

COLLEGE DE L'ASTARAC

C . C . T . P .  
C A H I E R D E S C L A U S E S  
T E C H N I Q U E S P A R T I C U L I E R E S

MARCHE CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE MIXTE 20 NIVEAUX

**MARCHÉ A PROCEDURE ADAPTEE  
(M.A.P.A.)**

**En application l'article 28, du Code des Marchés Publics.**

Collège de l'Astarac  
4 avenue d'Artagnan  
32300 MIRANDE

Téléphone : 05 62 66 52 65

**Chef d'établissement** : Monsieur Cédric MICHEL

**Gestionnaire** : Monsieur Marc BERTOMEU

Offre parue sur le site [www.aji-france.com](http://www.aji-france.com), rubrique « Marchés publics/liste des offres des marchés »

## Table des matières

<b>1</b>	<b>OFFRE DU SOUMISSIONNAIRE</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>PRESTATIONS A LA CHARGE DU TITULAIRE</b>	<b>3</b>
<b>3</b>	<b>VISITE SUR SITE</b>	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>PRESTATIONS DE FIN DE CHANTIER</b>	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>IMPLANTATION-HYGIENE- CONDITIONS DE TRAVAIL-ERGONOMIE</b>	<b>4</b>
<b>6</b>	<b>DESCRIPTIFS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT</b>	<b>4</b>
6.1	Description générale de la cellule de refroidissement rapide mixte	4
<b>7</b>	<b>EXIGENCES REGLEMENTAIRES GENERALES SECURITAIRES ET PARTIUCIAIRES</b>	<b>4</b>
7.1	Les normes et réglementations générales	4
7.2	Directives	5
7.3	Sécurité machine	5
7.3	Références normatives relatives aux équipements de cuisine	5
7.4	Hygiène et sécurité	5
7.5	Physique	5
7.6	Bruit	5
7.7	Compresseurs	6
7.8	Eau	6
7.9	Electrique	6
7.10	Entretien/usage/durabilité	6
7.11	Notice	6
<b>8.</b>	<b>NOTICE/DOCUMENTS TECHNIQUES</b>	<b>6</b>
<b>9.</b>	<b>DOCUMENTATION</b>	<b>6</b>
<b>10</b>	<b>GARANTIE</b>	<b>7</b>
10.1	Durée de la garantie	7
10.2	Le délai d'intervention en cas de panne	7
10.3	Le délai de mise à disposition des pièces de remplacement	7

### 1 OFFRE DU SOUMISSIONNAIRE

L'offre du soumissionnaire doit présenter les spécifications techniques « minimales » et « imposées » demandées dans le marché. L'offre sera jugée irrégulière dans le cas contraire.

### 2 PRESTATIONS A LA CHARGE DU TITULAIRE

*Il s'agit d'un marché à procédure adaptée dont l'objet est l'acquisition d'une cellule de refroidissement rapide mixte avec sol isolé et groupe déporté.*

Les prestations à exécuter par le **titulaire** comprennent en plus de ceux indiquées dans le CTP les éléments suivants :

- livraison et manutention de la prestation,
- enlèvement et évacuation des emballages, palettes, etc.,
- fourniture, pose et installation d'une cellule de refroidissement rapide mixte,
- raccordement et alimentation des fluides (EC/EF, électricité, évacuation) nécessaires au fonctionnement de la cellule, si nécessité,
- fournitures de tous éléments nécessaires à la pose, à l'installation, aux raccordements (joints, tuyaux cuivre, PER, PVC, câbles électriques, gaine, disjoncteur etc.) à l'évacuation des fluides, (eau, électricité, condensats) de la cellule et quel que soit les longueurs ou les distances,
- raccordement de l'écoulement des condensats à une évacuation existante ou à créer.
- fourniture et raccordement d'un câble d'alimentation électrique de la cellule depuis la ou les armoires électriques, de disjoncteurs (différentiels, etc.), et autres accessoires, si nécessaire,
- nettoyage du chantier.
- 

### 3 VISITE SUR SITE

La visite sur site a pour but :

- de définir la compatibilité du local d'implantation de la cellule avec les éventuelles contraintes d'installation (portance et inclinaison du sol, hauteur sous plafond, encombrement, spécifications de génie civil liées à l'installation, nature des revêtements muraux et de sol, vérification de l'existence à bonne distance des arrivées et départs des fluides et de la puissance de raccordement),
- de vérifier que la puissance électrique disponible est suffisante et peut alimenter la cellule, ainsi que la présence d'une prise permettant le branchement de la cellule au regard de son voltage,
- de déterminer la liste des travaux de maçonnerie ou autres à exécuter et nécessaires pour une bonne installation de la cellule,
- de déterminer les travaux nécessaires au fonctionnement de la cellule proposée, enlèvement, déplacement, création enlèvement et/ou création de plots, reprise de carrelage, de faïence, création d'évacuation d'eau, siphon de sol, etc., selon nécessité,
- de définir un schéma d'implantation,
- de s'assurer de la possibilité d'évacuation des condensats si la cellule ne peut disposer d'un bac de réévaporation,
- de regarder le positionnement le mieux adapté au groupe déporté, vents dominants, pluie, aléas climatiques (température hiver et été)
- de prendre en compte les contraintes pouvant exister, absence de quai de déchargement, absence d'ascenseur, etc.).

#### **4 PRESTATIONS DE FIN DE CHANTIER**

- Un plan coté du local d'implantation de la cellule proposée avec son positionnement.
- Les fiches techniques de la cellule installée.
- Les certificats de conformité et de classement.
- Un document de l'équipement
- Le DOE
- Signer lors de la réception des travaux, le certificat de conformité attestant que l'installation des équipements a été faite dans le respect de toutes les instructions du fabricant et des réglementations en vigueur.

#### **5 IMPLANTATION-HYGIENE- CONDITIONS DE TRAVAIL-ERGONOMIE**

La cellule devra être implantée de façon à être correctement insérée dans le circuit. Son positionnement devra permettre un nettoyage aisé et une circulation ou à l'endroit indiqué par l'établissement.

Le Maître d'Œuvre se réserve le droit, même après attribution du marché, de demander les modifications qu'il jugerait nécessaires aux bonnes conditions de travail du personnel.

#### **6 DESCRIPTIFS ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT**

##### **6.1 Description générale de la cellule de refroidissement rapide mixte**

La cellule devra être neuve et apporter un confort d'utilisation, acoustique, thermique, d'entretien.

Les dimensions de la cellule devront tenir compte de la place disponible et des obligations du code du travail en matière de passage et nécessaire à la circulation d'air indiqué par le fabricant.

Un chariot d'enfournement mobile de 20 niveaux aux dimensions GN 1/1 ou 600X400 doit pouvoir entrer dans la cellule de refroidissement sans difficultés,

Le seuil de la cellule de refroidissement devra être placé à même le sol

Choix entre cycles temporisés ou de température et équipée d'une thermo sonde de prise de températures.

#### **7 EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES GENERALES SÉCURITAIRES ET PARTICULIÈRES**

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

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

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

##### **7.1 Les normes et réglementations générales**

- Les documents techniques unifiés (DTU) en vigueur,
- Les normes UTE en vigueur,
- Les normes françaises y compris les fiches d'interprétation, guides pratiques et recommandations provisoires,
- Les réglementations en vigueur concernant la législation du travail, notamment celles fixant les prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure,
- Du règlement sécurité incendie dans les ERP, notamment l'arrêté du 10 octobre 2005 relatif aux grandes cuisines.
- Code de l'environnement (R 543-80, 82).

- Respect de l'attestation de conformité sanitaire délivrée par organisme agréé (Certificat de conformité de l'équipement relatif aux normes en vigueur).

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

## 7.2 Directives

- Directive machine (2006/42/CEE).
- Directive basse tension (2006/95/CE du 12.12.2006) (version codifiée de la directive 73/23/CEE modifiée).
- **Directive CEM** (comptabilité électromagnétique) (2004/108/CEE).
- **Directive gaz** (2009/142/CE du 30.11.2009) (version codifiée de la directive 90/396/CEE).
- **Règlement et directive** des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- **Règlement UE n° 517/2014** – directive F-Gas.

## 7.3 Sécurité machine

- **Norme Pr EN 13621** (norme produit).
- **Norme EN 292-1** (sécurité des machines).
- **Norme EN 292-2**. (principes généraux de conception).
- **Norme EN 60204-1** (sécurité des machines, équipement électrique, règles générales).
- **NF EN ISO 13857** (Distances de sécurité pour empêcher l'atteinte des zones dangereuses par les membres supérieurs).

## 7.3 Références normatives relatives aux équipements de cuisine

- **Norme AC D40.003** (Cellules de réfrigération rapide et congélation) - Règles générales de conception et de construction pour assurer l'hygiène à l'utilisation.
- **Norme DIN 10522** (Hygiène alimentaire).
- **Norme DIN 10510** (Hygiène alimentaire - Exigences hygiéniques, essai de méthode).

## 7.4 Hygiène et sécurité

- **Norme NF EN 1672-2** (accessibilité des surfaces).
- **Norme XP U 60-010** (absence de zones de rétention).
- **Norme NF EN 454** (écoulement des liquides).

## 7.5 Physique

- **Norme : EN 563** (températures des surfaces tangibles fixation des températures limites des surfaces chaudes).
- **NF EN 60 335-1** (sécurité des appareils électromécaniques et analogues).
- **NF EN 60 335-2-24** (absence de risque de coincement des doigts).
- **Encombrement/ergonomie**
- **Norme NF X 35 104** (postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines).
- **Norme NF X 35 105** (commandes-organes, éléments de choix, caractéristiques...).
- **Norme NF X 35 107** (dimensions des accès aux machines et installations).

## 7.6 Bruit

- **NF EN 60 704-1** (détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues).
- **NF EN ISO 3743-1** (Acoustique - Détermination des niveaux de puissance acoustique et des niveaux d'énergie acoustique émis par les sources de bruit à partir de la pression acoustique).

## 7.7 Compresseurs

**NF EN 13215** (Compresseurs pour fluides frigorigènes - Conditions de détermination des caractéristiques, tolérances et présentation des performances par le fabricant).

## 7.8 Eau

**Norme PR EN 1717** (raccordement au réseau d'eau potable).

## 7.9 Electrique

- **Norme UTE C 15 201** (relative aux installations électriques dans les grandes cuisines).
- **Norme NF EN 79.500** (relative aux règles de sécurité des appareils de grande cuisine).
- **Indice de protection**
- **Normes NF EN 60529 et NF EN 50102** détermination des indices IP et IK.
- IP X5 minimum.
- IK 9 minimum.

## 7.10 Entretien/usage/durabilité

### Entretien/hygiène

- **Norme NF EN 1672-2** (qualité des assemblages, etc.). Aménagement facile à démonter et démontable sans outil.

## 7.11 Notice

- **Norme NF EN 60335-1** (compréhension aisée, dans la langue de l'acheteur, clarté des informations).

## 8. NOTICE/DOCUMENTS TECHNIQUES

Un document indiquant la référence de chaque équipement, ainsi qu'un dossier des ouvrages exécutés devront être fournis par le titulaire du marché au plus tard le jour de la livraison.

Ces documents doivent permettre d'effectuer des contrôles et notamment ceux de conformité de l'équipement avant installation.

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

## 9. DOCUMENTATION

Un document indiquant la référence de l'équipement, devra être fourni par le candidat retenu dans la semaine suivant l'attribution du marché.

Ce document doit permettre d'effectuer un contrôle de conformité de l'équipement lors de la livraison.

Le titulaire s'engage à fournir, au plus tard à l'issue de l'admission des équipements un jeu de manuel(s) (installation, utilisation, entretien et manutention, catalogue des pièces détachées et consommables, etc.) rédigée en langue française : un exemplaire sur support papier et un exemplaire sur support numérique au format pdf ou txt, en vue de la réalisation de documents pédagogiques (possibilité de réaliser des copies d'écran).

Il s'engage à fournir les éventuels rectificatifs sans supplément de prix.

La documentation comprendra notamment :

- Le manuel de conduite de la machine.
- Le manuel de programmation.
- La nomenclature des pièces détachées.
- Toute notice ou schéma pour assurer la maintenance du matériel.

- Un tableau des opérations périodiques de maintenance, en tenant compte notamment des périodes d'inactivité d'un établissement de formation.

## 10 GARANTIE

### 10.1 Durée de la garantie

La garantie des équipements **devra** couvrir l'intégralité des coûts de remise en état du matériel (pièces, main d'œuvre, montage, démontage, frais de port et déplacement...) pendant une durée **minimale** de deux ans.

La garantie légale contre **les vices cachés** est applicable. Seuls seront exclus de la prise en charge les frais de réparation liés à des dégradations volontaires ou accidentelles par les utilisateurs. **Si le délai de réparation est important, le collège de l'Astarac est en droit d'exiger la fourniture d'un matériel de prêt procurant les usages identiques au matériel défectueux.**

Conformément à l'article 28.1 du C.C.A.G., le point de départ du délai de garantie est la date de notification par lettre recommandée avec accusé de réception de l'admission. Cette notification doit intervenir selon les modalités fixées à l'article 25 du C.C.A.G., défini ci-dessus.

#### **L'article 28.2 C.C.A.G. du est modifié comme suit :**

Au titre de cette garantie le titulaire s'oblige à remettre en état ou à remplacer à ses frais la partie de la prestation qui serait reconnue défectueuse.

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

La personne publique a droit, à un matériel de remplacement au cas où, pendant la remise en état, la privation de jouissance entraîne pour elle un préjudice.

#### **Le délai de garantie ne devra pas être inférieur à 2 années pour l'équipement installé.**

Le matériel est assuré par le titulaire du marché jusqu'à leur admission.

Pendant la durée de la garantie, tous les dommages et préjudices subis du fait du matériel défectueux (perte de denrées périssables etc....) seront pris en charge par le titulaire du marché. A cet effet, un constat sera établi conjointement lors de l'intervention, entre le titulaire et l'utilisateur afin d'établir la liste des denrées rendues inutilisables du fait de la panne.

### 10.2 Le délai d'intervention en cas de panne

Le **titulaire** du marché s'engage pendant toute la durée de la garantie en cas de panne à intervenir dans un délai maximum de deux heures après appel téléphonique avant quinze heures et lendemain à la première heure, soit huit heures, pour un appel après quinze heures trente.

### 10.3 Le délai de mise à disposition des pièces de remplacement

Le **titulaire** du marché s'engage à mettre à disposition les pièces de remplacement nécessaires au fonctionnement de la prestation sous vingt-quatre heures, pour tout appel avant quinze heures.

L'intervention d'une entreprise de dépannage ne pourra pas dégager la responsabilité du **titulaire**.