**LYCEE PROFESSIONNEL GABRIEL VOISIN**

**Chemin des champs de la loge**

**BP 40002**

**10901 TROYES cedex 9**

**ACHAT D’UNE LAVEUSE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**SOMMAIRE**

Chapitre 1.Généralités........................................................................................................................ 3

Chapitre 2. Données de cadrage .................................................................................................... 4

2.1. Lieu de réalisation ...................................................................................................................... 4

2.2. Mode d’organisation .................................................................................................................. 4

2.3. Réglementation applicable à l’établissement .........................................................................4

Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot. ........................................................ 4

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché ............................................................... 4

3.2. Approvisionnement du chantier ................................................................................................5

3.3. Planning des travaux ..................................................................................................................5

3.4. Les équipements ........................................................................................................................ 5

3.5. Formation du personnel ............................................................................................................. 5

3.6. Nettoyage du chantier ................................................................................................................ 6

Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements ...................................................... 6

4.1. Equipements ............................................................................................................................... 6

4.2. Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils ........................................... 6

4.3. Mode d’exécution des travaux. ................................................................................................. 7

4.4. Matériels existants ...................................................................................................................... 7

4.5. Garantie ....................................................................................................................................... 7

4.6. Hygiène ........................................................................................................................................ 7

4.7. Signalétique ................................................................................................................................. 8

Chapitre 5. Caractéristiques générales - Equipements ................................................................ 8

Chapitre 6. Caractéristiques particulières - Equipements ............................................................. 8

6.1. Table de dépose et de tri des plateaux avec rampe………………………………………….8

6.2. Table inox à rouleaux à avancement automatique (transrouleur)………………………..…8

6.3. Chargeur d’angle droit mécanisé.............................................................................................. 9

6.4. Zone de récupération extérieure des déchets avant lavage (en remplacement d’une douchette)…………………………………………………………………………………………...…9

6.5. Machine à laver à avancement automatique des casiers - Capacité:150 casiers / heure

- Prélavage - lavage -double rinçage - Isolation phonique et thermique - Tunnel de séchage 9

6.6. Table inox à rouleaux à avancement automatique sortie machine à laver avec butée de fin de course .................................................................................................................................... 9

Certificat de visite…………………………………………………………………………….………10

**Chapitre 1. Généralités**

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objectif de définir la nature, la qualité et les conditions de mise en oeuvre des prestations à fournir au titre du remplacement de la laveuse du lycée professionnel Gabriel VOISIN à Troyes (010).

Ce présent document renseigne l’opérateur économique sur l’ampleur des travaux à effectuer et sur la nature et la qualité des matériaux à employer. Cette description n’a pas un caractère exhaustif ; aussi, il s’ensuit que **l’opérateur économique devra exécuter, comme étant intégré dans son** **offre de prix, sans exception ni réserve, tous les travaux de sa profession nécessaires et indispensables pour le complet et parfait achèvement de l’ouvrage.**

Afin d'éviter les omissions et de bien situer son intervention dans le cadre de l'opération, l'entreprise est tenue de consulter l'ensemble du dossier.

**L’entreprise doit tous les travaux nécessaires au complet et parfait achèvement de son installation. Toutes sujétions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement, de sécurité et d’entretien.**

L’entrepreneur doit des installations complétement terminées et ceci dans les moindres détails.

En l’occurrence, l’adjudicataire ne pourra jamais arguer que des erreurs ou omissions aux plans et devis puissent le dispenser d’exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l’objet d’une demande de supplément de prix. Toute prestation décrite dans le présent CCTP, est à considérer comme un minimum et donnée à titre indicatif.

L’entreprise sera réputée s’être rendue sur place, connaitre les lieux et avoir pris connaissance des diverses contraintes inhérentes au bon déroulement de son installation.

L’entreprise dispose des éléments suivants pour établir son offre :

* Cahier des clauses techniques particulières - Objet du présent document.
* Règlement de consultation

L’adjudicataire devra, dans l’exécution des prestations qui lui incombent, 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 :

* Des arrêtés, circulaires et décrets en vigueur,
* Des normes françaises homologuées ou non,
* Des documents techniques unifiés,
* Des directives européennes

- Des règles de l’art et des préconisations des différents acteurs publics ou privés

Toute offre d’entreprise vaut acceptation des contraintes de planification imposées et engagement du maintien d’un effectif de main d’oeuvre suffisant pour y parvenir.

**Chapitre 2. Données de cadrage**

**2.1. Lieu de réalisation**

**Lycée professionnel GABRIEL VOISIN**

Chemin des champs de la loge

BP 40002

10901 TROYES cedex 9

**2.2. Mode d’organisation**

- 400 repas / service du midi

- 200 repas/ service du soir

**2.3. Réglementation applicable à l’établissement**

-Arrêté du 21 décembre 2009 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, reprenant l’arrêté du 29 Septembre 1997.

-Règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point).

-Code du travail

-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.

-Règlement CE n°852/2004 du 29 Avril 2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires dans les établissements de restauration collectives à caractère social

-Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d’hygiène applicables aux denrées alimentaires 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 destinées 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 animale.

-Norme NF Hygiène pour les équipements

**Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot.**

**3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché**

- La fourniture et la mise en place des équipements neufs décrits au présent CCTP,

- La dépose des équipements non réutilisés,

- Les essais de bon fonctionnement des installations.

**Les prestations à charge de l’opérateur économique comprendront en outre :**

* **La dépose, l’évacuation et le traitement spécifique des équipements non récupérés.**
* **L’acheminement des équipements selon les moyens dont dispose l’établissement,**
* **L’installation, le raccordement et la mise en service des équipements neufs décrits au présent CCTP.**
* La réalisation de l’ensemble des percements nécessaires à sa prestation.
* La fourniture et la mise en oeuvre de tous les matériaux et matériels nécessaires à la réalisation de l’installation.
* L’amenée et le repliement de tout appareil nécessaire à la réalisation des travaux.
* La main d’oeuvre et les appareils nécessaires aux essais.
* **L’ensemble des travaux de plomberie nécessaire pour la mise en oeuvre des équipements à partir de l’existant,**
* **L’ensemble des travaux d’électricité nécessaire pour la mise en oeuvre des équipements à partir de l’existant,**
* L’enlèvement des emballages et gravois provenant des installations.
* Le nettoyage des parois et sol avant l’installation des appareils,
* Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux.
* La fourniture d’instructions précises sur la conduite et l’entretien des appareils.
* La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur.
* La garantie pièces, main d’oeuvre et déplacement.

- **Le nettoyage général de fin de chantier.**

**3.2. Approvisionnement du chantier**

**L’entreprise doit s’assurer des conditions d’accès et de livraison de son matériel, les coûts de livraison particuliers à cette opération seront réputés intégrés dans l’offre de prix.**

**L’entrepreneur doit prendre en compte les conditions d’accès qui en découlent.**

**3.3. Planning des travaux**

L’exécution des travaux sera prévue pour la semaine du 9 au 13 juillet 2018.

**3.4. Les équipements**

Livraison, mise en place, installation, raccordements, essais et mise en service des matériels neufs.

L’entreprise retenue aura à sa charge la livraison suivant les moyens dont dispose le bâtiment, ils sont de la responsabilité du lauréat, de **vérifier les modalités d’accès au site et aux locaux**.

Le matériel existant non récupéré, sera démonté puis évacué en déchèterie pour traitement spécifique et adapté.

**3.5. Formation du personnel**

L’entreprise retenue doit prévoir l’instruction des utilisateurs en situation d’exploitation.

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

**3.6. Nettoyage du chantier**

L’entrepreneur doit le nettoyage complet en fin de chantier de toutes ses installations, des équipements, ainsi que des locaux avant la désinfection par les utilisateurs. Les ultimes protections (films, adhésifs) seront de même évacuées avant la réception et la mise en service.

**Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements**

**4.1. Equipements**

Il sera fait exclusivement usage de matériel neuf de première qualité, et facilement remplaçable dans des délais les plus courts possibles. Tous les matériels faisant l’objet de normes ou d’agréments devront être conformes à ceux-ci.

Le présent cahier des charges s’évertue à donner une description des performances et des exigences concernant les équipements à mettre en place en indiquant au mieux la qualité de fabrication attendue.

Les équipements utilisés devront être neufs et de premières qualités, conformes aux normes et décrets en vigueur et exemptes de tous vices visibles ou cachés, installés avec tout le soin nécessaire, dans les conditions de sécurité requises, en tenant compte des recommandations des fabricants et selon les règles de l’art.

Le présent CCTP définit pour chacun des équipements, un niveau de qualité, de performance, et une aptitude fonctionnelle précise. L’équipement ou le matériau proposé devra respecter l’esprit général du cahier des charges, et posséder au minimum les niveaux qualitatifs et performants indiqués dans le présent descriptif.

La notion de matériel ou matériau « équivalent » sous-entend également des qualités de fiabilité et de maintenance. A ce titre, l’entreprise fournira impérativement pour chacun des matériaux ou équipements sa marque et son type précis.

En outre, quelques soient les matériels proposés par l’opérateur économique, il ne sera accepté qu’une seule marque de matériel par famille. Ceci d’une part, pour faciliter les opérations ultérieures de maintenance et d’entretien des équipements et d’autre part, par volonté esthétique d’uniformisation des équipements, hors cas spécifique.

Tous les équipements devront être garantis par le fabricant pour l’utilisation et la fonction envisagées.

Jusqu’à la réception de l’installation, l’entreprise adjudicataire demeure seule responsable des matériaux et matériels fournis et de leur conformité avec les prescriptions du marché.

Toute la visserie de fixation des appareils sera obligatoirement en inox et toujours au maximum non apparente.

**4.2. Caractéristiques particulières imposables à tous les appareils**

Pour tous les appareils mis en place dans la laverie, 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.

**4.3. Mode d’exécution des travaux.**

Tous les travaux seront exécutés dans les règles de l’art selon les meilleurs techniques et pratiques en usage. L’installateur devra mettre en oeuvre tous les moyens matériels et le personnel qualifié suffisant pour exécuter ses travaux en fonction de chaque tâche spécifique et pour respecter les délais prévus.

**4.4. Matériels existants**

Dépose soigneuse des matériels de laverie pour évacuation y compris traitement spécifique et adapté en déchèterie.

**4.5. Garantie**

La durée de la garantie est **de 2 ans** pièces et main d’oeuvre à partir de la date de réception des appareils, sauf indication contraire dans les pièces de consultation.

L’entreprise sera tenue d’entretenir son installation en bon état de fonctionnement pendant la période comprise entre l’achèvement des travaux et la fin de l’année de garantie de parfait achèvement.

Pendant ce délai, il devra remplacer à ses frais toutes les pièces qui viendraient à manquer par vice de construction, défaut de matière, vice de montage, usure anormale, sauf le cas d’utilisation défectueuse.

L’entreprise demeurera responsable des accidents qui pourraient résulter de la fabrication de ses équipements et de leur installation ainsi que les dommages et intérêts qui pourraient être réclamés par suite de ces accidents.

S’il survient pendant le délai de garantie une avarie dont la réparation incombe à l’installateur, un procès-verbal détaillé sera dressé et lui sera notifié. S’il négligeait de faire cette réparation dans le délai fixé par le Maître d’oeuvre, l’avarie sera réparée d’office à ses frais. Si l’avarie est réparée par l’installateur, le délai de garantie sera prolongé pour les organes importants réparés ou ceux qui en dépendent sans pouvoir dépasser six mois.

**La période de garantie porte sur 2 ans** à compter de la date de réception (garantie pièces, main d’œuvre et déplacement) sur tous les équipements.

 Durant la période de garantie, l’entreprise est tenue de remédier à tous désordres nouveaux, y compris minimes, et doit procéder à ses frais au remplacement ou à la répartition de tout élément défectueux de l’installation.

Cette garantie ne couvre pas : les réparations qui seront les conséquences d’un abus d’usage et les dommages causés par un tiers.

**4.6. Hygiène**

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 graisse.
* Les bords seront correctement ébavurés et non coupants. Les équipements ne devront en aucun cas représenter un quelconque danger de blessure lors de leurs utilisations ou lors des opérations de nettoyage.
* L’ensemble des roulettes, joints, bandeaux de protection seront en caoutchouc non marquant, les câbles ne devront pas être apparents, les soudures seront toutes poncées, etc…
* Soudure : tous les cordons de soudure seront meulés et brossés soigneusement de façon à ce qu’il n’apparaisse aucune discontinuité.
* Agrée NF Alimentaire, LERPAC, CNERPAC, etc…

Lors des opérations de nettoyage, nous rappelons que l’emploi de produit à base de chlore ou d’acide est interdit en zone laverie et à proximité des équipements inox.

**4.7. Signalétique**

Sur chaque appareil, une plaque signalétique devra être apposée de façon indestructible, elle devra faire apparaitre, en plus des critères techniques habituels, les mentions suivantes :

* La marque
* Le modèle – La référence
* L’agrément aux normes françaises ou européennes,
* La date de fabrication
* La puissance de raccordements
* La nature de l’agent thermique employé.
* Les plaques mises en place devront être imputrescibles, positionnées et fixées de manière à ne pas être un obstacle à l’entretien et au nettoyage de l’équipement.

**REP. DESIGNATION QTE DIMENSI**

**Chapitre 5. Caractéristiques générales – Equipements**

L’ensemble des appareils, définis, comme entièrement inox devra être impérativement **tout en acier inoxydable qualité AISI 304 de type austénitique, comportant 18 % de chrome et 9 % de Nikel minimum.**

Toute la visserie de fixation des appareils sera obligatoirement en inox et toujours au maximum non apparente.

Les appareils répondront aux normes CE, aux recommandations de fabrication recommandée par le CNEVA (LERPAC) et seront NF hygiène alimentaire.

**Chapitre 6. Caractéristiques particulières – Equipements**

**6.1. Table de dépose et de tri des plateaux avec rampe**

**Quantité : 1**

Réalisation en acier inoxydable 18/10 AISI 304.

**6.2. Table inox à rouleaux (transrouleur)**

**Quantité : 1**

Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304.

Rouleaux PVC démontables sans outils pour lavage en machine – Dimension des rouleaux définis selon dimensions des casiers

**6.3. Chargeur d’angle droit mécanisé à 2 entrées**

**Quantité : 1**

**6.4. Zone de récupération extérieure des déchets avant lavage (en remplacement d’une douchette)**

**Quantité : 1**

**6.5. Machine à laver à avancement automatique des casiers - Capacité: 150**

**casiers/heure - Prélavage - lavage - double rinçage - Isolation phonique et thermique - Tunnel de séchage**

**Quantité : 1**

Machine à laver à avancement automatique des casiers.

Capacité minimum: 150 casiers / heure.

**Caractéristiques générales:**

Isolation thermique et phonique totale, 70 dB(A) Maxi.

Bâti et construction en acier inoxydable 18/10, y compris l'habillage arrière de la machine.

Rampes et gicleurs de lavage et de rinçage tout inox, sans joint, sans visserie et démontables sans outil.

Armoire électrique indépendante en façade

Tableau de commande, placé à hauteur des yeux,

Traçabilité des consommations,

Enregistrement des évènements d’utilisation,

Coup de poing d’arrêt d'urgence en façade,

Système de mise en veille avec économiseur d’énergie,

**6.6. Table inox à rouleaux sortie machine à laver avec butée de fin de course**

**Quantité : 1**

Entièrement réalisée en acier inoxydable

Rouleaux PVC démontables sans outils pour lavage en machine– Dimension des rouleaux définis selon dimensions des casiers

Jonction d’accrochage à prévoir entre tous ces équipements

**Acceptation du présent CCTP**

**« Lu et approuvé »**

**Le,**

**A,**

**Le candidat (signature et tampon)**

**CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE**

**Lycée Professionnel Gabriel VOISIN**

**Chemin des champs de la loge**

**BP 40002**

**10901 Troyes cedex 9**

**ACHAT D’UNE LAVEUSE**

*L’entrepreneur devra se rendre compte sur place de l’état des lieux et devra prendre en compte lors de la rédaction de son offre l’ensemble des sujétions d’exécution qui en découlent.*

ENTREPRISE

DATE

Signature Etablissement Cachet et signature Entreprise