La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

1, esplanade François Mitterrand – CS 20033
69269 LYON CEDEX 02

Maître d'ouvrage

Lycées Agricoles du Bourbonnais

LYCEE AGRICOLE DU BOURBONNAIS

NEUVY CS 41721
03000 MOULINS

Ingénierie Restauration

ACi
ALAIN CLÉMENT INGENIERIE

199, Avenue Francis Pressensé
69200 VENISSIEUX

Fourniture d'équipements de distribution

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Lot Equipements Distribution

Mai 2018 – Indice 1

SOMMAIRE

Chapitre 1. Généralités 4
1.1. Qualification de l'entreprise 5
1.2. Mémoire technique 5
Chapitre 2. Données de cadrage 6
2.1. Lieu de réalisation 6
2.2. Description des installations 6
2.3. Réglementation applicable à l'établissement 6
Chapitre 3. Travaux et fournitures à charge du présent lot. 7
3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché 7
3.2. Documents à fournir. 8
3.3. Approvisionnement du chantier 8
3.4. Planning des travaux 8
3.5. Les équipements 8
3.6. Formation du personnel 8
3.7. Nettoyage du chantier 9
3.8. Risques de Chantier 9
3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité 9
Chapitre 4. Prescriptions techniques liées aux équipements 10
4.1. Equipements 10
4.2. Caractéristiques particulières imposables a tous les appareils 11
4.3. Mode d'exécution des travaux. 11
4.4. Matériels existants 11
4.5. Garantie 11
4.6. Hygiène 12
4.7. Signalétique 12
Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements 13
5.1. Raccordement 13
5.1.1. Relatives à l'électricité 13
5.1.2. Dispositions particulières. 13
5.2. Accès aux matériels 14
5.3. Résistance à la corrosion 14

5.4. Equipement électrique. 14
5.5. Dossier D.O.E. 14
Chapitre 6. Essais, contrôle & réception des ouvrages 16
6.1. Autocontrôles 16
6.2. Généralités 16
6.3. Réception 17
Chapitre 7. Liste des Equipements 18
Chapitre 8. Caractéristiques particuliers - Equipements 19
8.1. Vitrines réfrigérées à poser sur meuble existant 19
8.2. Salad'bar froid adossé - Capacité 5 bacs GN1/1 - Crosses d'extrémités - Froid statique 90mm - Pare-haleine galbé - Bac d'évaporation - Elément neutre pour assiettes / ravier 19
8.3. Armoire froide mobile de maintien en température - Dotation région AURA 20
8.4. Salad'bar chaud vitrocéramique adossé - Capacité 5 bacs GN1/1 - Crosses d'extrémités - Pare-haleine galbé 20
8.5. Armoire chaude mobile de maintien en température - Dotation région AURA 21
8.6. Meuble condiments 21
8.7. Porcelaine culinaire 22
8.8. Perche inox d'alimentation 22
8.9. Alimentation électrique pour salad'bar froid 22
8.10. Alimentation électrique pour armoire froide mobile 22
8.11. Alimentation électrique pour armoire chaude mobile 22
8.12. Alimentation électrique salad'bar chaud 23
8.13. Alimentation électrique meuble condiments 23
8.14. Nettoyage de fin de chantier 23

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 œuvre des prestations à fournir au titre du **lot Equipements Distribution** dans le cadre de l'opération **fourniture d'équipements de distribution au sein du Lycée Agricole du Bourbonnais (42).**

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.**

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 du présent lot 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.

L'entreprise aura à sa charge les vérifications des calculs et dimensionnement décrits. Toute prestation décrite dans le présent CCTP, est à considérer comme un minimum et donnée à titre indicatif. L'entreprise fera part au Bureau d'études de tout problème éventuel pour la réalisation de sa réponse.

La mission confiée au **bureau d'études ACi** est une mission de base au sens de la Loi MOP 93. Le dossier d'exécution est à la charge de l'entreprise adjudicataire. Ce dernier comprendra : les études de dimensionnement ainsi que les plans d'exécution & de chantier.

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.

<u>L'entreprise dispose des éléments suivants pour établir son offre :</u>

- Cahier des clauses techniques particulières - Objet du présent document.
- DPGF,
- Tableau des Marques et Types,
- **Plan au 50ème – Format A3 :**
  - Plan Equipement

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 [Direction
- Départemental de la Protection des Populations, etc….

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

Les travaux étant réalisés pendant la période estivale, le mois d'Août n'est pas chômé.

1.1. Qualification de l'entreprise

Les qualifications professionnelles, préconisées ci-dessous, pour la réalisation des travaux du présent lot sont un gage d'une certaine capacité technique d'un entrepreneur à réaliser une prestation avec un niveau de technicité défini :

- Qualifications QUALICUISINES.

Cela reste une préconisation en l'absence de qualification, l'entreprise fournira des références adéquates avec la présente mission.

1.2. Mémoire technique

L'entreprise devra joindre lors de la remise de son offre un mémoire technique relié permettant d'appréhender ses capacités, sa méthodologie et la valeur technique de son offre.

Le mémoire technique comprendra, à titre indicatif et cela à minima :

- Les moyens humains affectés à la prestation ou aux travaux,
  - Organigramme de l'équipe, curriculum vitae (CV)
  - Nombre de personnes et fonctions, rôle au sein du présent projet.
- Les moyens matériels affectés à la prestation ou aux travaux
- Les contraintes pour l'exécution des prestations ou travaux,
- Les dispositions prises par l'entreprise pour respecter les exigences du DCE,
- La méthodologie de mise en œuvre et la gestion des déchets de chantiers,
- Les dispositions prises par l'entreprise pour lutter contre les accidents du travail,
- Les dispositions prises par l'entreprise contre les nuisances vis-à-vis des bruits et poussières,
- La gestion de la maintenance ou du service après-vente,
- **Le planning prévisionnel d'exécution de ses travaux,**
- **Un descriptif détaillé et précis des différentes tâches à réaliser par l'entrepreneur en lien avec le planning,**
- **Les avantages et les atouts de l'offre**, par rapport aux demandes de base du CCTP.

Chapitre 2. Données de cadrage

2.1. Lieu de réalisation

Lycée Agricole du Bourbonnais
NEUVY CS 41721
03000 MOULINS

2.2. Description des installations

Le plan d'aménagement proposé correspond à la solution retenue. L'entrepreneur n'a pas à apporter de modification.
Les dimensions indiquées ci-après permettent le respect du plan d'implantation; les entrepreneurs retenus devront prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions vérifiées sur place.
Les fiches techniques détaillées ainsi que tous les documents techniques concernant les matériels seront fournis avec l'offre de l'entrepreneur.
L'énergie utilisable est en TRI+T+N.

Rappel important
Dans le cas où des prestations complémentaires seraient nécessaires, les entreprises devront les prévoir dans leur offre. Aussi il est impératif que l'adjudicataire réceptionne ses supports, et suive son chantier.

2.3. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant à la fourniture d'équipements de distribution au sein du Lycée Agricole du Bourbonnais (03) est de satisfaire aux textes et normes suivantes :

- A l'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.
- Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point).
- Au 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 sociale
- 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 y compris traitement spécifique et adapté,
- Les essais de bon fonctionnement des installations.

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

- Les plans de réservations et des attentes.
- **La dépose, l'évacuation et le traitement spécifique des équipements non récupérés y compris le recyclage des fluides.**
- **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.
- Le rebouchage et le calfeutrement au degré coupe-feu requis dans toutes les parois de toute nature de toutes les réservations réalisées.
- La fourniture et la mise en œuvre 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'œuvre et les appareils nécessaires aux essais.
- **La mise en œuvre des alimentations électrique,**
- L'enlèvement quotidien 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'œuvre et déplacement.
- **La présence à l'ensemble des réunions de chantier,**
- **Le nettoyage général de fin de chantier,**
- **La réalisation et la fourniture des DOE en exemplaires suffisant.**
- Assistance technique et la garantie des fabricants pour l'installation et la mise en service des équipements,
- Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements du présent lot, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : faux plafond, luminaires, etc…) la manutention nécessaire est réputée inclue au présent lot.

Au cours de la **période de préparation**, l'adjudicataire (l'installateur) du lot devra :

- Fournir au Maître d'œuvre les plans des ouvrages, établis en relation avec le constructeur, 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 de l'entreprise intéressée. Les plans de recollement des fluides seront transmis au Maître d'œuvre pour validation.
- Au fur et à mesure de l'avancement des travaux, l'entreprise est tenue de surveiller et de vérifier toutes les réservations existantes ayant une incidence sur son installation (gros œuvre, Faux-plafond, etc…)
- **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 le chantier, le titulaire du lot ne pourra prévaloir d'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui incombant, ou pour ne pas fournir des renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires aux autres corps de métier pour la poursuite de leurs travaux ou autres informations.
- Le titulaire du lot devra assister personnellement aux différentes réunions et visites de chantier et y consacrer tout le temps nécessaire. En cas d'empêchement, il devra se faire remplacer

par un collaborateur qualifié au courant du chantier et ayant pouvoir de signature pour engager son entreprise. Les absences à ces réunions seront sanctionnées.

- Il est rappelé que l'entrepreneur devra assurer lui-même la protection de son matériel et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols pendant la durée des travaux, c'est-à-dire jusqu'à la date de réception de ces derniers.
- Une attention particulière est demandée à l'entreprise concernant le respect de la protection des ouvrages des autres corps d'état. Toute dégradation des ouvrages sera reprise ou refaite pour le compte de l'entreprise fautive. Toutes les dispositions seront prises pour avoir une protection mécanique adaptée des ouvrages.

3.2. Documents à fournir.

Avant toutes actions :

- Le PPSPS propre du présent lot,
- Tous certificats d'agrément,
- Les assurances en cours.

Avant de passer commande pour un matériel ou d'exécuter quelques travaux que ce soit, le titulaire devra fournir au Maître d'Œuvre les documents énumérés ci-après, et avoir obtenu son accord:

- A la notification de son marche, le lauréat doit fournir : Les fiches techniques des équipements de son lot, avec nomenclature et références du matériel proposé ainsi que ses agréments et ses documentations techniques.
- Le Plan de chantier d'implantation des équipements avec encombrement des appareils.
- Les Plans de chantier avec besoin en réservations,
- L'ensemble des documents seront fournis en numérique au format : DWG ou compatible DXF pour les pièces graphique et/ou PDF et Formats Bureautiques pour toutes autres pièces.

Toutefois, il est rappelé que seules les diffusions papiers feront foi, diffusion à l'ensemble des lots et prestations de l'opération.

3.3. 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.

L'entreprise doit être assurée de la possibilité et de la certitude de pouvoir approvisionner régulièrement son chantier.
Aucune créance de livraison de fournisseurs ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.

3.4. Planning des travaux

Le démarrage des travaux sera signifié aux entreprises par ordres de services établis sur décision du Maître d'ouvrage ou du Maître d'œuvre.
L'entreprise fournira dès le début du chantier un planning détaillé des différentes tâches faisant apparaitre la durée totale de son intervention, la durée par phase de travaux, le nombre de personnel par phase présent simultanément sur le chantier et sa **méthodologie d'intervention.**

3.5. 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**.

L'entrepreneur doit le traitement des fluides frigorigènes.

3.6. 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.
Après essais, si les installations ne répondaient pas aux conditions définies et imposées dans le présent document, le Maître d'Œuvre se réserve 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.

3.7. Nettoyage du chantier

L'entreprise titulaire du **présent lot** devra pour ce qui le concerne impérativement évacuer tous les emballages, caisses, palettes, etc… ayant servi aux approvisionnements au fur et à mesure, de manière à ne créer aucune gêne à la bonne exécution du chantier en phase terminale notamment.

L'entreprise doit la propreté de son chantier et de ces installations. La gestion, l'évacuation et l'élimination sélective ou le retraitement de ses déchets conformément à la loi en vigueur ou la réglementation du présent 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.

Pour rappel lors du nettoyage général de fin de chantier, l'utilisation de produit à base de chlore et d'acide sont à proscrire.

3.8. Risques de Chantier

L'attention des installateurs est attirée sur le fait que, leur intervention se situant à la fin des travaux, ils devront prendre toutes précautions afin d'éviter toutes détériorations des ouvrages en finition : cadres de portes, carrelage de sol, revêtement muraux, faux-plafond, etc…

Dans le cas d'une dégradation, les réparations éventuelles seront à la charge et frais de l'entreprise fautive.

3.9. Services concessionnaires-services publics et de sécurité

Chaque entrepreneur aura à charge d'obtenir tous les renseignements utiles pour l'exécution de ses travaux, de se soumettre à toute vérification et visite des agents de services du lieu de réalisation, et fournir tous documents et pièces justificatives qui lui seraient demandés.

En particulier, l'entrepreneur devra

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

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 le plus court possible. 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.
Ces références ne devront pas être accompagnées de qualificatifs **tel que, ou similaire**.

D'une façon générale, toutes les marques et références citées dans le présent descriptif, le sont à titre indicatif de niveau de prestation.

Les dimensions des appareils mentionnées dans le CCTP, doivent être respectées sinon s'en rapprocher étroitement, en fonction des dimensions des fabricants, sans jamais remettre en cause les capacités et rendements demandés.

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.
Pour cela, l'entreprise devra impérativement compléter les fiches de renseignements annexées au présent document lors de la remise de son offre et joindre impérativement tout document technique justifiant ses choix et en outre d'apprécier les caractéristiques complètes des équipements proposés, **faute de quoi l'analyse de l'offre ne pourra être faite.**

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 envisagée. Dans le cas où aucun label n'est défini, il sera exigé des fiches techniques et rapports des laboratoires agréés. L'emploi de matériaux ou procédés nouveaux sera subordonné à l'avis technique d'un organisme officiel et d'un bureau de contrôle.

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

L'inox ferrique bi-stabilisé de qualité F 18 TNb (AISI 441) ne pourra être utilisé que pour les équipements n'ayant aucun contact direct avec les aliments.

Toute la visserie de fixation des appareils sera obligatoirement en inox et toujours au maximum non apparente.
La robinetterie posée sera de première qualité, titulaire de la marque NF ROBINETTERIE et munie de clapet anti-retour NF/DIN et de filtre. Les têtes seront à clapet à mécanisme hors d'eau, à plein débit en ¼ de tour et la butée antifriction. Les becs seront munis de brise-jet.

Fournir l'ensemble des échantillons permettant de juger la qualité de fabrication ou d'un produit spécifique.

4.2. Caractéristiques particulières imposables a 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, l'usage de l'amiante est interdit.

Important
Des couvres joints des bandeaux d'habillage devront être fournis et installés par l'entreprise retenue dans tous les cas où le montage nécessite cette intervention, pour assurer le respect de l'hygiène et l'esthétique.

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 œuvre 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.
L'entreprise devra se rendre à l'ensemble des réunions de chantiers organisées, par la maîtrise d'œuvre et le coordinateur.
L'entrepreneur devra surveiller les travaux de façon suivie et maintenir sur le chantier un responsable habilité à recevoir tous les ordres ou instructions provenant du maître d'œuvre. Il devra assurer, pendant toute la durée des travaux, une coordination constante dans les études et l'exécution des travaux.

Au moment opportun de la phase chantier et/ou sur demande du BET, l'entreprise titulaire du présent lot réalisera la vérification des réservations nécessaires à la mise en œuvre de ses ouvrages. L'entreprise aura alors un délai de huit jours pour effectuer un rapport détaillé à la maîtrise d'œuvre, qui considérera sans observations notoires, que ces réservations sont validées.
L'installateur restera en liaison constante avec le maitre d'œuvre et établira tous les détails d'exécution complémentaires pouvant s'avérer nécessaires. Ces plans seront soumis à l'approbation préalable du maître d'œuvre avant exécution.

4.4. Matériels existants

Dépose soigneuse des équipements 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'œuvre 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'œuvre, 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.

En complément de cette garantie de base, l'adjudicataire s'engage dans son offre à une disponibilité des pièces de dépannage des appareils sous les 48 heures.

La période de garantie porte sur 2 ans à compter de la date de réception [garantie pièces, main d'œuvre et déplacements] sur tous les équipements [contre tous vices de fabrication].
Durant la période de garantie, l'entreprise est tenue de remédier à tous désordres nouveaux, y compris minimes, et doit procéder à ses frais [pièces, main d'œuvre et déplacements] 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 toxique.
- Les têtes de vis seront parfaitement arasées pour éviter l'accumulation de graisse.
- Les bords seront correctement ébavurés et non coupant. 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, bandeau de protection seront en caoutchouc non marquant 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.

Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements

5.1. Raccordement

Les raccordements devront être soignés [eau, électricité, vidange, etc…]. Ils ne devront pas permettre l'accumulation de détritus divers [graisse, poussières, liquides, aliments, etc…] et en aucun cas empêcher le nettoyage. Dans le cas où les arrivées de fluides sont difficilement accessibles, trop nombreuses, ou trop près des cloisons, il s'avérera nécessaire de prévoir des habillages en acier inoxydable facilement démontable.
L'arrière des appareils sera également soigné avec habillage en acier inoxydable. Toutes sujétions permettant un nettoyage aisé seront à la charge du présent lot.

Textes particuliers de fabrication du matériel.
Il s'assurera que les règles de construction du matériel soient conformes :

- Aux recommandations du CNEVA (LERPAC) et conforme 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, 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'origines 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.

5.1.1. Relatives à l'électricité

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

L'ensemble des travaux d'électricité est à la charge de l'entreprise, réalisation selon les DTU et les règles de l'art.
L'entreprise doit la modification des alimentations existantes pour permettre le raccordement des équipements.

Nota : les prises de courant sont interdites de 0 à 1,20 m de hauteur au-dessus du sol fini.

Chaque appareil 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 sont du type étanche.

5.1.2. Dispositions particulières.

Accessibilité
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 appareils et fixation
Les appareils 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 appareils devront être maintenus de manière à ce que les connections des canalisations des appareils, ne soient soumises à aucun effort de traction ou de torsion, malgré les contraintes résultant de l'usage normal des appareils.

Protection des canalisations à leur entrée 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 du présent lot veillera à demander les protections mécaniques nécessaires.

Appareils de coupure et de commande
Chaque appareil comprendra son dispositif de coupure et de commande.

Appareils de protection
Chaque appareil comportant un moteur sera équipé d'une protection individuelle de moteur, par relais de protection thermique à déclenchement différentiel sur coupure de phase.
Cet appareillage de protection, se trouvera de préférence incorporé aux équipements. Ils pourront se trouver soit au droit du matériel à protéger, soit regroupés dans une armoire étanche à proximité du matériel.

5.2. Accès aux matériels
Tous les matériels nécessitant un entretien seront accessibles et démontables.
L'entrepreneur est tenu de signaler au Maître d'Œuvre, la position et les dimensions des trappes et accès aux matériels qu'il doit installer.

5.3. Résistance à la corrosion
Tous les matériels employés devront être résistants à la corrosion en milieu chaud et humide, ainsi qu'aux produits de nettoyage normalement utilisés en grande cuisine.

5.4. Equipement électrique.
A partir des alimentations existantes (puissance, pilotage et signalisation), tous les travaux sont à la charge de l'entrepreneur. L'entrepreneur doit obligatoirement utilisé des protections techniquement compatibles avec les équipements déjà en place.

Toutes les spécifications imposées par les diverses réglementations françaises, en ce qui concerne les alimentations, les armoires, les protections, les canalisations, sont valables pour les équipements électriques du présent lot.

5.5. Dossier D.O.E.
Obligation est faite à l'entreprise de fournir, à la demande du Maître d'œuvre et/ou du bureau de contrôle, les P.V. et certificats de conformité de tous les matériaux et matériels.
A la demande du Maître d'œuvre, les entreprises devront fournir leurs D.O.E, en 3 exemplaires.
Ils comporteront au minima :

- Les plans comme construits avec nomenclature, références, agent thermique, et puissance de chaque appareil.
- Les dossiers techniques avec sommaire détaillé de l'ensemble des fiches d'entretien et de maintenance du matériel y compris éclatés et coordonnées des fournisseurs.

Chaque dossier DOE sera présenté comme suit ; un dossier papier, dans classeur comprenant :

- Les plans d'implantation et de réservations comme installé avec nomenclature du matériel sous pochette plastique.

- Le sommaire des onglets avec dénomination de chaque appareil 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 matériel.

Une clé USB comportant les mêmes pièces au Format PDF.
Il est rappelé qu'aucun DGD ne sera réglé ci les DOE ne sont pas remis et validés par le Maître d'œuvre.

Chapitre 6. Essais, contrôle & réception des ouvrages

Le contrôle de l'installation et de conformité se divise en 3 phases :

- L'autocontrôle et les essais effectués par l'entreprise,
- Le contrôle de la bonne exécution et d'obtention des résultats contractuels par la maitrise d'œuvre.
- Les vérifications du contrôleur technique ou bureau de contrôle.

6.1. Autocontrôles

Le contrôle interne auquel est assujettie l'entreprise doit être réalisé à différents niveaux :

- Au niveau des fournitures, quel que soit leur degré de finition, l'entrepreneur s'assurera que les produits commandés et livrés sont conformes aux normes et aux spécifications complémentaires éventuelles du Marché.
- Au niveau du stockage de ses équipements,
- Au niveau de la fabrication et de la mise en œuvre, le responsable du chantier de l'entreprise vérifiera que la réalisation est faite conformément aux DTU ou règles de l'art.

Les essais officiels seront à réaliser entre la mise en service des installations et la réception, après une vérification générale de l'entreprise. L'entreprise informera le Maître d'ouvrage, le maître d'œuvre, le bureau de contrôle, des dates de ces essais, afin qu'ils y délèguent éventuellement un représentant. L'installateur doit fournir tous les moyens nécessaires à ses essais : appareils, personnes qualifiées, appareil de mesure [thermomètre, manomètre, sonomètre, hygrométrie, etc].

Tous les appareils seront munis d'un certificat d'étalonnage. Ces appareils serviront à la maîtrise d'œuvre pour effectuer ces propres mesures : ils resteront sous la responsabilité de l'entreprise jusqu'au jour de la réception.

6.2. Généralités

L'ensemble des équipements sera mis en route 2 heures avant la réunion pour que le Maître d'œuvre puisse effectuer l'ensemble des contrôles en présence de l'installateur. Tous les défauts de fonctionnement constatés nécessiteront un nouvel essai.

Il est procédé à la vérification :

- De la mise en œuvre du matériel,
- De la conformité des équipements et installations au regard des prestations décrites au présent CCTP,
- De l'état du matériel.

Liste des vérifications et contrôles à minima et non exhaustifs :

Matériel inox

- Vérification des épaisseurs des inox et principe de fabrication
- Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions
- Vérification de la mise à niveau des tables et de la stabilité.
- Vérification des accessoires
- Vérification des siphons et caniveaux : joints, paniers filtres et caillebotis.
- Essais d'étanchéité des arrivées d'eau et vidange des appareils, vidanges sur caniveaux.

Lignes de distribution

- Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions.
- Vérification de la mise à niveau des meubles et de la stabilité.
- Vérification des accessoires.
- Essai de fonctionnement : mise en route, système de chauffe, sécurité, éclairage, groupes compresseurs, température, flux laminaires, et tout autre organe devant être vérifié.

6.3. Réception

Pour le jour de la réception, l'entreprise devra avoir réalisé les opérations suivantes :

Mise en route et finitions :

- Mise en route de l'ensemble des équipements 2 heures avant la réception.
- Positionnement de l'ensemble des chariots et éléments mobiles dans les locaux appropriés tels que définis sur les plans de consultation.
- Nettoyage définitif et complet de tous les équipements.

Formation du personnel :

En fin de chantier, l'entreprise déléguera sur place un ou des représentant[s] qualifié[s] pour la formation du personnel de laverie et d'entretien et ce pendant une période minimale de 1 jour ouvré.

Principaux thèmes abordés :

- Initiation aux différents processus de fonctionnement des équipements,
- Les méthodes de la mise en service et de la programmation quotidienne des équipements,
- Les méthodes de programmation permanente des appareils,
- Les méthodes d'utilisation pendant le service de chacun des équipements,
- Les méthodes et les règles relatives à détecter le dysfonctionnement de chacun des appareils,
- Les méthodes de remise en fonctionnement des équipements, suite à une coupure d'alimentation ou après un dysfonctionnement mineur, ne demandant pas la nécessité d'un technicien de maintenance.
- Les règles à respecter pour assurer le bon fonctionnement de chacun des appareils,
- Les méthodes optimisant les capacités d'utilisation de chacun des appareils,
- Les méthodes d'utilisation de chacun des appareils dans le respect des règles l'HACCP,
- Les méthodes d'entretien quotidien et / ou périodique à assurer par le personnel d'exploitation et selon le cas.
- La production et l'argumentation d'un calendrier des maintenances à assurer périodiquement, par des techniciens qualifiés, pour assurer le bon fonctionnement de chacun des appareils.

Assistance à l'ouverture de la demi-pension:

Des techniciens de l'entreprise et le responsable de chantier seront présents lors de l'ouverture de pour parer aux éventuelles pannes et peaufiner la formation du personnel dans les conditions réelles d'exploitation.

Lorsque les réglages seront terminés et le personnel parfaitement formé, la demi-pension sera mise en exploitation normale pendant 5 jours ouvrés. A l'expiration de ce délai, s'il n'y a pas de défectuosité, la réception définitive sera effectuée ainsi que la levée des réserves.

Chapitre 7. Liste des Equipements

Rep	Désignation	Quantité	Dimensions
NR	Vitrines réfrigérées à poser sur meuble existant	**2**	
DI1	Salad'bar froid adossé - Capacité 5 bacs GN1/1 - Crosses d'extrémités - Froid statique 90mm - Pare-haleine galbé - Bac d'évaporation - Elément neutre pour assiettes / ravier	**1**	2430x820x900+450
DI2	Armoire froide mobile de maintien en température **Dotation région AURA**	**1**	
DI3	Salad'bar chaud vitrocéramique adossé - Capacité 5 bacs GN1/1 - Crosses d'extrémités - Pare-haleine galbé	**1**	1930x820x900+450
DI4	Armoire chaude mobile de maintien en température **Dotation région AURA**	**1**	
DI5	Meuble condiments	**1**	1800x820x900
NR	Porcelaine culinaire	**20**	
NR	Perche inox d'alimentation	**3**	

Chapitre 8. Caractéristiques particuliers - Equipements

8.1. Vitrines réfrigérées à poser sur meuble existant

Repère : NR

Quantité : 2
L'entrepreneur aura à charge et frais la mise en œuvre de deux vitrines sur les meubles existants.
Vitrine réfrigérée à 3 niveaux de présentation à positionner sur meuble existant.
Capacité : 3 bacs GN 1/1

L'entrepreneur a à charge et frais la mise en œuvre de vitrines réfrigérées, à positionner sur les meubles existants.
L'entrepreneur doit les adaptations nécessaires.
L'entrepreneur doit le remplacement des groupes frigorifiques existants.
Hauteur de la vitrine: 770mm

Vitrine
Acier inox 18/10 AISI 304
Ouvert côté public
3 étagères en verre trempé de 10mm. Deux étagères seront à installer et une étagère à fournir séparément.
2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service.
Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique coté client.
Eclairage complet LED.

Production frigorifique
Fourniture groupes frigorifiques en remplacement des groupes frigorifiques existants.
Prévoir la puissance frigorifique nécessaire pour assurer la production de froid (vitrine + cuve).
Positionnement en lieu et place de l'existant.
R452.

8.2. Salad'bar froid adossé - Capacité 5 bacs GN1/1 - Crosses d'extrémités - Froid statique 90mm - Pare-haleine galbé - Bac d'évaporation - Elément neutre pour assiettes / ravier

Repère : DI1

Quantité : 1
Dimensions : 2430x820x900+450mm
Salad'bar froid statique mobile - Capacité 5 bacs GN1/1
Réalisation sur mesure, espace de 500mm à droite à prévoir pour la mise en œuvre des raviers, ramequins ou assiettes.

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304.
Bord tombé droit 60 mm avec arrondi de R=20 mm côté client.
Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client.

Elément
Acier inox 18/10 AISI 304.
Ensemble mobile sur roulettes inox Ø125mm dont 2 avec freins.

Cuve
Cuve réfrigérée « froid statique » de 90mm de profondeur.
Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique.
Isolation par 40mm d'épaisseur de mousse de polyuréthane sans CFC.
Régulation par téléthermostat à affichage digital et horloge de dégivrage intégrée.
Protection par fusibles.

Façade
Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.
Choix du coloris à charge du maitre d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.
Habillage 4 faces.
Trappe d'accès aux roulettes.

Rampe à plateaux
Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.
Crosses d'extrémités.

Pare haleine
Acier inox 18/10 AISI 304
Pare haleine galbé double face composé d'une poutre de section Ø42mm.
Pare haleine en verre trempé de 6mm à angles arrondis et chanfreinés.
Eclairage LED étanche (1 spot LED par GN).

A prévoir :
- Groupe frigorifique sur coulisse,
- Rehausses pour présentation affleurante,
- Trappe d'accès aux roulettes,
- Prise de courant MONO+T,
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage.

8.3. Armoire froide mobile de maintien en température - Dotation région AURA

Repère : DI2

Quantité : 1
Equipement en dotation Région Auvergne Rhône-Alpes.

8.4. Salad'bar chaud vitrocéramique adossé - Capacité 5 bacs GN1/1 - Crosses d'extrémités - Pare-haleine galbé

Repère : DI3

Quantité : 1
Dimensions : 1930x820x900+450mm
Salad'bar chaud vitrocéramique mobile - Capacité 5 bacs GN1/1

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304.
Bord tombé droit 60 mm avec arrondi de R=20 mm côté client.
Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client.

Elément
Acier inox 18/10 AISI 304.
Ensemble mobile sur roulettes inox Ø125mm dont 2 avec freins.

Dessus en verre trempé
Acier inox 18/10 AISI 304
Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec résistances intégrées.
Isolation 30mm de laine de roche.
Commande avec thermostat et voyant de contrôle.
Protection électrique par fusible.
Décaissé plaques chauffantes avec décaissé de 55mm sur 4 faces.

Façade
Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.
Choix du coloris à charge du maitre d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.

Habillage 4 faces.
Trappe d'accès aux roulettes.

Rampe à plateaux
Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.
Crosses d'extrémités.

Pare haleine
Pare haleine en verre trempé de 6mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés, composé d'une poutre. Arrondis 2 côté.
Hauteur : 500mm.
2 montants ronds Ø42mm.
Acier inox 18-10 AISI 304
Chauffage et éclairage par lampes halogènes encastrées avec verre de protection (1 lampe de 200 Watts par élément GN1/1).

A prévoir :
- Trappe d'accès aux roulettes,
- Prise de courant MONO+T,
- 1 prise de courant 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA,
- Thermostat à affichage digital pour chaque plaque chauffante,
- Commande séparée pour chaque plaque chauffante,
- Cadre amovible acier inox,
- 5 bacs inox GN 1/1, profondeur 65mm.

8.5. Armoire chaude mobile de maintien en température - Dotation région AURA

Repère : DI4

Quantité : 1
Equipement en dotation Région Auvergne Rhône-Alpes.

8.6. Meuble condiments

Repère : DI5

Quantité : 1
Dimensions : 1800x700x900mm
Elément neutre avec prises de courant inox encastrées sur le dessus du meuble.

Dessus
Acier inox 18/10 AISI 304
Bord tombé droit 60 mm avec arrondi de R=20 mm côté client.
Finition : dessus poli vibré, chants polis miroir côté client.
Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments.
Le dessus inox du meuble disposera de deux prises de courant encastrées sur le dessus du meuble en MONO+T (positionnement à définir avec le bureau d'études).

Elément
Acier inox 18/10 AISI 304
Intérieur avec angles arrondis
Ensemble mobile sur roulettes inox Ø125mm dont 2 avec freins.

Soubassement
Baie libre avec plancher et étagère.

Façade
Façade à 20mm du sol fini en mélaminé hydrofuge de 19mm d'épaisseur.
Choix du coloris à charge du maitre d'ouvrage, dans l'ensemble de la gamme RAL.
Trappe d'accès aux roulettes.

Rampe à plateaux
Trois tubes ronds inox Ø30mm à 800mm du sol, sur consoles avec fixation invisible sur la façade.
Crosse d'extrémité.

A prévoir :
- Toutes sujétions de pose,
- Plancher et étagère.
- Prise de courant 230 volts mono+ terre – IP65 – protection disjoncteur 30mA.

8.7. Porcelaine culinaire

Repère : NR

Quantité : 20
L'entrepreneur aura à charge et frais la fourniture de 20 saladiers porcelaine froissé.
250 cl.
Dimension : Ø280x100h mm.
Coloris aux choix du maitre d'ouvrage.
De type REVOL ou techniquement similaire.

8.8. Perche inox d'alimentation

Repère : NR

Quantité : 3
L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre de perche d'alimentation inox, afin d'acheminer l'alimentation depuis le plafond jusqu'aux appareils.
La perche sera de dimension adaptée.

8.9. Alimentation électrique pour salad'bar froid

Quantité : 1
L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour le salad'bar à partir de l'armoire cuisine.
MONO+T – 2 kW – 3 mètres de mou.
Alimentation à mettre en œuvre à partir de l'armoire générale cuisine.
L'ensemble des prestations est à charge de l'entreprise.
L'entrepreneur doit la mise à jour du schéma de l'armoire électrique.
Prévoir toutes sujétions de réalisation.

8.10. Alimentation électrique pour armoire froide mobile

Quantité : 1
L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour l'armoire froide mobile à partir de l'armoire cuisine.
MONO+T – 2 kW – 3 mètres de mou.
Alimentation à mettre en œuvre à partir de l'armoire générale cuisine.
L'ensemble des prestations est à charge de l'entreprise.
L'entrepreneur doit la mise à jour du schéma de l'armoire électrique.
Prévoir toutes sujétions de réalisation.

8.11. Alimentation électrique pour armoire chaude mobile

Quantité : 1
L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour l'armoire chaude mobile à partir de l'armoire cuisine.
MONO+T – 2 kW – 3 mètres de mou.
Alimentation à mettre en œuvre à partir de l'armoire générale cuisine.
L'ensemble des prestations est à charge de l'entreprise.
L'entrepreneur doit la mise à jour du schéma de l'armoire électrique.
Prévoir toutes sujétions de réalisation.

8.12. Alimentation électrique salad'bar chaud

Quantité : 1

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour le salad'bar chaud à partir de l'armoire cuisine.
MONO+T – 3 kW – 3 mètres de mou.
Alimentation à mettre en œuvre à partir de l'armoire générale cuisine.
L'ensemble des prestations est à charge de l'entreprise.
L'entrepreneur doit la mise à jour du schéma de l'armoire électrique.
Prévoir toutes sujétions de réalisation.

8.13. Alimentation électrique meuble condiments

Quantité : 1

L'entrepreneur du présent lot aura à charge et frais la mise en œuvre d'une alimentation pour le meuble condiment à partir de l'armoire cuisine.
MONO+T – 4 kW – 3 mètres de mou.
Alimentation à mettre en œuvre à partir de l'armoire générale cuisine.
L'ensemble des prestations est à charge de l'entreprise.
L'entrepreneur doit la mise à jour du schéma de l'armoire électrique.
Prévoir toutes sujétions de réalisation.

8.14. Nettoyage de fin de chantier

Repère : NR

Quantité : Ensemble.

Les installations de chantier, le matériel et les matériaux en excédent, ainsi que tous autres gravois et décombres devront être enlevés en fin de chantier, les emplacements et l'ensemble du chantier remis en état et totalement nettoyé.

Nettoyage de fin de chantier pour livraison des locaux au Maitre d'Ouvrage.
Ces nettoyages intéressent toutes les parties apparentes (liste non limitative) :

- L'enlèvement des gravois, si nécessaire,
- Menuiserie (y compris quincailleries et vitrages), ferronneries, appuis, seuils et équipements de cuisine, etc…
- Parois et revêtement verticaux,
- Sols, carrelage, faïence,
- Robinetterie,
- L'enlèvement de l'ensemble des films de protections.

Les nettoyages devront faire disparaitre les taches de peinture, d'huile, etc…
Les produits employés (solvants, décapants, etc…) et les procédés de mise en œuvre (grattage, ponçage) devront être appropriés, afin de ne pas provoquer l'altération des matières elles-mêmes ou de leur état de surface.
Attention l'utilisation de produit à base de chlore est à proscrire, ainsi que tous produits pouvant altérer la qualité des équipements en inox.

Acceptation du présent CCTP

« Lu et approuvé »

Le,
A,
Le candidat (signature et tampon)

CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE

Lycée Agricole du Bourbonnais

NEUVY CS 41721
03000 MOULINS

Fourniture d'équipements de distribution

Lot Equipements distribution

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

Représenté par

Signature Etablissement	Cachet et signature Entreprise