

COLLEGE LIGNE DES BAMBOUS

37 Rue Félix Baillif – BP 13 – 97432 Saint-Pierre

Tél : 02 62 55 19 30 Fax : 02 62 55 19 40

Adresse électronique : gestion.9741346V@ac-reunion.fr

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

N°2017/MAPA 3

Acquisition et installation d'une laverie pour la restauration scolaire

PARTIE 1 : CLAUSES TECHNIQUES GENERALES

1- PRESCRIPTIONS GENERALES

La machine, les éléments additionnels et la configuration proposée devront permettre d'améliorer les conditions de travail du personnel que ce soit d'un point de vue thermique, phonique, que de l'ergonomie des postes et des gestes et postures.

Les équipements et le matériel à prévoir au présent chapitre sont ceux décrits dans les clauses techniques particulières (partie 2).

Les installations devront être complètes, en ordre de marche, prêtes à être mises en service, toutes sujétions de fournitures et de pose et conformes aux règles de l'art et aux normes en vigueur (se référer au chapitre normes et règlements) et ce, sans que l'entrepreneur puisse prétendre à aucune majoration de prix pour des raisons d'omissions dans sa réponse.

L'Entrepreneur veillera à ce que les équipements et matériels qu'il propose de mettre en œuvre soient parfaitement compatibles en termes de dimensions, de puissances, de consommation et de surcharges.

Si après analyse des présentes CTP et une visite sur place obligatoire, il estime que les appareils ou certaines de leurs caractéristiques ne sont pas en rapport avec les besoins à assurer, il doit exprimer des réserves dans une note annexe, en les exposant clairement.

Le lauréat devra s'adapter aux attentes existantes et réaliser les modifications des attentes plomberie et électrique à sa charge.

Si l'entrepreneur n'a pas cru devoir formuler de réserves, il sera alors considéré comme pleinement d'accord sur la consistance des présentes CTP et en acceptera toutes les conséquences.

A la remise de son offre, l'Entrepreneur remettra avec sa proposition pour chaque équipement :

- un descriptif technique, comprenant les caractéristiques techniques, la marque, le type, la référence, le modèle, la capacité de production, la puissance, les dimensions.
- Un protocole d'entretien de l'équipement (nettoyage et désinfection)

L'entrepreneur doit également au titre du présent marché :

L'enlèvement de l'ancienne structure.

Le raccordement des installations aux attentes électriques, ainsi que les éléments de protection et de coupure.

Le revêtement des tuyauteries aux couleurs réglementaires.

Les essais et la mise en service des installations.

La formation du personnel de cuisine à l'utilisation et à l'entretien des nouvelles installations (4 heures).

2 - CONTENU DES PRIX

Le prix des matériels inclura les frais de commandes, de fabrication, de transit aérien et ou maritime, de dédouanement, de livraison, de montage, de raccordement, des essais et de la formations du personnel, de l'enlèvement de l'ancienne structure.

Les prix des matériels proposés par le fournisseur devront être exprimés en Euros.

3 - LIMITES DE PRESTATIONS

L'attributaire du présent lot devra vérifier les attentes existantes.

GROS OEUVRE : Les percements planchers, dalles, et mur béton. Le génie civil nécessaires aux diverses installations. Le calfeutrement des trémies en gaines techniques.

ETANCHEITE : L'étanchéité de toutes les liaisons seront assurées par un joint de silicone de qualité alimentaire.

SECOND OEUVRE : L'alimentation électrique et plomberie au droit des appareils.

La fourniture et la pose de tous les appareils neufs prévus dans les présentes CTP.

La peinture des tuyauteries aux peintures conventionnelles.

Les essais et mise en service des équipements.

L'information du personnel de cuisine à l'utilisation des équipements.

4 - NORMES - REGLEMENTS

D'une façon générale, la prestation est à exécuter conformément à l'ensemble des normes en vigueur au moment de l'intervention. La prise en compte de ces normes est réputée incluse dans les prix du marché.

Les fournitures devront respecter la nature du marché, les normes en vigueur et les niveaux d'exigences du cahier des charges techniques.

Le titulaire du marché s'engage à fournir le ou les certificats indiquant la conformité aux normes en vigueur des équipements. Le titulaire du marché s'engage à fournir à la livraison et pour les éléments du marché, toute la documentation technique, d'utilisation et d'entretien, rédigée en langue française, et sans supplément de prix.

Les normes générales :

* Les documents techniques unifiés (DTU) en vigueur,

* Les normes UTE en vigueur,

* Les normes françaises y compris les fiches d'interprétation, guides pratiques et recommandations provisoires, les réglementations en vigueur concernant la législation du travail, notamment celles fixant les prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure,

*Du règlement sécurité incendie dans les ERP, notamment l'arrêté du 10 octobre 2005 relatif aux grandes cuisines.

Le titulaire ne peut se prévaloir, dans l'exercice de sa mission, d'une quelconque ignorance des textes énumérés ci-dessus, des lois, arrêtés, règlements, circulaires, de tous les textes administratifs nationaux ou locaux et d'une manière générale, de tout texte et de toute la réglementation intéressant son activité pour l'exécution du présent marché.

Références normatives relatives aux équipements de cuisine

AC D40-005 Matériel de restauration collective - Matériels neutres de travail, manutention, stockage, préparation et service pour la restauration collective - Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation.

NF EN 50-106 Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN 60335-1 et de l'EN 60937.

NF EN 292-1 Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception - Partie 1 : terminologie de base, méthodologie.

NF EN 292-2 Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception - Partie 2 : terminologie de base, méthodologie.

NF EN 563 Sécurité des machines - Températures des surfaces tangibles - Données ergonomiques pour la fixation des températures limites de surfaces chaudes.

NF EN 1672-2 Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales -Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène.

NF EN 60204-1 Sécurité des machines - Equipement des machines -Première partie : Règles générales.

NF EN 60529 Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP).

DIN EN 50102 Septembre 1997 -Degrés de protection procurés par les enveloppes de matériels électriques contre les impacts mécaniques externes (code IK).

NF EN 60335-1 Sécurité des appareils électrodomestiques. Partie : Prescriptions générales et analogues. Première partie : Prescriptions générales.

NF EN 60335-2-14 Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : règles particulières pour les machines de cuisine.

NF EN 60335-2-64 Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électrique à usage collectif.

NF EN 60704-1 Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues - Première partie : règles générales.

NF X 35-104 Postures et dimensions pour l'homme au travail appareils.

ISO 12100 Notions fondamentales, principes généraux de conception - Partie 2 : principes techniques.

NF EN 614 Principes ergonomiques de conception - Partie 1 : terminologie et principes généraux.

X351103 Ergonomie - Principes d'ergonomie visuelle applicables à l'éclairage des lieux de travail.

NF X35-115 Norme Ergonomie - Processus de conception centré sur l'opérateur humain.

NF X 35-105 Commandes - Organes de service - Eléments caractéristiques, dimensions, emplacements, efforts.

NF X 35 107 Dimensions des accès aux machines et installations.

NF X 35-109 Ergonomie - Limites acceptables de port manuel de charges par une personne.

XP U 60-010 Matériels agro-alimentaires - Principes de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage des machines et équipements utilisés dans l'artisanat, le commerce alimentaire de détail et la restauration collective.

NF X 60-200 Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel -Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation.

UTE C 15-201 Installations électriques à basse tension - Guide pratique - Installations électriques des grandes cuisines.

NF C79-500 Appareils électriques de grandes cuisines - Règles générales de sécurité (changement de statut de NF C 79-500, août 1978, ENR.) Consultation sauteuse multifonction octobre 2017

Pr EN 1717 Partie 1 : Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour.

NF EN 1672-2/A1 Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène.

NF EN ISO 13857 Sécurité des machines - Distances de sécurité empêchant les membres supérieurs et inférieurs d'atteindre les zones dangereuses.

EN 378-1 Systèmes de réfrigération et pompes à chaleur. Exigences de sécurité et d'environnement - Partie 1 : Exigences de base, définitions, classification et critères de choix.

EN 378-2 Systèmes de réfrigération et pompes à chaleur - Exigences de sécurité et d'environnement - Partie 2 : Conception, construction, essais, marquage et documentation

EN 378-3 Systèmes de réfrigération et pompes à chaleur - Exigences de sécurité et d'environnement - Partie 3 : Installation sur site et protection du personnel.

EN 378-4 Systèmes de réfrigération et pompes à chaleur - Exigences de sécurité et d'environnement - Partie 4 : Fonctionnement, maintenance, réparation et récupération.

5 - ESSAIS - PROTECTION- RECEPTION

L'entrepreneur évacuera tous les déchets de déconditionnement liés aux approvisionnements et aux travaux de raccordements.

Il procèdera à un nettoyage fin des équipements installés.

L'entrepreneur est tenu de présenter un rapport de vérification des installations électriques.

Les installations de sécurité sont à la charge du soumissionnaire. Les procès-verbaux d'essais et de références seront fournis lors de la réception.

L'entrepreneur doit procéder aux essais sous sa seule responsabilité et doit dans tous les cas la fourniture de tout le matériel nécessaire aux essais (anémomètre, thermomètre, manomètre, sonomètres, appareils enregistreurs ...)

La réception sera prononcée contradictoirement en présence de l'utilisateur et de l'entrepreneur

6 - GARANTIE - SAV

La durée et les modalités de mise en œuvre de la garantie de chacun des équipements sont précisées dans l'offre du titulaire.

Le point de départ du délai de garantie est la date de notification de la décision d'admission des équipements.

Au titre de cette garantie, le titulaire s'oblige à remettre en état ou à remplacer à ses frais la partie de la prestation qui serait reconnue défectueuse, exception faite du cas où la défectuosité serait imputable à l'utilisateur.

Cette garantie couvre également les frais de déplacement de personnel, de conditionnement, d'emballage et de transport de matériel nécessités par la remise en état ou le remplacement, qu'il soit procédé à ces opérations au lieu d'utilisation de la prestation ou que le titulaire ait obtenu que la fourniture soit renvoyée à cette fin dans ses locaux (sans frais).

Le délai dont dispose le titulaire pour effectuer une mise au point ou une réparation qui lui est demandée est fixé par décision du pouvoir adjudicateur après consultation du titulaire.

Pendant le délai de garantie, le titulaire doit exécuter les réparations qui lui sont prescrites par le pouvoir adjudicateur et uniquement en cas de réparations couvertes par la mise en jeu de la garantie.

Si, à l'expiration du délai de garantie, le titulaire n'a pas procédé aux remises en état prescrites, le délai de garantie est prolongé jusqu'à l'exécution complète des remises en état.

Garantie des vices cachés :

Le Titulaire garantit les équipements contre tout vice caché au sens donné par la loi française à cette garantie.

SAV :

L'offre précise les modalités de SAV et celle de disponibilité des pièces de remplacement liées aux prestations.

Délai d'intervention en cas de panne : Le titulaire du marché s'engage pendant toute la durée de la garantie, en cas de dysfonctionnement, à intervenir pour diagnostiquer la panne et à planifier les réparations éventuelles. Le délai maximum d'intervention sera précisé dans l'offre.

A l'issue de son intervention, le titulaire indique le délai nécessaire à la réparation du matériel et remet un bon d'intervention (précisant ce délai) au responsable de l'établissement.

PARTIE 2 : CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Les équipements neufs à installer devront répondre aux caractéristiques minimales suivantes :

➤ **Elément n°1 : Table de tri**

- Structure acier 18/10 équipée de rampe à plateaux
- 3 trous vides déchet + collerette en polyuréthane alimentaire
- Structure mobile équipé de roues en chape inox dont deux avec freins
- Equipé de support poubelle rendant la manutention facile
- Habillage inox et/ ou panneau coloré
- Quantité : 1
- Positionnement de la table en zone réfectoire

➤ **Elément n°2 : Table de chargement à rouleau**

- Structure acier 18/10
- Table équipée de bacs et de tamis
- Table équipée de douchette
- Equipée de rack à rouleau PVC avec acier inoxydables

➤ **Élément n°3 : Lave vaisselle**

- Carrosserie et structure entièrement en acier inoxydable 18/10.
- Composition du tunnel :
 - ✓ Double pré-lavage
 - ✓ Lavage
 - ✓ Rinçage
(Bras démontable pour entretien)
 - ✓ Tunnel de séchage 9 kW
 - ✓ Cuves de lavage embouties avec bords arrondis
- Composition du panneau de commande
 - ✓ Visualisation digital des températures des différentes cuves
 - ✓ Série d'alarme et fonctions à visualiser sur écran :
 - Alarme porte ouverte ou absence de trop plein
 - Alarme fin de course
 - Alarme manque d'eau (remplissage d'eau)
 - Alarme relais thermique...
- L'entretien est frontal
- Chargement cuve automatique
- Nombre de panier/heure : 140 minimums
- Pompe de lavage en acier INOX, inclinée auto-vidangeable
- Porte contrebalancée

➤ **Élément n°4 : Table de déchargement à rouleau**

- Structure acier 18/10
- Equipée de rack à rouleau PVC avec acier inoxydable
- Élément en courbe