

LYCEE Aristide BERGES
10 Rue Aimé Bouchayer
38170 SEYSSINET PARISSET

**D.C.E DOSSIER DE CONSULTATION DES
ENTREPRISES**

CCTP

**CAHIER DES
CLAUSES TECHNIQUES**

RESTRUCTURATION de la LAGERIE

***Lot : MATERIEL & ENVIRONNEMENT
TRAVAUX SECOND OEUVRE***

BE Cuisine :

ACI 199, Avenue Francis de Pressensé

69200 VENISSIEUX

Tél : 04 72 12 00 28- 06 80 08 21 02

aci.clement@wanadoo.fr

SOMMAIRE

Chapitre 1. Généralités Matériel & Environnement.....	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. Mode d'organisation.....	6
2.3. Description des installations.....	6
2.4. Réglementation applicable à l'établissement.....	6
2.5. Pièces complémentaires en annexe :	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 A FOURNIR.	8
3.3. APPROVISIONNEMENT DU CHANTIER.....	8
3.4. PLANNING DES TRAVAUX	8
3.5. LES EQUIPEMENTS	8
3.6. FORMATION DU PERSONNEL	9
3.7. NETTOYAGE DU CHANTIER	9
3.8. RISQUES DE CHANTIER	9
3.9. SERVICES CONCESSIONNAIRES-SERVICES PUBLICS ET DE SECURITE	9
Chapitre 4 .Prescriptions techniques liées aux équipements	10
4.1. Equipements.....	10
4.2. CARACTERISTIQUES PARTICULIERES IMPOSABLES A TOUS LES APPAREILS	11
4.3. CONTRAT D'ENTRETIEN	11
4.4. MODE D'EXECUTION DES TRAVAUX.....	11
4.5. GARANTIE	12
4.6. HYGIENE	12
4.7. .SIGNALETIQUE	12
Chapitre 5. Prescriptions techniques liées aux raccordements.....	14
5.1. RACCORDEMENT.....	14
5.1.1. RELATIVES A LA PLOMBERIE	14
5.1.2. RELATIVES A L'ELECTRICITE.	14
5.1.3. DISPOSITIONS PARTICULIERES.....	15
5.2 REPERAGES DES MATERIELS ET CANALISATIONS	15
5.3. ACCES AUX MATERIELS	15

5.4.	RESISTANCE A LA CORROSION	15
5.5.	AMENAGEMENT DES LOCAUX	15
5.6.	EQUIPEMENT ELECTRIQUE.	16
5.7.	DOSSIER D.O.E.....	16
Chapitre 6. Essais, contrôle & réception des ouvrages.....		17
6.1.	AUTOCONTROLES	17
6.2.	GENERALITES	17
6.3.	RECEPTION	18
Chapitre 7. Limite de prestations		19
Chapitre 8. Nomenclature des équipements.....		20
Chapitre 9. Généralités de construction.....		21
Chapitre 10. Caractéristiques des appareils		22
Caractéristique tunnel de séchage		25
Chapitre 1. Généralités Travaux second œuvre.....		28
1.1	Objet des travaux	28
1.2	Consistance des travaux	28
1.3	Emplacements des anciens réseaux	28
1.4.	Normes et règlements	29
1.5.	Etat des lieux.....	29
1.6.	Sécurité incendie.....	29
1.7.	Caractère des plans et devis	29
1.8.	Matériaux	29
1.9.	Travaux préparatoires	30
1.10	Mise en œuvre des revêtements de sols et ouvrages annexes	30
1.11.	Tolérances de finitions	31
1.12.	Classement UPEC des sols	31
1.13.	Etendue des prestations	31
Chapitre 2. Limite de prestations		32
Chapitre 3. Description des travaux de second œuvre		33
3.1.	Installations de chantier.....	33
3.1.1.	Alimentations	33
3.1.2.	Protection des existants.....	33
3.1.3.	Etudes d'exécution	33
3.1.4.	Gestion des déchets	33
3.1.5	Démolition.....	33
3.1.6	Démolition allège	33

Chapitre 1. Généralités Matériel & Environnement

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières [C.C.T.P] a pour objectif de définir la nature, la qualité et les conditions de mise en œuvre des prestations à fournir au titre du Lot Equipement de Laverie dans le cadre de l'opération du remplacement du matériel de laverie au Lycée Aristide BERGES à SEYSSINET-PARISSET

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.**

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 complètement 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 C.C.T.P, 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, connaître 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.
- ☐ Plan au 1/50^{ème} – Format A3.
- ☐ Tableau D.P.G.F.
- ☐ Tableau Types et Marques.

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 Départementale de la Protection des Populations, etc....]

L'entreprise ne saurait se prévaloir de l'absence de référence à un texte réglementaire pour prétendre s'y soustraire. Si au cours des travaux de nouveaux règlements ou normes entraient en vigueur, l'adjudicataire du présent lot est tenu d'en référer par écrit au Maître d'ouvrage.

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.

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 pour les travaux sur les équipements de cuisine

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
 - Eventuellement les moyens affectés par les sous-traitants.
- ☐ 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,
- ☐ La description des options et variantes éventuelles, en complément de l'offre de base si nécessaire.
- ☐ La mise en valeur de l'efficacité énergétique des appareils proposés,
- ☐ 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 Aristide BERGES SEYSSINET-PARISSET (38)

2.2. Mode d'organisation

Cuisine de production 450/500 Repas/jour

2.3. 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 : l'électricité tension 240/400 Tri+T+N.

La cuisine est alimentée en eau chaude sanitaire à 55° C

La machine à laver la vaisselle sera alimentée en EF/EC traitée à 7°TH

Rappel important

A partir des attentes : électricité, eau froide, eau chaude, eau usées, toutes les prestations sont à la charge de l'entreprise. 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.

2.4. Réglementation applicable à l'établissement

L'objectif principal quant à la restructuration de la Laverie 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).
- ☐ à la note DGLA/SDHA/N98/N°8126 du 10 août 1998 et plus précisément à l'article 38 relatif au transport des repas.
- ☐ A l'extrait du CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME _ Partie législative.
- ☐ 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
- ☐ 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 animal.
- ☐ Norme NF Hygiène pour les équipements

2.5. Pièces complémentaires en annexe :

Annexe 1 : Plan Equipements au 50^{ème} – Format A3

Annexe 2 : DPGF

Annexe 3 : Tableau des Marques et Types

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

3.1. Les travaux à exécuter au titre du présent marché

Le titulaire du lot devra préciser dans le cadre du planning général, les implantations, les caractéristiques, les dimensions des percements et ouvrages de structure (besoins et nature des fluides, caniveaux, siphons, socles, décaissés, dimensions des appareils) nécessaires à l'exécution de ses installations, qui seront réalisés, sous sa responsabilité, suivant planning général et qui sont nécessaires à ses raccordements en fluides, (EC/EF/EU, et électricité), laissés au droit ou à proximité de ses appareils par les entreprises titulaires des lots techniques correspondants.

- ☐ La fourniture et la mise en place des équipements neufs décrits au présent C.C.T.P
- ☐ Les essais de bon fonctionnement des installations.

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

- ☐ La coordination avec tous les autres corps de métier.
- ☐ Les plans de réservations et attentes demandées aux autres corps de métier.
- ☐ La vérification et la pré-réception des attentes et réservations demandées aux autres corps de métier.
- ☐ La réalisation de tous percements inférieurs à 100mm de diamètre en parois de toute nature.
- ☐ Le rebouchage et le calfeutrement au degré coupe-feu requis dans toutes les parois de toute nature de toutes les réservations réalisées et demandées.
- ☐ 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.
- ☐ Les raccordements des appareils fournis par l'opérateur économique
- ☐ La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais
- ☐ 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,
- ☐ 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 incluse au présent lot

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

- ☐ S'informer, se coordonner et s'assurer auprès du Maître d'œuvre sur les points d'amenées, d'évacuations et de réservations des fluides (alimentation en eau chaude, froide, vidange, électricité...).
- ☐ Fournir au Maître d'œuvre les plans de détails 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, Electricité, Sanitaire, Carrelage...)
- ❑ 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 au maître d'ouvrage
- ❑ 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 A 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 marché, 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.
- ❑ 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 & 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'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'ouvrage délégué.

L'entreprise fournira dès le début du chantier un planning détaillé des différentes tâches faisant apparaître la durée totale de son intervention, la durée par phase de travaux, le nombre de personnel par phase présent simultanément sur le chantier.

3.5 .LES EQUIPEMENTS

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 locaux.

Le matériel existant non récupéré, sera démonté et évacué.

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 lot « Equipement de laverie » 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 et équipements avant la désinfection par les utilisateurs. Les ultimes protections (films, adhésifs) seront de même évacuées avant la réception et la mise en service.

Pour rappels 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 SECURITE

L'entreprise 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 (hors matériel récupéré), 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'efforce de donner une description de type performant et exigeant des 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 exempts 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 C.C.T.P 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 performanciel indiqués dans le présent descriptif.

Ces références ne devront pas être accompagnées de qualificatifs **tel que, ou similaire**

Les dimensions des appareils mentionnées dans le C.C.T.P, 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 : inox, laveuses. 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 : sauteuse multifonction, lave batterie par exemple.

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 adjudicataire du présent lot, devra prévoir à chaque fois que nécessaire un adoucisseur d'eau sur les appareils, si besoin, en fonction de la dureté de l'eau distribuée.

Les clés des appareils ou meubles, de même que les accessoires de petit volume nécessaires au fonctionnement seront remis à l'utilisateur en présence du Maître d'ouvrage et feront l'objet d'un récépissé de réception afin d'éviter tout litiges.

L'entreprise demeure 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'entreprise prendra contact avec le Maître d'ouvrage afin de fixer une réunion avec le fournisseur de Produits lessiviels et assistera à l'installation des doseurs sur la (les) machines)

L'inox ferritique 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 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 [façade inox etc...]

4.2. CARACTERISTIQUES PARTICULIERES 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 (Laverie par exemples) devront être fournis et installés par les entreprises retenues dans tous les cas où le montage nécessite cette intervention, pour assurer le respect de l'hygiène.

4.3. CONTRAT D'ENTRETIEN

L'entreprise doit prévoir dans son offre en fin d'année de parfait achèvement une visite pour la maintenance et le nettoyage de l'ensemble des équipements du marché.

D'autre part, chaque soumissionnaire devra fournir une proposition de contrat d'entretien ce dernier pourra prendre effet au terme de la 2^{ème} année de garantie, ce contrat sera de type 2:

- ☐ 2 visites programmées forfaitairement,
- ☐ Les dépannages seront sans limitation,
- ☐ Toutes les fournitures restant payantes.

Un descriptif des services et opérations réalisées pendant ces visites sera défini, dans le document, ainsi que la liste des équipements concernés.

4.4. MODE D'EXECUTION DES TRAVAUX.

Tous les travaux seront exécutés dans les règles 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 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 [type et positionnement des arrivées de fluides, des hottes, des caniveaux et siphons de sol, supports, etc...]. L'entreprise aura alors un délai de huit jours pour effectuer un rapport détaillé à la maîtrise d'œuvre, qui considérera sans observations notoire, que ces réservations sont validées.

L'installateur restera en liaison constante avec le maître 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

4.5. 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. HYGIENE

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 graisses.
- ☐ L'ensemble des tables, plonges, et autres équipements en contact avec les denrées posséderont des angles largement arrondis,
- ☐ 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 marquants câbles ne devront 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 apparaître, 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 raccordement
- ☐ 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 détritrus 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 A LA PLOMBERIE

Toutes les vannes barrages sont fournies par le lot présent

Poste de lavage déplacement de ce dernier

Les raccordements, EF, EC et EU des équipements de laverie sont réalisés en tube cuivre écroui, assemblé par emboîtures soudées par capillarité.

En aucun cas les raccordements et/ou flexibles ne formeront des boucles propices à la légionellose.

Robinetterie série grande cuisine :

Elles seront toutes équipées de limiteur de débit, de clapet anti-retour pour les douchettes et les lave-mains, ensemble à fournir au présent lot.

5.1.2. RELATIVES A L'ELECTRICITE.

Dans le cas de voisinage de canalisations électriques et de canalisations non électriques, les canalisations sont disposées de façon à ménager une distance au minimum de 30 mm entre les surfaces extérieures 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 à l'exception des circuits d'éclairage des points de cuisson, se trouvent à 0 mètre 50 minimum des conduits d'évacuation des hottes ou autres dispositifs de leur isolement, localiser les défauts, éliminer les avaries et le cas échéant procéder au capteur d'air vicié, de buées ou de graisses.

Les canalisations électriques sont disposées de façon que l'on puisse en tout temps contrôler remplacement des conducteurs détériorés.

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.

5.1.3. DISPOSITIONS PARTICULIERES.

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 connexions des conducteurs. Les appareils devront être maintenus de manière à ce que les connexions 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 REPERAGES DES MATERIELS ET CANALISATIONS

L'entrepreneur devra tous les travaux nécessaires au parfait repérage de ses installations.

Les prestations comprennent

Plan d'installation, sur lesquels apparaîtront la nomenclature du matériel, les numéros devant correspondre à ceux de la DPGF.

Ces documents devront être soumis avant la pose, à l'acceptation du Maître d'Œuvre.

5.3. ACCES AUX MATERIELS

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.

5.4. RESISTANCE A 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.

5.5. AMENAGEMENT DES LOCAUX

Outre les dimensions réglementaires à respecter, l'aménagement doit

Laisser aisément accessibles toutes les parties constitutives des matériels ainsi que les organes de commande, contrôle, sécurité.

Permettre le démontage de tout ou partie des matériels sans dépose d'autres équipements.

Comporter les équipements nécessaires à la manutention des matériels.

Assurer l'évacuation des ouvrages d'eau (canalisations siphonnées raccordées au réseau E.U)

5.6. EQUIPEMENT ELECTRIQUE.

A partir d'alimentation laissée en attente et existante (puissance, pilotage et signalisation), tous les travaux sont à la charge de l'entrepreneur.

5.7. 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.

Un CD comportant les mêmes pièces au Format PDF.

Il est rappelé qu'aucun DGD ne sera réglé si 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 maîtrise d'œuvre.
- ☐ Les vérifications du contrôleur technique ou bureau de contrôle.

6.1. AUTOCONTROLES

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 l'interface, entre corps d'état, l'entrepreneur vérifie tant au niveau de la conception que de l'exécution, que les ouvrages à réaliser ou à exécuter par d'autres corps d'état permettent une bonne réalisation de ses propres prestations.
- ☐ 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. GENERALITES

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 C.C.T.P
- ☐ De l'état du matériel.

Liste des vérifications et contrôles à minima et non exhaustifs :

Laverie vaisselle

- ☐ Vérification du fonctionnement général, branchements et finitions.
- ☐ Vérification de la mise à niveau des tables ou convoyeurs de stabilité
- ☐ Vérification des raccords et fixations entre les éléments [visserie, etc.]
- ☐ Vérification du fonctionnement de la ou des machines à laver et des équipements attenants : température des bacs, cycles de lavage ou d'avancement des tapis, branchement électrique, arrêt d'urgence, sens de rotation des pompes, etc.
- ☐ Vérification de l'ensemble des robinetteries et fonctionnement des clapets anti-retour
- ☐ Vérifications et réglages des chariots à niveau constant
- ☐ Test de niveaux sonores
- ☐ Essais d'étanchéité des arrivées d'eau et de vidange des appareils.

6.3. RECEPTION

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 : mise en chauffe du matériel de lavage.
- ☐ Achèvement des finitions et installation des équipements
- ☐ Positionnement de l'ensemble des chariots et éléments mobiles dans les locaux appropriés tel 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 restauration et d'entretien et ce pendant une période minimale de 2 jours ouvrés.

Principaux thèmes abordés :

- ☐ Initiation aux différents processus de fonctionnement de la laverie
- ☐ 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'H.A.C.C.P,
- ☐ 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 laverie :

Des techniciens de l'entreprise et le responsable de chantier seront présents lors de l'ouverture de la laverie 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 laverie sera mise en exploitation normale pendant 8 jours. A l'expiration de ce délai, s'il n'y a pas de défectuosité, la réception définitive sera effectuée ainsi que les levées de réserves.

N.B L'entreprise titulaire du lot aura à charge le débranchement et l'évacuation du matériel existant

Chapitre 7. Limite de prestations

PRESTATIONS	LOT
Généralités < Matériels de Laverie>	
Installation, raccordement électrique du matériel de laverie	A charge et frais du lot Matériel de laverie (soit sur câbles d'alimentation existants
Installation, raccordement électrique du matériel de laverie sur vannes en attente au droit des appareils EC/EF /EU	A charge et frais du lot Matériel de laverie vannes au droit des attentes existantes
Siphons de sol dans locaux <Laverie>	
Caniveaux de sol dans local laverie	Caniveaux existants
Protections indépendantes en armoire pour toutes les attentes électriques, compris arrêts d'urgence destinés aux matériels de laverie	Existantes, à voir avec l'établissement

Chapitre 8. Nomenclature des équipements

Repère	Désignation	Dimension en mm
1	Rampe à plateaux	6000x300x20
2	Meuble avec 3 trous vides ordures (TVO) y compris poubelles et façade	1500x600x900
3	Table de dépose lisse inox	4500x600x900
4	Table à rouleaux avec bac + douchette type grande cuisine	5200x600x850
5	Ensemble mécanisé (courbe + élément droit)	
6	Machine à laver à avancement automatique des casiers - 170 casiers / heure selon la norme DIN et 255 casiers /h en 2 ^{ème} vitesse	3850x770x2000
7	Table de sortie machine à laver à rouleaux	2100x580x900
8	Chariot à niveau constant pour plateaux	805x545x980
9	Chariot à assiette - modèle rehaussé	1120x630x1100
10	Chariot à niveau constant pour casiers	805x545x980
11	Cuve mobile inox surélevée	810x560x750
12	Robinetterie murale - Equipement existant	
13	Poste de lavage et de désinfection du sol - Equipement existant	

Chapitre 9. Généralités de construction

Les inox :

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 Nickel minimum.**

L'inox ferritique 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.

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

Chaque plonge, bac du chef ou lave-mains sera pourvu de vannes de barrages

La robinetterie mélangeuse avec col de cygne est fournie au présent lot.

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 tour et butée antifriction. Les becs seront munis de brise-jet.

D'une manière générale, les inox auront un degré de polissage, des hauteurs de bords tombés, parement, des dossierers qui permettront une juxtaposition parfaite entre eux.

Dessus de 15/10^{ième} plaqué en aggloméré hydrofuge de 16 mm revêtu de stratifié sur 6 faces (chants compris). Ceinture inox haute masquant entièrement le plaquage et permettant la mise en place par soudure des bâtis.

Ils seront de type sur piètement ronds Ø 38 mm et entièrement soudés (**emboitement et soudure par point non admis**)

Sur toutes les parties adossées, dossierers de 100 x 20 mm, monobloc pliés, soudés et polis. Les extrémités rapportées ne seront pas acceptées.

Rayon de 15 mm en façade et entre dossierer arrière et dessus pour tous les inox.

Mobile :

4 Roulettes pivotantes Ø 125 avec butoir annulaire dont 2 avec freins. Chape polyamide, billes et axes inox (6 au-delà de 2 m)

Entretoises basses inox Ø 25 mm minimum sur les côtés et au centre pour les appareils mobiles et/ou central et sur les côtés et arrière pour les matériels adossés Pas d'entretoises basses avant sauf précisions particulières.

Plonges, bacs :

Bords anti-ruissellement sur 3 faces, égouttoirs lisses inclinés cotés bacs, bacs avec angles arrondis, rayon de 50 mm minimum.

Les bacs de plonge et les égouttoirs seront insonorisés par revêtement isolant anti-vibrations et imputrescible.

Habillage des bacs sur 3 faces en inox 12/10^{ième} minimum.

Bac livré avec bonde Ø 50 mm, surverse et crépine.

Siphon en laiton chromé ou vidange sur caniveau par tube inox spécifique.

Chaque plonge ; bac du chef sera équipée d'une robinetterie mélangeuse avec col de cygne fixée sur la plage arrière des tables et plonges à équiper ou en applique murale. Elle sera de type ¼ de tour dans la série grande cuisine et à équiper de douchette suivant description spécifique et liste du matériel. Toutes les robinetteries utilisées seront à limiteur de débit.

Les bacs sont à prévoir avec clapet anti-retour

Chaque bac comportera une isolation phonique sur la sous face complète du bac.

Meubles inox :

Dessus, qualité d'inox, épaisseur, rayons et dossierers identiques aux tables et plonges.

.Douchette :

Équipé d'un clapet anti-retour, rotation de la douchette 180°, douchette sans gâche. Lorsque la douchette est en position fermé,

Chapitre 10. Caractéristiques des appareils

Repère 1 :

Rampe à plateaux

Quantité : 1

Dimensions : 6000x300m/m

Rampe à plateaux en tube inox Ø30mm (3 lisses en tube inox Ø30 mm poli miroir

Supports perpendiculaires en tube Ø30 mm, fixation sur cloison hauteur 850 mm

Hauteur de la rampe : 800 mm par rapport au sol fini)

Prévoir toute sujétion de pose et finition

[Voir généralités de construction](#)

Repères 2 -3 :

Table de tri lisse avec 3 TVO

Quantité : 1

Dimensions : 1x1500x600x900m/m

1x4500x600x900m/m

Équipement sur mesure – réalisation suivant plan

Poste de collecte et de tri des déchets

Table structure en tube inox 25x25mm

Dessus en acier inox épaisseur 15/10mm avec 3 orifices

Colletette élastomère de diamètre utile 180mm

Hauteur du dessus par rapport au sol fini : 850mm maximum

Habillage façade avant latéral en panneaux Mèlaminés Coloris au choix du Maître d'ouvrage

Façade à jusqu'à 20 mm du sol

Fixette sur la tangente des pieds

Mise en place de traverses basses coté rampe de self afin d'assurer la rigidité

Prévoir la fourniture de 3 poubelles (structure en tube inox Ø20mm, fixation du sac par sangle < monobloc>, réceptacle inférieur amovible en polypropylène chargé de couleur gris, poignée de préhension, équipées de 2 roulettes fixes Ø75mm coté poignée et 2 pivotantes Ø60mm, conteneurs pour sacs de capacité 90 à 100 litres.

Dans tous les cas, un plan de fabrication précis et détaillé sera soumis à l'approbation du Maître d'ouvrage et des utilisateurs avant mise en fabrication.

[Voir généralités de construction](#)

Repère 4 :

Table inox à rouleaux avec bac et douchette

Quantité : 1

Dimensions : 5200x600x850m/m

Entièrement réalisée en acier inoxydable, assemblés par soudures polies

Table de tri dessous libre sur toute la longueur de la table à rouleaux

Dessus inox 15/10^{ème} d'épaisseur, bord anti-ruissellement sur 3 faces de 45 mm avec contre plis. Du côté parallèle à la table d'entrée machine ou élément à rouleaux, absence de bord anti-ruissellement sur la partie en contact entre les deux équipements, afin de permettre le glissement du panier et l'élément lisse à l'élément à rouleaux **sans soulèvement des paniers.**

Ensemble lisse de dépose avec pointe de diamant en partie centrale

Piètement acier inoxydable en tube inox de Ø 38m/m. Vérins de réglage inox.

Le positionnement des piètements permettront le nettoyage complet sous la table, les entretoises seront en partie arrière et à minima.

En sous-face mise en place d'un panneau raidisseur et insonorisant, coffrage étanche en Duralinox

Bac 400x400 + tube surverse et panier à déchets

Robinetterie mélangeuse 1/4 tour avec col de cygne, douchette de type à impulsion vers le bas pour ouverture, position de base fermée équipée d'un clapet anti-retour, à positionner sur plage arrière

Bonde surverse et crépine amovible, siphon en laiton chromé

Ceinture de bâti en bandeaux inox hauteur 80 m/m

Prévoir un décaissé de 20mm de profondeur sur une surface de 510x510mm avec écoulement pointe de diamant au centre de ce décaissé pour mise en place des casiers à verres, positionnement selon choix des utilisateurs.

Dans tous les cas, un plan de fabrication précis et détaillé sera soumis à l'approbation du Maître d'ouvrage et des utilisateurs avant mise en fabrication.

[Voir généralités de construction](#)

Repère 5 :

Ensemble mécanisé courbe + élément droit

Quantité : 1

Dimensions : 2200x1000x850m/m

Entièrement réalisée en acier inoxydable, assemblés par soudures polies

Bords tombés de 45 m/m avec contre plis

Unité de jonction sur table entrée machine à laver

Piètement en acier inoxydable 18/10 en tube inox Ø38 mm

Vérins réglables en inox entraînement par crémaillère à cliquet inox

Ensemble courbe 180°

Ensemble avec pointe de diamant en partie centrale

Le positionnement des piètements permettront le nettoyage complet sous la table, les entretoises

Seront en partie arrière et à minima

En sous-face mise en place d'un panneau raidisseur et insonorisant, coffrage étanche en Duralinox.

Ceinture de bâti en bandeaux inox hauteur 80 m/m

Prévoir toutes sujétions de raccords sur les équipements environnement

Rouleaux PVC Ø40mm démontables sans outils pour lavage en machine

Dans tous les cas, un plan de fabrication précis et détaillé sera soumis à l'approbation du Maître d'ouvrage et des utilisateurs avant mise en fabrication.

[Voir généralités de construction](#)

Repère 6 :

Machine à laver à avancement des casiers automatique

Quantité : 1

Dimensions : 3850x770x2000m/m environ

Machine à avancement automatique de casiers 150 casiers / heure en 1^{er} vitesse, 170 casiers / heure selon la norme DIN, 225 casiers / heure en 3^{ème} vitesse.

Machine à laver comprenant les zones suivantes :

- * Pré-nettoyage
- * Prélavage avec récupération des déchets
- * Lavage
- * Multi-rinçage,
- * Pompe à chaleur,
- * Tunnel de séchage. **Variante : condenseur de buées**

Consommation électrique

- * 23.5 kW maximum.

Consommation en eau

- * Vitesse 1 et 2 : 90 litres / heure maximum,
- * Vitesse 3 : 115 litres / heure maximum,
- * Remplissage des cuves maximum : 230 litres

Caractéristiques de construction

- * Isolation thermique et phonique de la machine à laver,*
- * Portes et dessus avec isolation thermo/acoustique épaisseur 7 m/m.
- * Double paroi arrière.
- * Panneaux inférieurs et latéraux avec isolation autoadhésive en aluminium.
- * Température des faces externes est inférieure à 35°C.
- * Niveau sonore est compris entre 66 et 71 dBa
- * Tableau de commande à touches sensibles électromécaniques.
- * Magnétothermique pour protection des résistances du surchauffeur.
- * Partie inférieure en contact avec la machine isolée par laine de verre.
- * Arrêt d'urgence par coup de poing en sortie machine.
- * Panneau de contrôle avec commandes analogiques affichage digital des températures des zones de la machine,
- * Contrôle de la consommation d'eau du rinçage en m3 et en litre et de la consommation électrique en kWh.
- * Affichage du temps d'allumage, du temps de fonctionnement et du temps de rinçage.
- * Alarmes température de rinçage et de lavage insuffisantes.
- * Alarme quantité d'eau de rinçage insuffisante.
- * Système de mise en veille de la machine à laver (Les pompes et le tunnel de séchage s'arrêtent lorsque la machine n'a pas été alimentée durant un certain temps).
- * Auto-nettoyage,
- * Surchauffeur pour départ eau froide.

Structure

- * Châssis porteur en acier inoxydable 18-10 AISI 304, épaisseur 20/10e,
- * Pieds H 150mm en acier, intégrés dans le châssis, avec extrémités réglables,
- * Face arrière de la machine entièrement carrossée par panneaux en acier inoxydable,
- * Passage utile 500x430h mm minimum.

Système d'entraînement des casiers

- * Moto réducteur à simple enroulement,
- * Système d'entraînement avec taquet en aciers inox montés sur barre centrale perforée,
- * Guides latéraux perforés.
- * Trois vitesses d'avancement des casiers avec système de friction mécanique.
- * Sécurité de fin de course qui arrête l'avancement des casiers et le rinçage.

Zone de prélavage et lavage

- * Double système de filtres sur la cuve et sur l'aspiration de la pompe,
- * Gicleurs inobstruables,
- * Rampes de lavage en inox, inférieures et supérieures,
- * Pompes de lavage en inox verticales complètement auto-vidangeables,
- * Protection du réseau d'eau par clapet anti vide

Portes d'accès

- * Porte d'accès pour chaque zone : prélavage, lavage et rinçage.
- * Système de ressorts, intégré au doublage de la porte,
- * Taquet de retenue porte ouverte,
- * Micros interrupteurs bloquants le fonctionnement de la machine en cas de mauvaise fermeture.

Caractéristique du sas d'entrée machine 200 mm

- | | |
|----------------------------------|-------------------|
| * Pompe | 0.86 kW |
| * Longueur | 600 mm maximum |
| * Débit | 550 l/min minimum |
| * Collecteur de lavage supérieur | 4 bras spéciaux |
| * Collecteur de lavage inférieur | 4 bras spéciaux |
| * Capacité de la cuve | 80 litres maximum |
| * Température | 40° C |

Caractéristique de la zone prélavage renforce

* Pompe	1,24 Kw
* Longueur	600 mm maximum
* Débit	750 l/min minimum
* Collecteur de lavage supérieur	4 bras avec 6 gicleurs
* Collecteur de lavage inférieur	4 bras avec 6 gicleurs
* Capacité de la cuve	80 litres maximum
* Température	40 / 45° C
* Chauffage cuve	9 kW

Caractéristique zone de lavage

* Longueur	1150 mm
* Pompe	1,24 kW + 0,86 kW
* Débit	1170 L minimum
* Collecteur de lavage supérieur	4 bras avec 6 gicleurs + 2 bras avec 6 gicleurs
* Collecteur de lavage inférieur	4 bras avec 6 gicleurs + 2 bras avec 6 gicleurs
* Bras latéraux	2
* Capacité de la cuve	80 litres maximum
* Température	55 / 60° C
* Chauffage cuve	0 kW (pompe à chaleur double action)

Caractéristique zone de rinçage

1^{er} zone de rinçage

* Cuve	14 litres
* Pompe	0,6 kW
* Débit	300 l/mm
* Bras supérieur	4 gicleurs
* Bras inférieur	4 gicleurs

2^{ème} zone de rinçage

* Cuve	14 litres
* Pompe	0,6 kW
* Débit	300 l/mm
* Résistance	6 kW en commutation
* Bras supérieur	4 gicleurs
* Bras inférieur	4 gicleurs

Rinçage final

* Zone de rinçage eau propre à haute température, permettant d'améliorer la qualité du séchage.	
* Bras supérieur	4 gicleurs
* Bras inférieur	4 gicleurs

Caractéristique tunnel de séchage

* Longueur	800 mm
* Ventilateur	0,42 KW
* Débit	1000 m ³ / h minimum
* Réchauffage électrique	6 KW maximum
* Température	45 / 55 °C
* Vitesse d'air	5 à 10 m / sec

Pompe à chaleur

- * Pompe à chaleur permettant la récupération des calories produites par la machine à laver permettant le préchauffage de l'eau de rinçage, permettant de supprimer la résistance de la cuve de lavage.
- * Permet également de porter l'eau de 12 à 60° pour l'alimentation de la cuve de lavage et du surchauffeur de rinçage
- * Puissance du compresseur 3,7 kW minimum
- * Surface totale d'échange 58 m² minimum
- * Gaz réfrigérant R134a
- * Quantité air en sortie 350m³/h minimum
- * Température air en sortie 25°
- * Humidité relative 85%
- * Réduction chaleur latente 90%

Repère 7 :

Table de sortie machine à laver à rouleaux

Quantité : 1

Dimensions : 2100x580x900mm

Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10^{ième}

Bords tombés de 45 mm avec contre plis, unités de jonction sur sortie laveuse.

Piètement : acier inoxydable 18/10 en tube de Ø38mm, vérins réglables inox.

Rouleaux PVC Ø40mm démontables sans outils pour lavage en machine sur cuve inox munie d'une bonde siphon

Cellule infra rouge de fin de course des casiers asservie à l'avancement automatique machine.

Capacité totale de l'ensemble de sortie : 3 paniers universels 510x510mm

[Voir généralités de construction](#)

Repère 8 :

Chariot niveau constant pour plateaux

Quantité : 2

Dimensions : 805x945x980m/m

Construction en acier inoxydable 18/10

Fonctionnement par système de galets montés sur roulement à billes étanches

Réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux

Charge maximale 120 Kg

4 roues en matériau composite Ø125 dont 2 avec freins

[Voir généralités de construction](#)

Repère 9 :

Chariot à assiettes rehaussé

Quantité : 1

Dimensions : 1120x630x1100m/m

Construction en acier inoxydable 18/10

Capacité : 400 assiettes Ø 200/260

Tube inox AISI 304 contré Ø25 m/m

2 séparateurs amovibles en fil inox servant de grille antichute

4 roues Ø 125 dont 2 avec freins

[Voir généralités de construction](#)

Repère 10 :

Chariot à niveau constant pour casiers

Quantité : 2

Dimensions : 805x545x980

Construction en acier inoxydable 18/10

Capacité : 7 casiers à vaisselle

Charge maximale : 120 Kg

Fonctionnement par système de galets montés sur roulement à billes étanches

Réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux

Charge maximale 120 Kg

4 roues en matériau composite Ø125 dont 2 avec freins

[Voir généralités de construction](#)

Repère 11 :

Cuve mobile inox surélevée

Quantité : 1

Dimensions : 810x560x750mm

Construction en acier inoxydable 18/10

Capacité 150-160 Litres environ

Vidange par vanne ¼ tour

4 roues Ø125 dont 2 avec freins

[Voir généralités de construction](#)

Repère 12 :

Robinetterie murale

Matériel existant

Repère 13 :

Poste de lavage et désinfection

Matériel existant

TRAVAUX SECOND OEUVRE

Chapitre 1. Généralités

1.1 Objet des travaux

Le présent C.C.T.P a pour objet de définir les prestations de **GROS-ŒUVRE** nécessaire pour la rénovation de la laverie au **Lycée Aristide BERGES à SEYSINNET-PARISSET**.

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, notamment les descriptifs concernant les autres corps d'état.

Le chantier se déroule en période estivale, le mois d'août n'est pas chômé.

Une attention particulière sera apportée, sur la cohabitation avec les utilisateurs des gites de la commune.

Du fait de sa qualification, il appartient à l'entreprise de prévoir le détail des sujétions, fournitures et ouvrages nécessaires à la réalisation parfaite de son marché.

1.2 Consistance des travaux

Les travaux consistent en (liste non exhaustive) :

- ☐ Installation de chantier,
- ☐ Carottage allège
- ☐ Déplacement fluides existants
- ☐ Déplacement amenée électrique existante
- ☐ Evacuation des déchets après carottage allège

Carrelage/Faïence :

- ☐ La finition du sol après carottage de l'allège
- ☐ La remise en état de certaines faïences

Les travaux à la charge du présent lot comprennent également :

- ☐ La fourniture, le transport, le déchargement, le stockage et la distribution sur le chantier,
- ☐ La mise à l'abri du matériel et des matériaux des intempéries et des chocs,
- ☐ La mise en œuvre,
- ☐ Les dispositions de sécurité et d'hygiène inhérentes au personnel,
- ☐ Les dispositions de sécurité et d'hygiène inhérentes en cas d'intervention en site public occupé,
- ☐ La fourniture de l'outillage et matériels nécessaires à l'exécution des travaux,
- ☐ L'ensemble des accessoires nécessaires à une parfaite finition des ouvrages
- ☐ Les études et plans d'exécution,
- ☐ Le réglage,
- ☐ Le remplacement grille caniveau

1.3 Emplacements des anciens réseaux

L'entreprise assurera toutes les sujétions de repérage d'emplacement des divers branchements et réseaux existants. La présente Entreprise devra se mettre en rapport avec les services municipaux et autres services concédés et obtenir toutes les autorisations nécessaires, pour enlever ou couper les branchements existants

L'entrepreneur est chargé d'effectuer toutes démarches utiles auprès des services publics ou concédés en vue d'obtenir tous les accords nécessaires

1.4. Normes et règlements

Les travaux objet du présent descriptif devront, tant en ce qui concerne le choix des matériaux que leur pose, être conformes aux normes et règlements en vigueur au moment de l'exécution et notamment :

Documents Techniques Unifiés :

- ☐ DTU 26.2 – Chapes et dalles à base de liants hydrauliques,
- ☐ DTU 52.1 – Revêtements de sols scellés,
- ☐ DTU 55.1 et DTU 55.2 – Revêtements muraux scellés,

Aux règles :

- ☐ Règles de l'art de la profession,
- ☐ Règlement sanitaire départemental,
- ☐ Cahier des charges du fournisseur ;

1.5. Etat des lieux

L'Entrepreneur, ayant été à même de réunir tous les renseignements nécessaires à l'appréciation des difficultés d'exécution imposées par la nature des cloisons, des éléments à déposer, etc aucune difficulté raisonnablement prévisible dans l'exécution des ouvrages définis au C.C.T.P., ne donnera droit à aucune indemnité ou à une plus-value.

1.6. Sécurité incendie

Classement de l'établissement de 3^{ème} catégorie sans locaux de sommeil.

1.7. Caractère des plans et devis

L'entrepreneur devra prévoir tous les travaux indispensables pour assurer le complet et le parfait achèvement des ouvrages prévus au CCTP et ce, sans qu'il puisse prétendre à aucune majoration du prix .

L'entrepreneur s'étant rendu compte des travaux à effectuer et de leur importance et nature, et ayant suppléé par ses connaissances professionnelles aux détails qui pourraient être omis sur les plans ou les devis.

Ce document n'a pour objet que de définir le programme des installations à réaliser, et ne doit pas être considéré comme limitatif. Toutes les dispositions précisées sur les documents et sur les plans devront être respectées, tant en ce qui concerne le choix des matériaux, que les dispositions d'ensemble et d'architecture des dessins.

1.8. Matériaux

D'une façon générale, toutes les marques et références citées dans le présent descriptif, le sont à titre indicatif de niveau de prestation. L'entrepreneur pourra proposer toute autre marque ou référence à condition que l'équivalence puisse être reconnue et acceptée par le maître d'œuvre.

Les teintes et les décors devront correspondre à ceux de l'échantillon retenu par le Maître d'œuvre. Dans un même local, les tons devront être uniformes et aucune différence de ton, si minime soit-elle, ne sera tolérée.

Les matériaux et fournitures devant être mis en œuvre devront répondre aux prescriptions ci-dessous :

Carreaux et dalles

Les carreaux et dalles devront répondre aux différentes normes, énumérées dans l'annexe 3 du DTU 52.1. Ils seront toujours de 1er choix dans l'espèce indiquée. Les carreaux et dalles soumis à la classification UPEC devront comporter la marque NF – Classement UPEC.

Colles et mortiers-colles

Les colles et mortiers-colles seront obligatoirement, pour chaque type de revêtement, celui ou l'un de ceux préconisés par le fournisseur du revêtement considéré et être dotés d'un avis technique.

Pour l'exécution des revêtements muraux intérieurs, les colles et mortiers-colles devront bénéficier d'un avis technique en conformité avec les directives UEATc. S'il s'avère nécessaire de procéder à un rebouchage localisé du support, les ragréages s'effectueraient au moyen de produits reconnus aptes à cet emploi et ne présentant pas d'incompatibilité avec le produit de collage. Ce rebouchage est à la charge de l'entreprise du présent lot.

Les colles seront mises en œuvre sur des surfaces de 1 à 2 m² et la pose des carreaux se fera alors par simple ou double encollage en fonction des caractéristiques du carreau et des recommandations du fabricant.

1.9. Travaux préparatoires

Explicitement, lorsqu'ils font l'objet d'un article au DPGF, ou implicitement, lorsqu'ils sont inclus dans le poste global du règlement décrit, ces ouvrages sont à réaliser au titre du présent lot. Ils comprennent suivant les ouvrages prévus du projet :

Le nettoyage des supports :

- ☐ Enlèvement et nettoyage soigneux des déchets, pellicule de plâtre, peinture ou autres matériaux provenant des différents corps d'état,
- ☐ Dégraissages éventuels des supports souillés,
- ☐ La « pollution » des supports par un autre corps d'état ne peut en aucun cas remettre en cause la responsabilité entière du présent lot sur la mise en œuvre de ses produits,

Les formes :

- ☐ Formes de pente,
- ☐ Ravaillages,
- ☐ Pointe de diamant aux abords de caniveaux.

1.10 Mise en œuvre des revêtements de sols et ouvrages annexes

Une attention particulière est due par les entreprises pour le respect des conditions de mise en œuvre :

- ☐ Etat de chantiers et des supports,
- ☐ Hygrométrie des supports et locaux pendant et après la mise en œuvre des revêtements.

Délais d'exécution

L'Entreprise doit signaler avant signature de son marché les réserves concernant les délais d'approvisionnement des fournitures (si elles sont incompatibles avec les délais prévisionnels).

De même, l'Entreprise doit préciser la durée des tâches en tenant compte des interventions, des préparations et des délais de séchage prévisionnel des supports. En dehors de ces mises au point, l'Entreprise se devra de gérer les problèmes de coordination avec les autres corps d'état et veiller au respect du planning prévisionnel.

Traitements de finition

Les traitements de finition sont à la charge du présent lot et doivent être appliqués aux revêtements mis en œuvre. Ces ouvrages seront implicites dans les prescriptions détaillées ci-après et comprennent éventuellement :

- ☐ Les ponçages finis (à l'eau ou à sec),
- ☐ Le choix en teinte,
- ☐ Opération de premier entretien,
- ☐ Emulsion autolustrante,
- ☐ Décapage des couches de protection superficielles.

Protection des revêtements

L'Entreprise doit la protection des revêtements jusqu'à la réception des ouvrages par l'utilisateur. Ces prestations comprennent la mise en œuvre des dispositifs suivants et leur maintenance :

- ☐ Feuilles Butyl,
- ☐ Feuilles papier (ou cartonnées),
- ☐ Bâches
- ☐ Divers.

1.11. Tolérances de finitions

Tolérances du support

Les caractéristiques mécaniques et les tolérances de planéité du support seront conformes au BAEL, au DTU 26.2, au DTU 21.

Carrelages :

- ☐ Planéité 3mm sur 2 mètres
- ☐ Niveau : 10mm
- ☐ Alignement des lignes de joints : 2mm sur 2 mètres

1.12. Classement UPEC des sols

Rappel des lettres déterminant le classement U-P-E-C :

- ☐ U – Usure à la marche
- ☐ P – Poinçonnement
- ☐ E – Comportement à l'eau et à l'humidité
- ☐ C – Tenue aux agents chimiques.

1.13. Etendue des prestations

L'Entrepreneur est réputé avoir tenu compte dans l'évaluation de ses prix de toutes les obligations lui incombant pour la réalisation normale de ses travaux. Il devra notamment :

Avant tout commencement des travaux, un dossier d'étude approuvé par le Maître d'œuvre et le Contrôleur Technique, comportant les plans d'implantation ainsi que les plans de détails des ouvrages, notamment au droit des liaisons avec le gros œuvre

- ☐ L'approvisionnement, le stockage sur le chantier et la protection totale de ses ouvrages depuis le stockage jusqu'à la réception,
- ☐ Le nettoyage et le dépoussiérage de la surface du gros œuvre au raccord de ses ouvrages,
- ☐ L'implantation de ses ouvrages à partir du tracé des axes et niveaux principaux, conformément aux dispositions du maître d'œuvre.
- ☐ L'enlèvement journalier de tous déchets et emballages divers résultant de ses travaux,
- ☐ La livraison de ses prestations entièrement terminées.
- ☐ L'installation complète de chantier y compris raccordement,
- ☐ Le plan de chantier,
- ☐ Le nettoyage complet en fin de chantier.

Chapitre 2. Limite de prestations

PRESTATIONS	LOTS
Traitements des sols de la cuisine en carrelage antidérapant glissance R10 – Fourniture et pose des plinthes à gorges. (caniveaux) + raccord carrelage	A charge et frais du Présent lot
Fourniture et pose des cornières d'angles collées	A charge et frais du Présent lot
Installation de chantier y compris	A charge et frais du Présent lot
Création plots de réservation	A charge et frais du Présent lot
Reprise d'étanchéité sur carrelage existant pour mise en place des caniveaux	A charge et frais du Présent lot
Remplissage en carrelage	A charge et frais du Présent lot
Carottage allège existante	A charge et frais du Présent lot
Finition carrelage et faïence	A charge et frais du Présent lot

Chapitre 3. Description des travaux de second œuvre

3.1. Installations de chantier

L'entreprise du présent lot aura à sa charge et frais (liste non limitative) :

3.1.1. Alimentations

La maîtrise d'ouvrage fournit l'alimentation en eau et en électricité pendant toute la durée du Chantier, raccordement à charge de l'entreprise selon les possibilités présentes sur site.

3.1.2. Protection des existants

La mise en place de la protection des existants et des abords.
Les protections par tout moyen, de la végétation restant en place.

3.1.3. Etudes d'exécution

La réalisation et la fourniture des éléments d'exécution, plans d'exécution, plans d'installation et de fonctionnement du chantier, planning prévisionnel des travaux, notes de communication vis-à-vis des utilisateurs ...

De même, sont réputées comprises dans le montant global du marché, toutes prestations complémentaires pouvant être imposées en cours de chantier par le coordonnateur SPS ou le bureau de contrôle.

L'entrepreneur devra proposer à l'approbation du maître d'œuvre et du coordonnateur SPS un plan d'installation de chantier.

3.1.4. Gestion des déchets

Chaque entreprise aura à charge l'évacuation de ces déchets et la mise en place du traitement approprié et ceci de façon journalière.

3.1.5 Démolition

Les démolitions devront se faire avec précautions afin de ne pas ébranler les constructions adjacentes.

L'entreprise devra prévoir les équipements divers de sécurité ou de confortement éventuellement nécessaires pendant la réalisation de ces démolitions (protection au sol, épontilles, madriers et planches, polyane et bâches de récupération des eaux de sciage etc.). Elles seront réalisées avec des engins légers du type marteau piqueur électrique, petit engin sur roue ou chenilles, sciage à la scie diamantée ou au trépan, si nécessaire.

Sont à prévoir la démolition et l'évacuation des gravats

- ☐ Tout ouvrage non conservé ne figurant plus sur les plans projetés,
- ☐ Dépose de l'ensemble des plinthes carrelage existante dans ces zones

3.1.6 Démolition allège

- ☐ Démolition allège existante
- ☐ Finition carrelage et faïence défectueuse
- ☐ Remplacement grille caniveau
- ☐ Création plot béton suivant implantation machine à laver

Acceptation du présent CCTP :

< Lu et approuvé >

**Le,
A,
Le candidat (signature et tampon**

CERTIFICAT DE VISITE SUR SITE

**Lycée Aristide BERGES
10, Rue Aimé Bouchayer
38170 SEYSSINET-PARISSET**

**Maitrise d'œuvre pour la restructuration de la
Laverie**

**Lot : MATERIEL & ENVIRONNEMENT
TRAVAUX DE SECOND OEUVRE**

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