

MARCHE PUBLIC DE TRAVAUX et FOURNITURE

Marché à procédure adaptée par application de l'article 102 de l'Ordonnance 2015-899 du 23 juillet 2015 et du décret du 25 MARS 20116 N°2016-360

Maître d'ouvrage : **Ville de CRAON**

Objet de la consultation : **Travaux dans la cuisine du restaurant scolaire Luarçon : mise en place d'une ligne de self.**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
C.C.T.P.**

Date de remise des offres : vendredi 26 avril 2019 à 12h00.

Conduite d'opération : Ville de CRAON
BP 74-Place de La Mairie
53400-CRAON
Tel. : 02.43.06.13.09 - Fax : 02.43.06 39 20 – contact@ville-craon53.fr

Maîtrise d'œuvre : Ville de CRAON
M. LEROYER
Directeur des services techniques
Tel. : 02.43.06.99.10 - dst@ville-craon53.fr

Personne habilitée à donner les renseignements : Monsieur le Directeur des Services Techniques de la Ville de CRAON

Ordonnateur : Monsieur le Maire de la ville de CRAON

Comptable public assignataire des paiements : Monsieur le Trésorier Principal de CRAON

Lieu des travaux – Allée Antoine de Saint Exupéry

Nature des travaux – Travaux dans la cuisine du restaurant scolaire Luarçon : mise en place d'une ligne de self.

A – NATURE ET SITUATION DU PROJET

L'opération concerne le restaurant scolaire Luarçon, Allée Antoine de Saint Exupéry, 53400 Craon.

Le programme de l'opération comprend :

- ↳ La fourniture et pose de matériel adapté pour la création d'une ligne de self.
- ↳ Les travaux préparatoires de destruction de plaquisterie, placard et faïence... seront à la charge du service technique de la ville.
- ↳ L'entreprise retenue devra se charger des amenées des différents réseaux vers les équipements : alimentation en eau froide et en eau chaude, alimentation gaz, évacuation des eaux usées, amenée de l'électricité. (Nota : Tous les réseaux sont à proximité immédiate des futurs équipements)

Les travaux seront à réaliser du 19 au 23 août 2019, afin que la cuisine soit opérationnelle le 26 août 2019.

Un cahier de plans et de photographies est joint à présent CCTP.

A-1 _ DECOMPOSITION EN LOTS

Le présent C.C.T.P. est afférent à tous les corps d'état et décomposé en lots.

- ✓ Lot N°1 – Cuisiniste

B- GENERALITES

Règles techniques

Dans l'étude et l'exécution de leur marché, les Entrepreneurs doivent prendre connaissance de l'ensemble des lots constituant le devis descriptif, devront tenir compte des stipulations des lois, décrets, arrêtés, ordonnances, circulaires, applicables aux travaux relatifs au présent appel d'offres en vigueur à la date de signature du marché telles que :

- ✓ Normes Françaises homologuées par l'AFNOR
- ✓ Documents Techniques Unifiés (D.T.U.)
 - . Cahier des charges
 - . Cahier des clauses spéciales
 - . Règles de calculs
- ✓ Répertoire des éléments utiles à l'établissement et à l'exécution des projets et marchés de bâtiments en France (REEF)

NOTA : Les documents d'ordre général sus indiqués, ne sont pas joints matériellement aux documents d'appel d'offres, ne seront pas joints aux marchés futurs et ne seront donc pas signés par les parties contractantes. Celles-ci, cependant, reconnaissent en avoir parfaite connaissance.

Documentation de référence générale

Les documents de référence sont ceux publiés un mois avant la date de remise des offres, sauf si la prise en charge par l'assurance des contractants et celle de la maîtrise d'œuvre est subordonnée par l'application du document dès sa parution, auquel cas il sera applicable et donnera lieu à un avenant au marché s'il comporte des incidences économiques.

Ce sont :

- 1 - Les lois et textes réglementaires en vigueur, compte tenu de la nature et de la localisation des ouvrages.
- 2 - Cahier des charges DTU et règles de calculs DTU ainsi que leurs envois à l'exception des Cahiers des Prescriptions spéciales annexées.
- 3 - Les normes AFNOR homologuées.
- 4 - Les avis techniques du CSTB pour les ouvrages qui en sont justifiables.

Le cahier des Prescriptions Techniques pourra, en outre, faire référence de manière expresse, à d'autres documents, en particulier : recommandations publiées par des organismes techniques, règles techniques contenues dans les textes applicables aux marchés publics, même si le marché n'en relève pas, spécifications de mise en œuvre par les fabricants, etc..

L'entreprise est réputée avoir parfaite connaissance de ces documents.

Prescriptions Générales

Les règlements de sécurité en vigueur à la date de la signature des marchés.

Divers

Les entrepreneurs devront prendre connaissance du contenu des autres lots, afin de prévoir toutes sujétions liées aux autres corps d'état.

Sécurité du chantier

L'entrepreneur doit prendre toutes les mesures de sécurité propres à éviter des accidents, tant à l'égard des personnes travaillant sur le chantier qu'à l'égard des tiers.

Il veillera :

- ✓ à la limitation des nuisances diverses, par nuisance, on entend les vibrations, fumées, poussière, humidité engendrées par les travaux.
- ✓ à la limitation du bruit émis par les matériels et les engins utilisés sur le chantier.

Remise en état des lieux

Les entrepreneurs procéderont au dégagement, au nettoyage et à la remise en état des emplacements mis à sa disposition pour l'exécution du chantier, au fur et à mesure de l'avancement des travaux.

Reconnaissance des lieux

Les entrepreneurs devront s'être assuré personnellement sur place de la nature des lieux et toutes sujétions en résultant. Une attestation de visite jointe au dossier de consultation sera à faire signer par le représentant du Maître d'Ouvrage (DST - Mr LEROYER ou le personnel du restaurant scolaire), et par le soumissionnaire lors de la visite des lieux. Cette attestation sera à joindre à l'offre de l'entrepreneur.

Il ne pourra jamais arguer que des erreurs ou omissions puissent le dispenser d'exécuter tous les travaux de sa profession ou faisant l'objet d'une demande de supplément de prix.

Le restaurant est ouvert tous les jours (sauf le mercredi) de 9h30 jusqu'à 16h.

Prise de possession des lieux

Les entrepreneurs seront tenus responsables de la protection et de la conservation de tous les ouvrages mitoyens et limitatifs et ce pendant toute la durée du chantier.

Respect de la sécurité et de l'environnement

Les entrepreneurs prendront toutes les dispositions nécessaires pour assurer la protection du personnel de chantier.

Le Maître d'ouvrage pourra arrêter le chantier immédiatement, si l'entreprise ne respecte pas les consignes de sécurité ou si le maître d'ouvrage pressent un danger, et sans que l'entreprise puisse demander des indemnités.

Précautions de réalisation

Les entreprises devront prendre toutes les précautions indispensables pour sauvegarder les ouvrages collaborant et devant être conservés, assurer la sécurité des biens et des personnes, procéder à la mise en place d'étais nécessaires au soutènement des ouvrages en cours de travaux ainsi qu'à la réalisation d'ouvrages définitifs de reprises en sous œuvre si nécessaire.

Les techniques de démolition ainsi que leur chronologie sont laissés au choix de l'entreprise concernée. Les désordres, consécutifs à un mauvais choix de techniques de démolition, seront imputés au présent lot ainsi que la reprise des travaux et les frais en découlant.

C- CONSISTANCE DES TRAVAUX

LOT N°1 : CUISINISTE : Fourniture et pose de mobilier adapté pour création d'une ligne de self.

L'entrepreneur est réputé connaître les délais de ses fournisseurs. Il devra donc prendre toutes ses dispositions pour présenter les échantillons en temps voulu, les délais de livraison ne pouvant en aucun cas être la cause d'un retard dans l'exécution des travaux.

Il veillera au bon état des revêtements qui présenteront une résistance réglementaire à l'usure, au poinçonnement, aux chocs et rayures, à l'eau et aux agents chimiques, qui subiront sans désordre les variations de température.

Toutes détériorations seront à la charge de l'entrepreneur du présent lot. L'entrepreneur sera tenu pour responsable de tout décollement éventuel et en exécutera les réparations à ses frais.

Principe de fonctionnement de la ligne de self :

Une ligne de self sera installée pour les élémentaires dans le restaurant du Luarçon. Son fonctionnement est prévu ainsi, les enfants :

- Prennent un plateau, leur verre et couverts ainsi qu'une assiette
- Se servent en entrée (qui leur sont présentée en vrac en bac GN 1/1) et leur dessert (qui sont présentés en portion individuelle)
- Vont s'installer à table
- Une fois l'entrée terminée, ils se dirigent vers le point chaud avec leur assiette pour être servi en plat principal
- Le pain et l'eau seront déposés sur table

Fourniture et pose des équipements suivant pour la mise en place d'une ligne de self :

Caractéristiques générales :

Le matériel qui équipera cette ligne de self devra présenter les caractéristiques suivantes :

- De type « Bambin – Capic » ou équivalent
- Matériel en inox alimentaire (inox 18-10)
- Alimentation 230 V
- Côtés service et latéraux en inox.
- Rampe glisse plateaux à trois tubes (**il faudra veiller à conserver un passage de 140cm côté couloir**)
- Hauteur des meubles 750 mm, hauteur de la rampe 650 mm
- Pieds vérins réglables ou roulettes avec freins sur les équipements 1 et 4.
- La plonge actuelle sera enlevée par le service technique de la ville (les alimentations EC-EF et évacuation seront conservées)
- La ligne de lave-vaisselle sera à démonter et à évacuer par l'entreprise.
- La friteuse sera à déplacer et à raccorder à tous les réseaux nécessaires par l'entreprise.
- Le plan de travail existant sera à remettre en place par l'entreprise.

Raccordements :

- Boîte de dérivation électrique en attente sur cloison centrale (voir photos et plans)
- Arrivée de gaz et vanne à proximité : percement d'une cloison légère (voir photos et plans)
- Arrivées eau chaude-eau froide et évacuation à proximité (voir photos et plans)

C-1- LIGNE DE SELF

Dans l'ordre la ligne sera équipée (suivant le plan en pièce jointe, échelle approximative) de :
Les dimensions sont présentées de la manière suivante : façade client x profondeur x hauteur (éventuellement) en mm

1. Meuble couvert, verres et plateaux

Dim : 800 x 850

Socle à 150 mm du sol pour dépose de plateaux GN 1/1 avec au-dessus 1 support pour bac à couverts et un support pour panier à verres 500 x 500

4 Roulettes Ø100 dont 2 avec freins

Sans rampe glisse plateaux

2. Meuble neutre pour dépose assiettes.

Dim : 800 x 850 (+ rampe) x 750

Equipé d'une rampe glisse plateaux

4 Pieds vérins

3. Meuble réfrigéré

Meuble réfrigéré permettant de disposer 4 plats GN 1/1 (alignés en simultané)
1450 x 850 (+rampe) x 750

Groupe frigorifique incorporé, thermostat digital avec séquences de dégivrage

Cuve décaissée rayonnée et pentée

Dessus rayonnée de 10 face avant, épaisseur 20/10, réfrigéré par serpentin

Tapis anti-adhérent- Pare-haleine articulé – équipé d'une rampe glisse- plateaux

Dessous réfrigéré avec 2 portillons GN 1/1 et 3 niveaux GN 1/1 par portillon

Vidange eau de dégivrage Ø 20 mm – prise de courant - 4 pieds vérins

4. Meuble bain-marie

Meuble bain-marie à air. La partie bain marie et la rampe de self pourront être à des hauteurs différentes pour respecter les hauteurs de travail du personnel tout en étant adapté aux convives. La partie bain-marie sera placé à 90° de la rampe glisse plateaux

Dim 1450 x 1640 x 750

Capacité de 3 bacs GN 1/1 (profondeur 100 mm) – cuve pentée rayonnée de 10 profondeur 150

Régulation par thermostat 30 à 110°

Prise de courant

Commutateur et voyant lumineux

Chauffage par ventilateur tangentiel

Equipé d'une rampe glisse plateaux

4 ou 6 roulettes Ø100 dont 2 avec freins

5. Etagère murale

Largeur 1000 mm x hauteur environ 300 mm x 300mm de profondeur

A fixer à une hauteur de 1700 mm

C-2- En complément de la ligne de self, pour l'office, il faudra prévoir :

6. Friteuse à gaz (matériel existant dimensions 500 x 1000)

Démontage, déplacement et installation de la friteuse existante

Prévoir raccords gaz & électricité.

7. Four à air pulsé GN 1/1 – 6 niveaux

Four pour le maintien en température de produits fragiles et/ou cuisson de pâtisseries salés
Dim 920 x 650 (profondeur)
Capacité 6 niveaux – espacement entre les niveaux 75 mm
Alimentation 230 V
Carrosserie et chambre de cuisson en inox – chambre de cuisson avec angles arrondis
Régulateurs temps et température manuels
Avec support (à glissières pour rangement platerie GN 1/1) adapté

8. Plan de travail existant à déplacer en fin de chantier. Dim 1400 x 700

9. Congélateur ménager

CONGELATEUR TABLE TOP
Capacité 85 litres minimum – avec 3 tiroirs
Porte réversible – classe énergétique : A+
Dimensions extérieures : 600 x 600 x 1000(environ)

10. Cellule de refroidissement (en option)

Cellule à trois niveaux GN 1/1 Hauteur 10 cm
Intérieur et extérieur en inox

C-3 - Pour la laverie, il faudra prévoir : Sur une longueur maximum de 4550 mm :

11. Table de dépose

Positionnée perpendiculairement
Dim 1100 x 700
Inox 18/10

12. Table d'entrée de lave-vaisselle

Adapté à l'emplacement disponible, voire possibilité de réutiliser le matériel existant ?
Avec évier de capacité suffisante (500 x 600 x prof 300 minimum)
Equipé d'une robinetterie mixte (col de cygne + douchette) eau chaude+ eau froide
Inox 18/10

13. Lave-vaisselle

D'une capacité suffisante pour 180 couverts par jour (1350x750 ?)
Lave-vaisselle à avancement automatique de type ECOMAX BY HOBART C 803 A ou équivalent
Cuves, filtres et bras de lavage inox
Activateur du lavage et du rinçage
Double rinçage avec surpresseur de rinçage
Porte isolée phonique et thermique
Interrupteur principal
Arrêt d'urgence
4 Paniers de lavage à verres
Inox 18/10
Température de pré-lavage : 45-50°C
Puissance de chauffage du bas de lavage : 12 kW
Puissance de la pompe : 1.5 kW

14. Table de sortie

Adapté à l'emplacement disponible restant (1400x750 ?)

Chariots isotherme.

2 CONTENEURS ISOTHERME TYPE CAMBRO UPCS 400

Porte à joint intégré (pas de joint amovible)

2 Conteneurs pour plats GN 1/1 (4 en 10 cm de profondeur ou 6 en 6.5cm de profondeur ...)

Paroi extérieure en polyéthylène et isolation en polyuréthane

Dimensions extérieures : 635 x 460 x 630mm (P x La x H)

KIT DE ROUES pour UPCS 400

4 roues dont 2 fixes et 2 pivotantes (1 avec frein)

C-4- Débarrassage et tri en salle à manger**15. Table de débarrassage et tri**

Dim (env) : 2500 x 750 x 750

Inox 18/10

3 trous vide déchets avec collerette caoutchouc

1 décaissé de 1500 x 500 (capacité 3 paniers lave-vaisselle) avec évacuation eaux sales en partie inférieure (tuyau en attente pour seau)

Dessous ouvert face arrière avec plancher sacs poubelles

4 Roulettes pivotantes Ø100 dont 2 avec freins

Côtés latéraux en inox, façade client personnalisée en option

Équipé d'une rampe glisse- plateaux

C-5- Fourniture seule d'équipement pour un autre site de restauration scolaire.

La livraison du matériel se fera sur le site du restaurant scolaire Girande.

1) Plan de travail inox :

TABLE INOX CENTRALE 1400 x 700mm

Inox 18/10

4 pieds à vérins réglable

Avec étagère

2) 1 Chariot chauffant

CHARIOT CHAUFFANT TYPE CAMBRO UPCH 8002 A ROULETTES

Chauffage électrique (de 65.6 à 73.9°C) – 220 v

Chariot à deux portes avec 12 niveaux pour plats GN 1/1 avec jeu de glissières moulé dans les parois

Paroi extérieure en polyéthylène et isolation en polyuréthane

Dimensions extérieures : 690 x 520 x 1372 mm (P x La x H)

3) 1 Chariot isotherme

1 CONTENEUR ISOTHERME TYPE CAMBRO UPCS 400

Porte à joint intégré (pas de joint amovible)

1 Conteneur pour plats GN 1/1 (4 en 10 cm de profondeur ou 6 en 6.5cm de profondeur ...)

Paroi extérieure en polyéthylène et isolation en polyuréthane

Dimensions extérieures : 635 x 460 x 630mm (P x La x H)

Pour les postes 2-3 et 4, ces matériels sont spécifiques et doivent être du même modèle que ceux déjà en place.

C-6- OPTIONS : Les options demandées ainsi que les remarques éventuelles spécifiques au matériel proposé vis-à-vis de la demande initiale de cet appel d'offre, seront à chiffrer dans un document à part annexé au quantitatif dument complété.

- 1) Façade client personnalisée sur les éléments 1 - 2 - 3 & 15
- 2) Cellule de refroidissement avec table support ou étagère adaptable sur plan de travail (10)

Le fournisseur retenu aura à sa charge le démontage de la zone lave-vaisselle actuelle, sa réutilisation partielle éventuellement et son évacuation.

Les travaux auront lieu du lundi 19 aout au vendredi 23 aout 2019.

Une démonstration sur le fonctionnement du nouvel équipement sera faite par le fournisseur en présence du responsable du restaurant scolaire Mr SALLE ainsi que de son équipe.

Le fournisseur lors de sa remise d'offre devra fournir un plan technique global avec cotation de ses équipements notamment les dimensions sous les équipements pour les travaux préparatoires réalisé par le service technique de la ville.

Avant de quitter le chantier l'entrepreneur nettoiera l'ensemble de la zone travaux et procédera à l'enlèvement des protections sur le mobilier de cuisine.

A _____ le
Le Pouvoir Adjudicateur

A _____ le
Signature du titulaire, précédée
de la mention "lu et approuvé"