

## **NOUVEAU PALAIS DE JUSTICE DE LILLE**

### **FOURNITURE, LIVRAISON ET INSTALLATION DES EQUIPEMENTS DE CUISINE DES ESPACES DE RESTAURATION**

### **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES CCTP**

---

# **SOMMAIRE**

<b>ARTICLE 1. DONNEE DE CADRAGE.....</b>	<b>2</b>
1.1. OBJET DE LA CONSULTATION .....	2
1.2. DISPOSITIONS GENERALES .....	2
<b>ARTICLE 2. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES .....</b>	<b>4</b>
2.1. TEXTES ET NORMES REGLEMENTANT LES PRESTATIONS ATTENDUES .....	5
2.2. PRESTATIONS DUES.....	7
2.3. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES CONCERNANT LES RACCORDEMENTS .....	11
2.3.1. RELATIVES A LA PLOMBERIE .....	11
2.3.2. RELATIVES A L'ELECTRICITE .....	11
2.3.3. DISPOSITIONS PARTICULIERES .....	12
2.4. SERVICES CONCESSIONNAIRES, SERVICES PUBLICS ET DE SECURITE.....	12
2.5. APPROVISIONNEMENT DU SITE .....	13
2.6. MARQUES ET QUALITES DES EQUIPEMENTS .....	13
2.7. HYGIENE DES EQUIPEMENTS .....	14
2.8. ASSISTANCE TECHNIQUE DES FOURNISSEURS .....	15
2.9. REPERAGES DES EQUIPEMENTS ET CANALISATIONS .....	15
2.10. ACCES AUX EQUIPEMENTS .....	15
2.11. RESISTANCE A LA CORROSION .....	16
2.12. EQUIPEMENTS ELECTRIQUES .....	16
2.13. GROS ŒUVRE/ MAÇONNERIE .....	16
2.14. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS .....	16
2.15. CARACTERISTIQUES PARTICULIERES IMPOSABLES A TOUS LES EQUIPEMENTS .....	16
2.16. GARANTIES.....	18
2.17. DOSSIER DE FIN D'EXECUTION .....	18
<b>ARTICLE 3. ANNEXES.....</b>	<b>19</b>
ANNEXE 1 : DESCRIPTIF TECHNIQUE ET INVENTAIRE DES EQUIPEMENTS .....	19
ANNEXE 2 : CALENDRIER PREVISIONNEL DU PROJET .....	19
ANNEXE 3 : PLANS DE LOCALISATION PREVISIONNELLE DES EQUIPEMENTS .....	19
3.1 PLAN DE LOCALISATION SS1 .....	19
3.2 PLAN DE LOCALISATION RDC HAUT.....	19
3.3 PLAN DE LOCALISATION R+5 SELF ET DISTRIBUTION .....	19
3.4 PLAN DE LOCALISATION R+5 CUISINE.....	19

## ARTICLE 1. DONNEE DE CADRAGE

---

### 1.1. OBJET DE LA CONSULTATION

Ce marché a pour objet la fourniture, la livraison et l'installation et la mise en service des équipements de cuisine des espaces de restauration du nouveau palais de Justice de Lille, situé au 421 rue des bateliers (59800 Lille), dont la construction est en cours.

L'installation des équipements de cuisine, objet du présent marché, devra obligatoirement respecter le calendrier prévisionnel de l'opération (Annexe 2 au CCTP). L'intervalle de temps prévu pour l'installation, la mise en service des équipements et la levée des éventuelles réserves s'étend de septembre 2026 à décembre 2026. L'ouverture du nouveau Palais de Justice de Lille au public est prévue en janvier 2027.

Les espaces de restauration au sein de ce bâtiment sont répartis sur plusieurs niveaux, comme suit :

- Une cuisine de production attenante au restaurant, ensemble positionné au 5ème étage du bâtiment,
- La zone de réception des denrées cuisine et le « local déchets » principal de la fonction restauration, positionnées au 1er sous-sol du bâtiment,
- Une cafétéria et espace de vente à emporter positionnés au niveau rez-de-chaussée haut du bâtiment.

La fourniture, la livraison et l'installation des éléments de cuisine entendent l'approvisionnement sur site, la manutention (dont la protection des espaces et des circulations), le montage, la fixation, le raccordement aux différents réseaux, l'enlèvement des emballages et le nettoyage des zones d'intervention.

Les prestations de réalisation des siphons, caniveaux, hottes, la production de froid et les chambres froides des espaces de restauration et cafétéria sont hors de la présente consultation.

### 1.2. DISPOSITIONS GENERALES

Au vu de l'avancement du projet les contraintes suivantes sont à minima à appréhender dans l'exécution du présent marché :

- Les liaisons verticales étant en place, les dimensions des appareils à fournir est à acheminer sur les différents espaces concernés par les équipements du présent marché, devront être obligatoirement compatibles avec les dimensions du monte charge et ou de la cage d'escalier, pour information :
  - Dimensions intérieurs du monte charge : L= 2m35 x l= 1m20 x H=2m30,
  - Cage d'escalier : l = 1m45,
  - Porte sur façade pour livraison cafétéria : l= 0m92 x H= 2m70.

- Au regard de cette contrainte forte, toutes prestations nécessaires à l'acheminement des équipements via les liaisons verticales existantes est à prendre en compte dans le cadre de l'exécution du marché par le titulaire, notamment toutes les prestations de démontage et de remontage, de tout ou partie des équipements et accessoires associés (pieds, rampes, habillage...), la protection du monte charge et des espaces communs utilisés pour la livraisons des équipements du présent marché sont également inclure dans la présente offre.
- Idem l'accès au premier sous sol est limité en hauteur et gabarit (H maxi = 3m35 / gabarit maxi = 8m de long), ensemble à prendre en compte lors de la fourniture/livraison sur site des équipements du présent marché.
- Au vu de l'avancement du chantier et des attentes déjà réalisées (plomberie-CVC / électrique / caniveau), les équipements à fournir devront se caler au plus près de ces contraintes de réalisation, si des compléments de prestations (vidange à adapter par exemples) sont nécessaires, l'entrepreneur du présent devra prévoir la fourniture / pose / main d'œuvre associée.
- **La livraison et l'installation des équipements de cuisine, objet du marché, devront impérativement se faire suivant le planning établi par le maître d'ouvrage (qui sera notifié au titulaire), entre la livraison du bâtiment, prévue en septembre 2026 et sa mise en service prévue en janvier 2027.**

Le titulaire doit respecter les dispositions des pièces graphiques, CCTP, liste des équipements et prescriptions techniques figurant dans les pièces contractuelles. Si des incohérences, manque ou absence d'informations sont présentent dans les présents documents de consultation, le titulaire doit en référer et poser les questions en conséquence, faute de quoi les éventuelles adaptations et autres prestations connexes nécessaires à la parfaite installation des équipements du présent marché, sont réputées incluses.

Toutes sujétions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement, de sécurité et d'entretien.

En l'occurrence, le titulaire ne pourra jamais prétendre que des erreurs ou omissions aux plans et devis puissent la dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l'objet d'une demande de supplément de prix.

Le titulaire a à sa charge les vérifications des calculs et dimensionnement décrits. Toute prestation décrite dans ce C.C.T.P, est à considérer comme un minimum à respecter.

Le titulaire ne saurait se prévaloir de l'absence de référence à un texte réglementaire pour prétendre s'y soustraire. Si aux cours d'exécution du marché de nouveaux règlements ou normes entraient en vigueur, elle est tenue d'en référer par écrit au Maitre d'ouvrage.

Les prestations objets du présent marché seront réalisées dans les règles de l'art et ceci conformément aux cahiers des charges, D.T.U., Normes, Prescriptions et Règlement en Vigueur. Dans l'éventualité où le titulaire envisagerait de sous-traiter une partie des ouvrages, cela devra être mentionné dans son offre.

L'objectif principal quant à la réorganisation de la cuisine du présent projet est de satisfaire aux textes et normes suivants :

- A l'arrêté du 21 décembre 2009 et l'arrêté du 13 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, abrogeant l'arrêté du 29 Septembre 1997.
- Au règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Au règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale.
- Règlement CE n°854/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 27 Avril 2007 modifiant l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animal.
- Au règlement CE n°178/2002 du 28 Janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Au paquet hygiène.
- Aux règles H.A.C.C.P (Analyse des points critiques, soit analyse et maîtrise des risques potentiels).
- La norme R.A.B.C - Risque Analysis Bio contamination Control (Analyse des Risques et Contrôle de la bio contamination).
- Deux documents AFNOR complémentaires viennent appuyer la mise en application de la norme :
  - Référentiel des bonnes pratiques professionnelles » BP G 07 – 223 paru en Mai 2004.
  - Guide d'application de la norme NF EN 14065 » GA G 07 224.
- Au code du travail.
- Norme NF Hygiène Alimentaire pour les équipements.

## **ARTICLE 2. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES**

---

## **2.1. TEXTES ET NORMES RÉGLEMENTANT LES PRESTATIONS ATTENDUES**

L'aménagement et le fonctionnement ont été conçus en tenant compte des objectifs de fonctionnement, des textes officiels et réglementaires actuels, concernant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements où sont préparés, servis et distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale.

Le règlement sanitaire départemental relatif à l'hygiène et la sécurité est à prendre en compte

Il est attendu le respect du Plan Général de Coordination en matière de Sécurité et de Protection de la Santé de l'opération et la présentation des permis feu, s'il y a lieu ; par ailleurs tous les matériaux employés devront être couverts par le S.T.A.C., avoir l'agrément et être mis en œuvre conformément aux prescriptions de l'avis technique du C.S.T.B.

Tous textes législatifs, règlements et normes complétant ou modifiant les documents susvisés et qui entreront en vigueur avant la date du lancement de la consultation doivent être pris en compte.

Les prestations sont à exécuter selon la normalisation française publiée dans le R.E.E.F, les D.T.U. et plus particulièrement suivant les prescriptions des Services Municipaux et des Compagnies Distributrices des différents fluides.

### **TEXTES PARTICULIERS DE MISE EN ŒUVRE ET D'INSTALLATION DES EQUIPEMENTS :**

- Aux cahiers des charges des documents techniques unifiés (D.T.U.),
- Les règlements de protection des travailleurs, décret du 14.11.1962 et additifs,
- A la brochure n° 1078 englobant les décrets, arrêtés, circulaires, notes, et fiches techniques pour la protection des travailleurs contre les courants,
- Aux textes officiels relatifs à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques correspondant à la norme NFC 15.100 et ses additifs incorporés,
- Le décret n°77 1321 du 29 novembre 1977, fixant les prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure,
- La norme NF P 41 201 "code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie",
- Le D.T.U. 60.1 et additifs n°1 à 5 "travaux et plomberie - sanitaire",
- La norme NF A 51 120 "tubes ronds en cuivre à braser par capillarité",
- Aux normes NF C 15 100 et U.T.E. C 15 201 concernant les installations électriques des grandes cuisines,
- Aux normes NE 35.400, règles de sécurité pour les installations frigorifiques.

- Le D.T.U. n° 67.1 relatif à l'isolation thermique des circuits frigorifiques.
- Circulaire du 21.06.76 "instructions relatives aux bruits des installations".
- Arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits dans l'environnement.
- Lois n°76663 du 19.07.76 relatives à la protection de l'environnement.
- Les prescriptions et règles édictées par le Code du travail et par la CRAM locale.
- La loi n° 64.1245 du 16 décembre 1964, au décret du 23 février 1973 et aux arrêtés du 13 mai 1975, concernant le rejet des eaux, ainsi que les règlements locaux et départementaux de l'Hérault.
- Gaz, compresseurs frigorifiques - la brochure englobant lois, décrets, arrêtés, circulaires et instructions relatifs aux appareils à pression de gaz.
- Décret n° 73 138 du 12 février 1973 et arrêté du 27 octobre 1975 modifiés par l'arrêté du 21 décembre 1979 concernant les produits de nettoyage autorisés pour le matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires,
- Arrêté du 3 mars 1981 relatif aux normes sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements de transformations de produits à base de viande et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements,
- Les textes législatifs et réglementaires concernant la sécurité et l'hygiène sur les chantiers,
- Aux dispositions du code du travail - hygiène, sécurité et conditions de travail (article L231.1 à L.241.11), hygiène (articles R.231.1 à R.232.51), sécurité (articles R.233.1 à R.233.107 et R.235.107 à R.235.1 à R.235.10),
- Les textes législatifs, règlements et normes complétant ou modifiant les documents susvisés et qui entreront en vigueur avant la date du lancement de la consultation,
- Se conformer aux règles de construction du 14 juin 1969 et ses annexes.
- Les installations seront 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.

Prise en compte des prescriptions et exigences des cahiers des charges et des D.T.U. suivants (Liste non exhaustive):

- DTU N° 60 : Plomberie.
- DTU N° 68 : Ventilation.
- DTU N° 70 : Installations électriques.
- DTU N° 90 : Equipements de cuisine.
- DTU N° 90.1 Travaux de bâtiment. Travaux d'équipement de cuisine.

### **TEXTES PARTICULIERS DE FABRICATION DES EQUIPEMENTS :**

Le titulaire s'assurera que les règles de construction des équipements soient conformes :

- Aux recommandations du CNEVA (LERPAC) et conformes à la norme NF.
- A la Directive 2007/19/CE du 30 mars 2007 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et plus particulièrement les constituants et la migration des matériaux et pièces.
- A l'arrêté du 21 décembre 2009 et l'arrêté du 13 octobre 2013, reprenant l'arrêté du 29 Septembre 1997.
- Au règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Au règlement (CE) 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origine animales.
- Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point)
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

**Le titulaire du présent marché devra fournir tout certificat de qualifications propres à marché et obligatoirement l'agrément à manipuler les fluides frigorigènes de catégorie 1, ainsi que la qualification Qualicuisine (où équivalence sur références).**

## **2.2. PRESTATIONS DUES**

Le titulaire devra, dans le cadre de son marché, la réalisation des documents d'Exécution, ceci afin de préciser les implantations, les caractéristiques, les dimensions des percements et les ouvrages de structure (besoins et nature des fluides, socles, décaissés, dimensions des équipements, des compresseurs, trémies, besoin en dallage ...) nécessaires à l'exécution de ses installations. Toutes ces prestations seront réalisées, sous la responsabilité du titulaire, suivant le planning général et afin de raccorder les équipements aux réseaux de fluides, (EC/EF/EU, et électricité), laissés au droit ou à proximité de l'emplacement des équipements de cuisine par les lots techniques de l'entreprise travaux en charge de la construction du bâtiment. Pour rappel au vu de l'avancement du chantier du bâtiment et des attentes déjà réalisées (plomberie-CVC / électrique / caniveau), le titulaire devra intégrer à ses plans de réservations les altimétries, positions des fluides et attentes déjà réalisées et en place.

Les prestations à prévoir comprennent :

- La livraison, la fourniture, la pose et les raccordements sur fluides en attentes dans les locaux définitifs : eau froide, eau chaude, vidange, et électricité, des équipements neufs.
- L'évacuation des emballages, films protecteurs, palettes de livraison et tous les déchets d'activité liés au présent marché.
- Le nettoyage des équipements du présent marché pour les opérations de vérification et de Réception.



- La protection des ouvrages jusqu'à la réception définitive.
- Les essais et la mise en service des équipements, incluant la main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais.
- L'instruction du personnel utilisateur et/ou d'exploitation, autant que nécessaire.
- La garantie, pièces, main d'œuvre et déplacement.
- La réalisation des plans d'exécution du chantier et fourniture des fiches techniques.
- La présence aux réunions de chantier et procéder à la réception de ses supports.
- La coordination avec tous les autres corps de métier.
- La vérification sur plan et sur site que les dimensions des accès permettent la livraison et mise en place des équipements du présent marché.
- Le nettoyage des parois et sol avant la pose des équipements.
- L'assistance technique et la garantie des fabricants pour l'installation et la mise en service des équipements.
- Lors de l'intervention sur site, si l'installation des équipements du présent marché induit une dépose et repose d'éléments [par exemple : faux plafond, luminaires, etc...] la manutention nécessaire est réputée incluse au présent marché.
- Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent marché, entraînent des dégradations sur le bâtiment [Revêtement et finitions], les prestations et coûts de reprise pour une remise en l'état d'origine, seront à charge et frais du titulaire du marché.
- La réalisation et fourniture des D.O.E, accompagnés des plans et des attestations de bon fonctionnement par équipement, ainsi que tous les documents demandés par les organismes de contrôles.

### **2.2.1 Documents à fournir**

Avant toutes actions :

- Le PPSPS propre du présent marché.
- Tout certificat d'agrément.
- Tout certificat d'assurance en cours de validité.

A notification du marché :

- Les fiches produits repérées (selon numéros de la DPGF) pour visa par le maîtrise d'oeuvre restauration.

Avant d'exécuter quelques prestations que ce soit, le titulaire devra fournir les documents énumérés ci-après, et avoir obtenu un accord par écrit :

- A la notification de son marché : les fiches techniques des équipements, avec nomenclature et références des équipements proposés ainsi que ses agréments, documentations techniques, intégrant les accessoires demandés au présent CCTP.
- Les plans d'exécution, montrant l'implantation des équipements avec leur encombrement.
- Les plans avec les besoins en réservations, amenées des fluides, percements et tous renseignements nécessaires à l'installation des équipements par le titulaire. Une diffusion papier et numérique sera faite à la maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'oeuvre.
- Toutes les élévations nécessaires et plus particulièrement pour comptoirs, espace laverie...

L'ensemble des documents seront fournis en numérique au format : DWG ou compatible DXF pour les pièces graphiques et/ou PDF et Formats Bureautiques pour toute autre pièce.

**Toutefois, il est rappelé que seules les diffusions papiers feront foi.**

### **2.2.2 Les équipements**

Le titulaire aura à sa charge la livraison, mise en place, installation, raccordements, essais et mise en service des équipements neufs. Les différents équipements attendus sont listés à **l'annexe 1 du présent C.C.T.P.** Cette annexe détaille les caractéristiques techniques des équipements souhaités pour l'offre de base et la variante imposée.

Pour rappel, le titulaire a à sa charge la livraison suivant les moyens dont dispose le bâtiment.

### **2.2.3 Essais et contrôles**

La liste de ces essais n'est donnée qu'à titre indicatif et n'est pas limitative. Certains équipements pourront faire l'objet d'essais ou de contrôles particuliers avant la livraison sur site. Les modalités de ces essais ou de ces contrôles seront établies d'un commun accord entre la maître d'ouvrage, la maîtrise d'œuvre et le titulaire.

Il est rappelé que le titulaire a à sa charge la réception de ses supports.

### **CONTRÔLE DES EQUIPEMENTS :**

- Contrôle des protections des personnes contre les contacts directs.
- Contrôle d'isolement.
- Vérification des pressions et températures des fluides.
- Vérification de la dureté de l'eau avant raccordement des équipements.
- Contrôle du bon fonctionnement de chaque dispositif de régulation.
- Contrôle d'exécution du câblage et de son repérage.
- Vérification du bon repérage des différents fluides.

- Contrôle de la conformité de l'exécution par rapport aux plans approuvés.
- Contrôles divers tels que tôlerie, étanchéité, peinture, accessibilité, qualité des assemblages.

### **ESSAIS IN SITU :**

Il est bien spécifié que les essais effectués dans les ateliers de fabrication ne dispensent pas des essais qui seront faits à la réception sur site, plus particulièrement des essais de fonctionnement de l'ensemble de l'installation en ordre de marche.

### **ESSAIS DE FROID :**

Les températures devront être maintenues pour un fonctionnement à une température extérieure supérieure ou égale à 43°C.

### **FRAIS CORRESPONDANT AUX ESSAIS :**

Tous les frais correspondants à ces essais sont à la charge du titulaire qui doit fournir, notamment :

- La main d'œuvre qualifiée,
- L'appareillage de mesure,
- Tous les accessoires nécessaires à la conduite des essais.

### **DESCRIPTIF ET CERTIFICATS D'ESSAIS :**

Avant la réception, le titulaire remettra le dossier complet des essais comprenant enregistrements et procès-verbaux si il y a lieu, ainsi que les certificats CE, NF et de conformité au code du travail, pour l'ensemble des équipements.

### **2.2.4 Formation du personnel**

Le titulaire prévoit l'instruction des utilisateurs en situation d'exploitation, ceci autant que nécessaire.

Cette formation sera réalisée en deux phases : une phase de présentation du matériel et de démonstration, et une seconde phase d'assistance pendant la première utilisation en « conditions réelles ».

Ces instructions comprendront de plus la fourniture de la documentation, notices techniques d'entretien et d'utilisation nécessaires à une parfaite connaissance et maintenance des installations.

Après essais, si les installations ne répondaient pas aux conditions définies et imposées dans le présent document, la maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre se réservent le droit de faire exécuter toutes les modifications nécessaires par toute entreprise de son choix, les frais afférents à la réalisation de ces travaux étant intégralement à la charge du titulaire défaillant.

## **2.3. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES CONCERNANT LES RACCORDEMENTS**

### **2.3.1. Relatives à la plomberie**

Toutes les vannes barrages ont été réalisées par le lot plomberie, lot technique du marché global de travaux en charge de la construction du bâtiment

Pour rappel toutes les EU des fonctions cuisine sont à considérer en eaux grasses.

Les raccordements, EF, EC et EU des équipements de cuisine sont réalisés en tubes cuivre écrouis, assemblés par emboîtures soudées par capillarité.

En aucun cas les raccordements et/ou flexibles ne formeront de boucles, propices à la légionellose.

Robinetterie série grande cuisine à fournir au présent marché :

Elles seront toutes équipées de limiteur de débit, de clapets anti-retour/pollution pour les douchettes et les lave-mains, ensemble à fournir au présent marché et selon présent CCTP.

Toutes les rosaces de finition (ou similaire) seront à fournir par le titulaire et en fonction de la réalisation et de la distribution des réseaux de plomberie. Idem au vu de la réalisation déjà en place des attentes de plomberie les adaptations et la fourniture et pose des éléments de type tresses, tubes PVC... sont à prévoir au titre du présent marché pour la pose et raccordement des matériels.

### **2.3.2. Relatives à l'électricité**

**Les équipements de forte puissance du présent marché seront à raccorder sur des alimentations réalisées en cuivre et non en aluminium, les borniers et autres accessoires et prestations nécessaires aux raccordements des équipements du présent marché sur des alimentations aluminium sont à fournir.**

Dans le cas de voisinage de canalisations électriques et de canalisations non électriques, les canalisations sont disposées de façon à ménager une distance au minimum de 30 mm entre les surfaces extérieures des canalisations.

Les canalisations électriques ne sont pas placées parallèlement au-dessous de canalisations pouvant donner lieu à des condensations telles que des canalisations de vapeur, d'eau, écoulements.

Les canalisations électriques à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, se trouvent à 0,50 m minimum des conduits d'évacuation des hottes ou autres dispositifs de capteur d'air vicié, de buées ou de graisses.

Les canalisations électriques sont disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries et le cas échéant procéder au remplacement des conducteurs détériorés.

Chaque équipement fonctionnant à l'électricité comprend son dispositif de coupure et de commande. Ce dispositif n'excluant pas l'appareillage de protection situé en tête de ligne dans l'armoire générale.

Les appareils seront du type étanche.

La réalisation électrique sera conforme à la norme NFC 15100 et additifs.

Toutes les rosaces de finition / presse-étoupe (ou similaire) seront à fournir par le titulaire et en fonction de la réalisation et de la distribution des réseaux électriques. Idem au vu de la réalisation déjà en place des attentes électrique les adaptations et la fourniture et pose des éléments de boîtier de dérivation... sont à prévoir au titre du présent marché pour la pose et raccordement des matériels.

### **2.3.3. Dispositions particulières**

#### **ACCESSIBILITE :**

Les canalisations électriques devront être disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries et le cas échéant procéder au remplacement de conducteurs détériorés.

#### **EMPLACEMENT DES EQUIPEMENTS ET FIXATION :**

Les équipements seront placés de façon à permettre la vérification de leur fonctionnement et de procéder à leur entretien et, s'il y a lieu, à la vérification des connections des conducteurs. Les équipements devront être maintenus de manière à ce que les connections des canalisations des équipements, ne soient soumises à aucun effort de traction ou de torsion, malgré les contraintes résultant de l'usage normal des équipements.

#### **PROTECTION DES CANALSATIONS A LEUR ENTREE DANS LES APPAREILS :**

Dans tous les cas où les règles prescrivent que les canalisations soient protégées contre les détériorations mécaniques, cette protection sera assurée d'une façon continue jusqu'à leur pénétration dans les appareils.

Une attention toute particulière sera apportée sur les presses étoupes à écrasement sur les canalisations, qui seront réalisées de façon à garantir l'étanchéité parfaite de l'appareil à alimenter.

Le titulaire veillera à demander les protections mécaniques nécessaires (plots / dés béton).

#### **APPAREILS DE COUPURE ET DE COMMANDE :**

Chaque équipement comprendra son dispositif de coupure et de commande.

#### **APPAREILS DE PROTECTION :**

Chaque équipement comportant un moteur sera équipé d'une protection individuelle de moteur, par relais de protection thermique à déclenchement par différentiel sur coupure de phase.

Cet appareillage de protection se trouvera de préférence incorporé aux équipements. Ils pourront se trouver soit au droit de l'équipement à protéger, soit regroupés dans une armoire étanche à proximité de l'équipement.

Ensemble conforme à la norme NFC 15100.

## **2.4. SERVICES CONCESSIONNAIRES, SERVICES PUBLICS ET DE SÉCURITÉ**

Le titulaire aura à charge d'obtenir tous les renseignements utiles pour l'exécution de ses prestations, de se soumettre à toute vérification et visite des agents de services du lieu de réalisation et fournir tout document et pièce justificative qui lui serait demandé.

En particulier, le titulaire devra :

- Obtenir les accords nécessaires, avant toute exécution de prestation / travaux d'installation et de pose et ultérieurement après leur réalisation.
- Prendre à sa charge tous les essais prescrits.
- Etablir les dossiers administratifs et les remettre au maître d'ouvrage pour accord et signature.
- Prendre à sa charge tout supplément de fourniture et main d'œuvre nécessaire à la mise en conformité des installations, découlant des règlements en vigueur, en sus des prestations déjà prévues.

## **2.5. APPROVISIONNEMENT DU SITE**

Le titulaire doit s'assurer des conditions d'accès et de livraison des équipements, les coûts de livraison particuliers à cette opération sont réputés intégrés dans l'offre de prix.

Le titulaire doit s'assurer de la possibilité d'approvisionner régulièrement le site.

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

Le titulaire doit avertir le pouvoir adjudicateur d'éventuels problèmes d'accès (dimensions notamment) quant à la mise en place et installation de ses équipements dans les locaux, ceci par le biais d'une analyse des plans projet et de visites sur site durant et en amont de l'installation des équipements.

## **2.6. MARQUES ET QUALITÉS DES ÉQUIPEMENTS**

Il sera fait exclusivement usage d'équipement neuf de première qualité et facilement remplaçable dans des délais le plus court possible. Tous les équipements faisant l'objet de normes ou d'agréments devront être conformes à ceux-ci.

Lorsque, exceptionnellement, il n'existerait pas de marque de qualité, la conformité aux normes ou spécifications devra être garantie par la présence d'un procès-verbal d'essais.

La maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre resteront seules juges de l'acceptation de cet équipement, sans que pour autant la responsabilité du titulaire soit atténuée.

Les équipements préconisés dans le présent CCTP représentent un minimum de qualité et de performances que le titulaire doit impérativement respecter. Toute modification devra avoir l'aval de la maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre avant toute commande.

**Le titulaire devra préciser exactement les marques et références des équipements prévus dans son offre. Une fiche technique repérée de chaque équipement sera jointe. De plus l'annexe "marques et types", compris avec la D.P.G.F, sera impérativement renseignée, faute de quoi l'analyse de la valeur technique de l'offre ne pourra être faite.**

Ces références ne devront pas être accompagnées des qualificatifs tel que ou similaire ...

La réalisation des installations devra se faire avec les équipements prévus dans l'offre du titulaire. Tout changement d'équipements en cours d'exécution du marché devra recevoir l'accord écrit de la maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre.

Les indications et références des équipements cités dans le présent document ne sont précisées que pour désigner les types d'équipements recherchés, et n'ont pas de caractère impératif dans la mesure où les équipements proposés par le titulaire sont techniquement équivalents.

Cependant, dans l'intérêt d'une certaine normalisation et d'harmonie dans l'exécution de l'installation, la maîtrise d'œuvre peut exiger certaines marques et types d'équipements. La proposition d'autres marques que le titulaire se proposerait d'utiliser, sans être exclues, devra alors être accompagnée d'une justification portant sur les performances et les références, et si la maîtrise d'œuvre le désire, d'une présentation des équipements (échantillons, prototypes, catalogues) et essais de ces derniers.

Durant la phase d'exécution, en amont de la phase de préparation des commandes, le titulaire fournira l'ensemble des échantillons permettant de juger la qualité de fabrication d'un produit spécifique, ainsi que les nuanciers éventuels.

Les accessoires de petit volume nécessaires au fonctionnement seront remis à l'utilisateur en présence du Maître d'Ouvrage, et feront l'objet d'un récépissé de réception afin d'éviter tout litige.

Les équipements qui, bien que reçus, qui seraient reconnus défectueux sur site, seront refusés et remplacés par le titulaire à ses frais.

Jusqu'à la réception de l'installation, le titulaire demeure seule responsable des équipements fournis et de leur conformité avec les prescriptions du marché. De même si des équipements sont livrés sur le site sans être réceptionnés, il est de sa responsabilité d'en assurer la protection contre le vol.

A ce titre il appartient au titulaire de protéger ses équipements efficacement jusqu'à la l'admission définitive des prestations, de communiquer suffisamment tôt auprès des entreprises de nettoyage en cours et en fin de mission, afin d'éviter tout problème sur les équipements inox pour cause d'utilisation de produits de nettoyage et de décapage inadaptés (chlorés et/ou à base d'acide). Tous problèmes d'équipements détériorés suite à un manque de protection et ou de communication par le titulaire du présent marché, entraine le remplacement du/des équipements détériorés à charge exclusive de l'adjudicataire du présent marché.

## **2.7. HYGIÈNE DES ÉQUIPEMENTS**

Tous les équipements proposés devront être conçus pour favoriser les opérations de nettoyage et de désinfection.

- Les différentes surfaces en contact avec les aliments devront être lisses, lavables, imputrescibles et non toxiques

- Les têtes de vis seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisses.
- L'ensemble des tables, plonges, et autres équipements en contact avec les denrées posséderont des angles largement arrondis,
- Les bords seront correctement ébavurés et non coupants. Les équipements ne devront en aucun cas représenter un quelconque danger de blessure lors de leur utilisation ou lors des opérations de nettoyage.
- L'apparence des équipements devra être particulièrement soignée, notamment la hauteur des rebords de table, placés côte à côte, faute de quoi l'équipement sera refusé.
- L'ensemble des roulettes, joints, bandeaux de protection seront en caoutchouc non marquant, les soudures seront toutes poncées.
- Soudure : tous les cordons de soudure seront meulés et brossés soigneusement de façon à ce qu'il n'apparaisse aucune discontinuité.
- Agrément NF Alimentaire, LERPAC, CNERPAC...
- Tous les matériaux utilisés et leurs ajouts ou liaisons éventuels seront du type « alimentaire ».
- Toutes les ferrures, garnitures, manettes de manœuvre seront en métal inoxydable et ne présenteront pas de saillie dangereuse.
- La robinetterie employée sera conforme à la norme NF.D.18201.
- Les parties intérieures des appareils pouvant être en contact avec les gaz brûlés seront en tôle d'acier traitée contre la corrosion (aluminée, alliée), le traitement par peinture sera formellement proscrit.
- Les bâtis des appareils auront une inertie suffisante pour assurer une rigidité satisfaisante des ensembles. Ces bâtis seront traités contre la corrosion.

## **2.8. ASSISTANCE TECHNIQUE DES FOURNISSEURS**

Le titulaire doit prévoir dans son offre, l'assistance technique et la garantie des fabricants pour l'installation et la mise en service des équipements.

## **2.9. REPÉRAGES DES ÉQUIPEMENTS ET CANALISATIONS**

Le titulaire devra tous les travaux nécessaires au parfait repérage de ses installations : réalisation des plans d'installation, sur lesquels apparaîtront la nomenclature de l'équipements, les numéros devant correspondre à ceux de la DPGF.

Ces documents devront être soumis à l'acceptation du maître d'ouvrage et du maître d'œuvre, avant la pose des équipements,

## **2.10. ACCÈS AUX ÉQUIPEMENTS**

Tous les équipements nécessitant un entretien seront accessibles et démontables.



Le titulaire est tenue de signaler au maître d'ouvrage et au maître d'œuvre la position et les dimensions des trappes et accès aux équipements qui doivent être installés le cas échéant.

## **2.11. RÉSISTANCE À LA CORROSION**

Tous les équipements employés devront être résistants à la corrosion en milieu chaud et humide, ainsi qu'aux produits de nettoyage normalement utilisés en grandes cuisines.

## **2.12. EQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES**

A partir des alimentations laissées en attente par le lot technique ELECTRICITE du marché de travaux (puissance, pilotage et signalisation), toutes les prestations sont à la charge du titulaire.

Toutes les spécifications imposées dans le lot technique ELECTRICITE du marché de travaux en ce qui concerne les alimentations, les armoires, les protections, les canalisations, sont valables pour tous les équipements électriques du présent marché.

Les équipements décrits avec raccordement sur optimiseur seront équipés de boîtiers avec câbles de raccordement sur optimiseur en attente, permettant au titulaire de réaliser ses raccordements à l'optimiseur.

## **2.13. GROS ŒUVRE/ MAÇONNERIE**

Le titulaire doit communiquer au plus tôt l'ensemble de ses besoins à la maîtrise d'ouvrage et à la maîtrise d'œuvre, pour permettre les adaptations indispensables du bâtiment.

## **2.14. DESCRIPTION DES INSTALLATIONS**

Les plans d'aménagement proposés en annexe du présent CCTP (annexes 3 du CCTP) correspondent à la solution retenue. Le titulaire n'a pas à apporter de modification sur les plans d'aménagement et d'implantation. **Les dimensions indiquées ci-après permettent le respect des plans d'implantation. Le titulaire devra prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions vérifiées sur place.**

**Rappel important :** A partir des attentes : électricité, eau froide, eau chaude, eau usées, toutes les prestations sont à la charge du titulaire. Dans le cas où des prestations complémentaires seraient nécessaires, le titulaire en informe la maîtrise d'ouvrage et la maîtrise d'œuvre pour validation. Si acceptation de ces prestations supplémentaires, le titulaire les réalise et les prend en charge (tresses, raccord PVC, rosaces, presse-étoupe...). Ces prestations complémentaires sont réputés comprises dans le prix. Le titulaire ne pourra réclamer de rémunération supplémentaire à ce titre.

## **2.15. CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES IMPOSABLES À TOUS LES ÉQUIPEMENTS**

Pour tous les équipements mis en place dans la cuisine, les spécifications et normes de sécurité et d'hygiène en vigueur sont exigées. Tous les matériaux utilisés et leurs ajouts en liaisons éventuels sont de type alimentaire, l'usage de l'amiante est interdit.

Des couvres joints / bandeaux d'habillage au niveau des équipements, devront être fournis et installés par le titulaire, dans tous les cas où le montage nécessite cette intervention, pour assurer le respect de l'hygiène et l'esthétique. Les coûts liés à ces éléments de finitions sont réputés intégrés dans le prix.

**Une plaque signalétique sera apposée sur chaque équipement le nécessitant et mentionnant :**

- **La date de fabrication.**
- **La puissance.**
- **L'agent thermique employé.**
- **Le marquage CE .**
- **Indice de protection électrique.**

Au cours de la période des études d'exécution (EXE) , le titulaire devra :

- S'informer, se coordonner et s'assurer auprès du maître d'œuvre sur les points d'aménagements, d'évacuations et de réservations des fluides (alimentation en eau chaude, froide, vidange, électricité,...).
- Fournir au maître d'œuvre les plans de détails des ouvrages, , à partir des plans, coupes, et dessins du projet avec les précisions nécessaires aux réservations et attentes éventuelles. Faute de quoi les travaux entraînés par l'absence de ces documents seraient entièrement à la charge du titulaire. Les plans de recollement des fluides seront transmis à l'équipe de maîtrise d'œuvre pour validation.
- Au fur et à mesure de l'avancement des travaux d'installation et de pose des équipements, le titulaire est tenu de surveiller et de vérifier toutes les réservations réalisées par les lots du marché de travaux en charge de la construction du bâtiment et ayant une incidence sur son installation (Gros Œuvre, Electricité, Sanitaire, CVC, FP, Carrelage...). En cas de malfaçons constatées des autres lots le titulaire est tenu d'en référer à l'équipe de concepteurs. **Le titulaire doit procéder à la réception de ces supports en compagnie du représentant du Maître de l'Ouvrage.**
- Le titulaire devra travailler en bonne intelligence avec les autres intervenants du site dans le cadre de la coordination de l'ensemble des interventions sur site, et veiller à l'exécution des modifications éventuelles et des incidences qui en découlent.
- Aucune créance de livraison de fournisseur ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.
- A aucun moment durant la réalisation des prestations, le titulaire ne pourra prévaloir d'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des prestations et travaux lui incombant, ou pour ne pas fournir des renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires à l'intervention d'autres prestataires.
- Le titulaire devra assister personnellement aux différentes réunions et visites de site et y consacrer tout le temps nécessaire. En cas d'empêchement, il devra se faire remplacer par un collaborateur qualifié au courant de la réalisation des prestations et ayant pouvoir de signature pour engager son entreprise.

- Il est rappelé que le titulaire devra assurer lui-même la protection de ses équipements et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols, y compris durant les opérations de nettoyage des locaux, ceci pendant toute la durée des prestations, c'est-à-dire jusqu'à la date de réception de ces dernières.
- Une attention particulière est demandée au titulaire concernant le respect de la protection des ouvrages des autres corps d'état et des locaux existants. Toute dégradation sera reprise ou refaite pour le compte de l'entreprise fautive. Toutes les dispositions seront prises pour avoir une protection mécanique adaptée des ouvrages.

## **2.16. GARANTIES**

Sur tous les équipements installés et sur l'ensemble de leurs composants, il sera prévu une garantie pièces, main d'œuvre et déplacement pour un minimum de 2 ans.

## **2.17. DOSSIER DE FIN D'EXÉCUTION**

Obligation est faite au titulaire de fournir au plus tard 7 jours calendaires après le démarrage des opérations de vérifications quantitatives et qualitatives :

- les P.V. et certificats de conformité de tous les équipements
- Le titulaire devra fournir un dossier de fin d'exécution, en version numérique et en 3 exemplaires papier.

Ce dossier comportera à minima :

- Les plans comme construits avec nomenclature, références, agent thermique, et puissance de chaque équipement.
- Les dossiers techniques avec sommaire détaillé de l'ensemble des fiches d'entretien et de maintenance de l'équipements y compris éclatés et coordonnées des fournisseurs, schémas électriques, notice d'utilisation.

Chaque dossier de fin d'exécution sera présenté comme suit :

*Un dossier Papier, dans classeur type "Exacompta" comprenant :*

- Les plans d'implantation et de réservations comme installé avec nomenclature des équipements sous pochette plastique.
- Le sommaire des onglets avec dénomination de chaque équipement qui sera rédigé sur le modèle de la D.P.G.F avec colonnes : Repères plan, désignation, Marque, Type, Repère onglet.
- Les onglets cartonnés de séparation, repérés suivant le sommaire ci-avant pour chaque équipement.

*Une clé USB comportant les mêmes pièces au Format PDF et DWG pour les éléments graphiques.*

*Il est rappelé qu'aucun DGD ne sera réglé si les dossiers de fin d'exécution ne sont pas remis et validés par la maîtrise d'ouvrage et l'équipe de concepteurs.*

### **ARTICLE 3. ANNEXES**

---

**ANNEXE 1 : DESCRIPTIF TECHNIQUE ET INVENTAIRE DES EQUIPEMENTS**

**ANNEXE 2 : CALENDRIER PREVISIONNEL DU PROJET**

**ANNEXE 3 : PLANS DE LOCALISATION PREVISIONNELLE DES EQUIPEMENTS**

- 3.1    PLAN DE LOCALISATION SS1**
- 3.2    PLAN DE LOCALISATION RDC HAUT**
- 3.3    PLAN DE LOCALISATION R+5 SELF ET DISTRIBUTION**
- 3.4    PLAN DE LOCALISATION R+5 CUISINE**