 Intérieur rayonné Parois latérales doublées et isolées. 4 pieds inox diam. 60 mm Dim. LxPxH 500x560x870 mm DESSUS INOX ADOSSE DE PLAN DE TRAVAIL* Inox AISI 304 10/10 doublé mélaminé blanc Bords avant 50 mm Rayonnage Dossieret rayonné 100x20 extrémités obturées LxPxH 2300x700x900 mm DOSSERET LATÉRAL GAUCHE* Inox - 100x20 mm | 2,00 |

| | | |
|--------------------------------|---|------|
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | CREDENCE INOX* Inox AIS 304 Contre pli 20mm x 100 mm partie basse 1 crédence Longueur 1800 mm retour 650 mm Hauteur 1000 mm 4 découpes de prises 230 V | 2,00 |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | MEUBLE 1 TIROIR* Marque FRANSTAL / SUD INOX Modèle ISU386151 Réalisation tole inox AISI 304 sur structure 15/10. Intérieur rayonné. Parois latérales doublées et isolées. Longueur 600 mm Profondeur 550 mm Hauteur 600 mm DESSUS INOX* Marque FRANSTAL / SUD INOX Modèle ISU335101 Réalisation tout inox AISI 304 10/10 doublé mélaminé blanc. ROULETTES* | 2,00 |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | MEUBLE BAS NEUTRE AVEC 4 TIROIRS* Inox AISI 304 structure 15/10 Intérieur rayonné 2 portes coulissantes Parois latérales et portes doublées & isolées 4 Tiroirs format GN 4 pieds inox Ø 60 mm Dim. LxPxH 1600x660x870 mm DESSUS INOX ADOSSE DE PLAN DE TRAVAIL* Inox AISI 304 10/10 doublé mélaminé blanc Bords avant 50 mm rayonné Dossieret rayonné 100x20 extrémités obturées LxPxH 1600x700x900 mm DOSSERET LATÉRAL GAUCHE* | 2,00 |

| | | |
|--------------------------------|--|-------------|
| | 100x20 mm DOSSERET LATÉRAL DROIT* 100x20 mm FERMETURE INOX DES DOSSERETS LATÉRAUX* Inox | |
| OFFICES BORDERIE DOMAINE | PLACARD SUSPENDU PORTES BATTANTES Inox AISI 304 structure 15/10 Intérieur rayonné 1 porte battante Parois latérales et portes doublées et isolées. 1 Etagère intermédiaire réglable. Dim. LxPxH :600x400x600 mm | 4,00 |

| | | |
|--|--|--------------------|
| <p>OFFICES BORDERIE DOMAINE</p> | <p>PLONGE 2 BACS MEUBLE BAS PORTES COULISSANTES Inox AISI 304 structure 15/10 Bord avant 50 mm rayonné Dossieret Rayonné 100x20 Intérieur rayonné. 2 portes coulissantes Parois latérales et portes doublées & isolées 1 Etagère intermédiaire réglable 2 Bacs inox emboutis 400x500 mm 1 égouttoir nervuré à droite Bonde + Tube surverse Siphon grande capacité 4 pieds inox diam. 60 mm Dim. LxHxP 1600x700x900 mm DOSSERET A GAUCHE ET DROITE MITIGEUR D'EVIER A BEC ORIENTABLE H:160 S230 COLONNE - MITIGEUR SUR PLAGE AVEC DOUCHETTE ET BEC Colonne monotrou équipée d'une douchette et d'un col de cygne Remplissage rapide et dispose d'une douchette anti-brûlure et un jet ajustable Composition en laiton chromé, résistant aux chocs thermiques Crochet anti-TMS, un flexible en PU antibactérien Flexibles et accessoires inclus</p> | <p>2,00</p> |
| <p>OFFICES BORDERIE DOMAINE</p> | <p>CREDENCE INOX* Inox AIS 304 Contre pli 20mm x 100 mm partie basse 1 crédence LxH 3800x1000 mm 4 découpes de prises 230 V</p> | <p>2,00</p> |

* : Y compris le montage et la pose des équipements

** : Y compris le montage, la pose, le réglage, le paramétrage, la formation des utilisateurs, pour les nouveaux appareils ainsi que tous les travaux nécessaires pour leurs alimentations électrique et hydraulique

25.2 Caractéristiques des équipements

Les matériels sont en inox AISI 304, épaisseurs 10/10 si doublé mélaminé, 15/10, 18/10. Tout inox dit ferritique est proscrit.

Les matériaux utilisés doivent être imputrescibles, non poreux, résistants à l'usure et inertes vis-à-vis des aliments et boissons, comme des détergents et désinfectants. Ils ne doivent altérer ni le goût, ni l'odeur, ni la couleur des aliments. Enfin, ils doivent être facilement nettoyables.

Toutes les surfaces ainsi que leurs raccordements doivent être lisses. Ils ne doivent posséder ni rugosités, ni cavités profondes ou irrégulières afin de ne pouvoir abriter des matières organiques, sources fréquentes de contamination microbienne. Ils doivent être facilement nettoyables, après enlèvement éventuel des parties amovibles. De plus, ils doivent permettre aux liquides de s'écouler facilement vers l'extérieur du matériel.

D'autre part, il est vivement conseillé d'éviter de proposer plusieurs marques pour une même famille d'équipements. Ce critère sera un élément de choix important.

25.2.1 Surfaces en contact direct avec les aliments

- Les angles

Les raccordements de surfaces formant un angle intérieur, se font suivant un arrondi d'un rayon minimum de 3,5 mm.

Lors du raccordement de trois surfaces, l'un des arrondis présentera un rayon minimum de 7 mm, les deux autres arrondis, un rayon minimum de 3,5 mm.

La continuité de surfaces formant un angle extérieur doit être assurée. Pour cela, le matériau d'apport utilisé doit être de qualité alimentaire.

- Méthode d'assemblage

Les assemblages sont conçus de manière à réduire au maximum les saillies, les rebords et les recoins. Ils sont réalisés par soudure ou à l'aide de joints de même matériau que les supports.

Les vis, les têtes de vis et les rivets apparents sont proscrits.

Lorsque deux éléments sont assemblés, leurs surfaces en contact direct avec les éléments doivent être soit jointives ou soit espacées d'une distance d'au moins 30 mm.

25.2.2 Surfaces en contact indirect avec les aliments ou n'entrant pas en contact avec eux

- Méthodes d'assemblage

Les surfaces des différentes parties d'un élément devront s'ajuster entre elles de façon à empêcher l'accumulation de matières organiques et la pénétration des insectes et rongeurs.

Pour les assemblages de panneaux verticaux, les panneaux supérieurs devront s'ajuster par-dessus les panneaux inférieurs de telle sorte que les liquides puissent s'écouler totalement vers l'extérieur par gravité.

Lorsque deux éléments seront assemblés, leurs surfaces devront être soit jointives ou soit espacées d'une distance au moins égale à 1/5 de la profondeur de l'élément.

Lorsque les matériaux d'apport sont utilisés, ils doivent être en matériau identique au support et conforme à la réglementation en vigueur.

- Les dessus

Les rebords des dessus de meubles, étagères ou appareils seront soit repliés et ajustés contre le corps de l'ensemble de manière à empêcher l'accumulation de matières organiques et la pénétration des insectes et rongeurs, soit rabattus vers le bas.

25.3 Validation des équipements

Préalablement à la fourniture et l'installation, le Titulaire fournit à l'Etablissement :

- une fiche technique détaillée de chaque équipement ;
- Les plans d'exécution et de réservation.

Les équipements sont réputés conformes après visa du Maître d'ouvrage.

Les équipements ou mobiliers sur mesure font obligatoirement l'objet de plans de détails précis avec cotes.

Tout équipement n'ayant pas fait l'objet de la présente procédure pourra être refusé lors de la réception.

25.4 Modalités d'installation des équipements :

Le titulaire installe les équipements aux emplacements prévus et réalise les raccordements eau chaude, eau froide, vidange et électricité.

26 SPECIFICATIONS TECHNIQUES PROPRES AUX TRAVAUX DE PLOMBERIE, D'ELECTRICITE ET TRAVAUX DIVERS NECESSAIRES A L'ALIMENTATION DES EQUIPEMENTS SUIVANT LE SCHEMA D'IMPLANTATION

26.1 Travaux d'électricité :

Le Titulaire réalise les travaux de distribution électrique.

Les présentes règles ont pour objet de définir les conditions dans lesquelles les installations auxquelles elles sont applicables doivent être établies et maintenues.

Les installations assureront à tout moment la sécurité des personnes, la conservation des équipements, ainsi que toutes les protections nécessaires pour éviter de provoquer des troubles dans le fonctionnement général du réseau.

26.1.1 Conditions d'installation

Les conditions d'installation devront tenir compte des influences extérieures et des caractéristiques des matériels installés, tableau I de la NF C.15201 et tableau 51A, chapitre 32 et section 522 de la NF C 15.100.

26.1.2 Protection contre le feu et danger incendie

Les équipements devront correspondre à la classification relative aux locaux comportant des risques d'incendie. Les équipements seront donc de type non propagateurs de la flamme. En cas d'incendie, ils peuvent être détruits mais ne sont pas susceptibles de propager le feu au-delà de la zone de combustion. Une attention particulière est attirée sur la réalisation des connexions qui ne doivent pas se desserrer ni être la source d'échauffement exagéré.

Les canalisations à mettre en œuvre seront de type câble R 12 N, R 2 V, H 07 RNF.

Les conduits à mettre en œuvre seront de type ICO, IRO, ICD, ICT en montage étanche.

26.1.3 La commande et la protection des appareils de cuisson

La protection de chaque appareil sera réalisée dans le tableau générale de chaque office. Les protections seront choisies en fonction des équipements à protéger.

Les alimentations « puissance » sont à la charge de l'entrepreneur.

26.1.4 Installation

Dans les cas de voisinage de canalisations électriques avec d'autres canalisations, électriques ou non, les canalisations devront être disposées de façon à ménager une distance d'au moins 30 mm entre les surfaces extérieures.

Les canalisations électriques placées parallèlement à des canalisations pouvant donner lieu à des condensations telles que les canalisations de vapeur d'eau, écoulement, etc., ne devront pas être posées au-dessous de celles –ci.

Les canalisations électriques, à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, doivent se trouver au moins à 0,50 m des conduits d'évacuation ou autres dispositifs de captation d'air vicié, de buées et de vapeur grasse.

26.1.5 Emplacement des appareils de cuisson

Les appareils seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur entretien et, s'il y a lieu, de permettre la vérification des connexions et des conducteurs sans endommager leurs canalisations. Les appareils devront être fixés rigidement de façon que les connexions de canalisation avec les appareils ne soient pas soumises à aucun effort de traction ou de torsion qui viendraient s'ajouter aux contraintes résultant de l'usage normal des appareils.

26.1.6 Dispositif de protection

Chaque appareil comportant au minimum un moteur sera muni d'une protection du ou des moteurs par relais de protection thermique et déclenchement différentiel sur coupure de phase et neutre.

Ce dispositif pourra être incorporé à l'appareil à protéger, ou être placé dans le tableau de chaque office.

Tous les appareils comportant des masses métalliques devront être reliés à la terre avec les accessoires prévus à cet effet (Se reporter aux préconisations constructeur).

26.1.7 Appareil déconnecté ou déplacé fréquemment ou occasionnellement

Pour assurer la liaison entre la canalisation fixe et la canalisation mobile de l'appareil, sous réserve que les connexions ne soient pas soumises à des efforts de traction, les boîtes utilisées seront de type étanche IP55 minimum.

26.1.8 Prises de courant

Les prises de courant nécessaires au matériel dit « mobile » seront du type étanche IP 55 minimum, tension et intensité en fonction de l'équipement. Dans tous les cas, les socles comporteront une prise de terre.

26.1.9 Tableaux & Coffrets

Le matériel correspondra aux degrés de protection minimum suivants :

- Coffret fixé au mur 0,00 à 1,10 m du sol dans l'office : IP 56
- Coffret fixé au mur 1,10 à 2,00 m du sol dans l'office : IP 55

Ce matériel devra être disposé de façon à permettre facilement et sans danger leur manœuvre, leur visite et leur entretien, et de vérifier dans les mêmes conditions le bon état et la disposition de leurs connexions et leur serrage éventuellement.

Les conducteurs devront présenter entre eux et par rapport aux objets avoisinants, les isollements et les espacements suffisants afin d'éviter tout danger.

26.2 Travaux de plomberie :

Le Titulaire réalise les travaux de distribution hydraulique nécessaire aux appareils alimentés en eau.
Il installe des canalisations et organes d'évacuation, y compris entre appareils.

Les conditions d'exécution seront conformes aux normes éditées par l'AFNOR. Pour les canalisations d'eau, les calculs des débits et des diamètres appropriés pour les canalisations d'eau seront conformes aux spécifications des normes NF X 08 100.

Les canalisations seront repérées à l'aide de bagues suivant les couleurs conventionnelles précisées par les Normes en vigueur.

26.2.1 Canalisations :

Les tuyauteries d'eau froide et d'eau chaude seront exécutées en tube cuivre ou multicouche. Des raccords démontables seront judicieusement placés afin de permettre tous démontages ou modifications ultérieurs éventuels.

Les tuyauteries d'eau froide exposées aux risques de condensation ainsi que les tuyauteries d'eau chaude sanitaire et de recyclage seront calorifugées et protégées par une gaine isolante à cellules fermées à base de mousse élastomère de type ARMAFLEX d'une épaisseur de 19 mm. Ce calorifugeage sera principalement prévu sur les canalisations empruntant les faux plafonds, les coffres, les gaines, etc.

26.2.2 Robinetterie :

Pour chaque appareil alimenté en eau, des vannes d'isolement sphérique ¼ de tour de type TOTAL et des clapets anti-pollution de type EA (Ex : Clapet antipollution ROMA – ITAP) seront intégrés sur chaque alimentation (EF & ECS).

Une robinetterie sera placée sur l'évier inox, elle est dite « Grande Cuisine » de type colonne monotrou sur plaque équipée d'un mitigeur, d'une douchette et d'un bec (Ex : PRESTO CHEF – 70818 ou techniquement équivalent).

26.2.3 Fixations :

Lors de la fixation d'une robinetterie sur une partie plane d'un appareil, ce dernier recevra un renforcement intérieur de type platine inox 304L.

Dans tous les cas, les circuits de distribution seront maintenus tous les 0,5 mètre à l'aide de fixations traitées contre la corrosion.

26.2.4 Traitement de l'eau

Seul chaque lave-vaisselle sera équipé d'un adoucisseur (Ex : RONDEO 2) permettant d'assurer en continu une qualité d'eau répondant aux exigences du constructeur du lave-vaisselle. Il aura les caractéristiques suivantes :

- Programmation chronométrique. 3 cycles ;
- Flotteur de saumurage ;
- Fonctionnement électrique ;
- Pouvoir d'échange 55 m3/°TH.
- Consommation de sel par régénération 1,5 Kg

26.3 Travaux divers :

Le Titulaire réalise les finitions inox sur l'ensemble des offices, notamment l'ajustage et les raccordements lisses sans saillies ni recoins entre les éléments, cornières inox sur tous les angles saillants.
Il réalise des scellements et ragréages de finition nécessaires.

27 AUTRES SPECIFICATIONS TECHNIQUES

27.1 Formation

Le titulaire assure une formation approfondie des équipements proposés auprès du personnel (10 agents). Deux séances sont à prévoir suivant le calendrier de présence du personnel des offices.

27.2 Dépose, le nettoyage des équipements des offices existants et récupérés

Le titulaire effectue le démontage, le transport, le rangement temporaire dans le garage situé dans la partie haute de la structure (Côté aire de stationnement partie haute) de tous les équipements des offices concernés :

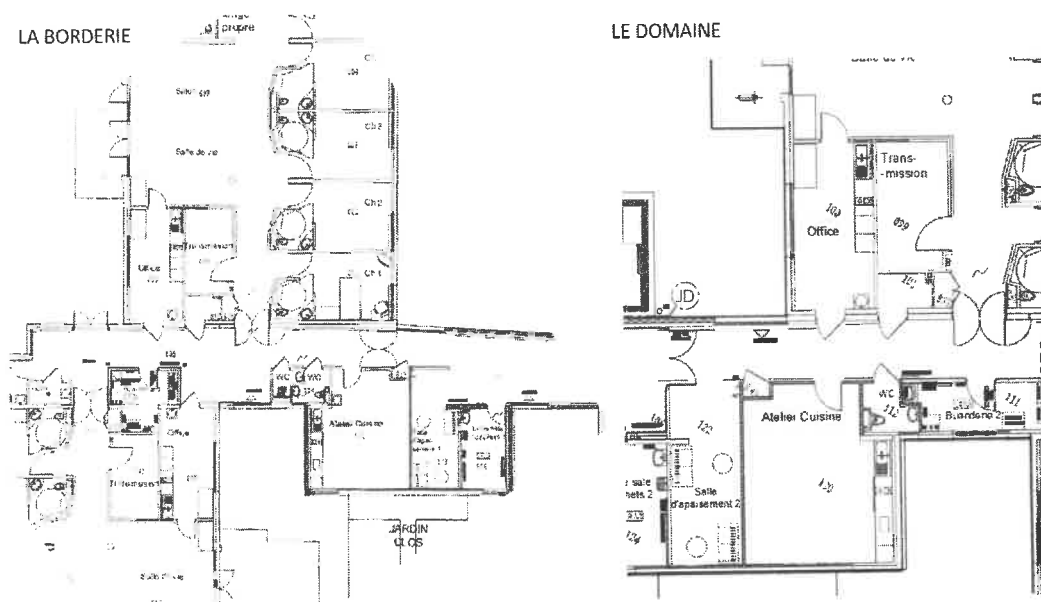
- Evier/Bac y compris robinetterie,
- Fours,
- Four M.O.,
- Lave-vaisselles,
- Armoires réfrigérées positive et négative,
- Tables,
- Tablettes,
- Etagères,
- Meubles,
- Piétement,

Remarque :

- Les crédences inox ne seront pas récupérées
- L'ascenseur de service (Réservé au personnel) au centre du bâtiment ne pourra pas être utilisé pour réaliser cette opération.

27.3 Mise en place d'un office provisoire le temps des travaux

Localisation :



Département des Ressources Matérielles et du Patrimoine - CCP

Remplacement des équipements des offices à la M.A.S la Pairette de l'EPSM Georges Mazureau à La Roche Sur Yon –

Affaire n°2025_FCS_CHM_013

Le titulaire met en place, durant la durée des travaux, un office provisoire dans la cuisine thérapeutique attenante à chaque office.

Les nouveaux équipements prévus au présent marché y sont installés temporairement avant leur mise en place définitive dans leurs offices respectifs, à savoir :

- Un four de remise en température,
- Un four à micro-ondes,
- Des armoires réfrigérées, positive et négative.

Chaque raccordement électrique de ces appareils est réalisé au moyen de rallonges cheminant dans les faux-plafonds démontables (dalles 600 × 600), avec un raccordement sur les prises existantes de la cuisine thérapeutique. Les appareils domestiques existants sont, de ce fait, débranchés.

À l'issue des travaux hydrauliques et électriques de chaque office, les installations provisoires ainsi que les liaisons électriques mises en place dans les cuisines thérapeutiques sont retirées et les équipements sont alors installés définitivement dans leurs offices respectifs.

A La Roche sur Yon, le **- 1 SEP. 2025**

Le Directeur Général du CHD Vendée
Etablissement Support du GHT Vendée,
O. SERVAIRE-LORENZET

CHD VENDEE
Olivier **SERVAIRE-LORENZET**
Directeur général

