

**FOURNITURE, LIVRAISON ET INSTALLATION D'EQUIPEMENTS DE
CUISINE POUR LES ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES**

| | |
|----------------------------------|-----------------|
| Numéro d'identification : | 25PS5012 |
|----------------------------------|-----------------|

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

SOMMAIRE

| | | |
|----------|--|-----------|
| 1 | Objet du marché | 3 |
| 1.1 | CADRE GEOGRAPHIQUE ET DECOMPOSITION DES LOTS | 3 |
| 1.2 | Conditions d'accès au site pour la mise en place des nouveaux équipements | 3 |
| 2 | DISPOSITIONS GENERALES COMMUNES AUX LOTS 1, 2, 3 ET 4. | 4 |
| 2.1 | Prestations attendues | 4 |
| 2.2 | Conformité aux législations européenne et française | 4 |
| 2.3 | Dossier technique | 4 |
| 2.4 | Définition de la gamme de produit et service | 5 |
| 2.4.1 | Qualité des appareils | 5 |
| 2.4.2 | Gestion des déchets dangereux et recyclables | 5 |
| 2.5 | Réception des équipements | 5 |
| 2.6 | Garantie / Service après-vente (SAV) | 6 |
| 2.7 | Prestations complémentaires | 7 |
| 2.8 | Produits attendus et catalogue | 7 |
| 3 | Dispositions spécifiques au lot 1 « Froid » | 7 |
| 3.1 | Prescriptions techniques | 7 |
| 3.2 | Prestation complémentaire | 7 |
| 3.2.1 | SAV complémentaire | 8 |
| 3.3 | Caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit : Annexe lot 1 | 8 |
| 4 | Dispositions spécifiques au lot 2 « cuisson verticale » | 8 |
| 4.1 | Prescriptions techniques | 8 |
| 4.2 | Prestation complémentaire | 9 |
| 4.3 | Caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit : Annexe lot 2 | 9 |
| 5 | Dispositions spécifiques au lot 3 « cuisson horizontale » | 9 |
| 5.1 | Prescriptions techniques | 9 |
| 5.2 | Prestation complémentaire | 9 |
| 5.3 | Caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit : Annexe lot 3 | 10 |
| 6 | Dispositions spécifiques au lot 4 « charriot de maintien au chaud des repas » | 10 |
| 6.1 | Prescriptions techniques | 10 |
| 6.2 | Caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit : Annexe lot 4 | 10 |

1 Objet du marché

Le présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) a pour but de définir les obligations du titulaire pour la fourniture, la dépose, la pose d'équipements de cuisine ainsi que le service après-vente, pour les établissements de l'administration pénitentiaire en **gestion publique** du territoire hexagonal, Corse incluse ainsi que les Mess selon la convention signée avec les établissements.

Les établissements situés en Outre-mer sont exclus de cette consultation.

1.1 CADRE GEOGRAPHIQUE ET DECOMPOSITION DES LOTS

Les prestations sont à effectuer dans les établissements des neuf directions interrégionales (DI) et sont répartis en quatre lots comme suit :

- **Lot 1 : Fourniture, dépose, pose d'équipements de cuisine froids et service après-vente ;**
- **Lot 2 : Fourniture, dépose, pose d'équipements de cuisson verticale et service après-vente ;**
- **Lot 3 : Fourniture, dépose et pose d'équipements de cuisson horizontale et service après-vente ;**
- **Lot 4 : Fourniture, dépose et pose de charriots de maintien en température des repas.**

1.2 Conditions d'accès au site pour la mise en place des nouveaux équipements

L'accès aux sites et aux installations techniques se fait dans les conditions suivantes :

Dès que nécessaire, une visite, dont la date et les conditions sont fixées avec le chef d'établissement ou son représentant, est proposée au titulaire pour lui permettre de connaître les lieux et poser les questions qui lui semblent nécessaires à la réalisation de la dépose de l'équipement existant et pose du nouvel équipement.

L'entrée dans un établissement pénitentiaire impose le respect de consignes strictes auxquelles le titulaire doit se conformer et notamment :

- La présentation d'une pièce d'identité ;
- Le passage sous un portique de détection d'objets métalliques (justifier le cas échéant du port de prothèses métalliques avec un certificat médical), et passage des effets sous le tunnel à rayons X ;
- Le dépôt à l'accueil de l'établissement des objets interdits en détention (téléphones portables, clés USB, ordinateurs, tablettes, appareils photos, à moins qu'une autorisation préalable ait été sollicitée et obtenue auprès du chef d'établissement).

Attention : si l'utilisation d'un ordinateur portable ou d'un support type tablette numérique est nécessaire, le titulaire le précise dans son offre. Il doit respecter et se conformer aux exigences de l'administration pénitentiaire annexées à ce présent document (**annexe n° 2 du CCTP**).

L'intervenant est accompagné en permanence d'un personnel de l'administration pénitentiaire, afin de respecter les règles de sécurité propres au fonctionnement de l'établissement et de faciliter sa circulation. Il se soumet au règlement intérieur.

2 DISPOSITIONS GENERALES COMMUNES AUX LOTS 1, 2, 3 ET 4.

2.1 Prestations attendues

Le titulaire a à sa charge les points suivants :

- La fourniture, la livraison, la pose d'équipements et de ses accessoires dans les locaux dédiés ;
- La réalisation du planning d'intervention à faire approuver par le maître d'ouvrage ou son représentant ; le titulaire met à disposition du maître d'ouvrage l'encadrement technique nécessaire pour la préparation et le suivi des travaux. Ce responsable doit assurer la coordination entre son personnel et le maître d'ouvrage et est tenu d'assister aux réunions qui se révèlent nécessaires ;
- Les côtes et mesures diverses sont données à titre indicatif et il appartient au titulaire d'effectuer les mesures et contrôles des côtes réelles ;
- Le titulaire assure la protection des équipements livrés et installés sous emballages carton ou films plastiques jusqu'à la mise en service ;
- La protection des ouvrages et équipements existants avant la pose ;
- La dépose, l'enlèvement, le recyclage ou la destruction de l'équipement **remplacé, équivalent ou non** (ex : une sauteuse remplacée par un four / un four remplacé par un four etc...) ;
- Des essais, manœuvres de contrôle et/ ou des tests ;
- Du nettoyage en fin de chantier de la zone de travail (Enlèvement caisses, cartons etc...) ;
- Le prix des équipements comprend l'installation, la mise en route et pour **les équipements techniques** (four, sauteuse multifonction), **les démonstrations d'utilisation** (au plus tard quinze jours après l'installation) aux personnels de chaque équipement livré.

2.2 Conformité aux législations européenne et française

Le titulaire doit, dans l'exécution des prestations, se conformer aux clauses, conditions et prescriptions des documents techniques, normes françaises et normes techniquement équivalentes et de la réglementation en vigueur et entre autres :

- Au règlement sanitaire départemental ;
- Au règlement de sécurité contre l'incendie des établissements recevant du public (ERP) ;
- Au code du travail visant l'hygiène et la sécurité applicables sur les lieux de travail ;
- Au code du travail visant les marques et certificats de conformité des équipements ;
- À l'arrêté du 08 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires ;
- Aux règlements CE 178/2002, 853/2004 et 852/2004 ;
- Aux normes NF C 15-100 de mai 1991 et UTE-C 15-201 de juin 1980 ;
- Aux normes NF P 75-401 d'août 1994 et NF P 52-304, NF P 52-305, NF P 75-411 de mai 1993 ;
- A la réglementation européenne 517/2014/EU dite F-Gaz en vigueur au 1er janvier 2015 ;
- Aux normes ASHRAE 34 et NF EN 378 concernant la classification de sécurité des gaz ;
- Aux normes NF EN série 60-335 et EN-203-1 et 2 concernant les appareils de cuisine ;
- Au guide des installations électriques des grandes cuisines ;
- Aux règles professionnelles en vigueur et aux recommandations et prescriptions des constructeurs d'appareils de cuisine professionnelle.

2.3 Dossier technique

Le candidat fournit dans son offre :

- Les documentations techniques et notices d'entretien de tous les équipements parfaitement repérés : **l'intitulé reprend obligatoirement le numéro DAP de chaque article.**
- Les attestations de conformité CE des appareils installés.

2.4 Définition de la gamme de produit et service

2.4.1 Qualité des appareils

Le titulaire du marché fournit exclusivement des équipements neufs, de première qualité, standards, économes en énergie et facilement réparables dans des délais rapides.

Tous les équipements sont livrés en parfait état de marche avec l'ensemble des dispositifs et accessoires nécessaires à leur bon fonctionnement. Si des équipements étaient reconnus défectueux sur le chantier, ceux-ci seraient refusés et remplacés par l'installateur et à ses frais, jusqu'à réception desdits équipements conformes aux prescriptions du marché.

Le nombre de marque proposée est réduit au strict minimum de manière à faciliter la mise en place des gammes de maintenance du parc d'équipements.

L'ensemble de l'équipement installé est construit entièrement en acier inoxydable de qualité alimentaire ou en acier laqué selon prescription du présent cahier des charges. L'inox austénitique de qualité 18/10 (AISI 304) doit être utilisé pour tous les équipements en contact avec les aliments et les appareils soumis à élévation de température. L'inox ferritique bi-stabilisé de qualité F 18 TNb (AISI 441) ne peut être utilisé que pour les équipements n'ayant aucun contact direct avec les aliments. Les tôles inox sont parfaitement ébavurées.

Le dessus des appareils ne doit pas présenter de surface inaccessible pour un nettoyage facile et efficace. Les angles sont rayonnés. Les pieds sont fixés aux appareils de telle manière qu'il n'existe pas de recoin impossible à nettoyer. Ils ont une hauteur minimale de 15 cm entre la base horizontale de l'élément et le sol. La jonction des meubles est réalisée avec le plus grand soin pour limiter les opérations d'entretien et parer aux problèmes d'hygiène. Elles peuvent être à joint sec dit bord à bord pour les éléments de cuisson.

Pour la sécurité des utilisateurs les équipements le nécessitant sont équipés d'arrêts coup de poing et ne peuvent être mis en marche involontairement en cas de coupure électrique. Toute la visserie de fixation des appareils est obligatoirement en inox et toujours au maximum non apparente.

Chaque appareil porte une plaque mentionnant le nom du fabricant, la référence aux normes CE et NF, ainsi que le type et toutes les caractéristiques techniques de l'appareil. **Il doit obligatoirement répondre aux normes de sécurité et d'hygiène, être conforme aux normes CE et NF Hygiène Alimentaire lorsque celles-ci existent.**

2.4.2 Gestion des déchets dangereux et recyclables

Tous les appareils en fin de vie sont collectés, triés et valorisés par le titulaire dans le respect de la législation en vigueur et à venir. Le titulaire précise dans son offre le schéma d'organisation et de gestion des équipements en fin de vie.

Le titulaire doit l'évacuation et le traitement des déchets de maintenance (consommables, pièces détachées usagés, fluide frigorigènes...) dans le respect de la législation et de la réglementation applicables en matière de protection de l'environnement. Le titulaire remet à l'établissement une copie des justificatifs de traitement (Bordereaux de suivi).

2.5 Réception des équipements

Le titulaire est le seul responsable de la qualité de la pose des équipements. S'il ne donne pas satisfaction, il s'expose à un refus de réception.

Les contrôles portent sur :

- Le bon état des équipements livrés ;
- La fixation et la résistance des divers éléments, l'aspect final et la conformité aux prescriptions du marché ;
- Le bon fonctionnement et réglages des équipements.

Dégradations

Le titulaire est entièrement responsable des détériorations causées par ses équipes sur les appareils installés ou les ouvrages ou équipements avoisinants.

En cas de dégradation constatée, le titulaire est dans l'obligation de procéder à la réparation à ses frais et sans délai.

2.6 Garantie / Service après-vente (SAV)

Pièces détachées

Le titulaire s'engage à avoir **en permanence un stock minimum de pièces détachées** pour intervenir rapidement en cas de panne de l'équipement et intervenir dans les délais souhaités par le pouvoir adjudicateur.

Les pièces détachées doivent être facilement disponibles pour les cuisinistes ou mainteneurs locaux.

Garantie

Le candidat indique la durée de **la garantie technique** des équipements qui **ne peut pas être inférieure à deux (2) ans**.

La garantie démarre à compter de la date de mise en route effective de l'équipement et non à la date de commande ou de livraison.

Elle inclut les pièces, la main d'œuvre et les déplacements.

En cas de défaillances récurrentes constatées sur un équipement qui entraverait le bon fonctionnement au quotidien de la cuisine et dans l'incapacité du titulaire à faire fonctionner normalement ce dernier durant la période de garantie, il est remplacé par un nouvel équipement aux frais exclusifs du titulaire.

SAV

Le service après-vente qui est proposé doit être de bonne qualité et réactif.

Les dépannages sont effectués à la suite d'une demande d'intervention des établissements dans les jours ouvrables.

Le titulaire s'engage à intervenir dans les délais maximums suivants :

- **8h** pour la remise en fonctionnement des équipements du lot Froid ;
- **24h** en ce qui concerne les équipements des lots cuissons verticales, horizontales et charriots de maintien en température.

Tout retard constaté par le pouvoir adjudicateur donne lieu à des pénalités comme décrites à l'article 20 du CCAP.

Lorsque la garantie d'un équipement arrive à échéance, à la survenance d'une panne, le titulaire doit assurer la remise en état des équipements jusqu'à la fin du marché. Pour ce faire, il établit à titre gracieux un devis de remise en état.

Le titulaire indique dans son offre (BPU), le prix des prestations qui sont facturées si le devis est validé :

- un prix forfaitaire de déplacement ;
- un taux horaire de main d'œuvre pour chacun des lots auxquels il postule ;

- le coefficient applicable sur le prix d'achat des pièces facturées au titulaire par son fournisseur.

Pour permettre à l'établissement de contrôler ce dernier point le titulaire produit un justificatif d'achat en annexe du devis.

2.7 Prestations complémentaires

Raccordement

Le raccordement des nouveaux équipements au réseau d'alimentation d'eau et au réseau électrique/ou gaz, se fait au droit de l'existant. Cela étant, les petites fournitures d'adaptation sont à sa charge (exemple tuyau ou coude pvc).

En tout état de cause, le titulaire n'est pas chargé de réaliser lui-même les créations d'alimentation (eau/électrique/gaz). En cas de travaux nécessaires, le titulaire se réfère à l'article 3.9 « Dérogation au principe d'exclusivité » du CCAP. Il doit effectuer un devis soumis à l'administration.

La formation du personnel utilisateur

Lors de la mise en service définitive d'équipements techniques, le titulaire effectue obligatoirement une démonstration des équipements installés aux personnels chargés de les utiliser (environ trois personnes).

Maintenance

Le titulaire peut proposer à l'établissement un contrat de maintenance préventif et/ou curatif, **sans que celui-ci soit tenu d'y souscrire**. Les nouveaux équipements y sont intégrés uniquement à l'expiration du délai de garantie proposé par le titulaire.

2.8 Produits attendus et catalogue

Le titulaire fournit *a minima* des références pour tous les produits attendus au titre du marché dont les caractéristiques sont précisées dans les documents du marché.

Il peut proposer dans un catalogue des produits supplémentaires répondant à l'objet du lot concerné. Ces produits répondent aux normes en vigueur.

3 Dispositions spécifiques au lot 1 « Froid »

Ce lot concerne tous les équipements de cuisine nécessaires au maintien au froid des marchandises ou productions.

3.1 Prescriptions techniques

Avant toute commande, le titulaire peut être sollicité pour une pré-visite des installations afin qu'il puisse vérifier la bonne accessibilité, les côtes, la conformité des énergies et les attentes. Dans ce cas, le titulaire doit, sous dix (10) jours, organiser la visite et transmettre un procès-verbal au référent régional restauration en charge du dossier.

Les fluides frigorigènes utilisés pour les équipements froids doivent répondre aux prérogatives de la nouvelle réglementation européenne F-Gaz de 2015. **Ils doivent avoir un potentiel de réchauffement global (PRG ou GWP) inférieur à 2500**. Ils sont non-inflammables et classés A1 selon la classification de sécurité des normes ASHRAE 34 et NF EN 378.

3.2 Prestation complémentaire

Le titulaire du marché doit, sous un **délai de deux (2) mois**, assurer un inventaire des équipements du lot froid présents dans le service restauration (cuisine) de chaque établissement.

Cet inventaire se fait en abondant le fichier correspondant à **l'annexe 3 du CCTP**, il comprend les éléments suivants :

- Dénomination des équipements type selon nomenclature AP ;
- La marque ;
- Le type d'énergie ;
- La classification selon son état.

Le titulaire complète ce document avec les équipements non énumérés dans ce listing mais présents sur un établissement.

L'ensemble des inventaires est transmis, classé par DISP, au référent régional restauration de rattachement (Annexe- Liste RRR), et un récapitulatif complet à la DAP.

Une mise à jour annuelle de l'inventaire est réalisée par le titulaire et transmise dans les mêmes conditions.

3.2.1 SAV complémentaire

En complément des prescriptions indiquées à l'article 2.6, le candidat indique dans son offre les modalités de la permanence téléphonique avec en cas de force majeure un service de dépannage **couvrant les jours non ouvrables**.

Il indique au BPU le tarif forfaitaire d'intervention pour assurer cette prestation. Elle se décompose d'un forfait déplacement et d'un coût horaire. Dans ce cadre exceptionnel, seules les pièces détachées des équipements n'étant plus sous garantie sont facturées.

3.3 Caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit : Annexe lot 1

Les caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit sont définies dans le document intitulé Annexe lot 1.

4 Dispositions spécifiques au lot 2 « cuisson verticale »

Ce lot concerne tous les équipements de cuisine nécessaires aux productions chaudes sur linéaire verticale.

4.1 Prescriptions techniques

Avant de valider une commande, le titulaire doit effectuer une pré-visite des installations afin qu'il puisse vérifier la bonne accessibilité, les côtes, la conformité des énergies et des attentes. Dans ce cas, le titulaire doit, **sous dix (10) jours**, organiser la visite et transmettre un procès-verbal de visite au référent régional restauration et au service technique en charge du dossier.

La gamme de four proposée ne nécessite pas, dans la majorité des cas, l'utilisation d'un adoucisseur d'eau. Il appartient toutefois au titulaire de vérifier la conformité du PH aux prescriptions indiquées par le fabricant via la réalisation d'un test d'eau. En fonction de ce résultat, il indique dans son PV de pré-visite si la pose d'un adoucisseur d'eau est recommandée.

4.2 Prestation complémentaire

Le titulaire du marché doit sous un **délai de deux (2) mois**, à compter de la mise en œuvre du marché, assurer un inventaire des équipements du lot chaud présents dans le service restauration (cuisine) de chaque établissement.

Cet inventaire se fait en abondant le fichier correspondant à **l'annexe 3 du CCTP**, il comprend les éléments suivants :

- Dénomination des équipements type selon nomenclature AP ;
- La marque ;
- Le type d'énergie ;
- La date de fabrication ;
- La classification selon son état avec un pourcentage de vétusté.

Le titulaire complète ce document avec les équipements non énumérés dans ce listing mais présents sur un établissement.

L'ensemble des inventaires est transmis, classé par DISP, au référent régional restauration de rattachement (Annexe- Liste RRR), et un récapitulatif complet à la DAP.

Une mise à jour annuelle de l'inventaire est réalisée par le titulaire et transmise dans les mêmes conditions.

4.3 Caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit : Annexe lot 2

Les caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit sont définies dans le document intitulé Annexe lot 2.

5 Dispositions spécifiques au lot 3 « cuisson horizontale »

Ce lot concerne tous les équipements de cuisine nécessaires aux productions chaudes sur linéaire horizontale.

5.1 Prescriptions techniques

Avant de valider une commande, le titulaire doit effectuer une pré-visite des installations afin qu'il puisse vérifier la bonne accessibilité, les côtes, la conformité des énergies et des attentes. Dans ce cas, le titulaire doit **sous dix (10) jours** organiser la visite et transmettre un procès-verbal de visite au référent restauration et au service technique en charge du dossier.

5.2 Prestation complémentaire

Le titulaire du marché doit, sous un **délai de deux (2) mois**, à compter de la mise en œuvre du marché, assurer un inventaire des équipements du lot chaud présents dans le service restauration (cuisine) de chaque établissement.

Cet inventaire se fera en abondant le fichier correspondant à **l'annexe 3 du CCTP**, il comprend les éléments suivants :

- Dénomination des équipements type selon nomenclature AP ;

- La marque ;
- Le type d'énergie ;
- La date de fabrication ;
- La classification selon son état avec un pourcentage de vétusté.

Le titulaire complètera ce document avec les équipements non énumérés dans ce listing mais présents sur un établissement.

L'ensemble des inventaires seront transmis classés par DISP au référent régional restauration de rattachement (Annexe- Liste RRR), et un récapitulatif complet à la DAP.

Une mise à jour annuelle est réalisée par le titulaire et transmise dans les mêmes conditions.

5.3 Caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit : Annexe lot 3

Les caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit sont définies dans le document intitulé Annexe lot 3.

6 Dispositions spécifiques au lot 4 « charriot de maintien au chaud des repas »

Ce lot concerne l'équipement de distribution nécessaire au maintien en température réglementaire des repas.

6.1 Prescriptions techniques

L'équipement proposé doit être simple d'utilisation, robuste et n'embarquer aucune technologie superflue.

6.2 Caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit : Annexe lot 4

Les caractéristiques fonctionnelles attendues pour chaque produit sont définies dans le document intitulé Annexe lot 4.