

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Objet :

**Marché À Procédure Adaptée relatif à la fourniture et
pose d'un four mixte à gaz à
L'Ecole de Reconversion Professionnelle
Jean L'Herminier**



Adresse de l'acheteur:

Ecole de Reconversion Professionnelle
Jean l'Herminier
Route des Roches
76350 OISSEL

Service concerné : ALMO (assistant local de maîtrise
d'ouvrage)

I- GENERALITES

I – 1. OBJET DU PRESENT MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la réalisation des travaux à exécuter sur le site de l'Ecole de Reconversion Professionnelle d'Oissel (ci-dessous désignée par le sigle E.R.P) concernant :

- la fourniture et pose d'un four mixte à gaz 10xGN 1/1 niveau 2

Le présent marché est un marché passé sous la forme d'un marché à procédure adaptée en application de l'article 28 du code des marchés publics.

Le présent marché constitue une obligation de résultat de la part de son titulaire.

I – 2. GENERALITES

Les dispositions décrites ci-après font l'objet des devis descriptifs et quantitatifs énoncés, qui devront obligatoirement être chiffrés avec tous les prix unitaires, par l'entrepreneur.

Il est précisé que les ouvrages à prévoir devront comprendre toutes les dépenses de fournitures, reprises, transports, transformations, pertes, mise en œuvre, frais généraux, taxes, main d'œuvre

Avant la remise de son offre, l'entrepreneur vérifiera, sous sa propre responsabilité, les opérations et quantités mentionnées au devis descriptif, et les complètera le cas échéant afin de prévoir dans ses prix l'ensemble des travaux et installations nécessaires au complet achèvement des travaux de son lot.

Les ouvrages qui ne seraient pas nommément précisés au CCTP, mais qui seraient figurés sur les plans ou qu'il serait indispensable d'effectuer, font partie intégrante des prestations de l'entrepreneur.

L'entrepreneur devra signaler, le cas échéant, les omissions, imprécisions ou contradictions qu'il pourrait relever dans les documents écrits ou graphiques du dossier de ce marché, et demander les éclaircissements nécessaires.

Une omission n'aura pas pour effet de soustraire l'entrepreneur à l'obligation d'exécution des ouvrages en état de fonctionnement, tels qu'ils sont dessinés ou décrits, pour le montant forfaitaire du marché.

De même, l'entrepreneur ne pourra se prévaloir d'une erreur ou omission susceptible d'être relevée dans les documents du marché, pour refuser l'exécution des travaux nécessaires au complet achèvement des ouvrages, ou prétendre à un supplément de prix.

L'entrepreneur sera réputé s'être parfaitement rendu compte sur plans et sur place de la disposition et de l'état des lieux, des possibilités d'accès, de manœuvres d'engins mécaniques, de dépôt de matériaux et prendre en compte ces informations dans le chiffrage des travaux.

I – 3. PLANNING PREVISIONNEL DES TRAVAUX

Les travaux devront être réalisés au plus tard le 31 aout 2009.

Publication du marché semaine 19/2009 (les dossiers de consultation sont adressés aux entreprises en semaines 19 à 23).

Visites sur site, semaine 21 à 23/2009

Réception des offres au plus tard le 05 juin 2009

Analyses des offres, décision d'attribution le 12 juin 2008

Notification aux soumissionnaires fin semaine 25/2009.

Début de chantier à partir de la semaine 28/2009.

Les candidats peuvent prévoir un délai plus court, qu'ils préciseront dans leur offre.

I – 4. MAITRE D'OUVRAGE

Le maitre d'ouvrage de ce marché est l'E.R.P d'Oissel représentée par M. Jacques CONARD, directeur.

Ecole de Reconversion Professionnelle
Château des Roches
Route des roches
76350 OISSEL
☎ 02.35.64.70.70
📠 02.35.64.12.87

Le service en charge de ce projet de fourniture et pose d'un four mixte à gaz, est représenté par M. Laurent LETAILLEUR, Assistant Local de Maîtrise d'Ouvrage.

I – 5. MATERIAUX PRESCRITS ET EQUIVALENCE

Les marques, les caractéristiques techniques et spécifiques citées dans les différents articles de la description des ouvrages, l'ont été pour situer les niveaux des prestations souhaités par l'E.R.P. Chaque entrepreneur peut proposer un matériau ou matériel équivalent.

Il aura alors l'obligation de joindre à son offre les fiches techniques des produits qu'il propose de mettre en œuvre. Dans le cas où cette obligation ne serait pas remplie, ce sont les produits prescrits qui seront mis en œuvre. Tous les produits doivent répondre aux normes en vigueur.

I – 6. NORMES ET REGLEMENTS

Les installations seront réalisées conformément à la réglementation en vigueur dans son édition la plus récente, à tous les DTU et avis techniques sur les matériaux et matériels.

Ne sont pas considérés comme travaux supplémentaires les modifications imposées par les organismes de contrôle et notamment en cas d'application des règlements de sécurité, des normes, des textes de lois et des règles de l'art en vigueur lors de la remise de l'offre de l'entreprise.

D'une manière générale, les indications données dans le présent document ne portent que sur les points non précisés par les règlements, en aucun cas sur les règlements que l'entrepreneur déclare, par le fait même de sa soumission, parfaitement connaître et respecter.

Si une modification à une norme ou à un règlement intervenait après la date de remise de l'offre, il appartiendra à l'adjudicataire, sous sa seule responsabilité, d'en informer le maître de l'ouvrage, par écrit avec accusé.

II - DEFINITION DES EQUIPEMENTS SOUHAITES

II – 1. GENERALITES

Le titulaire ou le mandataire effectuera une fourniture et installation d'un four mixte à gaz à l'E.R.P.

La prestation portera dans un premier temps sur l'étude et la définition des besoins en fonction de la réglementation en vigueur.

La seconde étape sera l'étape de réalisation des travaux. Le titulaire aura à sa charge la dépose des équipements et câbles déjà en place avec la contrainte de continuité de service lors des travaux.

Son installation devra être effectuée dans les règles de l'art.

L'entrepreneur du présent marché prévoira le chiffrage de la fourniture et pose d'un four mixte à gaz à l'E.R.P décrit ci-après :

II – 1.1 DEMONTAGE DE L'ANCIEN FOUR

Le titulaire ou le mandataire effectuera un démontage de l'ancienne installation avec une indication sur la reprise ou non du matériel.

II – 1.2 FOURNITURE ET POSE

Le titulaire ou le mandataire effectuera une installation complète du four mixte à gaz avec tous les raccordements nécessaires à son fonctionnement. Les caractéristiques techniques du four devront être au moins équivalentes à celles-ci : FM1011G2

Caractéristiques:

Chambre de cuisson en AISI 304 avec voûte et sole en AISI 316L

- Compatible plats/plaques GN1/1
- Échangeurs thermiques gaz et électriques en Incoloy 800
- Éclairage halogène de la chambre
- Tableau de commandes encastré et protégé
- Échelles porte-plats amovibles
- Angles de la chambre complètement rayonnés
- Panneau défecteur monté sur charnières facilitant l'accès au nettoyage et à la maintenance de l'échangeur, des résistances et du ventilateur
- Porte à double vitrage composée d'une porte vitrée externe en verre trempé et d'une contre-porte vitrée interne montée sur charnières avec vitre extractible et ouverture indépendante
- Isolant thermique en fibre céramique (3,5 cm) avec barrière anti-rayonnements
- Poignée à came conique assurant une fermeture progressive à pression avec position intermédiaire à l'ouverture pour évacuation de la vapeur et de la chaleur
- Joint de la porte silicone démontable, à haute résistance avec double ligne d'étanchéité (conforme aux spécifications NSF)
- Bac de récupération et d'évacuation des condensats y compris en position porte ouverte
- L'ensemble des composants de fonctionnement se situent sur la partie latérale gauche du four afin de simplifier l'accès la maintenance.

Accessoires de sécurité:

- contrôle de sécurité thermique du moteur ventilateur
- Système de refroidissement du compartiment technique
- Thermostat de sécurité du compartiment technique
- Thermostat de sécurité de la chambre de cuisson
- Sécurité de contrôle de la pression de la chambre de cuisson
- Microcontact de porte magnétique
- Alarmes de blocage moteur, ventilateur et brûleur
- Alarme absence d'eau, de gaz et d'alimentation électrique. Alarmes de dysfonctionnement ou d'arrêt du cycle de nettoyage automatique.

Modèle gaz :

- Echangeur thermique gaz réalisé en incoloy 800 et AISI 316
- Contrôle de la flamme du brûleur par processeur électronique avec autodiagnostic et allumage automatique
- Brûleur à air soufflé avec échangeur thermique à chauffe indirect
- Electrovanne gaz multifonction à ouverture automatique.

| Modèle | FM611G 1/2/3 | FM611E 1/2/3 | FM1011G 1/2/3 | FM1011E 1/2/3 | FM721G 1/2/3 | FM721E 1/2/3 |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------------------------|------------------|-----------------------------------|--------------------|-----------------------------|
| Dim. externes (mm) | 976 x 770 x 980 | 976 x 770 x 825 | 976 x 770 x 1195 | 976 x 770 x 1040 | 1225 x 955 x 1690 | 1225 x 955 x 1530 |
| Dim. int. chambre de cuisson (mm) | 647 x 652 x 510 | 647 x 652 x 510 | 647 x 652 x 725 | 647 x 652 x 725 | 893 x 828 x 665 | 893 x 828 x 665 |
| Capacité bacs GN | 6 x 1/1 | 6 x 1/1 | 10 x 1/1 | 10 x 1/1 | 14 x 1/1 - 7 x 2/1 | 14 x 1/1 - 7 x 2/1 |
| Puissance Gaz kW – Kcal/h | 12 - 10.320 | | 18 - 15.480 | | 24 - 20.640 | |
| Puissance électrique kW | 0,75 | 9,2 | 0,75 | 17 | 0,75 | 17 |
| Branchement électrique | 230V 1N 50Hz | 400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz | 230V 1N 50Hz | 400V 3N 50/60Hz 230V 3 50/60Hz | 230V 1N 50Hz | 400V 3N 50Hz 230V 3 50Hz |
| Espacement entre niveaux (mm) | 72 | 72 | 65 | 65 | 82,5 | 82,5 |
| Nombre repas/jour | 85 | 85 | 140 | 140 | 195 | 195 |
| Alimentation eau | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" | 3/4" |
| Évacuation de l'eau | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Pression H2O bar | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Poids kg | 185 | 160 | 213 | 198 | 266 | 251 |

NIVEAU 2:

Electronique simplifiée programmable. 6 programmes de cuisson/régénération dont 3 phases par programme. Sonde à cœur. Manette de sélection des données. Touches de sélection pour les différents modes de cuisson. Affichage numérique. Cycle de nettoyage automatique SC2. Refroidissement automatique. RAZ des alarmes. 2 vitesses de ventilation (dont une fonction avec rotation de la turbine par alternance). Turbine alternée. Système actif de contrôle des données de cuisson SCS. Système de fermeture équilibrée de la chambre Cibus Plus. Génération de vapeur Best One. Autodiagnostic avec alarmes de dysfonctionnement. Éclairage permanent halogène. Sortie HACCP pour impression des données de cuisson.

- Mode Air pulsé de 30 à 270°C
- Mode Mixte de 30 à 250°C avec régulation vapeur de 0 à 90%
- Mode Vapeur de 30 à 125°C.
- Six programmes de régénération modifiables en programmes de cuisson de 3 phases chacun.
- Sonde à cœur.
- Sonde à cœur sous vide optionnelle.
- Cycle de nettoyage automatique simplifié SC2
- Mode de cuisson Cibus plus 1 et 2.
- Injection manuelle de la vapeur.
- Refroidissement et préchauffage automatiques.
- Température paramétrable en °C ou °F.
- Sortie HACCP pour impression des données de cuisson
- Alarmes de dysfonctionnement.
- Pré-equipement pour optimiseur d'énergie.

II – 1.6 ESSAIS ET CONTROLE DE L'INSTALLATION

Avant réception, les essais de l'installation seront réalisés en présence du Maître d'Ouvrage, ou de son représentant.

La fourniture des matériels et appareils nécessaires pour exécuter les essais sont à la charge du titulaire ou du mandataire. Celui-ci fournira à l'issue des essais, les plans, schémas, notices ...

II – 1.7 CONTRAT D'ENTRETIEN

A l'appui de son offre, l'entrepreneur proposera un contrat d'entretien comprenant 2 (deux) visites annuelles pour les installations décrites au présent CCTP et comportant au minimum, pour chaque visite :

- L'inspection visuelle de l'installation
- La vérification fonctionnelle de l'installation

Un compte rendu détaillé mentionnera les contrôles et essais effectués, avec observations éventuelles, ainsi que les travaux de réparation qui seraient jugés nécessaires.

Le contrat d'entretien sera proposé pour une année ferme et renouvelable deux fois possible.

Il précisera le coût horaire des interventions curatives.

De plus une formation des agents est nécessaire afin de pouvoir utiliser le matériel dans les meilleures conditions. Cette formation devra se dérouler le mardi 1^{er} septembre 2009 à 9h00.

II – 1.8 APPROBATION DES PLANS D'EXECUTION

Avant tout commencement des travaux, l'entrepreneur proposera pour approbation au maître d'ouvrage les documents ci-après :

- Les plans de détails d'exécution avec positions et dimensions des matériels,
- Les agréments officiels,
- Les notices d'exploitation et d'entretien,
- Le contrat de maintenance,
- Liste non exhaustive.

Ce projet, modifié s'il y a lieu, ne pourra être mis en exécution qu'après visa et acceptation du maître d'œuvre.

III - MATERIAUX – PRODUITS - COMPOSANTS

III – 1. PROVENANCE DES MATERIAUX

L'ensemble des matériaux mis en œuvre dans les ouvrages du présent C.C.T.P. devra provenir d'usines ou fabricants agréés par le maître d'œuvre.

D'une façon générale, l'entrepreneur sera tenu de justifier, à tout moment, sur demande du maître d'œuvre, la provenance des matériaux et matériels au moyen de fiches d'agrément ou de lettres signées par le fournisseur au tout autre document en tenant lieu.

Les provenances des matériaux devront être soumises à l'agrément du maître d'œuvre en temps utile pour respecter le délai d'exécution contractuel, et en tout état de cause, bien avant la date prévue au planning pour le début de mise en œuvre.

Aucune prolongation du délai contractuel d'exécution ne sera accordée en cas de retard.

III – 2. CARACTERISTIQUES DES MATERIAUX

III – 2.1 GENERALITES

Avant toute opération d'approvisionnement, et de mise en œuvre, l'entrepreneur sera tenu de soumettre à l'agrément préalable du maître d'œuvre :

- la liste des matériels qu'il se propose d'employer.
- pour chacun d'eux, l'indication de sa provenance (*), ses caractéristiques physiques, chimiques et mécaniques attestées par un laboratoire et permettant de vérifier sa conformité aux normes,

(*) Afin d'éviter tout problème de maintenance et d'entretien, il sera particulièrement tenu compte, lors du choix des matériaux ou matériels, de leur provenance géographique.

III - 2.1.1 Exigence de qualité

Les matériels et appareillages seront sélectionnés parmi ceux portant un label ou un agrément de qualité. Les caractéristiques des appareils cités dans le présent CCTP ne sont données que pour définir avec précision le type et la qualité de la prestation demandée.

L'entrepreneur est libre de prévoir des matériels équivalents en qualité, caractéristiques et performances étant entendu qu'en dernier ressort, il appartient au maître d'ouvrage de se prononcer sur l'équivalence prétendue.

Lorsque les marques des appareils ne sont pas spécifiées dans le descriptif, l'entrepreneur devra, à la remise de son offre, donner toutes les précisions nécessaires.

Pour l'appareillage qui ne serait pas défini dans le descriptif ou dans l'offre de l'entrepreneur, le maître d'ouvrage reste libre de choisir la marque qui lui convient.

III – 3. CONTROLE ET ESSAIS

III – 3.1 ESSAIS

L'entrepreneur aura à sa charge les essais et tous les frais en découlant.

Tous les appareils et matériels seront testés et essayés, les installations seront alors livrées à l'utilisateur et devront être opérationnelles.

Les frais inhérents à la fourniture nécessaire aux essais et les frais d'essais eux-mêmes sont à la charge de l'entrepreneur.

Des essais complémentaires peuvent être demandés par le maître de l'ouvrage qui en assure la dépense, sauf si ceux-ci s'avèrent défavorables à l'entreprise, les frais étant alors à la charge de celle-ci.

IV - PRESCRIPTIONS PARTICULIERES D'EXECUTION

IV – 1. ORGANISATION DE CHANTIER

IV – 1.1 PROJET D'INSTALLATION DE CHANTIER

Le projet des installations de chantier élaboré en accord avec le maître d'ouvrage et soumis au visa du maître d'œuvre, sera accompagné de toutes explications tendant à justifier que les dispositions envisagées seront adaptées au programme du chantier et aux spécifications techniques du marché.

Ce document indiquera :

- la liste du matériel qui sera employé pour l'exécution des travaux,
- les dispositifs envisagés pour la mise en œuvre des matériaux (matériel, personnel, stockage).

IV – 1.2 PROGRAMME D'EXECUTION DES TRAVAUX

L'entrepreneur aura le libre choix des procédés pour l'exécution des travaux. Il devra soumettre à L'E.R.P un programme des travaux comportant un calendrier d'avancement assurant l'achèvement de ceux-ci dans les délais prescrits au calendrier contractuel.

IV – 2. RECEPTION DE L'INSTALLATION

IV – 2.1 DOCUMENTS A FOURNIR

La réception n'aura lieu qu'après formation du personnel d'exploitation, remise du dossier technique et réalisation d'une visite de vérification de conformité par l'installateur.

L'entreprise devra fournir un Dossier des Ouvrages Exécutés (DOE). Ce dossier doit être en possession de l'E.R.P au plus tard, à la réception des travaux. Il comportera :

- un sommaire,
- les certificats de conformité des installations,
- les plans, schémas, détails d'exécution,
- la nomenclature du matériel et des matériaux avec indication des différents fournisseurs : Nom, Adresse, N° de Téléphone et de Fax,
- les notices d'entretien et de fonctionnement des différents matériels,
- la description du fonctionnement du système (installation, asservissements),
- les conseils à l'utilisateur (étanchéité, évolution du risque, etc...),
- les instructions de vérification et de maintenance,
- les garanties précises et leur domaine de restrictions sur les matériels et matériaux mis en œuvre,
- la liste détaillée des interventions obligatoires à prévoir dans le contrat de maintenance et leur périodicité,
- la liste des pièces de rechange et leur périodicité de remplacement,
- les fiches de vérification attestant la réalité et les résultats des essais effectués.

Après la réalisation de ces travaux, une vérification des installations ainsi qu'un contrôle sera effectué par l'ALMO de l'E.R.P.

IV – 3. SUJETIONS PARTICULIERES D'EXECUTION

IV – 3.1 PROTECTION DES OUVRAGES

L'entrepreneur est responsable, jusqu'à la réception, de la protection de ses ouvrages. A cet effet, il devra prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter toutes dégradations, pour quelque cause que ce soit. Au cas où il en serait constaté, il devra remettre en état, entièrement à ses frais et sans pouvoir prétendre à une indemnité, les ouvrages détériorés.

IV – 3.2 NETTOYAGE PERIODIQUE ET DE FIN DE TRAVAUX

L'entrepreneur titulaire du présent marché devra, pendant toute la durée du chantier, effectuer le nettoyage et l'enlèvement des déchets, gravats, etc. provenant de la mise en œuvre de ses ouvrages.

Avant la réception, tous les ouvrages seront soigneusement nettoyés. L'entrepreneur surveillera ou assurera lui-même avec le plus grand soin ces nettoyages dont il aura l'entière responsabilité.