



C.L.I.C

B.E. Ingénierie
de la Restauration

SAS CLIC

9 rue Docteur Normand
BP 345 • 39104 DOLE

Tél : 03 84 81 02 33

E-Mail : contact@beclic.fr

TVA FR01393337001
SAS 16 000 €
RCS Lons le Saunier
B 393 337 001
APE : 7112B

MISSIONS :

Assistance à la Maîtrise
d'Ouvrage

Programmation

Définition

Missions de base loi M.O.P
Diagnostic, Esquisse, EXE, ...

RÉALISATIONS :

Cuisines ½ pension
des Collèges et Lycées

Unités Centrales
de Production
(hospitalières, municipales, ...)

Restaurants d'Entreprise

Restaurants Universitaires

Restauration scolaire
municipale

Cuisines pédagogiques
(Lycées Hôteliers,
Laboratoires Boucherie,
Charcuterie, Traiteur,
Boulangerie, Pâtisserie
pour C.F.A., ...)

Maisons de Retraites, EHPAD

Restauration salles
polyvalentes



FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL
FRANCE



CERTIFICAT
N° 06 12 1857

PROJET CENTRE BOURG 25 MONTFERRAND LE CHATEAU

RESTAURANT SCOLAIRE ET SALLE SOCIO-CULTURELLE

LOT N°14
EQUIPEMENTS CUISINE
TRANCHE OPT. 3 – SALLE SOCIO CULTURELLE

C.C.T.P.

C.C.T.P. LOT ÉQUIPEMENTS DE CUISINE	1
CARACTÉRISTIQUES DE L'INSTALLATION :	1
DÉCOMPOSITION EN LOTS :	1
OBJET DU PRESENT C.C.T.P. :	1
Dossiers de plans et documents techniques :	1
Connaissance du site (cas d'un site existant) :	1
Application du C.C.T.P. :	1
Limites du C.C.T.P. – Obligations de l'entreprise :	2
PRÉSENTATION DE L'OFFRE :	2
Solution de base :	2
Options et variantes décrites :	2
RÈGLEMENTS APPLICABLES :	3
Pour la mise en œuvre des matériels :	3
Pour le matériel lui-même :	3
PRESTATIONS DUES PAR LES TITULAIRES :	5
Préparation Chantier :	5
Chantier :	6
Réception des Installations :	9
GARANTIE	11
Garantie 12 mois	11
TRANCHE FERME – GROUPE SCOLAIRE	Erreur ! Signet non défini.
Ch1-1 – MATERIELS FROIDS	Erreur ! Signet non défini.
LIVRAISON BUREAU - A	Erreur ! Signet non défini.
Centrale d'enregistrement des T° 4 pistes	Erreur ! Signet non défini.
RESERVE - C	Erreur ! Signet non défini.
Armoire froide positive à grilles Existante Récupérée	Erreur ! Signet non défini.
Congélateur coffre Existant Récupéré	Erreur ! Signet non défini.
OFFICE - D	Erreur ! Signet non défini.
Armoire positive 1 chariot GN1/1	Erreur ! Signet non défini.
SALLE A MANGER - E	Erreur ! Signet non défini.
Fontaine réfrigérée 60l/h	Erreur ! Signet non défini.
Ch1-2 - PRODUCTION DE FROID	Erreur ! Signet non défini.
CARACTÉRISTIQUES PRODUCTION DE FROID A DISTANCE	Erreur ! Signet non défini.
Fluides frigorigènes :	Erreur ! Signet non défini.
Production de froid groupes indépendants :	Erreur ! Signet non défini.
Groupe de condensation enceintes et locaux refroidis :	Erreur ! Signet non défini.
Évaporateurs C.F. et locaux refroidis :	Erreur ! Signet non défini.
Caractéristiques d'Installation :	Erreur ! Signet non défini.
LOCAL CTA (R+1) - Z	Erreur ! Signet non défini.
Groupe de condensation pour Local Déchets	Erreur ! Signet non défini.
Ch2 - MATERIELS CUISSON	Erreur ! Signet non défini.
OFFICE - D	Erreur ! Signet non défini.
Four de remise en T° 5Nx sur support Existant Récupéré	Erreur ! Signet non défini.
Four de remise en T° 15Nx Existant Récupéré	Erreur ! Signet non défini.
Élément neutre sur placard avec bac du chef	Erreur ! Signet non défini.
Élément friteuse 2 cuves Existant Récupéré	Erreur ! Signet non défini.
Ch3 - MATERIELS INOX	Erreur ! Signet non défini.
Caractéristiques générales des caniveaux de sol	Erreur ! Signet non défini.
LIVRAISON BUREAU - A	Erreur ! Signet non défini.
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm	Erreur ! Signet non défini.
Lave-mains à commande fémorale Existant Récupéré	Erreur ! Signet non défini.
RESERVE - C	Erreur ! Signet non défini.
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm	Erreur ! Signet non défini.
OFFICE - D	Erreur ! Signet non défini.
Table adossée avec bac du chef lg 700mm	Erreur ! Signet non défini.
Table de travail adossée avec 2 tiroirs Lg1900mm Existante Récupérée	Erreur ! Signet non défini.
Table de travail avec 1 tiroir + étagère Lg1500mm Existante Récupérée	Erreur ! Signet non défini.
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm	Erreur ! Signet non défini.
Lave mains réglementaire	Erreur ! Signet non défini.
LAVERIE VAISSELLE - F	Erreur ! Signet non défini.
Table d'entrée à rouleaux avec bac lg 2000mm	Erreur ! Signet non défini.
Etagère murale stockage casiers	Erreur ! Signet non défini.
Table de sortie lisse	Erreur ! Signet non défini.
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm	Erreur ! Signet non défini.
Lave mains réglementaire	Erreur ! Signet non défini.
LOCAL POUBELLES - Y	Erreur ! Signet non défini.
Caniveau de sol avec panier filtre 300x300mm	Erreur ! Signet non défini.
Ch4 - MATERIELS LAVERIE	Erreur ! Signet non défini.
LIVRAISON BUREAU - A	Erreur ! Signet non défini.
Poste de lavage et désinfection sur enrouleur mural	Erreur ! Signet non défini.
LAVERIE VAISSELLE - F	Erreur ! Signet non défini.

Lave-vaisselle à capot Existant Récupéré	Erreur ! Signet non défini.
Poste de lavage et désinfection sur enrouleur mural.....	Erreur ! Signet non défini.
Ch5 - MATERIELS MOBILIERS.....	Erreur ! Signet non défini.
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES ÉCHELLES	Erreur ! Signet non défini.
PRODUITS ENTRETIEN - B.....	Erreur ! Signet non défini.
Rayonnage duralinox 4Nx largeur 500mm	Erreur ! Signet non défini.
RESERVE - C.....	Erreur ! Signet non défini.
Rayonnage polyéthylène 5Nx largeur 500mm.....	Erreur ! Signet non défini.
OFFICE - D.....	Erreur ! Signet non défini.
Échelle 20-22Nx GN1/1.....	Erreur ! Signet non défini.
Porte sacs poubelle à cerclage flexible	Erreur ! Signet non défini.
LAVERIE VAISSELLE - F	Erreur ! Signet non défini.
Chariot de service 2Nx Lg1000mm Existant Récupéré	Erreur ! Signet non défini.
Container à déchets polypropylène mobile 75l	Erreur ! Signet non défini.
VAISSELLE PROPRE - G.....	Erreur ! Signet non défini.
Chariot 200 assiettes + couverts 1 face.....	Erreur ! Signet non défini.
Chariot de service 2Nx Lg8300mm Existant Récupéré	Erreur ! Signet non défini.
Ch6 - DOTATION PLATERIE	Erreur ! Signet non défini.
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES GRILLES INOX.....	Erreur ! Signet non défini.
Grille inox GN1/1	Erreur ! Signet non défini.
Ch7 - PRESTATIONS D'INSTALLATION TF	Erreur ! Signet non défini.
NOTE.....	Erreur ! Signet non défini.
Documents Préparation Chantier	Erreur ! Signet non défini.
Livraison – Installation - Mise en service.....	Erreur ! Signet non défini.
Information du personnel.....	Erreur ! Signet non défini.
TRANCHE OPTIONNELLE 3	Erreur ! Signet non défini.
Ch8 - MATERIEL INOX.....	12
BAR / OFFICE - A	12
Plonge batterie 2 bacs + 1 égouttoir lg 2400mm.....	12
Ch9 - PRESTATIONS D'INSTALLATION T3.....	13
NOTE.....	13
Documents Préparation Chantier	13
Livraison – Installation - Mise en service.....	13

Repère	Désignation	Qté
	C.C.T.P. LOT ÉQUIPEMENTS DE CUISINE CARACTÉRISTIQUES DE L'INSTALLATION : La présente opération a pour objet la construction du restaurant scolaire et d'une salle socio-culturelle à Montferrand le Chateau (25), sur la base de : - Production: - Capacité journalière : Pas de production sur site. - Type : Office livré en liaison froide. - Distribution: - Capacité par service : 120 repas le midi. - Distribution de type : Pas de repas le soir et au petit-déjeuner. service à table. DÉCOMPOSITION EN LOTS : La fourniture et l'installation de l'ensemble des équipements de cuisine destinés à l'installation présentée ci-avant seront traitées sous forme d'un lot unique, regroupant l'ensemble des matériels de cuisine, à l'exception des matériels de ventilation et extraction, et du mobilier des salles à manger. Ce lot est ainsi défini : - LOT N°14 - ÉQUIPEMENTS DE CUISINE OBJET DU PRESENT C.C.T.P. : En complément des autres documents contractuels du présent Dossier de Consultation des Entreprises (C.C.A.P., C.C.T.P., R.D.C., ..., descriptifs et plans tous corps d'états), les paragraphes suivants ont pour objet la définition des prestations à prendre en compte par l'Entreprise lors de l'étude de sa réponse à la présente consultation. Dossiers de plans et documents techniques : Le soumissionnaire est réputé avoir pris connaissance de l'ensemble des plans et documents constitutifs du dossier PROJET et du DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES, y compris ceux des lots Bâtiment, Second Œuvre et Lots Techniques. Connaissance du site (cas d'un site existant) : La visite du site est recommandée. Le soumissionnaire est toutefois réputé connaître l'état des lieux, les difficultés éventuelles d'accès, d'approvisionnement, et toutes sujétions générales liées au site. Tous les frais, de quelque nature et d'importance qu'ils soient sont à la charge du soumissionnaire. Application du C.C.T.P. : Le présent C.C.T.P. est applicable au(x) lot(s) ÉQUIPEMENTS DE CUISINE. Il précise et complète les prescriptions du C.C.T.P. général. Il est bien entendu que les prescriptions de ce C.C.T.P. sont des prescriptions minimales au-dessous desquelles aucune dérogation ne sera admise, sauf stipulation explicite avec référence du texte auquel il est dérogé. Le présent C.C.T.P. peut dans certains cas faire référence à des produits précis, dans le seul but de fixer une base quant aux prestations exigées en termes de caractéristiques techniques et de qualité de fabrication. <u>Les entreprises gardent toute liberté pour répondre avec le matériel de leur choix, sans autre restriction que la conformité aux spécifications techniques et qualitatives décrites.</u>	

Repère	Désignation	Qté
	Limites du C.C.T.P. – Obligations de l'entreprise : Toute erreur ou omission éventuelle contenue dans le descriptif contractuel devra être signalée par écrit à C.L.I.C. avant passation de commande. Toute indication dans le descriptif contractuel n'apparaissant pas sur les plans, ou viceversa, doit être considérée comme mentionnée sur les deux. Les quantités données au cadre du DPGF sont fournies pour la comparaison des offres. L'entreprise est tenue de répondre sur ces quantités et a obligation de les vérifier avant la signature des marchés. Les quantités servant à la décomposition du prix global et forfaitaire ne sont pas contractuelles. En conséquence, l'entrepreneur est tenu de procéder au contrôle des quantités et prestations qui pourraient engendrer sa responsabilité. Les descriptions figurant au présent dossier n'ont pas de caractère limitatif, et le soumissionnaire est réputé avoir intégré dans son prix forfaitaire, l'ensemble des travaux indispensables à l'exécution et l'achèvement de sa prestation, dans le respect des règles de l'art. F Si malgré le soin apporté à la description des prestations à réaliser, l'entreprise éprouvait des difficultés à cerner ou à répondre aux demandes du présent document, des éclaircissements et renseignements techniques complémentaires pourront lui être apportés sur simple appel téléphonique au 03 84 81 02 33. PRÉSENTATION DE L'OFFRE : Solution de base : L'entreprise doit obligatoirement répondre à la solution de base décrite, sous peine de voir son offre rejetée. L'offre remise par l'entreprise comprendra <u>impérativement</u> les pièces suivantes : - la Décomposition du Prix Global et Forfaitaire, sur laquelle seront reportés les prix unitaires (indispensables) et les montants forfaitaires pour les équipements et les prestations d'installation décrites. NOTE : <u>Les prestations d'installation seront obligatoirement valorisées indépendamment du prix des équipements, faute de quoi l'offre pourra être considérée comme non conforme.</u> - le Cahier des Matériels, sur lequel seront reportés précisément et intégralement les marques, modèles et références des matériels proposés par l'entreprise, ainsi que les accessoires complémentaires intégrés dans la proposition et nécessaires pour obtenir la conformité vis à vis du C.C.T.P. <u>A REPORTER IMPÉRATIVEMENT DANS LE TABLEAU JOINT AU PRÉSENT DOSSIER.</u> - les documentations des matériels proposés, dans l'ordre du descriptif et repérées. En cas de manquement à cette demande, l'entreprise s'expose à ce que son offre soit jugée techniquement non-conforme, faute de pouvoir être analysée. F Pour faciliter sa réponse, l'entreprise pourra se voir adresser la trame informatique (format Word) des documents D.P.G.F. et Cahier des Matériels, sur simple demande <u>par courriel</u> à l'adresse suivante : contact@beclic.fr Options et variantes décrites : Les matériels faisant l'objet de variantes et/ou options décrites au C.C.T.P. seront obligatoirement chiffrés et renseignés aux emplacements prévus dans le bordereau D.P.G.F. et dans le Cahier de Matériels, au même titre que l'offre de base.	

Repère	Désignation	Qté
	RÈGLEMENTS APPLICABLES : Les travaux liés à la présente installation sont soumis à l'ensemble des règlements, textes et normes en vigueur à la date de la consultation, et en particulier à ceux reportés ci-après : <u>Pour la mise en œuvre des matériels :</u> - Le C.C.T.P. tous corps d'état. - Le Code du Travail, - Arrêté du 25 juin 1980 portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie dans les ensembles recevant du public. - Arrêté du 31 janvier 1986 relatif à la protection des bâtiments contre les risques d'incendie, - Décret n°88-1056 du 14 novembre 1988 relatif à la protection des travailleurs dans des locaux où sont mis en œuvre des courants électriques (appareils équipés d'un dispositif de coupure). - Règlement sanitaire départemental type, et circulaire du 20 janvier 1983 relative à la révision du règlement sanitaire départemental type. - Décret n°2006-1099 du 31 août 2006, relatif à la lutte contre les bruits de voisinage, et modifiant le Code de la santé Publique (dispositions réglementaires) et les règles acoustiques selon la norme NFS 31.01, niveau sonore en limite de propriété, - Paquet Hygiène regroupant : - le règlement (CE) n°178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, - le règlement (CE) n°1831/2003 du parlement européen et du conseil du 22 octobre 2003 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux, - le règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, - le règlement (CE) n°853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, - le règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, - le règlement (CE) n°882/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, - le règlement (CE) n°854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine. - Règlement (CE) n° 37/2005 de la commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine. - Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE. - Directive 2007/19/CE du 30 mars 2007 portant modification de la directive 2002/72/CE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et de la directive 85/572/CEE du Conseil fixant la liste des simulants à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. - L'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. ... <u>Pour le matériel lui-même :</u> - Normes applicables aux matériels de restauration collective : décret n°84-74 du 26 janvier 1984 version consolidée du 4 août 2006. - Norme NF C 15.100 relative au degré de protection des appareils électriques. En application de cette norme, l'ensemble des matériels devra avoir un indice de protection minimum IP23, l'ensemble des appareillages électriques (commandes, signalisations, ...) situés entre 110cm et 200cm du sol aura une protection IP24, et ceux situés à moins de 110cm du sol devra être protégés IP25. - Directive 93/68 CEE du 22 juillet 1993, applicable au 1er janvier 1996, imposant un essai de type en laboratoire agréé, pour obtention du marquage obligatoire CE sur les matériels gaz. - NF EN 50-106 (1997) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN60335-1 et de la EN 60937. - NF EN 292-1 (1991) : Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 1 : terminologie de base, méthodologie. - NF EN 292-2 (1991) : Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 2 : principe et spécifications techniques.	

Repère	Désignation	Qté
	- NF EN 563 (1994) : Sécurité des machines – Températures des surfaces tangibles – Données ergonomiques pour la fixation des températures limites de surfaces chaudes. - NF EN 1672-2 (1997) : Machine pour les produits alimentaires – Notions fondamentales – Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène. - NF EN 60-204-1 (1998) : Sécurité des machines – Equipement des machines – Première partie : Règles générales. - NF EN 60-529 (1993) : Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP). - NF EN 60335-1 (1995) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Première partie : Prescription générales. - NF EN 60335-2-14 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : Règles particulières pour les machines de cuisine. - NF EN 60335-2-64 (1994) : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électrique à usage collectif. - NF EN 60 704-1 (1995) : Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues – Première partie : règles générales. - NF X 35-104 (1983) : Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils. - NF X 35-105 (1981) : Commandes – Organes de service – Eléments de choix, caractéristiques, dimensions, emplacements, efforts. - NF X 35-107 (1985) : Dimensions des accès aux machines et installations. - NF X 35-109 (1989) : Ergonomie – Limites acceptables de port manuel de charges par une personne. - NF X 60-200 (1985) : Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel – Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation. - XP U 60-010 (1998) : Matériels agro-alimentaires. Principe de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage des machines et équipements utilisés dans l'artisanat, le commerce alimentaire de détail et la restauration collective. - Pr EN 1717 Partie 1 : Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour. - Normes de sécurité spécifiques pour certains matériels : - NF EN 203 : pour les appareils de cuisson professionnels au gaz. - NF EN 60335-2-50 : 1992 pour les bains-marie électriques à usage collectif. - NF U 61050 : 1985 pour les batteurs mélangeurs. - NF EN 60335-2-36 : 1995 pour les cuisinières, les fours et les tables de cuisson électriques à usage collectif. - NF EN 60335-2-39 : 1996 pour les sauteuses électriques à usage collectif. - NF EN 60335-2-42 : 1996 pour les fours électriques à convection forcée, les cuiseurs à vapeur électriques et les fours combinés vapeur-convection électriques à usage collectif. - NF EN 60335-2-49 : 1993 pour les armoires chauffantes électriques à usage collectif. - NF EN 60335-2-58 : 1993 pour les lave-vaisselle. - NF C 79-520 : 1980 pour les machines à laver la vaisselle à usage des collectivités. - NF D 74-201 : 1990 pour les meubles frigorifiques – Meubles de conservation au froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance. - NF EN 60335-2-24 : 1995 pour les réfrigérateurs, les congélateurs et les fabriques de glace. - Pr EN 60335-2-89 : 1999 pour les armoires réfrigérées commerciales avec ou sans compresseur incorporés. - NF EN 1678 : 1998 pour les coupe-légumes. ... La liste reportée ci-dessus n'est pas exhaustive. Chaque fois qu'il est fait référence à un texte, une norme, un règlement cités dans cette liste ou non, les derniers additifs, rectificatifs, mises à jour, ..., modifiant ce texte seront à prendre en compte.	

Repère	Désignation	Qté
	PRESTATIONS DUES PAR LES TITULAIRES : Préparation Chantier : <u>Plans d'attentes et de réservations :</u> F L'attention des entreprises est tout particulièrement attirée sur l'importance qui devra être accordée à la réalisation de ces plans, et au respect des consignes reportées ci après. F Les fonds de plans informatiques au format dwg seront fournis à l'entreprise sur simple demande <u>par courriel</u> à l'adresse suivante : contact@beclic.fr Dans un délai de 10 jours calendaires après passation de la commande, les titulaires devront présenter au Maître d'Œuvre : - un plan détaillé d'implantation des équipements figurant à leur(s) lot(s), avec nomenclature de ces équipements. - un plan détaillé d'attentes et de réservations, avec nomenclature de ces attentes et réservations. Pour permettre leur exploitation simple, ces plans devront être réalisés sur support informatique (dwg de préférence), en respectant <u>scrupuleusement</u> les règles suivantes : - les différents matériels à installer seront dessinés <u>aux cotes d'encombrement réelles</u> des matériels retenus après consultation c reportés sur le calque : [ENTREPRISE] MATERIELS LOT[n° du lot concerné]. - les attentes plomberie nécessaires au raccordement des matériels : EF, EC, EF adoucie, EC adoucie, ... c reportées sur le calque : [ENTREPRISE] PLOMBERIE LOT[n° du lot concerné]. - les attentes eaux usées nécessaires au raccordement des matériels : c reportées sur le calque : [ENTREPRISE] EU LOT[n° du lot concerné]. - les attentes gaz nécessaires à l'alimentation des matériels : c reportées sur le calque : [ENTREPRISE] GAZ LOT[n° du lot concerné]. - les attentes électriques nécessaires à l'alimentation des matériels : c reportées sur le calque : [ENTREPRISE] ELEC LOT[n° du lot concerné]. - les besoins en extraction (débits à extraire, dimensions et implantation des hottes), pour les fourneaux, fours, lave-vaisselle, lave-batterie, local groupes frigorifiques, c reportés sur le calque : [ENTREPRISE] EXTRACTION LOT[n° du lot concerné]. - les réservations de maçonnerie (décaissé sous chambre froide négative, trémies pour les armoires traversantes, caniveaux de sol, convoyeurs plateaux, passages pour tuyauteries frigorifiques, ..., passages pour approvisionnements de matériels). c reportées sur le calque : [ENTREPRISE] MACONNERIE LOT[n° du lot concerné]. Les cotes de positionnement des différentes attentes et réservations figureront impérativement sur le calque des attentes ou réservations auxquelles elles se rapportent. Les chaînes de cotes devront être continues et complètes par calque (pas d'enchaînement de cotes se référant à des attentes et/ou réservations de natures différentes). Toutes les attentes et réservations figurant sur ces plans seront cotées par rapport à des repères fiables (poteaux, murs porteurs, ...). Les côtes impératives nécessaires à l'approvisionnement des différents matériels, ainsi qu'à leur implantation (matériels entre murs, trémies pour matériels traversants entre autres) devront impérativement figurer sur ces plans. En cas d'erreur ou d'omission dans les indications fournies par le titulaire, les modifications ou ajouts éventuels en découlant lui seront facturés. Ces plans seront communiqués à CLIC sur support informatique (fichiers au format dwg) pour vérification, puis diffusés après corrections et compléments éventuels à l'ensemble des entreprises concernées, ainsi qu'à l'ensemble de la Maîtrise d'Œuvre.	

Repère	Désignation	Qté
	<u>Cahier de documentations :</u> Dans un délai de 15 jours calendaires après passation de la commande, les titulaires devront fournir au Maître d'œuvre un dossier regroupant les documentations technico-commerciales, en français, de l'ensemble des matériels prévus à leur(s) lot(s). Ces documentations seront reliées dans l'ordre du C.C.T.P., et les repères des matériels concernés y seront reportés. Dans le cas de matériels spécifiques et/ou sur mesures, des carnets de détails pourront être demandés à l'entreprise par CLIC (matériels inox, fourneaux sur mesures, ...). <u>Liste des tâches - Délai d'intervention :</u> Tous les travaux préliminaires étant supposés exécutés par les autres corps d'état, le titulaire du lot indiquera en jours calendaires la durée d'intervention prévue par tâche et par local pour l'installation des matériels figurant à son ou ses lots. <u>Fourniture d'échantillons :</u> Lorsque le Maître d'Ouvrage ou CLIC en feront la demande, le titulaire devra fournir des échantillons des matériels proposés (tables inox, robinetteries, roulettes pour matériels mobiles, profils des meubles de distribution, ...). Lorsque la fourniture d'échantillons est impossible de par la nature du matériel concerné (matériels de cuisson, laverie, ...), le titulaire devra pouvoir montrer des équipements ou des installations similaires. Chantier : <u>Sécurité :</u> Il est rappelé au titulaire qu'il ne pourra commencer ses prestations d'installation qu'après remise et approbation de son P.P.S.P.S. par le coordonnateur sécurité. L'entreprise devra respecter scrupuleusement toutes les normes de sécurité, conformément à la législation en vigueur. L'ensemble des indications mentionnées dans le présent document, ainsi que dans le Plan Général de Coordination (P.G.C.) en matière de Sécurité et de Protection de la Santé seront prises en considération et respectées. Au cours de l'installation, toutes dispositions devront être prises pour que la mise en œuvre des matériels ne présente aucun risque d'incendie ou autre, en conformité avec les règlements de sécurité. Tous les outils, quelle que soit leur source d'énergie, devront être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. En cas de non-respect de ces normes, le Maître d'Œuvre pourra interdire l'utilisation de l'outil non conforme, sans que le titulaire puisse justifier d'un éventuel retard de ce fait. <u>Assistance aux réunions de chantier :</u> Lorsque le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre en feront la demande, le titulaire déléguera au rendez-vous de chantier un responsable de son entreprise, connaissant le dossier, et habilité à prendre des décisions au nom de l'entreprise qu'il représente. En cas d'absence non prévenue, ou non justifiée, les pénalités prévues au Marché s'appliqueront de fait. De même, la délégation d'une personne non habilitée à prendre des décisions, ou ne connaissant pas le dossier, sera considérée comme une absence au rendez-vous de chantier, et pénalisée comme telle.	

Repère	Désignation	Qté
	<u>Vérification des attentes et réservations :</u> A la demande de la Maîtrise d'Œuvre, le titulaire vérifiera sur site, la réalisation des différentes attentes et réservations demandées aux autres corps d'état. Il contrôlera, pour tout matériel installé en angle ou entre murs, le parallélisme et l'équerrage de ces murs. Il procédera à la vérification du respect des cotes de passages impératives pour l'approvisionnement de ces matériels, et des côtes d'implantation impératives préalablement signalées sur les plans de réservation réalisés. Toute erreur ou omission constatée devra être signalée <u>par écrit</u> à la Maîtrise d'Œuvre dans un délai de 3 jours. Faute de rapport écrit sur cette vérification, les attentes et réservations seront considérées comme acceptées par l'entreprise, toute modification qui s'avérerait nécessaire par la suite étant alors à sa charge. <u>Livraison :</u> La livraison du matériel interviendra lorsque l'Ordre de Service signé sera remis au titulaire du lot par le Maître d'Ouvrage ou le représentant de la Maîtrise d'Œuvre. Le titulaire devra alors livrer, réceptionner, installer, raccorder aux attentes et assurer la mise en service des matériels prévus à son ou ses lots. <u>Installation :</u> Le raccordement des matériels se fera sur les attentes amenées par les corps d'état concernés. Pour les ensembles de cuisson, le titulaire se raccordera sur les vannes d'arrêt EF, EC, gaz, et assurera la distribution vers ses matériels (un départ et une vanne de barrage à la couleur conventionnelle par appareil). Dans le cas de matériels raccordés au gaz, le titulaire rédigera un certificat attestant que les raccordements ont été effectués par un ouvrier agréé pour ce type d'intervention, et que l'installation est conforme aux normes et règlements en vigueur. Dans le cas d'installation de production de froid à distance (groupes ou centrale), l'étanchéité du réseau de tubes frigorifiques devra être éprouvée sous pression pendant 48 heures mini, avec contrôle de pression, avant la mise en service définitive. Le titulaire devra rédiger un certificat attestant la réalisation de ce test, et consignait les résultats obtenus avant et après éventuelles reprises sur ce réseau. <u>Gestion des déchets :</u> Le titulaire du présent lot sera responsable de l'évacuation des emballages, caisses, palettes, ..., ayant servi à l'approvisionnement de ses matériels, ainsi que des gravats générés par la mise en place de ces matériels. Par évacuation, il faut entendre le ramassage et l'évacuation <u>journaliers</u> de ces gravats, jusqu'aux lieux de stockage ou d'évacuation déterminés en accord avec le Maître d'Ouvrage et le coordonnateur SPS. Chaque entreprise aura à sa charge les manutentions, tant manuelles que mécaniques, de ses propres déchets ainsi leur élimination selon les dispositions réglementaires en vigueur, notamment : • Directive du 15 juillet 1975 (75/442/CEE) relative aux déchets modifiée par la directive du 18 mars 1991 (91/156/CEE) (JOCE du 26/03/91), relative à l'élimination des déchets et à la récupération des matériaux. • Loi n°92-646 du 13 juillet 1992, complétant et modifiant la loi du 15 juillet 1975. • Décret n° 94-609 du 13 juillet 1994 portant application de la loi n° 75-633 du 15 juillet 1975 modifiée et relatif notamment aux déchets d'emballages (JO du 21/07/94). • Décret n° 77-974 du 19 août 1977 relatif aux informations à fournir au sujet des déchets industriels générateurs de nuisances (JO du 28/08/77) • Arrêté du 4 janvier 1985 relatif au contrôle des circuits d'élimination de déchets générateurs de nuisances (JO du 16/02/85) • Directive 2002/96/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 2002 relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) (JOCE du 13/02/03) • Circulaire du 15/02/00 relative à la planification de la gestion des déchets de chantier du bâtiment et des travaux publics (BTP) (BO/MATE n° 2000-03 du 20/03/00) • Plan départemental d'élimination des déchets • Plan régional d'élimination des déchets industriels spéciaux	

Repère	Désignation	Qté
	La liste reportée ci-avant n'est pas exhaustive. Chaque fois qu'il est fait référence à un texte, une norme, un règlement cités dans cette liste ou non, les derniers additifs, rectificatifs, mises à jour, ..., modifiant ce texte seront à prendre en compte. Chaque entreprise devra préciser lors de l'établissement de son P.P.S.P.S. les modalités de traitement et les filières d'élimination qu'elle a retenu pour ses déchets. Elle devra fournir au responsable désigné par la maîtrise d'œuvre pour la gestion des déchets copie de toutes les pièces (factures, bon de pesée, bordereau de pesée et de suivi...) justifiant le traitement de ses déchets. En cas de non-respect de ces consignes, le Maître d'Ouvrage ou le Maître d'Œuvre pourront sans préavis confier cet enlèvement à une entreprise extérieure, aux frais exclusif du titulaire. <u>Protection des matériels :</u> Le titulaire est responsable de la protection des matériels figurant à son lot jusqu'à la mise en service définitive de ces matériels. Dans le cas où des matériels existants réutilisés seraient stockés sur site pendant les travaux, le titulaire en assurera la protection. <u>Matériels existants réutilisés :</u> Lorsqu'une partie du matériel existant doit être réemployée, chaque titulaire procédera au démontage, au nettoyage, à la révision et à la remise en conformité des matériels récupérés figurant à son ou ses lots (directives européennes 89/391/CEE applicable au 01-01-1993, et 89/655/CEE du 30-11-1989 relative aux prescriptions minimales de sécurité). Par révision, il faut entendre : • Vérification complète du fonctionnement, • Nettoyage complet du matériel, • Remplacement des petites pièces éventuellement défectueuses (joints, voyants, interrupteurs et sélecteurs mécaniques, • Le remplacement des pièces, composants et systèmes explicitement précisés dans le descriptif du matériel récupéré concerné, • Le cas échéant, détartrage complet des enceintes et/ou chaudières, surchauffeurs, ... • Etablissement d'un devis de remise en état en cas de pièces défectueuses (résistances, thermoplongeurs, platines électroniques de commande et/ou de régulation, pompes, moteurs, ...), sauf si leur remplacement est explicitement demandé (voir ci-avant). Pour chacun des matériels concernés, la révision fera l'objet d'un rapport technique précisant les interventions réalisées au titre de la révision. Ce matériel existant reste sous l'entière responsabilité du titulaire du lot auquel il figure, même s'il est stocké sur les lieux de l'installation. Dans ce cas, le titulaire devra en assurer la protection contre les chocs et les dégradations. Dans le cas où une détérioration de ce matériel surviendrait pendant les travaux, le titulaire devra la remise en état originel dudit matériel. <u>Matériels existants non réutilisés :</u> Le matériel existant et non réutilisé sera déposé par le titulaire du lot Matériels Cuissons, et sera, suivant les instructions du Maître d'Ouvrage, évacué ou stocké dans un lieu déterminé pendant la phase de préparation du chantier. Il appartient à l'entreprise d'effectuer les démarches et visites lui permettant d'appréhender parfaitement les contraintes liées au démontage et à l'évacuation de ces matériels. <u>L'entreprise s'assurera de la présence ou non de matériaux contenant de l'amiante (isolants, joints, ...) dans les matériels déposés, et assurera le cas échéant leur évacuation vers une déchetterie agréée, dans le respect des règles de manipulation et retrait en vigueur.</u>	

Repère	Désignation	Qté
	<u>D.E.E.E. - D.E.A. :</u> <u>Equipements électriques et électroniques (DEEE) :</u> Au titre du décret 2014/928 du 19 août 2014 transposant la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012 (Art. L-541-10-2 et articles R 543-172 à 543-206-4 du code de l'environnement) relatif à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les producteurs [1] d'équipements électriques et électroniques (EEE) seront tenus de fournir : <u>Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :</u> • L'attestation d'adhésion de son éco-organisme et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur. <u>Dans le cas du choix d'une organisation individuelle attestée :</u> • Une copie des éléments non confidentiels de l'attestation fournie à l'Ademe, des éléments concernant les modalités de traitement et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur. Suite à la reprise d'un équipement électrique et électronique usagé, le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme, ou si le producteur est en organisation individuelle une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement. [1] Définition du producteur d'EEE : Toute personne physique ou morale établie en France (fabricant, importateur, revendeur sous sa propre marque) qui met, pour la première fois des EEE sur le marché national. <u>Déchets d'éléments d'ameublement (DEA)</u> Au titre du décret N° 2012-22 du 6 janvier 2012 relatif à la gestion des déchets d'éléments d'ameublement (DEA), codifié aux articles R543-240 à R543-256-1 du code de l'environnement, les producteurs[2] d'Eléments d'Ameublement (EA) sont tenus de fournir : <u>Dans le cas d'une adhésion à un éco-organisme :</u> • L'attestation d'adhésion de son éco-organisme et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur. <u>Dans le cas du choix d'une organisation individuelle approuvée :</u> • L'arrêté d'approbation des pouvoirs publics et l'attestation de l'Ademe, pour l'année en vigueur. Suite à la reprise d'un déchet d'élément d'ameublement (DEA) : le producteur fournira une copie du Bordereau de Suivi des Déchets que lui aura transmis son éco-organisme ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux, ou si le producteur est en organisation individuelle approuvée, une copie du Bordereau de Suivi des Déchets émis en son nom par son prestataire de traitement ou tout autre document assurant la preuve de la prise en charge du DEA dès lors que le DEA n'est pas dangereux. [2] Définition du producteur EA : toute personne qui fabrique, importe, assemble ou introduit pour la première fois sur le marché national à titre professionnel des éléments d'ameublement. Réception des Installations : <u>Mise en service :</u> Le titulaire assurera la mise en route, les essais, réglages, et la mise en service des matériels figurant à son ou ses lots. Pour tous les <u>appareils électriques</u>, devront systématiquement être contrôlés la mise à la terre des parties métalliques et l'isolation des conducteurs électriques. Pour les <u>matériels frigorifiques</u>, il sera procédé au contrôle de la régulation thermostatique (exactitude, conformité), et des sécurités (décondamnations intérieures pour les chambres froides, alarmes sonores et visuelles, ...). Pour les <u>matériels électromécaniques</u>, leur essai de fonctionnement portera sur la sécurité du personnel (sécurité manque de tension, système de fixation des accessoires, ...).	

Repère	Désignation	Qté
	Les essais de chauffe sur les <u>matériels de cuisson</u> permettront de contrôler la régulation thermostatique, et la stabilité des corps de chauffe à puissance maximum. Pour les <u>matériels de lavage</u> et tout autre appareillage recevant de l'eau ou autre liquide, il sera procédé au contrôle de l'étanchéité. De plus, tous les appareils seront vérifiés au niveau de : - leur conformité vis à vis du descriptif technique détaillé, - leur aspect (traces de chocs, rayures, ...), - leur sécurité (parties coupantes, angles vifs dangereux, ébavurages insuffisants, ...), - leur propreté (le matériel de cuisine devra être considéré comme utilisable immédiatement). Les matériels utilisant des produits consommables (produits lessiviels, désinfectants, produits à usage unique, ...) devront être livrés avec une première charge de produit. <u>Réception - Levée de réserves :</u> La réception des matériels aura lieu en présence : - d'un représentant du Maître d'Ouvrage ou du Maître d'Ouvrage délégué, - d'un représentant de la maîtrise d'Œuvre, - d'un représentant du titulaire du ou des lots concernés. A l'issue de la visite de réception, le Maître d'Ouvrage prononcera, sur proposition du Maître d'Œuvre, la décision concernant la réception, avec ou sans réserve, ou le refus de réception de l'installation. Le procès-verbal sera établi par le Maître d'Œuvre, qui le notifiera au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception. Le titulaire dispose de 5 jours après notification pour contester les réserves. Passé ce délai, le titulaire est réputé avoir tacitement accepté ces réserves. Lorsque le procès-verbal de réception fait état de réserves par omission ou imperfections, il indique les travaux correspondants à exécuter. Le titulaire dispose d'un délai fixé à 5 jours maximum, à partir de la date de réception du procès-verbal, pour exécuter les travaux demandés, y compris ceux qui en sont la conséquence. Passé ce délai, le Maître d'Ouvrage pourra faire exécuter ces travaux par toute entreprise de son choix, aux frais, risques et périls du titulaire défaillant, de plein droit, et sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure préalable ou de toute autre formalité. <u>Dossier des Ouvrages Exécutés :</u> Lors de la réception, le titulaire devra fournir les dossiers D.O.E. (Dossiers des Ouvrages Exécutés), en 3 exemplaires (sauf stipulation contraire dans les pièces « Marché »). Ces dossiers comprendront : - Les plans d'implantation définitive du matériel, c'est à dire mis à jour suite aux éventuelles modifications survenues en cours de chantier, avec repères et nomenclature des matériels. - Un premier dossier relié, comprenant les documentations techniques, <u>en français</u>, de chaque appareil installé, avec vues éclatées et nomenclature des pièces, et certificats de conformité de chaque appareil. Ces documentations seront reliées et repérées suivant l'ordre du descriptif. En première page de ce dossier devra figurer la liste de chacun des matériels, avec indication de la marque, du numéro de modèle ou de type, et du numéro de série. - Un second dossier relié, regroupant pour chaque appareil : Les notices d'utilisation et d'entretien, <u>en français</u>. Ces notices seront reliées et repérées suivant l'ordre du descriptif. F Un exemplaire de dossier D.O.E. sera remis à CLIC pour vérification, mises au point éventuelles et validation, avant réalisation des exemplaires prévus au « Marché ».	

Repère	Désignation	Qté
	Il sera fourni, en plus des 3 exemplaires, un exemplaire numérisé du D.O.E. sur CD ROM avec plans aux formats PDF et DWG, et notices d'utilisation et d'entretien au format PDF. Les pénalités prévues au marché seront appliquées par le Maître d'Ouvrage jusqu'à obtention de ces documents. <u>Parfait Achèvement :</u> Pendant les 12 mois suivant la date de réception, ou la date de levée des réserves si celle-ci lui est postérieure, le titulaire devra intervenir sans délai pour résoudre toute anomalie apparaissant liée à l'installation ou utilisation des matériels figurant à son lot, même si ces anomalies n'ont pas fait l'objet de réserves préalables. GARANTIE Garantie 12 mois Tous les matériels et fournitures seront couverts par une garantie couvrant pièces, main d'œuvre et déplacements, pendant une durée minimum de 12 mois. La date de départ retenue pour cette période de 12 mois est celle de la mise en service effective de l'installation, ou la date de levée des réserves si celle-ci lui est postérieure.	

Repère	Désignation	Qté
	Ch1 - MATERIEL INOX	
	BAR / OFFICE - A	
3A01	Plonge batterie 2 bacs + 1 égouttoir lg 2400mm <u>CONSTITUTION :</u> - o <u>Bâti :</u> - o Réalisé à partir de profilés inox AISI304 ou 441, ep. 20 / 10^{ème} mini, soudés entre eux. - o <u>Piéttement :</u> - o Entièrement réalisé en tubes inox rond AISI304 ou 441, soudés ou assemblés entre eux (raccordements montants verticaux et traverses horizontales), et sur le bâti (raccordements montants verticaux et bâti). - o <u>Montants :</u> § ø 38mm mini. - o <u>Traverses :</u> § ø 28mm mini. § Hauteur libre mini sous traverses : 200mm - o <u>Vérins :</u> § En acier inox AISI304 ou 441, ou matériau de synthèse, à filetage non apparent. - o <u>Dessus :</u> - o Plateau en tôle d'acier inox AISI304, ep. 15 / 10^{ème} mini. - o Bords moulurés anti-ruissellement sur côtés et face avant. - o Bords tombés de 40mm minimum, avec contreplis, sur 2 côtés et face avant. - o Dosseret de 100x20mm à l'arrière, obturé en extrémités par pièce inox rapportée soudée ou pièce polyéthylène emboîtée. - o Raccordement entre dessus et dosseret avec rayon 10mm mini, ou double pli à 45°. - o Égouttoirs lisses, insonorisés en sous-face. - o Bac(s) inox AISI304, incorporé(s) sur plateau : § Dimensions : suivant spécifications, § angles verticaux et horizontaux largement rayonnés, § fond de bac penté et insonorisé, § bonde surverse amovible avec crépine. § siphon laiton chromé, ø40/49, hauteur réglable, avec culot démontable. <u>- DIMENSIONS :</u> § Longueur : 1400mm environ. § Largeur : 700mm environ. § Hauteur : 900mm environ. <u>- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES :</u> - o A fournir (pose par le Plombier), douchette de prélavage EF + EC + bec orientable, à alimentations encastrées murales, type Chavonnet 5634, ou KWC 24.42.74, ou équivalent, avec excentriques et clapets anti-retour. - o Dimension bacs : 700x500x350mm. - o Emplacement : suivant plan PROJET.	1

Repère	Désignation	Qté
	Ch2 - PRESTATIONS D'INSTALLATION T3 NOTE Les prestations d'installation décrites dans les paragraphes suivants seront impérativement détaillées dans le cadre du bordereau quantitatif joint au présent dossier. <u>En aucun cas elles ne seront intégrées dans les prix unitaires des matériels sous peine de voir l'offre rejetée pour non-conformité.</u>	
PRÉPA	Documents Préparation Chantier Conformément aux prescriptions du chapitre C.C.T.P. LOT ÉQUIPEMENTS DE CUISINE, l'entreprise indiquera le montant forfaitaire correspondant à la réalisation et la diffusion des documents nécessaires à la préparation de son intervention, à savoir : § Mise au point du P.P.S.P.S., et modifications éventuelles jusqu'à obtention de l'accord du coordonnateur SPS. § Réalisation et diffusion des plans d'attentes et de réservations pour les matériels décrits au présent lot. <u>Voir § "Plans d'Attentes et de Réservations" du C.C.T.P. pour spécifications complémentaires.</u> § Réalisation d'un dossier regroupant l'ensemble des documentations commerciales et techniques en français des matériels neufs prévus au présent lot. <u>Voir § "Cahier de Matériels" du C.C.T.P. pour spécifications complémentaires.</u>	1
INSTA	Livraison – Installation - Mise en service L'entreprise prévoira dans son chiffrage le montant nécessaire à : ○ la livraison, l'installation, et la mise en service des matériels neufs, ○ la dépose, l'entreposage, la révision (compris remise aux normes actuelles le cas échéant), l'installation (compris toutes sujétions d'adaptations éventuelles à la nouvelle implantation) des matériel réutilisés, décrits au présent lot, conformément aux prescriptions contenues dans le présent dossier, et dans le respect de la réglementation et des règles de l'art. NOTE : <u>La mise en service intègre l'assistance des utilisateurs au premier service.</u>	1