

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

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Maîtrise d'œuvre pour la fourniture FOUR MIXTE

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

LOT-FOURNITURE FOUR MIXTE & ENVIRONNEMENT

Cahier des Clauses Technique Particulières - Lot : Fourniture Four Mixte & Environnement

SOMMAIRE

1-Avant- propos	3
2-Informations générales.....	3
3-Prescriptions générales.....	3
3.1 Textes et normes	3
3.2 Prestations dues au présent lot.....	5
3.2.1 Titulaire du lot	5
3.2.2 Documents à fournir	5
3.2.3 Les équipements	5
3.2.4 Essais et contrôles	5
3.2.5 Formation du personnel.....	6
4- Prescriptions techniques générales.....	6
4.1 Assistance technique des fournisseurs.....	6
4.2 Repérage des matériels et canalisations.....	6
4.3 Etendue des travaux.....	6
4.4 Garantie.....	7
4.5 Après travaux.....	7
5- Caractéristiques techniques du matériel.....	7
Certificat de visite.....	10

1-Avant –Propos :

L'objet est de définir la nature, la qualité et les conditions de mise en œuvre, les prestations à fournir au titre de la fourniture d'un four mixte avec environnement.

2-Informations Générales :

Le présent dossier a pour but de faire connaître le programme de l'installation, le mode de mise en œuvre et le matériel.

Le titulaire se rapportera donc aux réglementations et CCTP, afin de réaliser dans les meilleures conditions les travaux qui le concerneront.

3-Prescriptions Générales :

3.1 Textes et normes réglementant les travaux

L'aménagement et le fonctionnement ont été conçus en tenant compte des choix d'un programme et des textes officiels et réglementaires actuels, concernant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements ou sont préparés, servis et distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale.

Textes Particuliers

- La réglementation nationale concernant l'équipement technique des bâtiments (réunie par C.O.S.T.I.C. dans un recueil appelé "Règlements techniques et aérauliques"),
- Aux cahiers de charges des documents techniques unifiés (D.T.U.),
- Les règlements de protection des travailleurs, décret du 14.11.1962 et additifs,
- A la brochure n° 1078 englobant les décrets, arrêtés, circulaires, notes, et fiches techniques pour la protection des travailleurs contre les courants,
- Aux textes officiels relatifs à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques correspondant à la norme NFC 15.100 et ses additifs incorporés,
- Le décret n°77 1321 du 29 novembre 1977, fixant les prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure,
- Aux règles techniques éditées par l'Assemblée Plénière des Sociétés d'Assurance contre l'incendie
- La norme NF P 41 201 "code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie"
- Le D.T.U. 60.1 et additifs n°1 à 5 "travaux et plomberie - sanitaire"
- La norme NF A 51 120 "tubes ronds en cuivre à braser par capillarité",
- Aux normes NF C 15 100 et U.T.E. C 15 201 concernant les installations électriques des grandes cuisines,
- Aux normes NE 35.400", règles de sécurité pour les installations frigorifiques.
- Le D.T.U. n° 67.1 relatif à l'isolation thermique des circuits frigorifiques.
- CODAP 80 et réception des "Mines" pour les appareils sous pression.

- Normes NF C 15.100 concernant les installations électriques Basse Tension.
- Arrêté ministériel de sécurité concernant les bâtiments recevant du public.
- Circulaire du 21.06.76 "instructions relatives aux bruits des installations".
- Arrêté du 23 janvier 1997 relatif à la limitation des bruits dans l'environnement.
- Lois n°76663 du 19.07.76 relatives à la protection de l'environnement.
- Les prescriptions et règles édictées par le Code du travail et par la CRAM locale.
- La circulaire du U.T.E. N° 42/72 du 21 décembre 1972, vérifications aux installations électriques,
- Aux dispositions générales de sécurité contre l'incendie (arrêtés du 25 juin 1980 et 21 juin 1982),
- Circulaire du 3 mars 1982 concernant le désenfumage et les systèmes d'alarme,
- A la loi n° 64.1245 du 16 décembre 1964, au décret du 23 février 1973 et aux arrêtés du 13 mai 1975, concernant le rejet des eaux, ainsi que les règlements locaux,
- La brochure n°1331 englobant les lois, décrets, arrêtés et circulaires relatifs aux appareils à pression de vapeur,
- Air comprimé, compresseurs frigorifiques - la brochure englobant lois, décrets, arrêtés,
- La circulaire n° 146 du Ministère des Affaires Sociales du 21 mars 1966.
- Le règlement sanitaire départemental, sur l'hygiène et la sécurité en cuisine.
- Arrêté du 12 février 1975 concernant les matériaux pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.
- Décret n° 73 138 du 12 février 1973 et arrêté du 27 octobre 1975 modifiés par l'arrêté du 21 décembre 1979 concernant les produits de nettoyage autorisés pour le matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires,
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiènes applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- Les textes législatifs et réglementaires concernant la sécurité et l'hygiène sur les chantiers,
- Aux dispositions du code du travail - hygiène, sécurité et conditions de travail (article L231.1 à L.241.11), hygiène (articles R.231.1 à R.232.51), sécurité (articles R.233.1 à R233.107 et R.2351 à 2035.10)
- respect du Plan Général de Coordination en matière de Sécurité et de Protection de la Santé de l'opération et présentation des permis feu, s'il y a lieu, par ailleurs tous les matériaux employés devront être couverts par le S.T.A.C , avoir l'agrément et être mis en œuvre conformément aux prescriptions de l'avis technique du C.S.T.B
- Les textes législatifs, règlements et normes complétant ou modifiant les documents susvisés et qui entreront en vigueur avant la date du lancement de la consultation,
- Liste non exhaustive.

Les travaux seront exécutés selon la normalisation française publiée dans le R.E.E.F. et les D.T.U. et plus particulièrement suivant les prescriptions des Services Municipaux et des Compagnies Distributrices des différents fluides.

Les installations seront livrées complètes, testées, en parfait état de fonctionnement et conformes aux réglementations relevant des techniques mises en œuvre pour l'exécution du présent projet, annexes et additifs compris.

3.2 Prestations dues au présent lot :

3.2.1 Titulaire du lot

Le titulaire du lot devra préciser l'implantation, les caractéristiques nécessaires à l'exécution de son installation en tenant compte au maximum des réservations existantes ((fluides – extraction). Il aura à sa charge les raccordements, fluides, électricité des appareils qu'il installera à partir des attentes citées ci-dessus.

3.2.2 Document à fournir par chaque lot

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

- La nomenclature avec références du matériel proposé ainsi que ses agréments et ses documentations techniques

3.2.3 Les équipements

L'entreprise retenue à charge la livraison suivant les moyen dont dispose le bâtiment.

3.2.4 Essais et contrôle

La liste de ces essais n'est donnée qu'à titre indicatif et n'est pas limitative. Certains équipements pourront faire l'objet d'essais ou de contrôles particuliers avant la livraison sur le chantier. Les modalités de ces essais ou de ces contrôles seront établies d'un accord commun entre le Maître d'Ouvrage, le Maître d'œuvre et le titulaire du lot.

Contrôle du matériel

- * Contrôle des protections des personnes contre les contacts directs.
- * Contrôle d'isolement
- * Contrôle du bon fonctionnement de chaque dispositif de régulation.
- * Contrôle d'exécution du câblage et de son repérage.
- * Contrôle de la conformité de l'exécution par rapport aux plans approuvés.
- * Contrôle divers tels que tôlerie, étanchéité, peinture, accessibilité, qualité des assemblages.

Essais in situ

Il est bien spécifié que les essais effectués dans les ateliers de fabrication ne dispensent pas des essais qui seront fait à la réception sur site, plus particulièrement des essais de fonctionnement de l'ensemble de l'installation en ordre de marche.

Frais correspondants aux essais

Les frais correspondant à ces essais sont à la charge du titulaire qui doit les fournitures, la main d'œuvre, l'appareillage de mesure et tous les accessoires nécessaires à la conduite des essais.

Descriptif et certificats d'essais

Avant la réception provisoire le titulaire remettra au Maître d'Ouvrage le dossier complet des essais comprenant enregistrements et procès- verbaux

3.2.5 Formation du personnel

L'entreprise retenue doit prévoir l'instruction des utilisateurs en situation d'exploitation. Ces instructions comprendront de plus la fourniture de la documentation et notices techniques d'entretien et d'utilisation nécessaire à une parfaite connaissance et maintenance des installations. Toutes les périodes de garantie supplémentaires devront être précisées dans les offres. Il est précisé que le délai d'intervention doit être inférieur à 6 heures ouvrées, soit en début d'après-midi pour un appel le matin avant 8 h30 et le lendemain matin à 8 h pour un appel après 10h.

4 – Prescriptions Techniques Particulières :

4.1 Assistance technique des fournisseurs

L'entrepreneur doit prévoir dans son offre, l'assistance technique et la garantie du fabricant pour l'installation et la mise en service du matériel.

4.2 Repérage des matériels et canalisations

L'entrepreneur du présent lot devra tous les travaux nécessaires au parfait repérage des ses installations.

Les prestations comprennent :

- Schémas d'installation sur lesquels apparaîtront la nomenclature du matériel, les numéros devant correspondre à ceux de l'étiquetage.
- Ces documents devront être soumis avant la pose à l'acceptation du Maître d'Ouvrage.

4.3 Etendue des travaux

Les prestations à prévoir comprennent :

- ◆ La fourniture et l'installation de matériel neuf demandé.
- ◆ Les amenées eau froide avec vanne ¼ de tour et évacuation cuivre à partir de l'existant pour le four mixte
- ◆ Les raccordements en fluides: eau froide, vidange, électricité
- ◆ Les essais et la mise en service du matériel
- ◆ L'instruction du personnel utilisateur et/ou d'exploitation.
- ◆ La garantie pièces et main d'œuvre et déplacement à compter de la réception des travaux

4.4 Garantie

Sur tout appareil installé et sur l'ensemble de leurs composants, une garantie totale (pièces, main d'œuvre et déplacement) de **un an minimum** à compter de la réception est à fournir par le titulaire du lot.

4.5 Après travaux

Obligation est faite à l'entreprise de fournir, à la demande du Maître d'Ouvrage, les PV et certificats de conformité de tous les matériaux et matériels

5- Caractéristiques Techniques du matériel :

Quantité : 1

Dimension: 1084x996x1782MM

Fonctions de base :

- Four à générateur de vapeur avec remplissage et vidange automatique
- Entre 5 et 8 modes de cuisson automatiques dont cuisson basse température et remise en température
- 3 modes manuels de cuisson dont
 - o Fonction vapeur entre 30 et 130°C
 - o Air pulsé / chaleur ventilée de 30 à 300°C
 - o Mixte : Combinaison de vapeur et de l'air pulsé de 30 à 300°C

Entretien :

- Nettoyage automatique de l'enceinte de cuisson

Intelligence de cuisson :

- Cuisson par process
- Mémoire de programmes pour au moins 250 programmes de cuisson
- Cuisson par delta et cuisson de nuit intelligente avec maintien.

Construction et spécificités techniques

- Tableau de commande digital
- Sonde à cœur multipoints intégré à l'intérieur de l'enceinte
- Ventilateur autoreverse
- porte froide à triple vitrage
- Fonction pour refroidissement rapide de l'enceinte
- Mesure et réglage de l'humidité dans l'enceinte de cuisson.
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Douchette à enrouleur automatique
- Pas d'écartement 60mm minimum
- Signal sonore en fin de cycle

Services associés :

- Garantie 2 ans pièces, Main d'œuvre et déplacements
- Formation gratuite sur site à l'utilisation et à l'entretien de l'appareil

Sécurité :

- Frein du ventilateur intégré à l'ouverture de porte
- Récupération des données HACCP

**Cahier des Clauses Technique Particulières - Lot : Fourniture Four Mixte & Environnement
Collège de l'Astarac – MIRANDE (32)**

Environnement :

- Chariot d'enfournement
- Longitudinal pour bacs GN 2/1, 1/1 Chariot d'enfournement à roulettes directrices en tandem, dont 2 blocables, diamètre de la roulette 125 mm, pièces métalliques en CNS
- Chariot d'enfournement à verrouillage des deux côtés
- Écart entre les niveaux 63 mm
- Profils des glissières en U avec encoches facilitant le chargement
- **Energie électricité Tri 400 V + N + T PUISSANCE : 66 kW**

Maitrise d'œuvre pour le Remplacement d'un Four Mixte & Environnement

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