

RESTRUCTURATION ET EXTENSION DU CERCLE MIXTE DE GENDARMERIE

Caserne Garin 107 rue d'Elbeuf 80000 AMIENS

CCTP CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
LOT CUISINE PROVISOIRE

PHASE DCE - SEPTEMBRE 2026

Maitrise d'ouvrage	Région de Gendarmerie Hauts de France – Division de l'appui opérationnel – Bureau de l'immobilier et du logement – Caserne Sénépart 201 Bd de Mons – Villeneuve d'Ascq – BP 187 – 59018 LILLE cedex
Maitrise d'œuvre	DSA architectes – 213 bd de la Liberté 59000 LILLE SIRETEC INGENIERIE – 15 av. Archimède 02100 SAINT QUENTIN AC2R BET cuisine – 3 bis du petit Robinson 78350 JOUY EN JOSAS

SERGA acoustique – 71 rue Desnouettes 75015 PARIS

SOMMAIRE

1. GENERALITES 4

1.1. OBJET DU MARCHÉ - DÉFINITION DE L'OPÉRATION - PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES 4

1.2. MISE EN ŒUVRE DES OUVRAGES 4

1.3. DÉGÂTS DIVERS 4

1.4. SÉCURITÉ DU PERSONNEL 4

1.5. RECONNAISSANCE DES LIEUX 4

1.6. CONTRAINTES EN SITE OCCUPÉ 4

1.7. CONTRAINTES DE PHASAGES 5

1.8. CONSISTANCE DES TRAVAUX 5

1.9. CONTENU DU FORFAIT 5

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES 7

2.1. RÉGLEMENTATION 7

2.2. SÉCURITÉ DES PERSONNES 7

2.3. NATURE ET QUALITÉS DES MATÉRIAUX ET PRODUITS EN GÉNÉRAL 7

2.4. RESPONSABILITÉ DE L'ENTREPRENEUR 7

2.5. DOCUMENTS A FOURNIR 8

2.6. PLANS D'EXÉCUTION ET DE RECOLLEMENT 8

2.7. RECOMMANDATIONS ET VISITES 8

2.8. OUVRAGES NON DÉCRITS IMPLICITEMENT 8

3. DESCRIPTION DES OUVRAGES 10

3.1. FONDATIONS 10

3.2. STRUCTURE 10

3.3. TOITURE 10

3.4. PLANCHERS 10

3.5. REVÊTEMENT DE SOL 10
3.6. PLAFONDS SUSPENDUS 10
3.7. PAROIS EXTÉRIEURES 11
3.8. MENUISERIES EXTÉRIEURES 11
3.9. Habillage sous bassement 11
3.10. CLOISONNEMENT 11
3.11. PLOMBERIE / SANITAIRE 11
3.12. ÉLECTRICITÉ 11
3.13. INSTALLATION INFORMATIQUE 12
3.14. CLIMATISATION 12
3.15. SÉCURITÉ INCENDIE 13
3.16. TRAVAUX DE VRD 14
3.17. EXTINCTEURS 14
3.18. ALARME INTRUSION 14
3.19. Équipement de cuisine 14
3.20. DURÉE DE LOCATION 12 MOIS 15

1. GENERALITES

1.1. OBJET DU MARCHÉ - DÉFINITION DE L'OPÉRATION - PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES

Le présent dossier concerne les travaux à exécuter en vue de la restructuration et de l'extension du cercle mixte de la caserne Garin à Amiens (80).

Les travaux décrits ci-après concernent le lot :

6 – Bâtiments modulaires – CUISINE provisoires

L'Entrepreneur se référera au Cahier des Clauses Techniques Communes (CCTC) à tous les lots en vue de prendre connaissance des données générales du projet.

Ce CCTP fait partie intégrante du marché et l'entrepreneur est censé avoir pris en compte toutes les incidences en découlant.

En cas de discordance entre le présent CCTP et le CCTC, c'est la pièce la plus contraignante qui sera d'application.

L'ensemble de la description qui va suivre, ainsi que l'ensemble des plans guide, doivent permettre de renseigner l'entreprise sur les travaux à effectuer.

1.2. MISE EN ŒUVRE DES OUVRAGES

Les ouvrages livrés sur le chantier en attente de pose devront être stockés à l'abri des intempéries et des chocs. Les conditions de stockage devront être telles qu'ils ne subissent aucune déformation ou détérioration.

1.3. DÉGÂTS DIVERS

Tous les frais entraînés par suite de dégradations résultant d'une protection, ou d'un stockage défectueux, d'un manque de précautions lors des travaux, seront supportés intégralement par l'entrepreneur défaillant.

1.4. SÉCURITÉ DU PERSONNEL

Pendant toute la durée des travaux, l'entrepreneur devra prendre toutes les mesures nécessaires afin d'assurer la stricte application des règlements en vigueur concernant la sécurité du travail du personnel employé sur le chantier.

1.5. RECONNAISSANCE DES LIEUX

Avant toute remise de prix, l'Entrepreneur sera tenu de se rendre sur place afin de se rendre compte des moyens d'accès, de la disposition des lieux et des sujétions d'exécution, définies par les pièces générales.

L'entrepreneur devra également prendre tous les contacts et demander tous les renseignements nécessaires à la détermination de son offre et à l'exécution de ses travaux.

De ce fait, l'entrepreneur ne pourra en aucun cas revenir sur le caractère forfaitaire de son marché.

1.6. CONTRAINTES EN SITE OCCUPÉ

Les entreprises devront intégrer dans leur offre les sujétions liées à l'activité en site occupé :

- Balisage des zones chantier
- Isolement des zones chantier par rapport au reste de l'établissement
- Contraintes liées au maintien hors d'eau et hors d'air des zones en activité
- Contraintes d'accès au site (accessibilité aux parkings et aux bâtiments) par le public.
- Permis feu.
- Maintien des issues de secours.
- Maintien d'accessibilité des engins de secours
- Maintien d'accessibilité des livraisons

1.7. CONTRAINTES DE PHASAGES

Les ouvrages décrits ci-dessous sont décrit dans leur finalité.

Ces ouvrages devront être réalisés dans l'ordonnancement imposé par le phasage de l'exécution des sous-ensembles du projet et dans le respect de la continuité de fonctionnement du site.

En fin de travaux, les sous ensembles seront raccordés entre eux pour former un ensemble techniquement et esthétiquement homogène.

1.8. CONSISTANCE DES TRAVAUX

Les travaux du présent corps d'état concernent l'installation de bâtiments modulaires en location, dans le cadre des travaux restructuration et de l'extension du cercle mixte de la caserne Garin à Amiens (80).

Ils correspondront à la mise en place d'une cuisiner selon plans joints sur un niveau.

Temps de location : 12 mois.

1.9. CONTENU DU FORFAIT

Les travaux à la charge du présent lot comprendront implicitement :

- Un constat d'huissier des existants avant intervention,
- La fourniture des structures complètes de modulaires :
    - Châssis.
    - Plancher pour recevoir un revêtement de sol souple.
    - Bardage.
    - Plafond.
    - Panneaux pleins de façades laqués.
    - Couverture en bac acier avec isolation.
    - Menuiseries extérieures et intérieures.
    - Cloisonnements.
    - Revêtement de sol souple et plinthe PVC.
    - Peinture.
    - Electricité.

  - Plomberie.
  - Chauffage
  - Extincteurs et panneaux réglementaires
- Le transport, les droits de voirie
- Le montage,
- La pose et l'assemblage des modules comprenant les soudures, les boulons, le calage, le scellement et toutes les ferrures ou autres accessoires de fourniture nécessaires tels que platines, pièces d'ancrage, etc.
- Tous les matériels et installations de levage nécessaires.
- Les échafaudages et protections nécessaires.
- La protection contre la corrosion selon spécifications.
- Tous les raccordements aux réseaux,
- Tous les percements nécessaires à la réalisation des travaux,
- Tous les frais d'études et de plan d'exécution.
- Et toutes les autres fournitures telles que radiateurs électriques, de prestations nécessaires à la finition complète et parfaite des travaux du présent lot.

2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

2.1. RÉGLEMENTATION

L'entreprise titulaire devra la fourniture et la mise en place de tous les matériaux et matériels nécessaires à la réalisation complète de l'ouvrage dans le respect des normes et règlements en vigueur, aux spécifications et aux prescriptions établies par le Centre Scientifique et Technologique du Bâtiment (CSTB) et les Documents Techniques Unifiés (DTU).

- Le cahier du centre technique.
- Les règlements de sécurité ERP et PMR.
- Les recommandations professionnelles.
- Les cahiers des charges, normes et DTU.
- Conformité aux normes NFC 15.211.

Les ouvrages du présent lot devront répondre aux conditions et prescriptions des documents techniques qui lui sont applicables.

Les projets devront répondre à la Règlementation Thermique en vigueur.

2.2. SÉCURITÉ DES PERSONNES

Un Plan Particulier de Sécurité et de Protection de la Santé (PPSPS) devra être fourni au coordonnateur avant intervention.

Le prix du marché pour l'ensemble des lots comprendra toutes les dispositions à prendre et ouvrages à réaliser pour assurer dans tous les cas la protection contre les chutes du personnel amené à travailler sur l'ensemble du chantier.

2.3. NATURE ET QUALITÉS DES MATÉRIAUX ET PRODUITS EN GÉNÉRAL

Les matériaux et produits devant être mis en œuvre dans les ouvrages, devront impérativement répondre aux conditions prévues dans le DTU ou faisant l'objet de normes NF ou EN devront répondre au minimum aux spécifications de ces documents.

2.4. RESPONSABILITÉ DE L'ENTREPRENEUR

L'Entrepreneur est responsable, pendant toute la durée du chantier, des dégâts qui pourraient survenir du fait des travaux aux bâtiments existants.

Il devra de ce fait faire procéder à tous les travaux de réparation, de réfections ou de nettoyage nécessaires dans le délai fixé par le Maître d'Ouvrage, qui si cela n'est pas respecté, pourra les faire exécuter immédiatement aux frais de l'Entrepreneur Responsable, sans qu'il soit besoin de mise en demeure.L'Entrepreneur doit l'intégralité des travaux nécessaires au complet et parfait achèvement des opérations. En aucune façon, il ne pourra se prévaloir d'un manque de précision des plans et documents divers ou pour ne pas avoir proposé ou prévu dans le prix de caractère forfaitaire, tout dispositif, appareil ou accessoire non mentionné ici mais nécessaire pour le bon achèvement des travaux dans le respect de la règlementation en vigueur au moment de l'exécution.

L'Entrepreneur doit se conformer aux dispositions légales et règlementaires relatives à l'hygiène et à la sécurité des ouvriers.

Il devra pouvoir justifier de leur qualification concernant l'exécution des travaux confiés.

L'Entrepreneur a la responsabilité de la conservation de ses approvisionnements, qu'ils se trouvent hors ou sur le chantier. Il garde cette responsabilité jusqu'à la réception définitive.

2.5. DOCUMENTS A FOURNIR

- Le calendrier prévisionnel d'exécution des travaux.
- Les descriptifs techniques des produits que l'Entrepreneur aura utilisés pour le chiffrage de son devis.
- Les certificats de garantie.
- Les certificats de conformité des installations.
- Les plans de récolement.
- Le schéma des installations.
- Les procès-verbaux de réaction et/ou de résistance au feu des matériaux mis en œuvre.
- La remise de toutes les constructions et modes d'emplois écrits concernant le fonctionnement et l'entretien des installations et équipements.
- Les notices d'entretien, etc.

2.6. PLANS D'EXÉCUTION ET DE RECOLLEMENT

Les titulaires des lots devront fournir en début de chantier tous les éléments, plans, notices techniques, nécessaires au contrôle de ses futures prestations (DOAE).

Tous les plans d'exécution sont à la charge des entreprises. Ces plans devront être établis en coordination avec les autres lots suffisamment tôt pour qu'ils soient examinés et approuvés par le maître d'œuvre.

Les matériels ou produits désignés par une marque, un type ou un brevet dans le présent CCTP, le sont à titre de référence. Ils pourront être remplacés dans l'offre par des matériels équivalents (qualités techniques, aspect, etc.). La marque et les caractéristiques des produits proposés devront être impérativement désignées dans cette offre.

2.7. RECOMMANDATIONS ET VISITES

Il est recommandé aux entreprises de visiter les lieux afin d'appréhender l'étendue des travaux au travers des prescriptions du CCTP.

2.8. OUVRAGES NON DÉCRITS IMPLICITEMENT

Le CCTP décrit l'essentiel des ouvrages dus par l'Entrepreneur. Même s'il ne définit pas dans le détail les ouvrages, ces travaux sont compris dans le marché au même titre que les autres ainsi que tous ceux nécessaires à la bonne finition des ouvrages.

Le descriptif des ouvrages s'appuie enfin sur une solution technique répondant au programme et coordonnée entre les divers corps d'état. Il appartient en conséquence à l'Entrepreneur qui

modifierait certains points d'un corps d'état particulier, de prendre à sa charge les incidences éventuelles sur les autres corps d'état.

3. DESCRIPTION DES OUVRAGES

3.1. FONDATIONS

Sans objet.

3.2. STRUCTURE

Eléments modulaires à ossature tridimensionnelle préfabriqués juxtaposables et superposables.

Ensemble assemblé par soudure, réalisé à partir de profils galvanisés (qualité SA 2,5) recouverts d'une couche de peinture époxy à haute teneur en zinc, ainsi que deux couches de finition en blanc.

Ossature haute laquée suivant nuancier RAL.

- Structure rigide et indéformable.
- Traitement anticorrosion, finition à vos couleurs laquées.
- Les Structures devront comprendre les descentes des eaux pluviales qui seront incorporées dans les cornières d'angle du module.
- Stabilité au feu : ½ heure.

3.3. TOITURE

Cadre soudé en profilés à froid galvanisés.

Liaison verticale en tube carré de 80 mm galvanisé assurant l'évacuation des eaux pluviales. Couverture en bacs acier transversaux galvanisés munis de dispositifs d'étanchéité.

Isolation par couche de laine de verre de 150 mm avec pare-vapeur.

3.4. PLANCHERS

Cadre soudé en tube rectangulaire métallique grenaillé 180 x 80.

Solives intermédiaires en tube rectangulaire de 80 x 50 (ou 100 x 50, suivant largeur) galvanisé. Plancher en panneaux de particules CTB hydrofuges de 22 mm, assemblés par rainures et languettes. Isolation en sous-face en polystyrène de 100 mm épaisseur, avec protection en tôle galvanisée. Surcharge d'exploitation : 250 kg/m².

3.5. REVÊTEMENT DE SOL

Revêtement de sol souple en PVC U3 P3 avec plinthe PVC, collé sur le plancher bois.

3.6. PLAFONDS SUSPENDUS

Plafonds suspendus en fibre minérale 600 x 600 dans lequel seront encastrés les luminaires.

3.7. PAROIS EXTÉRIEURES

Parois extérieures en panneaux sandwiches de 60 mm avec âme en laine de roche M0, 1 face extérieure en acier galvanisé blanc et 1 face intérieure en acier galvanisé revêtu d'un film PVC.

Chaque panneau est interchangeable avec emboîtage par rainures et languettes avec lèvre.

3.8. MENUISERIES EXTÉRIEURES

Menuiserie aluminium à rupture de pont thermique avec double vitrage, équipées de fenêtre coulissante. Volet roulant alu manœuvrable par sangle pour l'ensemble des châssis.

Stores intérieurs en façades exposées :

Les portes extérieures seront pleines isolées.

Elles comporteront un cadre dormant, un vantail avec montants et traverses, un remplissage en isolant, un seuil inox, joints d'étanchéité, balai d'isolation en partie basse, ferme-portes avec système de blocage en position ouverte, butée de porte, béquilles extérieure et intérieure.

Serrure encastrée avec cylindre de sécurité 3 points (4 clefs). Finition d'encadrement par tôle en aluminium pliées, laquées.

3.9. Habillage sous bassement

Le présent lot doit l'habillage des sous bassement de son installation par tout moyen en du métallique ou panneaux bois et ce sur la totalité du périmètre du bâtiment

3.10. CLOISONNEMENT

Cloisons en panneaux sandwiches, épaisseur 50 mm, affaiblissement acoustique 28 dB, revêtues d'un PVC très résistant (couleur dito revêtements des panneaux sandwiches en façade).

Blocs-portes du type Isoplane, peints en blanc avec huisserie métallique 15/10ème galvanisés revêtus d'un coating PVC blanc.

Fermeture par serrure de sécurité. Sujétions pour portes de grande largeur.

3.11. PLOMBERIE / SANITAIRE

Tous les nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine et de son matériel.

3.12. ÉLECTRICITÉ

Mise en place d'un tableau divisionnaire. Raccordement sur attente amenée en entérré

par l'entreprise du lot électricité.

Le coffret comprendra le disjoncteur d'une puissance appropriée et les protections divisionnaires et différentielles.

Alimentation des équipements par câbles U1000 R02V.

Les travaux d'électricité comprennent toutes les sujétions de réalisations conformes à la NF C 15 100. L'ensemble de l'extension sera équipé en point lumineux autant que nécessaire, en fonction des utilisations particulières des locaux. Plafonniers LEDS encastrés permettant un éclairement de 350 Lux.

Les éclairages de sécurité seront positionnés aux endroits nécessaires selon les règles en vigueur. Réalisation de la mise à la terre par piquet de terre relié à une barrette à proximité du tableau divisionnaire.

Raccordement des masses métalliques de la construction, liaisons équipotentielles et barrette générale de terre du tableau divisionnaire.

3.13. INSTALLATION INFORMATIQUE

Le présent lot devra la fourniture et mise en œuvre d'une baie informatique.

Ainsi que le raccordement de 4 prises RJ45.

A charge du lot électricité de mettre en place une liaison fibre pour raccordement.

L'entrepreneur réalisera les tests cuivre et fibre optique

2 liaisons USB entre poste de travail et tableau sont à prévoir.

L'entreprise devra également prévoir dans son prix global l'installation de supports pour vidéoprojecteurs fournis par la ville y compris le démontage et restitution en fin de location.

3.14. CLIMATISATION

RAFRAICHISSEMENT SALLE DE RESTAURANT PROVISOIRE
1.1 PRINCIPE GENERAL
La production de chaleur sera assurée par un groupe extérieur MONOSPLIT et d'une unité type console compacte dans la salle de restaurant provisoire. Qté : 5
T° ext été = 35°C / T°int = 27°C
IMPORTANT : La sélection de l'unité intérieure et sa puissance restituée (chaude et froide) devra impérativement tenir compte des coefficients « correcteurs » suivants :
Facteur de dégivrage (en chaud uniquement),
Taux de connexion du groupe extérieur,
Longueurs des réseaux frigo ou longueurs équivalentes,
Normes-EN-378-1 :
L'entreprise doit la vérification du respect de la norme EN 378 éditions avril 2017, concernant la concentration maximale admissible en fluide frigorigène, et toute mesure contribuant au respect de cette norme. La sélection du matériel réalisée par le bureau d'études, a été faite afin de respecter le taux de concentration admissible.
Certification :
Chaque groupe extérieur (ou module) devra être certifié EUROVENT (suivant les conditions de la 14 511-3 (annexe 1)). Les performances COP / EER / SCOP / SEER seront également certifiées EUROVENT et communiquées avec des unités intérieures de type cassettes et commercialisées (présent dans le tarif du constructeur).
NOTA : Fournir le certificat EUROVENT pour chaque groupe extérieur, si changement de marque.
1.2 GROUPE EXTERIEUR
Le groupe extérieur aura les caractéristiques suivantes :
Groupe extérieur composé exclusivement de compresseurs 100% Inverter,
Niveau de puissance sonore : 45 dB(A)
Le groupe extérieur sera posé sur dalle gravillonnée avec un système absorbant type Patin Choc entre le groupe et la dalle.
1.3 UNITE INTERIEURE
Type : Console compacte

Niveau de pression sonore (PV - GV) : 25 - 40 dB(A)
Débit d'air (PV - GV) : 270 - 600 m3/h

1.4 MISE EN ŒUVRE DES CIRCUITS FRIGORIFIQUES
Le raccordement entre le groupe extérieur et l'unité intérieure se fera par l'intermédiaire de conduits de cuivre déshydratés de qualité frigorifique et d'une épaisseur adaptée à l'utilisation du R32.Ce conduit cheminera sur un chemin de câble et devra être fixé à ce dernier par des colliers isolés tous les 15m (au maximum). Le réseau cheminera en faux-plafond. Le cheminement devra être optimisé pour limiter les pertes de charge réseau.
Toutes les brasures seront impérativement réalisées sous flux d'azote et une attention particulière devra être apportée durant l'installation pour réduire tout risque d'humidité, d'impuretés créant une oxydation à l'intérieur des conduits.
Chaque tuyauterie sera isolée indépendamment avec de la gaine isotherme M0 ou M1 d'épaisseur minimale de 9 mm pour la ligne liquide et respectivement 13 mm pour la ligne gaz.
L'ensemble des Ø et du cheminement des tubes respecteront scrupuleusement le schéma frigorifique fourni par l'étude du constructeur. Aucun piège à huile ne sera toléré sur l'installation.
Le circuit frigorifique sera réalisé par une entreprise disposant d'une attestation de capacité valide.
Le complément de charge sera réalisé par l'entreprise au moment de la mise en service du système qui sera assurée par le constructeur.
1.5 MISE EN ŒUVRE DU CIRCUIT CONDENSAT
Les unités intérieures seront munies d'un siphon, y compris les appareils équipés de pompes de relevage (le siphon étant implanté en haut de relevage).
Le réseau d'évacuation des condensats est réalisé en tube PVC Compact classé M1 y compris tous raccords, supports et accessoires nécessaires à leur bonne mise en œuvre.
Chaque terminaison de réseau condensats est munie d'un siphon démontable à grande garde d'eau (minimum 20 cm).
L'entreprise doit le réseau de condensats jusqu'au réseau VRD.
1.6 ELECTRICITE
Depuis l'armoire électrique la plus proche, alimentation électrique du groupe extérieur. Mise en place de protection pour le départ.
Un interrupteur sectionneur sera installé sur le groupe extérieur.
1.7 REGULATION
Ø Commande programmable filaire
L'unité intérieure est pilotée à partir d'une télécommande filaire programmable
.
1.8 MISE EN SERVICE
L'ensemble du circuit frigorifique devra être contrôlé et testé une fois l'unité intérieure raccordée.
L'installation sera éprouvée sous pression d'azote à 38 bars (minimum) durant 24 heures avec les vannes de l'unité extérieure fermées.
Une vérification sera faite par mise sous pression d'azote, afin de respecter la directive 2014/68/EU du 15-05-2014 relatif aux équipements sous pression et de la norme NF EN 378-2 d'avril 2017.
L'installation sera soigneusement tirée au vide (12 heures minimum) par une pompe à vide qui devra rester obligatoirement en fonctionnement jusqu'à la mise en service du constructeur. Le métré réel de l'installation est impératif avant la mise en service afin de calculer le complément éventuel de charge de réfrigérant.
L'unité extérieure sera mise sous tension 12 heures au minimum avant la mise en service. La charge en fluide frigorifique R32 de l'installation sera effectuée par l'entreprise du présent lot, après parfait achèvement de la totalité des phases décrites ci-dessus et après contrôle par le fabricant du vide de l'installation.

3.15. SÉCURITÉ INCENDIE

Dans les bâtiments modulaires, il sera prévu :

- des déclencheurs manuels implantés au droit des issues de secours et aux accès des cages d'escaliers.

- Des avertisseurs sonores audibles en tous points de bâtiments

Une alarme type 4 indépendante sera mise en place.

3.16. TRAVAUX DE VRD

Fourniture et pose de rampes d'accès et palier d'accès aux salles du RDC selon topographie

3.17. EXTINCTEURS

Fourniture et pose d'extincteurs et panneaux réglementaire selon réglementation.

3.18. ALARME INTRUSION

Hors prestations.

3.19. Équipement de cuisine

L'ensemble des équipements installés dans la cuisine provisoire devra être adapté à un usage professionnel intensif en restauration collective.
Les matériels seront livrés, installés, raccordés et mis en service par le titulaire. Ils devront être en parfait état de fonctionnement, exempts de corrosion, de détérioration ou de défaut susceptible d'affecter l'hygiène, la sécurité ou leur utilisation.
Tous les équipements devront notamment :

- disposer du marquage CE et d'une déclaration de conformité ;

- respecter la réglementation applicable aux machines et aux équipements électriques professionnels ;

- être conformes aux exigences d'hygiène applicables aux établissements de restauration collective ;

- présenter des surfaces lisses, résistantes, non absorbantes et facilement nettoyables et désinfectables ;

- utiliser des matériaux compatibles avec le contact alimentaire pour toutes les parties concernées ;

- être compatibles avec les alimentations et raccordements disponibles : électricité, eau, évacuation, gaz, froid et ventilation ;

- comporter les protections, sécurités, dispositifs d'arrêt d'urgence et organes de coupure réglementaires ;

- permettre le maintien et le contrôle des températures réglementaires ;

- être accessibles pour les opérations de nettoyage, de maintenance et de dépannage.

Le titulaire fournira avant la mise en service les fiches techniques, notices d'utilisation, déclarations CE de conformité, puissances et besoins en fluides.

Une vérification complète et des essais de fonctionnement seront réalisés avant la prise de possession par l'utilisateur. Pendant toute la durée de location, le titulaire assurera la maintenance

des équipements et le remplacement rapide de tout matériel défectueux, sans incidence sur la continuité de la production.

Réemploi des équipements et du mobilier existants de la cuisine existante

Certains équipements actuellement présents dans les espaces de cuisine et de distribution pourront être réutilisés afin d'équiper ou de compléter la cuisine provisoire. Le mobilier de la salle à manger pourra également être réemployé en tout ou partie.

Lors de la visite du site, chaque prestataire pourra identifier les matériels et mobiliers susceptibles d'être récupérés, puis évaluer les possibilités de réemploi en fonction de leur état, de leurs caractéristiques et des contraintes techniques de la future installation provisoire.

Le prestataire devra intégrer dans son offre les opérations nécessaires à leur dépose, leur transfert, leur adaptation, leur raccordement et leur remise en service. Il restera responsable de la compatibilité, de la conformité et du bon fonctionnement des éléments réemployés.
Démontage des Equipements récupérés issus la cuisine existante

Le démontage des équipements récupéré de la cuisine existante, à l'issue de sa période d'utilisation dans la cuisine provisoire, seront à la charge du prestataire chargé de l'installation des équipements de la cuisine définitive.

Une coordination devra être assurée entre le prestataire de la cuisine provisoire et celui de la cuisine définitive afin d'organiser les interventions, le transfert éventuel des équipements réemployés et la continuité de l'exploitation. Les limites de prestations et les responsabilités de chaque entreprise devront être clairement définies avant le démarrage des opérations.

3.20. DURÉE DE LOCATION12 MOIS

12 mois