

*Le 14/04/ 2025*

**Mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage pour le remplacement des équipements de dépose plateaux et de laverie du LP ANDRE CAMPA à JURANCON.**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

# Sommaire

I- GENERALITES	3
I.1- OBJET DU PRESENT CCTP	3
I.2- ÉTENDUES DES PRESTATIONS	3
II- CONTENU DE LA MISSION	4
II.1- ETAT DES LIEUX	4
II.2- REDACTION DES PIECES TECHNIQUES DES MARCHES	4
II.2.1 OBJECTIFS	4
II.2.2 -CAHIERS DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES	5
II.2.3- DECOMPOSITION DU PRIX GLOBAL ET FORFAITAIRE	5
II.2.4 -ANALYSE DES OFFRES	5
II.3– SUIVI DES LIVRAISONS DES EQUIPEMENTS, RECEPTION ET MISE EN SERVICE	5
III – MODALITES D’INTERVENTION	6
III.1- METHODE	6
III.1.1- DELAIS D’EXECUTION	6

# 1- GENERALITES

## I.1- Objet du présent CCTP

La Région Nouvelle-Aquitaine assume la maîtrise d'ouvrage pour l'acquisition et la mise en œuvre de tous les équipements indispensables au fonctionnement des services de restauration.

Un recensement effectué auprès des lycées de la Région Nouvelle-Aquitaine a permis d'identifier les besoins théoriques en renouvellement de lave-vaisselle et d'environnement laverie.

Au regard de la mauvaise ergonomie des postes de travail, de la vétusté du matériel du secteur laverie et de son environnement, de la nécessité d'améliorer le flux des convives en intégrant une dépose participative cohérente (déchets + vaisselle), la Direction de l'Education a alloué une aide financière au lycée professionnel ANDRE CAMPA, afin de sélectionner un BET AMO disposant des qualifications OPQIBI 1511 et 1512.

La gestion des déchets, devra faire l'objet d'une analyse globale permettant de dégager une solution pérenne, économique, ergonomique et réglementaire.

## I.2- Étendues des prestations

Ce marché comprend les opérations de renouvellement de tout ou partie des matériels suivant le diagnostic préalable établi par le titulaire du présent lot.

Il s'agit de réaliser un audit technique des installations existantes, en vue du remplacement des équipements, dans le respect de la réglementation et des normes en vigueur, à savoir :

- Normes Françaises de l'AFNOR et à leurs mises à jour à la date de soumission
- Norme HACCP
- Norme DIN 10510

Il convient de prendre en considération les matériels et les locaux existants, ainsi que les effectifs de l'établissement.

**Les étapes techniques de la mission attendue sont les suivantes :**

1. DIAG – Etat des lieux et diagnostic de l'existant.  
Ce diagnostic devra permettre au maître d'œuvre qui sera désigné, de faire des propositions concrètes, en parfaite concertation avec l'équipe de direction de l'établissement, les utilisateurs, les chargés d'opération représentant la région. Dans le cadre de ce diagnostic, le titulaire précisera l'impact sur le bâti et fournira **un descriptif détaillé et chiffré des travaux à réaliser.**
2. AVP – PRO – Présentation de l'avant-projet aux chargés d'opération du conseil régional :
  - a. Un plan projet
  - b. Un descriptif des équipements neufs à remplacer
  - c. Une estimation financière de l'opération
  - d. Présentation à l'établissement de l'avant-projet validé

3. DCE – Création du dossier de consultation des entreprises pour la partie équipement
4. ACT – A l'issue des dossiers réceptionnés par la MOE – Analyse des offres et restitution d'un rapport
5. AOR – Assistance aux Opérations de Réception – Validation des opérations sur site – Levées des réserves

### **I.3- Visite des lieux**

L'entrepreneur pourra effectuer une visite des lieux avant de remettre son offre.

Personne à contacter :

Mme. Corinne DAUGE

Secrétaire générale EPLE

LP ANDRE CAMPA

29 AVENUE JOLIOT CURIE

BP20. 64110 JURANCON

Tel 05 59 06 40 33

Courriel : gest.0640031L@ac-bordeaux.fr

Cette visite lui permettra de prendre connaissance de la nature et de l'importance du projet, des conditions d'accès aux locaux, ainsi que des conditions de déchargement, de manutention, de transport à pied d'œuvre et d'évacuation.

## **2- CONTENU DE LA MISSION**

### **II.1 – ETAT DES LIEUX**

#### **- Identification des besoins et rapport d'expertise**

Cet état des lieux aura pour objectif de recueillir l'ensemble des données techniques disponibles, ainsi que les renseignements relatifs aux effectifs et à l'organisation en place au sein de la laverie (nombre de postes de travail).

La visite fera l'objet d'un rapport d'expertise technique. Ce rapport d'expertises techniques devra permettre de déterminer l'estimation du coût prévisionnel des prestations nécessaires à la remise à niveau des installations comprenant :

- Le remplacement du lave-vaisselle,
- Le remplacement et/ou la réutilisation des équipements périphériques,
- Les compléments d'équipement nécessaires suivant les caractéristiques du local et de la nouvelle machine, et nécessaires à optimiser le fonctionnement de la laverie,
- Le point sur l'alimentation en eau adoucie pour les besoins de la machine,
- L'ergonomie de l'environnement de travail
- **Les travaux connexes liés à l'installation et au fonctionnement des équipements, notamment l'adaptation des circuits aérauliques.**

Ce diagnostic devra permettre à l'AMO de proposer les prestations à réaliser dans le cadre du marché à lancer.

## **II.2 - Rédaction des pièces techniques des marchés**

### **II.2.1- Objectifs**

Le titulaire aura la charge de la rédaction du Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et de la Décomposition des Prix Globale et Forfaitaire (DPGF).

Ces pièces techniques sont élaborées à partir des conclusions du diagnostic technique acceptées par le maître d'ouvrage.

### **II.2.2 – Cahiers des Clauses Techniques Particulières**

Les données minimales qui devront être prises en compte sont les suivantes (laverie comme dépose-plateaux) :

- Le pré-tri manuel ;
- Les tables de dépose, rampes à plateaux, tables d'entrées en machine, habillage des déposes (pour les dépose-plateaux notamment)
- Les matériels sont tout inox de la qualité C.N 18/10 (AISI 304 ; Z6CN18.09) ;
- La fourniture de casiers à vaisselle neufs en remplacement des existants ;
- Les fonctions de prélavage, lavage et rinçage ;
- Le triple rinçage ou le double rinçage avec zone neutre ;
- Le respect strict de la norme DIN 10510 ;
- La consommation d'eau par casier inférieure à 2 litres ;
- Le condenseur de buées récupérateur d'énergie ou PAC ;
- L'intégration du distributeur de produits lessiviels ;
- Le tableau de commande avec suivi des consommations d'eau et d'électricité avec un système intégré de consultation et de mémorisation informatique des données.
- L'ergonomie et le confort de travail des agents évoluant dans la laverie, comprenant le traitement de l'air, les gestes répétitifs...
- L'ergonomie des usagers ;
- Les facilités d'accès et de nettoyage des équipements.

Un estimatif des puissances nécessaires au fonctionnement est également fourni à l'appui du descriptif technique.

### **II.2.3 – Décomposition du Prix Global et Forfaitaire**

Ce document devra clairement décomposer les prix et le cas échéant, les quantités par item, travaux préparatoires, traitement de l'air, équipements, divers...

### **II.2.4- Analyse des offres**

L'AMO propose une grille d'analyse des offres de valeur technique. Cette grille intègre obligatoirement des données à caractère environnemental (puissances, consommations, système d'économie d'énergie, ergonomie, etc..). Le titulaire réalisera l'analyse des offres reçues, sur la base de la grille établie.

Il aura également en charge la rédaction du rapport d'analyse des offres. Le titulaire veillera à respecter un délai minimal pour validation de l'analyse par les techniciens restauration de la Région.

## II.2 – Suivi des livraisons des équipements, réception et mise en service

- Planification des livraisons :

L'AMO assure, conjointement avec le maître d'ouvrage, la programmation et le suivi de la mise en œuvre des nouvelles installations.

Le titulaire élabore une méthode et un planning de livraison des équipements concernés et des prestations associées. La Région est associée à cette phase de préparation. Ces documents seront communiqués à l'établissement et à la Région.

- Réception sur site :

Le titulaire procède, sur site, à la réception des installations et assure le suivi des levées de réserves jusqu'à la mise en service des nouveaux équipements.

Dans le mois qui suit cette mise en service, l'AMO accompagné du technicien conseil en restauration collective de la Région vérifie auprès des utilisateurs, le bon fonctionnement de la nouvelle installation et propose, le cas échéant, aux fournisseurs, des adaptations mineures qui pourraient s'avérer nécessaires.

## 3. MODALITES D'INTERVENTION

### III.1. Méthode

Toutes les missions définies ci-dessus sont soumises à la Région pour validation.

#### III.1.1 Délais d'exécution

Les délais d'exécution applicables au présent marché sont les suivants :

Phase	Description par installation	Délai maximum
1	État des lieux, diagnostic et établissement des rapports techniques complets par installation, évaluation des coûts complets	30 jours ouvrés
2	Faisabilités, avant-projet, rédaction des pièces techniques PRO/DCE (plans, descriptifs techniques, estimations)	
3	Analyse et rédaction du rapport d'analyse des offres	10 jours ouvrés
4	Visas sur plans d'exécution et fiches matériels	5 jours ouvrés
5	Réception et suivi des levées de réserves	2 1/2 journées ouvrées

1er élément : date de démarrage indiquée dans la lettre de commande notifiée au maître d'œuvre.  
Autres éléments : date de validation par le maître d'ouvrage de la mission précédente, le cas échéant des livrables correspondants, dans l'ordre chronologique de déroulement de l'opération.

Documents à remettre au maître d'ouvrage :

Document	Phase de remise (cf tableau ci-dessus)
- un rapport de diagnostic technique par installation,	1

- les pièces écrites techniques des marchés de fournitures à lancer pour le renouvellement de ces installations	2
- un rapport d'analyses des offres	3
- les plans EXE et fiches techniques	4

**L'AMO remet également au maître d'ouvrage une version numérique des documents.**