

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

(C.C.T.P.)

**Le pouvoir adjudicateur :  
Collège le pré des roures**

**Objet :**

**Fourniture, livraison et installation d'un lave-batterie  
au collège le pré des roures au Rouret**

## A - GENERALITES

### 0.1 GENERALITES

#### 0.1.1 Objet du présent CCTP

Le présent CCTP concerne la fourniture et la mise en œuvre d'un lave-batterie au collège le pré des roures au Rouret.

Le titulaire du marché est réputé avoir pris connaissance des pièces générales.

#### 0.1.2 Travaux prévus

D'une manière générale, le titulaire du marché doit l'ensemble des matériaux, travaux, fournitures, frais d'études et main d'œuvre nécessaires à la réalisation, l'achèvement complet des travaux, les réglages et essais des installations.

Il doit la formation du personnel utilisateur et de celui en charge de l'entretien.

Il doit répondre aux besoins exprimés, par l'établissement scolaire et le maître d'ouvrage, de fonctionnement rationnel du matériel dans toutes les conditions requises de sécurité et de régularité, sans pouvoir se prévaloir d'une erreur ou d'une quelconque omission du présent descriptif, même si ceux-ci ne sont pas expressément décrits dans le présent document.

Cela implique en particulier (sans que cette liste ne soit limitative), la réalisation des travaux suivants :

- La neutralisation des fluides ;
- La dépose et l'enlèvement des équipements de cuisines existants remplacés ;
- La dépose et le stockage soigné sur site des matériels réutilisés ;
- La fourniture et la pose d'équipements neufs ;
- La repose des équipements réutilisés ;
- Les modifications nécessaires de distribution des fluides (gaz, électricité, et eau) pour que les attentes soient au niveau d'exigence de l'appareil ;

**NOTA BENE** : dans le cas de l'alimentation électrique, lorsque le nouvel appareil mis en œuvre nécessite une adaptation de la protection en tête de ligne, cette opération est prise en charge directement par le Maître d'ouvrage. Le Titulaire du marché lui communique en temps et heure (et au moins 2 semaines avant la date prévue pour la livraison du matériel) ses besoins afin que l'adaptation soit réalisée pour la mise en service du matériel.

Les prestations comprennent :

- la mise en œuvre des installations de chantier réglementaires ;
- l'amenée et le repli des matériels et outillages de chantier nécessaires à la bonne réalisation des prestations ;
- le maintien dans un parfait état de propreté des locaux et des installations existantes ;
- les opérations de nettoyage fin dans le respect des dispositions HACCP.

Le titulaire du marché doit l'évacuation journalière de tous ses déchets, gravats, produits d'emballage divers.

Il effectue, à ses frais, la livraison, le déchargement et l'entreposage des matériels, leur conservation et leur protection contre le vol jusqu'à leur réception définitive.

Le déchargement et l'entreposage sont effectués après accord préalable avec le chef d'établissement ou son représentant et le Maître d'œuvre, de façon à n'occasionner aucune gêne aussi bien vis-à-vis du voisinage que de la bonne marche de l'établissement scolaire.

Le titulaire du marché remet au Maître d'œuvre, avant tout commencement des travaux, les plans des instructions nécessaires permettant de réserver les accès et passages pour la pose, l'entretien et le remplacement éventuel des matériels : portes, trappes, panneaux démontables, galeries techniques, etc.

Le titulaire du marché ne peut prétendre à aucune indemnité, ni à aucune augmentation de prix pour les difficultés qu'il pourrait rencontrer dans l'approche et l'emploi de matériels spécifiques nécessaires à la sortie des équipements évacués et à l'amenée sur site des équipements neufs par suite de l'encombrement des voies publiques, de l'insuffisance et de l'inconfort des voies de communication, des dimensions des accès et passages existants dans le bâtiment.

Il est réputé avoir pris connaissance des difficultés d'accès aux locaux et avoir établi son devis en prenant en compte toutes les incidences qui pourraient en résulter.

### **0.1.3 Installation de chantier**

Le titulaire du marché doit à ses frais exclusifs toutes les installations de chantier nécessaires à la réalisation de ses prestations. Ces dépenses sont réputées comprises dans son offre de prix.

### **0.1.4 Intervention dans des locaux occupés**

Les prestations peuvent être exécutées dans des locaux occupés en fonctionnement.

Ces données sont à prendre en compte intégralement par le titulaire du marché dans le cadre de son offre, pour leur incidence en termes de prix et de délais.

En conséquence, il est tenu de prendre en charge :

- la mise en œuvre de tout dispositif et protection assurant la sécurité et le confort des usagers de l'établissement en service ainsi que le fonctionnement normal des installations de cuisine ;
- le maintien en permanence de l'accessibilité des occupants à leurs locaux ;
- la réparation de tous les désordres générés du fait de ses travaux ;
- les incidences sur le mode opératoire, les cadences et les dates d'intervention résultant du fonctionnement des locaux ;

- la mise en œuvre d'ouvrages provisoires destinés à assurer la poursuite de l'exploitation des installations pendant son intervention (exemples : ouvrages de protection, branchements provisoires, etc.).

Le titulaire du marché ne peut se prévaloir de la méconnaissance de toutes les difficultés résultant de l'occupation des locaux ou de la présence de riverains.

### **0.1.5 Réglementation incendie**

Toutes les normes, réglementations et règles de calcul sont appliquées sans restriction en regard de la réglementation pour les types de bâtiments et les type d'affectation des locaux.

Les dispositions concernant le Code du Travail sont également respectées.

### **0.1.6 Démarche haute qualité environnementale**

Le projet intègre une démarche « haute qualité environnementale » (dite HQE).

Le titulaire du marché tient compte des positions prises dans le cadre de cette démarche HQE et particulièrement le suivi de la charte environnementale (propreté, rangement, informations à tous les intervenants, etc.)

La cible 3 de la démarche HQE relative au chantier à faible nuisances, implique un site maintenu en état de propreté permanent. Les ouvrages sont laissés en parfait état d'achèvement et de propreté, ainsi que le chantier et les abords. Tous les matériaux non utilisés sont évacués ainsi que les déchets et gravats, au jour le jour, vers la zone de tri.

Les matériaux sont conformes aux exigences de durabilité et de protection de l'environnement induite par la démarche HQE

Toute modification au projet initial doit respecter les cibles indiquées dans la CHARTE.

Toute variante doit être le résultat d'une optimisation des contraintes techniques et des contraintes issues du respect de ces cibles.

Rappel des exigences de la cible 3 : chantier à faible nuisance.

- Gérer les risques de pollution (gestion des déchets, pollution des sols et des eaux)
  - o Réduction à la source des déchets de chantier
    - Calepinage (Le calepinage est la planification de la mise en œuvre des produits, de façon à limiter les chutes et la production de déchets)
    - Limiter les emballages des produits
    - Favoriser des matériaux, produits ou procédés de construction limitant la quantité de déchets sur le chantier.
- Gérer les nuisances (pour les riverains, pour le personnel de chantier) :
  - o Diminuer les nuisances sonores : en limitant l'emploi de matériels de chantier bruyant, en obligeant l'interruption de chantier entre 19h et 7h ;
  - o Diminuer la gêne causée par la circulation : en planifiant des heures de livraison, en réalisant une signalisation d'accès, en spécifiant à l'entreprise de présenter un plan de circulation d'accès au chantier à établir à la phase conception ;
  - o Éviter les poussières ;
  - o Informer les riverains par des campagnes avant et pendant le chantier essentiellement dans les phases contraignantes ;

### **0.1.7 Conformités**

D'une manière générale, les matériels répondent à la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Tous les matériaux au contact du public sont à la norme anti-feu en vigueur.

Tous les matériels sont **IP 25** minimum.

Tous les matériaux sont aux normes de sécurité en vigueur et vérifiés par un organisme accrédité.

Le titulaire du marché assure la normalisation d'assemblage et de conception des matériels qu'il met en œuvre, lorsque plusieurs équipements sont prévus sur un même site mais également avec les équipements et matériels existants conservés.

**Il doit ainsi la fourniture et la mise en œuvre de toutes les pièces et panneaux inox permettant d'assurer la continuité entre les différents matériels mis en œuvre et avec ceux existants (suppression de tout vide non compatible avec les règles d'hygiène en cuisine).**

Les règles imposées par le Code du Travail sont respectées.

Dans l'exécution du marché, le titulaire du marché tient compte des lois, décrets, arrêtés, ordonnances, circulaires, règlements, normes françaises homologuées par l'AFNOR, cahiers du CSTB, répertoire des ensembles et éléments préfabriqués (REEF) etc.... applicables aux prestations décrites dans le présent document, en vigueur au moment de leur réalisation.

**Les travaux sont réalisés, dans les règles de l'art, par un personnel qualifié qui dispose des habilitations nécessaires (Gaz ou Electricité), conformément à la Réglementation en vigueur.**

### **0.1.8 Règlement, normes et documents techniques contractuels**

Le titulaire du marché applique toutes les règles en vigueur au moment des travaux. Il est réputé en connaître le contenu.

### **0.1.9 Limites de prestations**

Les installations et les équipements sont en parfait état de fonctionnement.

Par ses connaissances professionnelles, le titulaire du marché suppléé aux détails qui peuvent ne pas être prévus dans le présent Cahier des Charges ou non représentés sur les plans annexés au dossier.

Le titulaire du marché doit :

- l'intégralité des fournitures et de la main d'œuvre nécessaires à la réalisation des installations, et notamment toutes les fournitures et prestations dont il n'est pas expressément fait mention dans le cahier des charges, mais qui sont indispensables à la mise en place des installations du présent lot ;
- le nettoyage de l'installation avant la mise en service des nouveaux matériels ;
- les essais et mise en service des installations ;
- la formation technique du personnel du collège. Tout dommage causé aux installations dû à un manque de formation est imputable au titulaire du marché et la remise en état lui sera facturée ;
- **la garantie pendant une période de 5 ans.**

### **0-1.10 Nettoyage**

Le titulaire du marché doit, à ses frais, le balayage et le nettoyage journalier du chantier.

Le titulaire du marché doit le nettoyage total et parfait de tous les équipements de cuisine et notamment, il exécute un premier nettoyage avant les opérations préalables à la réception et au minimum un deuxième nettoyage complémentaire après la levée des réserves et ce, juste avant la réception par le Maître d'ouvrage.

Si nécessaire, il exécute un ou plusieurs nettoyages complémentaires au moment de la livraison aux utilisateurs.

Les règles qui doivent être respectées en matière de nettoyage sont celles qui prévalent dans le règlement HACCP.

### **0-1.11 Instructions générales**

La conception, le type, la mise en œuvre et le fonctionnement de l'installation sont indiqués et décrits dans le présent CCTP.

Chaque indication, description ou directive y figurant s'applique à toutes fournitures et tous travaux correspondants et doit être observée au cours de l'exécution.

Le titulaire du marché est réputé avoir examiné, avant la présentation de son offre, tous les documents relatifs au marché (pièces administratives et pièces techniques) et s'être mis parfaitement au courant de toutes les conditions de l'exécution.

Il est bien entendu que toutes les fournitures, façons et accessoires même non mentionnés, mais nécessaires au parfait achèvement des ouvrages pour l'obtention d'une réalisation en parfait état de fonctionnement des équipements, sont prévus et inclus dans la prestation que doit le titulaire du marché.

Aucune incompréhension prétendue quant à l'étendue, au type ou à la qualité des installations à fournir suivant le présent CCTP n'est prise en considération, la remise de son offre impliquant l'accord du soumissionnaire sur toutes les directives, conditions et points exposés.

Toutes dérogations aux stipulations du présent CCTP ne peuvent être apportées que par ordre signé du maître d'œuvre.

#### **0-1.11.1 Fournitures**

Les éléments fournis dans le présent dossier permettent de déterminer le niveau de qualité attendu des matériels ou des éléments.

Le titulaire du marché peut proposer un matériel, de type et qualité équivalents au modèle indiqué, sous réserve d'un accord express du maître d'œuvre.

Le maître d'œuvre se réserve le droit de refuser une telle substitution si les éléments fournis par le titulaire du marché ne permettent pas de justifier de la parfaite équivalence des matériels en terme de qualité, de rendement et de durabilité.

Le titulaire du marché reste entièrement responsable de tous les organes et accessoires, travaux et modifications nécessaires au bon fonctionnement des installations.

Il doit s'assurer des possibilités de mise en place du matériel proposé. Toutes les études correspondantes, y compris la production des plans d'exécution conformes à la solution proposée, sont à la charge du titulaire du marché.

### 0-1.11.2 Conditions générales d'exécution (dimensions)

Le titulaire du marché est réputé d'être assuré sur les différents sites des disponibilités pour la mise en place de ses matériels et ce avant toute commande (dimensions des emplacements disponibles, en particulier). Il ne peut se prévaloir d'aucune plus-value ou de demande de délai supplémentaire lorsqu'il constate la nécessité d'adapter son matériel aux existants. Si des écarts sont constatés, les réajustements proposés sont soumis à l'approbation du maître d'œuvre avant la poursuite des opérations.

Tous les éléments sont installés avec soin, de façon à être facilement accessibles. Les accès sont prévus pour réaliser les réglages, la manœuvre, l'entretien et la réparation de toutes les installations et appareils, ceci sans réduction des hauteurs et des largeurs de passage.

### 0-1.12 Garantie

**Tous les matériels mis en œuvre sont garantis 5 ans pièces et main d'œuvre.**  
Cette garantie couvre à compter de la date de réception des fournitures.

Durant cette garantie de 5 ans, le titulaire du marché a l'obligation d'intervenir dans les 48 heures (hors jours non ouvrés), à compter de la réception de la demande d'intervention transmise par l'établissement scolaire ou le maître d'ouvrage.

Cette demande est faite par téléphone et confirmée par courriel ou télécopie.

Le titulaire du marché fournit donc, lors des opérations de réception, les coordonnées nécessaires (adresse courriel et n° de télécopie du service en charge du suivi de la garantie).

### 0-1.13 Réception des installations

Une attention particulière est apportée aux caractéristiques acoustiques des matériels sélectionnés et aux précautions de mise en œuvre.

Les divers matériels sont conçus et mis en place de sorte que les niveaux sonores résultant dans les locaux récepteurs soient masqués par l'ambiance sonore (spectrale) minimale qui règne de jour lorsque toute l'installation est arrêtée.

On admet que ce résultat est atteint si le relief spectral résultant du fonctionnement de l'installation ne dépasse pas de 3dB le niveau de l'ambiance pendant les heures de service de jour, sauf dans les locaux techniques.

A cet effet, tout élément ou appareil, susceptible de devenir une source de gêne sonore, est sélectionné à partir des modèles les plus silencieux dans les conditions réelles de fonctionnement en tenant compte des réductions des niveaux de pression acoustique entre ceux-ci et les locaux les plus défavorisés ainsi que des réverbérations.

Les socles, assises ou châssis supports sont isolés de la structure du bâtiment par l'intermédiaire de montages anti-vibratiles.

Les tuyauteries et les gaines sont désolidarisées de la maçonnerie à la traversé de murs, planchers, cloisons, etc....

Celles qui sont susceptibles de transmettre des vibrations sont pourvues de manchons élastiques et sont fixées au moyen de colliers ou de supports spéciaux élastiques.

Dans le cadre des précautions antisismiques, toutes les canalisations traversant le joint de dilatation sont traitées en lyres avec détail.

Si les matériels proposés ne permettent pas de respecter ces conditions, ils doivent alors être équipés de silencieux acoustiques ou de dispositifs d'insonorisation.

L'évaluation du niveau de bruit ambiant est établie dans chaque cas où un problème particulier risque de se poser sur les lieux mêmes.

Aucun supplément de prix ne doit en résulter ultérieurement car le problème a été examiné par l'entreprise avant la remise de son offre.

En cours de réalisation, le titulaire du marché doit être en mesure de fournir toutes les informations et les calculs détaillés prouvant :

- que les matériels ont été sélectionnés pour travailler dans les conditions acoustiques et vibratoires optimales ;
- que les éléments d'atténuation ont été calculés pour permettre l'obtention des conditions à garantir.

Tout dispositif d'atténuation est sélectionné pour présenter la perte de charge la plus réduite possible.

Sur demande expresse du maître d'œuvre ou de son représentant, le titulaire du marché doit être en mesure de procéder à l'analyse spectrale par bande d'octave et d'effectuer après les réglages et la mise en service des installations aérauliques, une campagne de contrôle dans les locaux.

#### **0-1.14 Contrôles**

A la fin des travaux de montage, dès que les conditions nécessaires sont réunies, le titulaire du marché met l'installation en marche normale et en effectue les essais, mesures et mises au point, en accord avec l'établissement scolaire.

Pendant cette période, le titulaire du marché affecte à cette mise au point, le personnel nécessaire et au moins un technicien particulièrement qualifié qui doit se trouver sur le chantier aux heures ouvrables, et dont le nom est communiqué au Maître d'œuvre.

Un représentant du Maître d'œuvre ou de l'établissement scolaire assiste à cette mise au point et à ces essais.

Pour les installations de plomberie, les essais, à la charge du titulaire du marché, sont réalisés conformément au D.T.U. 60.1 (Plomberie) et à l'Arrêté au 2 août 1977 (gaz).

Lorsque les travaux de montage sont entièrement terminés, l'installation en ordre de marche et la mise au point achevée, le titulaire du marché remet au Maître d'œuvre un procès-verbal des essais qu'il a effectués ainsi que les plans d'installations et pièces mises à jour, accompagnés des instructions nécessaires à la conduite, l'entretien et l'exploitation des installations.

Une visite préalable des installations est alors réalisée par le Maître d'œuvre, pour vérification des installations et contrôle des résultats.

Cet examen préalable de l'installation permet les observations immédiates de conformité ou non conformité, la vérification de possibilité de fonctionnement des équipements.

Les contrôles portent essentiellement sur le contrôle général de l'installation et de son fonctionnement.



Les essais sont effectués par le titulaire du marché avant la réception des ouvrages. Ils font l'objet d'un rapport de bon fonctionnement dressé par le titulaire du marché.

Le rapport est remis au Maître d'œuvre (ou à son représentant qualifié), qui peut faire procéder par le titulaire du marché à tous les essais de contrôle qu'il estime nécessaires.

Les moyens nécessaires aux essais (appareils et personnel) sont fournis par le titulaire du marché.

Les essais suivants sont effectués avant la réception des installations, en présence du maître d'œuvre et des utilisateurs (ces essais donnent lieu à un procès-verbal dressé par le maître d'œuvre) :

- essais de tuyauteries sous une surpression de 50 %. Aucune fuite ne doit être décelée ;
- vérification d'isolement des canalisations électriques.

**Le titulaire du marché fournit un certificat COPREC gaz et électricité.**

Les appareils de cuisson au gaz satisfont aux normes et règlements en vigueur et en particulier :

- à la norme NF EN 203-1+A1 Juillet 2008 - Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux - Partie 1 : règles générales de sécurité ;
- à l'Arrêté du 14 août 1991 portant codification des règles de conformité des appareils de grande cuisine utilisant les combustibles gazeux à la norme française les concernant ;
- à la Directive n° 2009/142/CE du 30/11/09 concernant les appareils à gaz (version codifiée).

Les différents débits des appareils garantis par l'installateur sont vérifiés de même que les consommations en eau froide, énergie électrique ou thermique.

Chaque appareil est essayé en vue de vérifier son débit théorique.

Tous les accessoires sont adaptés à leur machine et éprouvés.

Tous les moteurs électriques sont contrôlés.

Les qualités des aciers inox sont vérifiées (INOX qualité 18/10).

### **0-1.15 Réception**

La réception est prononcée en présence du titulaire du marché. Celui ci supporte les frais des essais demandés par le maître d'œuvre et fournit le matériel et le personnel nécessaires.

Le titulaire du marché fournit le dossier des ouvrages exécutés, incluant :

- les notices techniques des appareils ;
- les instructions précises et détaillées pour la conduite des installations ;
- les notices d'entretien ;
- les plans de recollement.

Les opérations de réception comprennent :

- la vérification contradictoire du parfait état d'achèvement de l'installation et la conformité du projet ;
- les essais d'étanchéité sous pression des canalisations d'eau chaude, d'eau froide et de gaz ;
- la fourniture des procès verbaux d'essais ;
- les essais de fonctionnement des appareils ;
- la formation du personnel aux fonctions des appareillages.

## **0-1.16 Documents à remettre par le titulaire du marché**

### **0-1.16.1 A la remise de son offre**

TOUS LES DOCUMENTS REMIS SONT REDIGES EN LANGUE FRANCAISE.

Le titulaire du marché remet à l'appui de son offre l'ensemble des fiches techniques demandées dans le mémoire technique.

### **0-1.16.2 Pendant les travaux**

Le titulaire du marché soumet au Maître d'Œuvre pour approbation, tous les plans et détails d'exécution consécutifs aux choix des matériels proposés.

En particulier, il remet :

- Note ayant servi au dimensionnement et au choix du matériel,
- Liste et référence du matériel proposé ainsi que ses agréments,
- Plans d'implantation des équipements avec encombrement des appareils,
- Plans d'implantation des équipements avec indication des attentes de plomberie et d'électricité,
- Plans des réservations des passages de fluides,
- Nomenclature détaillées des matériels.

Le titulaire du marché est également tenu de participer aux réunions de synthèse et de remettre en temps utile au Maître d'Œuvre, tous les plans de réservations nécessaires aux passages de ces canalisations, ou à la fixation de ses ouvrages.

### **0-1.16.3 A la fin des travaux**

Le titulaire du marché remet aux Maître d'Œuvre les notices techniques de tous les matériels ainsi que toutes les instructions précises et détaillées nécessaires pour la conduite des installations.

Le titulaire du marché fourni :

- les notices techniques et de fonctionnement,
- les notices d'entretien.

Il doit également se mettre à la disposition du personnel utilisateur afin d'assurer sa formation sur l'utilisation des nouveaux matériels.

## **0-1.17 Prescriptions techniques particulières concernant les raccordements.**

### **0-1.17.1 Prescriptions relatives à la plomberie**

Les raccordements EF, EC et EU des équipements de cuisine sont réalisés en tube écroui, assemblés par emboîture, soudés par capillarité.

La brasure utilisée est à base d'argent, basse température, à flux incorporé.

En aucun cas, le flux ne doit déborder à l'intérieur des tuyauteries.

Les soudures à l'étain sont interdites.

Les raccords à visser sont réduits au minimum. Leur utilisation est essentiellement préconisée pour permettre le démontage de la robinetterie. Les joints sont adaptés aux fluides véhiculés.

Les cintrages à froids sont admis sur les tuyauteries en cuivre, jusqu'au diamètre 20/22. Au dessus de ce diamètre, les entreprises ont recours aux raccords fabriqués d'usine.

Les raccordements des évacuations du matériel sont dus par le titulaire du marché.

0-1.17.2 Protection des canalisations à leur entrée dans les appareils

Dans tous les cas où les règles prescrivent que les canalisations doivent être protégées contre les détériorations mécaniques, cette protection est assurée d'une façon continue jusqu'à leur pénétration dans les appareils.

Une attention particulière est apportée sur les presses étoupes à écrasement sur les canalisations qui sont réalisés de façon à garantir l'étanchéité parfaite de l'appareil alimenté.

0-1.17.3 Dispositifs de coupure et de commande

Chaque appareil fonctionnant à l'électricité comprend son dispositif de coupure de commande.

Tout l'appareillage est du type étanche.

0-1.17.4 Dispositifs de protection

Chaque appareil comportant un moteur est équipé d'une protection individuelle de moteur, par relais de protection thermique à déclenchement différentiel sur coupure de phase.

Ce dispositif de protection, dû au présent marché, peut se trouver soit au droit du matériel à protéger, soit regroupé dans une armoire à proximité du matériel.

## **0-2- PRESCRIPTIONS TECHNIQUES GENERALES DES EQUIPEMENTS DE CUISINE**

### **0-2.1 Marques et qualités des matériaux.**

Il est fait exclusivement usage de matériel neuf, de première qualité, standard et facilement remplaçable dans les délais les plus courts possibles. Tous les matériels sont conformes aux normes et règlements en vigueur.

La réalisation des installations se fait avec les matériels prévus dans la proposition retenue, dès lors que les spécifications du matériel proposé sont au moins conformes à celles du marché. Dans le cas contraire, le titulaire doit la fourniture et la mise en œuvre d'un matériel conforme à minima aux spécifications des pièces techniques du marché.

Tout changement de matériel en cours d'exécution des travaux reçoit l'accord préalable du maître d'œuvre, avant tout début de commande.

Les matériaux et matériels reconnus défectueux sur le chantier, sont refusés et remplacés par le titulaire du marché à ses frais.

Jusqu'à réception de l'installation, le titulaire du marché demeure responsable des matériaux et matériels fournis et de leur conformité avec les prescriptions du marché.

Tous les aciers inox sont de la qualité 18/10 (norme NF Z2 CN 18-10 – norme EN X2CrNi18-09 1.4307).

### **0-2.2 Assistance technique des fournisseurs**

Le titulaire du marché doit l'assistance technique et la garantie des fournisseurs pour l'installation et la mise en service de tous les matériels.

### **0-2.3 Accès aux matériels**

Tous les matériels nécessitant une surveillance ou un entretien sont accessibles et démontables.

### **0-2.4 Résistance à la corrosion**

Tous les matériels employés sont protégés de la corrosion.

Toutes les pièces en acier sont protégées par deux couches de peinture antirouille. La peinture utilisée est d'une qualité appropriée à la température susceptible d'être atteinte par l'élément et la nature du matériau.

Les travaux comprennent :

- l'élimination des corps étrangers tels que débris de soudure,
- la suppression des tâches de rouille par brossage métallique,
- le dégraissage des surfaces à protéger.

### **0-2.5 Aménagement des locaux et enceintes techniques**

Outre les dimensions réglementaires à respecter, l'aménagement est conçu:

- pour laisser aisément accessibles toutes les parties constitutives des matériels ainsi que les organes de commande, de contrôle et de sécurité,
- pour permettre le démontage de tout ou partie des matériels sans déposer d'autres équipements,
- avec les équipements nécessaires à la manutention des matériels,
- pour assurer l'évacuation de tout le matériel alimenté en eau froide ou en eau chaude (canalisations siphonnées raccordées au réseau EU ; réalisation en cuivre).

### **0-2.6 Description des installations**

Tout le matériel de cuisine est dimensionné en fonction des installations existantes. En aucun cas, les dimensions mentionnées ne sont figées, elles ne sont mentionnées qu'à titre indicatif.

Le titulaire du marché vérifie sur place que la dimension de ses matériels correspond à l'espace utile disponible.

**Dans tous les cas, le nouveau matériel installé ne laisse apparaître aucun espace vide qui soit contraire au respect de l'hygiène nécessaire au bon fonctionnement des installations. Si cela était le cas, le titulaire du marché doit la mise en place des éléments neutres et des éléments en remplissage de vides, de la même qualité de finition que ceux sur lesquels ils viennent se raccorder (acier INOX). Ces prestations sont réputées comprises dans son offre de prix.**

Le matériel neuf posé, répond aux préconisations environnementales demandées (économie en énergie, en eau, .....).

Tous les équipements sont entièrement réalisés en acier inox qualité 18/10 (norme NF Z2 CN 18-10 – norme EN X2CrNi18-09 1.4307).

Toutes les parties visibles sont polies finition au grain 220.

Toutes les ferrures, garnitures, visseries employées sont en acier inoxydable.

Les robinetteries d'alimentation ou de vidange employées sont conformes à la norme NDF 18-202.

Toutes les dispositions nécessaires dans le domaine de la sécurité des travailleurs prévu par la Législation du Travail sont impérativement intégrées.

Tous les organes de commande électrique, de câblage de fonctionnement et câble d'alimentation, sont conformes aux normes U.T.E. et à la législation en vigueur.

L'ensemble des normes AFNOR homologuées et règlements français applicables à l'opération ainsi que les certificats de Conformités Normes Européennes sont exigés lors de la remise des offres.

Les énergies utilisables sont l'électricité (220V/380V) et le gaz.

Les appareils de cuisson, ayant comme source d'énergie le gaz, doivent satisfaire à la norme. Il est impératif que tous les appareils possèdent une sécurité par thermocouple.

Les appareils répondent obligatoirement aux normes de sécurité et d'hygiène suivantes :

- règlements du ministère du travail (sécurité du travailleur) ;
- norme NF E 09-010 de sécurité mécanique ;
- décret du 15 juillet 1980 concernant l'intégration de la sécurité dans la conception des machines et appareils ;
- normes NF C 73-600 et 79-500, règles générales de sécurité électrique ;
- norme NF C 79-520, règles de sécurité électrique particulière aux machines à laver ;
- Indice de protection électrique IP25 ;
- norme NF H 00-054, normes dimensionnelles ;
- Loi 2005-102 du 11/02/2005 pour les personnes handicapées.

Cette liste est non limitative.

#### 0-2.6.1 Appareils de cuisson

Les dessus des éléments sont en acier inoxydable épaisseur 18/10<sup>e</sup> renforcée.

Les brûleurs découverts, plaque chauffante et plaque coup de feu, sont en fonte.

Socles, joues de four acier ou fontes sont traités contre la corrosion. Le traitement par peinture est formellement proscrit.

Façades, côtés jupes d'habillage, cuvettes de débordement pour feux vifs, tiroir de propreté pour feux vifs et plaque coup de feu, sont en acier inoxydable épaisseur 15/10<sup>e</sup>.

Tous les angles sont arrondis.

Pour tous les appareils

- les châssis et piètement sont en acier inoxydable 18/10,
- les vérins de mise à niveau sont en acier inoxydable 18/10 ou en matériaux de synthèse résistant aux agents chimiques, aux chocs et ne formant pas de couple électrique.

Tous les organes sont protégés contre les chocs.

Chaque groupe d'appareils est pourvu d'une robinetterie de barrage non saillante mais parfaitement accessible.

Les façades et les côtés des appareils chauffants ne dépassent pas une température de 70 °C. Le dessus de ces mêmes appareils ne doit pas avoir une température supérieure à 100 °C en conformité avec les normes.

#### **Important :**

Les couvre-joints des bandeaux d'habillage sont fournis et installés par le titulaire du marché.

Une plaque signalétique apposée sur chaque appareil porte :

- la date de fabrication,
- la puissance,
- l'agent thermique employé.

Les éléments de construction correspondent aux caractéristiques suivantes :

- châssis tout inox,
- dessus épaisseur 18/10<sup>e</sup>,
- cuves avec pentes incorporées et angles arrondis,
- isolation par laine de roche (chaude) ou mousse exempte de CFC (froid), (polyuréthane interdit.),
- pare-goutte en sous face.

La sécurité des équipements est assurée par :

- veilleuse d'allumage avec sécurité à thermocouple,
- allumage automatique par train d'étincelles alimenté par transformateur.

## B - DESCRIPTION DES OUVRAGES

### 1- Neutralisation des fluides

Avant la dépose des équipements, le titulaire du marché assure la neutralisation de tous les réseaux, électricité, gaz, eau. Il fait son affaire de toutes les opérations nécessaires à la réalisation de cette prestation dans le respect de la réglementation en vigueur.

Les interventions sont obligatoirement réalisées par un personnel habilité (électricité et gaz).

### 2- Dépose et enlèvement du matériel existant

Le titulaire du marché assure la dépose du matériel existant et son évacuation vers une décharge autorisée dans le respect de la réglementation en vigueur sur le traitement des D3E.

### 3- Lave-batterie

Le titulaire fournit et met en œuvre un lave-batterie autonettoyant à granules compact avec condenseur des buées à chargement frontal par tablette rabattable faisant fonction de porte et paniers rotatifs utilisant la technologie du lavage haute pression et du sablage à projection de granules. Le chargement et le déchargement frontal se fait par panier amovible positionné à hauteur ergonomique. Double parois, isolation phonique et thermique, tableau de commande électronique avec affichage des températures.

Modes de lavage possibles avec granules.

8 GN 1/1 ou 4 GN 2/1 par cycle

- jusqu'à 192 GN 1/1 ou 96 GN 2/1

ou 384 GN 1/2 par heure

Palette de dérochage.

3 Cycles de lavage au choix actifs sur chaque mode : Eco, Court, Normal

Cycle de nettoyage avec récupération des granules.

Bac collecteur granules. Vidange par gravité.

### **Accessoires supplémentaires**

- Système de charriot.

- Rangement porte accessoire.

- Support pour 2 grandes marmites.

- Support plateaux couvercles, grilles GN1/1 et GN 2/1.

- Support pour marmites, casseroles et louches.

- Bac collecteur de granules, palette de dérochage et lot de power granules à définir.

-



#### 4- Raccordement des fluides et des évacuations

Les travaux consistent à procéder au raccordement de l'équipement sur les diverses attentes fluides et évacuations existantes.

Ils comprennent :

- le contrôle du bon état des attentes existantes pour les alimentations et pour les évacuations,
- les mises en conformité nécessaires au regard des réglementations en vigueur,
- les opérations de raccordement soigné et parfaitement étanche à ces attentes,
- la fourniture et la mise en œuvre de vannes  $\frac{1}{4}$  de tour d'isolement y compris toutes sujétions de bonne finition dans le respect des réglementations en vigueur.

**Le titulaire du marché doit toutes les modifications nécessaires de distribution des fluides quelle que soit leur nature afin que les attentes soient exactement adaptées aux besoins de l'équipement qu'il met en œuvre.**

**Le titulaire du marché prend tous les renseignements nécessaires sur chaque site afin de s'assurer que les alimentations en fluides de toutes natures soient compatibles, nécessaires et suffisantes pour permettre le bon fonctionnement de l'équipement qu'il met en œuvre.**

#### 5- Formation du personnel

Le titulaire du marché prend en charge la formation des utilisateurs. Cette formation concerne les modalités d'utilisation et de bon fonctionnement de l'équipement ainsi que les opérations d'entretien nécessaires.

Elle est assurée pour l'ensemble des futurs utilisateurs et comprend une mise en situation avec fonctionnement effectif de l'équipement dans les conditions normales d'utilisation, sur l'ensemble des phases d'usage depuis la mise en route jusqu'aux opérations finales de nettoyage.

Elle est réalisée conformément aux dispositions du présent document et en application des dispositions développées par le titulaire du marché dans le cadre du mémoire technique fourni avec son offre.