

IDENTIFICATION DE L'ORGANISME ACHETEUR :

Commune de Tournefeuille
Place de la Mairie
31170 TOURNEFEUILLE
Téléphone : 05.62.13.21.21 Télécopie : 05.62.13.21.00
Adresse Internet : www.mairie-tournefeuille.fr

Représentant du Pouvoir Adjudicateur : Mr Fouchier Dominique, Maire de Tournefeuille

OBJET DU MARCHÉ : Remplacement éléments de cuisson cuisine centrale de la ville de Tournefeuille

TYPE DE MARCHÉ : *Marché à procédure adaptée (article 27 Décret 25 mars 2016)*
Fourniture et Exécution

LIEU D'EXÉCUTION ET DE LIVRAISON : Cuisine centrale, impasse Denis Papin, 31770 Tournefeuille

CARACTÉRISTIQUE PRINCIPALE

Remplacement éléments de cuisson cuisine centrale de la ville de Tournefeuille : 3 braisières, 1 marmite 40l, plaque de cuisson 6 feux, 1 grillade barreaudée, 2 fours mixtes 20 niveaux, 1 armoire de maintien en température

PRESTATIONS DIVISÉES EN LOTS :

Possibilité de présenter une offre pour un ou plusieurs lots.

- Lot 1 : Equipements de cuisson
- Lot 2 : Electricité

DELAI D'EXÉCUTION OU DUREE DU MARCHÉ : Durée globale de 7 semaines (délai de commande du matériel inclus).

Contraintes de chantier : Travaux sur site à prévoir après 14h en semaine de production ou le weekend.
Pas de coupure électrique de plus de 3 heures.

CONDITIONS RELATIVES AU MARCHÉ :

Modalité de financement : Budget communal

Païement : par mandat administratif à 30 jours maximum à compter de la réception de la demande de règlement

Facturation adressée au SERVICE FINANCES, Mairie de Tournefeuille, Place de la Mairie, BP 80104, 31170 TOURNEFEUILLE en un exemplaire ou par CHORUS PRO Pro à l'adresse suivante finances@mairie-tournefeuille.fr

Les candidatures et offres seront entièrement rédigées en langue française ainsi que les documents de présentation associés

JUSTIFICATIFS A PRODUIRE

Formulaires téléchargeable sur le site internet du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Emploi à l'adresse suivante : www.economie.gouv.fr

Les documents, attestations et déclarations sur l'honneur énoncés aux articles 44, 48 et suivants du Décret 2016-360 du 25 mars 2016

La lettre de candidature modèle **DC1**

La déclaration du candidat **DC2**

Attestation sur l'honneur, datée et signée, attestant que le candidat a satisfait aux obligations fiscales et sociales ou **NOTI 2**

Un extrait **K-bis**

N° d'immatriculation au registre du commerce ou des sociétés ou équivalent

Déclaration que le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir et n'est pas en redressement judiciaire sinon copie du jugement

Attestation relative au travail illégal et à la non condamnation pour infractions visées aux articles L.324-9, L.324-10, L341-6, L125-3 L143-3 et L.620-3 du code du travail et relative au respect de l'obligation d'emploi mentionnée à l'article L 323-I du code du travail,

Un relevé d'identité bancaire ou postal complet

Les renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat

Attestation justifiant que le candidat est titulaire d'une **assurance** garantissant les tiers en cas d'accident ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

Une déclaration indiquant les **moyens** tant humains que matériels qui seront mis en œuvre pour assurer les prestations, les fiches techniques des matériels proposés et condition d'exécution des garanties.

Les **références** de prestations **similaires** exécutées au cours des trois dernières années en indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé.

CRITÈRES D'ATTRIBUTION :

1. Valeur technique de l'offre sur 60 points répartis comme suit :

Note méthodologique relative aux moyens mis en œuvre : **20**

- Personnel prévu pour l'exécution des prestations ainsi que leur qualification
- Matériel prévu pour la réalisation des travaux

Note méthodologique relative à la mise en œuvre des ouvrages spécifiques : **20**

- - Rapport de visite détaillant la prise en compte du contexte, du site et des spécificités des bâtiments existants à restructurer ou à construire, en rapport avec la description du lot - Remise de l'attestation de visite
- - Note relative à la méthodologie d'exécution des travaux de dépose et repose.

Qualité des équipements proposés. **20**

2. Montant des travaux sur 40 points.

A l'issue de l'analyse des offres, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de négocier avec 3 entreprises par lot les mieux disantes selon les critères d'attribution mais se réserve également la possibilité d'attribuer l'accord-cadre sans négociation.

ADRESSE AUPRÈS DE LAQUELLE LE DOSSIER PEUT ÊTRE RETIRÉ :

Téléchargement sur le site internet de la ville : www.mairie-tournefeuille.fr ou sur le site : www.achatpublic.com

ADRESSE AUPRÈS DE LAQUELLE DES RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES PEUVENT ÊTRE DEMANDÉS:

Renseignements administratifs :

Mairie de Tournefeuille

Services techniques – 4 rue Colbert — 31170 Tournefeuille

M. Saurel, Responsable patrimoine bâti

Tel : 05.61.15.93.80- Fax : 05.61.15.93.81

E-mail : jean-michel.saurel@mairie-tournefeuille.fr

Renseignements techniques :

FCO Conseil SAS,
23 rue Franz Schubert, 31200 Toulouse
Tel : 05 61 13 14 04 – Fax : 05 61 13 14 12
Email : FCO.Conseil@orange.fr

ADRESSE A LAQUELLE LES OFFRES DOIVENT ÊTRE ENVOYÉES :

www.achatpublic.com

Les offres sont à adresser sous pli cacheté en indiquant sur l'enveloppe « **Ne pas ouvrir. Marché de remplacement éléments de cuisson cuisine centrale de la ville de Tournefeuille lot n°** »

L'offre et les justificatifs seront dans une même enveloppe.

DATE DE DIFFUSION DE L'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE : vendredi 9 novembre 2018

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES : 4 décembre 2018 à 16H

DUREE DE VALIDITÉ DES OFFRES : 120 jours à compter de la date limite de remise des offres.

MARCHE N° : 2018- 71TECH M36

PROCEDURE DE RECOURS : Instance chargée des renseignements et procédures de recours : Tribunal administratif de Toulouse, 68, Rue Raymond IV, 31000 Toulouse.

Courriel : greffe.ta-toulouse@juradm.fr - SIRET : 173 100 058 00010 –

Tel : 05 62 73 57 57. Fax : 05 62 73 57 40

Introduction des recours

Toute décision pourra faire l'objet d'un recours :

- conformément aux dispositions des articles L 551-1 et suivants et R 551-1 et suivants du Code de Justice Administrative, avant la conclusion du contrat ;
- conformément aux dispositions de l'article R 421-1 du Code de Justice Administrative, dans un délai de deux mois à compter de la notification ou de la publication de la décision attaquée.
- des délais supplémentaires de distance s'ajoutent à ce délai dans les cas spécifiquement prévus à l'article R 421-7 du même Code.



Mairie de Tournefeuille
Hôtel de Ville
31170 TOURNEFEUILLE
☎ 05.62.13.21.21
📠 05.62.13.21.00

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE ET TRAVAUX
REPLACEMENT DES ELEMENTS DE CUISSON DE LA
CUISINE CENTRALE DE LA VILLE DE TOURNEFEUILLE

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

MARCHE N° 2018- 71 TECH M36

DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES

4 décembre 2018 à 16 heures

SOMMAIRE

1	OBJET DE L'APPEL D'OFFRES	3
2	CONDITIONS DE L'APPEL D'OFFRES	3
2.1	ETENDUE DE LA CONSULTATION ET MODE D'APPEL D'OFFRES	3
2.2	DECOMPOSITION EN TRANCHES ET EN LOTS.....	3
2.3	MAITRISE D'OEUVRE - CONTROLEUR TECHNIQUE-CSPS-OPC	3
2.3.1	MAITRISE D'OEUVRE	3
2.3.2	CONTROLEUR TECHNIQUE	3
2.3.3	COORDONNATEUR DE SECURITE	3
2.4	VARIANTES ET OPTIONS.....	4
	VARIANTES LIBRES : Non permises	4
2.4.1	MODES DE REGLEMENT	4
2.5	CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES.....	4
2.6	DELAIS D'EXECUTION	4
2.7	TRAVAIL DE NUIT ET LIVRAISON DU MATERIEL	4
2.8	MODIFICATIONS DE DETAIL AU DOSSIER DE CONSULTATION.....	4
2.9	DELAJ DE VALIDITE DES OFFRES	5
2.10	GARANTIES PARTICULIERES POUR MATERIAUX DE TYPES NOUVEAUX ..	5
2.11	MESURES PARTICULIERES CONCERNANT L'HYGIENE ET SECURITE DU TRAVAIL	5
3	PRESENTATION DES OFFRES	5
3.1	OBTENTION DU DOSSIER DE CONSULTATION.....	5
3.2	ETABLISSEMENT ET PRESENTATION DES PROPOSITIONS	5
4	JUGEMENT DES OFFRES	7
5	RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET TECHNIQUES.....	7
6	CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES	8
7	APPROBATION DU PRESENT REGLEMENT	8

1 OBJET DE L'APPEL D'OFFRES

Le présent marché concerne la fourniture et les travaux afférents au remplacement d'éléments de cuisson de la cuisine centrale de la ville de Tournefeuille, 31170.

2 CONDITIONS DE L'APPEL D'OFFRES

2.1 ETENDUE DE LA CONSULTATION ET MODE D'APPEL D'OFFRES

Le présent marché est soumis aux dispositions de l'article 27 du Décret du 25 mars 2016. Les marchés seront conclus en lots séparés (cf. liste ci-après).

2.2 DECOMPOSITION EN TRANCHES ET EN LOTS

Les travaux comportent une seule tranche ferme et sont répartis en 2 lots définis comme suit :

- Lot 1 : Equipements de cuisson
- Lot 2 : Electricité

Chacun des lots sera attribué à une entreprise unique ou à un groupement d'entreprises. Néanmoins les entreprises sont libres de répondre à un ou plusieurs lots.

2.3 MAITRISE D'OEUVRE - CONTROLEUR TECHNIQUE-CSPS-OPC

2.3.1 MAITRISE D'OEUVRE

La mission est confiée au :

FCO Conseil SAS:

23 rue Franz Schubert,
31200 Toulouse

Téléphone : 05 61 13 14 04 – Télécopie : 05 61 13 14 12

Courriel : FCO.Conseil@orange.fr

2.3.2 CONTROLEUR TECHNIQUE

Le bureau de contrôle chargé du contrôle technique de l'opération sera choisi ultérieurement.

Les ouvrages à réaliser sont soumis aux missions de contrôle technique suivantes :

L – Solidité ouvrages

LE – Solidité ouvrages existants

HAND – Accessibilité handicapés.

SEI – Sécurité Incendie

2.3.3 COORDONNATEUR DE SECURITE

Le bureau chargé de la coordination sécurité protection de la santé du chantier sera choisi ultérieurement.

SOLUTION DE BASE

L'Entrepreneur sera tenu de fournir une offre conforme à la "solution dite de base". De ce fait, les candidats n'ont pas à apporter de complément au dossier. L'entreprise prend la responsabilité de son dossier et de sa mise en œuvre.

2.4 VARIANTES ET OPTIONS

- ◆ Sans objet

VARIANTES LIBRES : Non permises

2.4.1 MODES DE REGLEMENT

Le mode de règlement est le mandat administratif.

2.5 CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

Le dossier de consultation (suivant composition du dossier) remis aux Entreprises contient :

Pièces administratives :

- **A.E. : (Acte d'engagement).**
- **R.C. : (Règlement de Consultation).**
- **C.C.A.P. : (Cahier des Clauses Administratives Particulières)**

Pièces générales :

- **C.C.T.P. : (Cahier des Clauses Techniques Particulières).**

- **C.D.P.G.F. : (Cadre de Décomposition du Prix Global et Forfaitaire).**

Le cadre de décomposition du prix global (DPGF) établi par le Maître d'œuvre à partir des plans et études du dossier doit impérativement servir de base à la présentation des offres. Il appartient à l'entreprise de calculer ses métrés en prévoyant tous les sous détails nécessaires au parfait achèvement des ouvrages qui lui incombent. Le respect du découpage du DPGF servira de base à l'analyse des offres.

- PLANS :

A	00	Plan de l'existant	
A	01	Plan de remplacement des équipements	

2.6 DELAIS D'EXECUTION

Le délai d'exécution global est fixé à l'Acte d'Engagement à l'article "délais" et ne saurait être modifié. A titre indicatif, la durée globale est de 7 semaines (délai de commande du matériel inclus).
Contrainte de chantier : Travaux sur site à prévoir après 14h en semaine de production ou le weekend. Pas de coupure électrique de plus de 3 heures.

2.7 TRAVAIL DE NUIT ET LIVRAISON DU MATERIEL

Il n'est pas prévu de travaux de nuit sauf contraintes exceptionnelles.

2.8 MODIFICATIONS DE DETAIL AU DOSSIER DE CONSULTATION

Le Maître de l'Ouvrage se réserve le droit d'apporter, au plus tard dix (10) jours calendaires avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir n'élever aucune

réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite ci-dessus est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

2.9 DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à cent vingt (120) jours à compter de la date limite de remise des offres.

2.10 GARANTIES PARTICULIERES POUR MATERIAUX DE TYPES NOUVEAUX

Si l'Entrepreneur propose dans son offre d'utiliser des matériaux et fournitures de types nouveaux, le Maître de l'ouvrage se réserve le droit de les refuser.

2.11 MESURES PARTICULIERES CONCERNANT L'HYGIENE ET SECURITE DU TRAVAIL

Les prestations, objet du présent appel d'offres, sont soumises aux dispositions de la législation en vigueur relatives à l'hygiène et à la sécurité, et aux dispositions du Plan Général de Coordination élaboré par le CSPS.

3 PRESENTATION DES OFFRES

Suivant détail ci-dessous.

3.1 OBTENTION DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation des Entreprises peut être obtenu par chaque entreprise,

- Soit par téléchargement sur le site www.achatpublics.com
- Soit sur demande aux services techniques de Tournefeuille, 4 rue Colbert : secretariat-st@mairie-tournefeuille.fr

3.2 ETABLISSEMENT ET PRESENTATION DES PROPOSITIONS

Dans tous les cas, les Entrepreneurs sont tenus de fournir les propositions conformes aux dispositions et définitions figurant dans le dossier de consultation.

Le dossier à remettre par les candidats pour la solution de base comprendra les pièces suivantes :

A - PIECES ADMINISTRATIVES

Les candidats et, en cas de groupement d'entreprises chaque membre du groupement, aura à produire au plus tard le jour de la remise des offres :

Pour les candidats établis en France :

- DC1 (Lettre de candidature et d'habilitation du mandataire par ses cotraitants)
- DC2 (Déclaration du candidat)
- DC 6 ou Attestation relative au travail illégal et à la non condamnation pour infractions visées aux articles L.324-9, L.324-10, L341-6, L125-3 L143-3 et L.620-3 du code du travail et relative au respect de l'obligation d'emploi mentionnée à l'article L 323-I du code du travail,
- Déclaration que le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir et n'est pas en redressement judiciaire sinon copie du (ou des) jugement(s) prononcé(s), si le candidat est en redressement judiciaire
- Un extrait K-bis

- Déclaration sur l'honneur du candidat justifiant qu'il n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 et 48 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 concernant les interdictions de soumissionner.

- Attestation d'assurance décennale et de responsabilité civile à jour de validité et transmise tous les six mois à compter de la notification d'attribution.

- Attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales ou documents équivalents en cas de candidat étranger ou **NOTI2** ou déclaration sur l'honneur

- Présentation d'une liste de travaux déjà réalisés (3 références similaires)

Documents à produire dans tous les cas au stade d'attribution du marché :

- Pièces prévues aux articles R. 324-4 ou R. 324-7 du code du travail;

Pour les candidats établis hors de France : dito ci-dessus

Les documents seront rédigés en français.

Le candidat auquel il sera envisagé d'attribuer le marché devra produire un certificat établi par les administrations et organismes du pays d'origine.

B – UN PROJET DE MARCHÉ :

◆ Un acte d'engagement (AE) daté et signé par les représentants qualifiés de toutes les entreprises qui seront signataires du marché; il sera accompagné éventuellement d'annexes à l'acte d'engagement relative à la présentation d'un sous-traitant ou acte spécial (DC4).

Que des sous-traitants soient désignés ou non au marché, le candidat devra indiquer dans l'acte d'engagement le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter et, par différence avec son offre, le montant maximal de la créance qu'il pourra présenter en nantissement.

◆ Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P), joint au dossier, à accepter sans aucune modification avec annexes, daté et signé ;

◆ Les plans, signés sans réserve ;

◆ Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP), daté et signé, à accepter sans aucune modification,

◆ La Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (D.P.G.F.), le cadre joint au dossier est à compléter et à accepter (ou à modifier si désaccord sur quantités).

Les fichiers EXCEL .XLS des DPGF peuvent être retirés auprès de la maîtrise d'œuvre ou de la maîtrise d'ouvrage.

Nota : toutes les pièces doivent être datées, paraphées et signées.

C – MEMOIRE TECHNIQUE

Un mémoire technique détaillé comprenant impérativement les informations suivantes :

- Moyens humains et matériels de l'entreprise
- Moyens dédiés spécifiquement à ce chantier pour respecter les délais
- Note méthodologique portant sur la réalisation du présent marché (qualité des procédés d'exécution)
- Délais d'exécution détaillés
- Fiches techniques des matériels et procédés dédiés à ce chantier
- Condition d'exécution des garanties et SAV
- Mesures environnementales de l'entreprise et dédiées spécifiquement à ce chantier
- Mesures d'hygiène et sécurité de l'entreprise et dédiées spécifiquement à ce chantier

Ce mémoire technique comportera également la liste des sous-traitants que l'entrepreneur envisage de proposer à l'acceptation du Maître de l'Ouvrage après la conclusion du marché.

4 JUGEMENT DES OFFRES

Le jugement des candidatures et des offres sera effectué selon les dispositions du Décret 25 mars 2016. Les offres non conformes à l'objet du marché sont éliminées.

Les critères de jugement des offres seront les suivants :

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous :

Critères d'attribution

→ Valeur technique de l'offre : notée sur 60

Elle sera appréciée en exploitant le mémoire technique

Le critère « Valeur technique » sera ainsi jugé suivant les axes suivants :

Note méthodologique relative aux moyens mis en œuvre : 20

- Personnel prévu pour l'exécution des prestations ainsi que leur qualification
- Matériel prévu pour la réalisation des travaux

Note méthodologique relative à la mise en œuvre des ouvrages spécifiques : 20

- - Rapport de visite détaillant la prise en compte du contexte, du site et des spécificités des bâtiments existants à restructurer ou à construire, en rapport avec la description du lot - Remise de l'attestation de visite
- - Note relative à la méthodologie d'exécution des travaux de dépose et repose.

Qualité des équipements proposés. 20

→ Prix et économie globale de l'offre : notée sur 40

La note du candidat sera calculée de la façon suivante :

$$\text{Note} = 40 * \left(1 - \frac{(\text{Offre} - \text{MD})}{\text{MD}} \right)$$

Où « MD » = offre moins disante et « offre » = montant de l'offre considérée

5 RENSEIGNEMENTS ADMINISTRATIFS ET TECHNIQUES

Pour tout renseignement complémentaire qui serait nécessaire au cours de leurs études, les candidats devront faire parvenir au plus tard 15 jours avant la date limite de remise des offres, une demande écrite PAR TELECOPIE ou MAIL à :

Renseignements administratifs :

Mairie de Tournefeuille

Direction des Services Techniques

4 rue Colbert – 31170 Tournefeuille

M. Jean Michel Saurel, Directeur des Bâtiments

Tel : 05.61.15.93.80 - Fax : 05.61.15.93.81

E-mail : jean-michel.saurel@mairie-tournefeuille.fr

Renseignements techniques :

FCO Conseil SAS,
23 rue Franz Schubert, 31200 Toulouse
Tel : 05 61 13 14 04 – Fax : 05 61 13 14 12
Email : FCO.Conseil@orange.fr

6 CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES

Les offres seront transmises e à l'adresse suivante : www.achatpublic.com

Date limite de réception des offres : le 4 décembre 2018 à 16h00.

7 APPROBATION DU PRESENT REGLEMENT

La participation à l'appel d'offres vaut engagement de l'Entrepreneur de respecter sans réserve les conditions fixées par le présent règlement.

Hôtel de Ville
31170 TOURNEFEUILLE
☎ : 05 61 15 93 80
Courriel : dst@mairie-tournefeuille.fr

MARCHE N° 2018-71 TECH M36

Lot n° _____ : MARCHE PUBLIC DE TRAVAUX

**REPLACEMENT DES ELEMENTS DE CUISSON DE LA
CUISINE CENTRALE DE LA VILLE DE TOURNEFEUILLE**

ACTE D'ENGAGEMENT

Entreprise :

PROCEDURE DE CONSULTATION

Marché passé en application de l'article 27 du Décret du 25 mars 2016

Le présent acte d'engagement comporte 8 pages numérotées de 1 à 8

ARTICLE 1 : PARTIES CONTRACTANTES :

DESIGNATION, ADRESSE, TELEPHONE DU SERVICE QUI PASSE LE MARCHE :

Mairie de Tournefeuille
Hôtel de Ville
BP 80104
31170 TOURNEFEUILLE
☎ 05.62.13.21.21
☎ 05.62.13.21.00

OBJET DU MARCHE :

Le présent marché a pour objet le remplacement d'éléments de cuisson de la cuisine centrale de la ville de Tournefeuille. Il est alloté comme suit :

- Lot 1 : Equipements de cuisson
- Lot 2 : Electricité

Toutes les activités liées à l'objet du présent marché devront être exécutées conformément aux textes de loi et décrets en vigueur.

Le marché est passé par le Pouvoir Adjudicateur après une consultation ouverte organisée selon une procédure adaptée en vertu des articles 27 & 59 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics modifié pris en application de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015.

DESIGNATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR : Monsieur Dominique FOUCHIER, Maire de Tournefeuille par délégation de compétence reçue par décision de l'organe délibérant en date du 28 juin 2015

DESIGNATION, ADRESSE, TELEPHONE DE LA PERSONNE HABILITEE A DONNER LES RENSEIGNEMENTS PREVUS A L'ARTICLE 130 DU DECRET N° 2016-360 DU 25 MARS 2016:

Monsieur le Maire
Mairie de Tournefeuille
Hôtel de Ville – 31170 Tournefeuille
Tel : 05.62.13.21.21 – Fax : 05.62.13.21.00

DESIGNATION DU MAITRE D'ŒUVRE :

Bureau d'Etudes :

FCO Conseil SAS,
23 rue Franz Schubert, 31200 Toulouse
Tel : 05 61 13 14 04 – Fax : 05 61 13 14 12
Email : FCO.Conseil@orange.fr

DESIGNATION, ADRESSE, TELEPHONE DU COMPTABLE ASSIGNATAIRE :

Monsieur le Trésorier Payeur Général de Cugnaux,
46 Place de l'église, 31270 Cugnaux.
Tél : 05.62.20.77.77

ARTICLE 2 : ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Je soussigné (nom, prénom) :

.....

Agissant au nom et pour le compte de :
(Intitulé complet et forme juridique de la société)

.....

.....

Domicilié :

.....

.....

N° de téléphone :

Courriel :@.....

Numéro d'identité de l'établissement (**SIRET**) :

- Agissant pour mon propre compte ;
 Agissant pour le compte de la société (indiquer le nom)

- Agissant en tant que mandataire
 du groupement solidaire du groupement conjoint

Pour l'ensemble des entrepreneurs groupés qui ont signé la lettre de candidature du
.....

Après avoir pris connaissance des documents du marché (Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.), Règlement de consultation, Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) ...), de ses annexes et des documents qui y sont mentionnés, **que je déclare accepter sans modifications ni réserves**

Après avoir pris connaissance du règlement intérieur concernant les procédures adaptées de marché public adoptées par la Commune de Tournefeuille par délibération du Conseil Municipal en date du 1^{er} octobre 2018,

Après avoir établi les déclarations et produit toutes attestations prévues aux articles 44, 48 et suivants du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 et les documents demandés,

1°) M'engage à produire si mon offre est retenue et si je ne les ai pas déjà fournis à l'appui de mon offre, les pièces prévues aux articles D.8222-5, D.8222-7 et D8222-8 du code du travail et les certificats fiscaux et sociaux mentionnés à l'article 51 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 dans un délai de 5 jours francs à compter de la date de réception de la demande qui m'en sera faite par la personne signataire du marché.

Je m'engage, sans réserve, conformément aux clauses, prescriptions et conditions des documents visés ci-dessus, à livrer les fournitures demandées ou à exécuter les prestations objet du présent marché aux conditions ci-après définies, qui constituent l'offre de la société pour le compte de qui j'interviens.

2°) Affirme sous peine de résiliation de plein droit du marché, ou de sa mise en régie, à mes torts exclusifs, ou aux torts exclusifs de la société pour laquelle j'interviens, que je ne tombe pas ou que ladite société ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article 50 modifié de la loi n° 52-401 du 14 avril 1952.

3°) Atteste sur l'honneur que le travail que le travail sera effectué par des salariés employés régulièrement au regard des articles L. 1221-10, L. 3243-2 et R. 3243-1 du code du travail (dans le cas où les candidats emploient des salariés, conformément à l'article D. 8222-5-3° du code du travail), pour le candidat individuel ou membre du groupement établi en France.

Je m'engage à fournir les attestations justifiant que je suis titulaire d'une assurance civile et professionnelle garantissant les tiers en cas d'accident ou de dommages causés par l'exécution des prestations.

4°) M'engage sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci-dessus, à exécuter les travaux dans les conditions ci-après définies.

Par le fait même d'avoir fait acte de candidature, le soumissionnaire reconnaît notamment :

- S'être assuré des conditions générales d'exécution des prestations tant du point légal, administratif que physique. Toute carence, erreur ou omission du Titulaire dans l'obtention de ces renseignements ne pourra qu'engager sa responsabilité totale et entière et demeure à sa charge.
- avoir établi sous sa responsabilité les prix unitaires qui ne pourront en aucun cas être remis en cause, ni faire l'objet de modification ou de réclamation de quelque nature que ce soit
- avoir pris connaissance de tous les documents de l'Appel d'Offre et avoir inclus dans les prix unitaires établis sous son entière responsabilité, toutes sujétions inhérentes à l'appréciation de la nature des difficultés, au site et à l'exécution des prestations.

L'offre ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m'est notifiée dans un délai de 120 jours à compter de la date limite de remise des offres fixée dans le règlement de consultation.

ARTICLE 3 : OFFRE

Les prix sont fermes et actualisables, selon les dispositions du C.C.A.P.

Les prix résultent de l'appréciation de la complexité de l'opération, et comprennent les éléments de mission de maîtrise d'œuvre définis au CCAP et CCTP.

L'ensemble des travaux sera rémunéré par application d'un prix forfaitaire dans les conditions suivantes :

➤ **Offre de base pour le lot 1 : Equipements de cuisson**

Montant H.T
Montant T.V.A
MONTANT T.T.C

MONTANT HT OFFRE DE BASE LOT 1 :

➤ **Offre de base pour le lot 2 : Electricité**

Montant H.T
Montant T.V.A
MONTANT T.T.C

MONTANT HT OFFRE DE BASE LOT 2 :

• **Les modalités de rémunération :**

Mon offre me lie pour la durée de validité des offres indiquée dans le règlement de la consultation

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation.

Le délai global de paiement des prestations est de 30 jours maximum à compter de la réception par la personne publique de la demande de paiement.

La date de réception de la demande de paiement et la date d'exécution des prestations sont constatées par la personne publique.

Le délai global de paiement expire à la date de règlement par le comptable.

En cas de dépassement de ce délai contractuel, le taux des intérêts moratoires applicable

est le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé de courir, augmenté de huit points (décret n°2013-269 du 29 mars 2013).

- **COORDONNEES DU COMPTE DU TITULAIRE**

Le titulaire demande que l'Administration règle les sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte suivant :

Compte ouvert au nom de
Etablissement bancaire :
Agence :
Adresse :
Numéro du compte : Clé RIB :
Code banque : Code guichet :
IBAN :
BIC :

JOINDRE UN RELEVÉ D'IDENTITÉ BANCAIRE COMPLET

- **Présentation des factures :**

La prestation donne lieu à un paiement après service fait. La facture sera adressée, en un exemplaire original, ou par Chorus Pro à :

Mairie de TOURNEFEUILLE
Service Financier
Place de la Mairie – BP 80104
31170 TOURNEFEUILLE
comptabilité@mairie-tournefeuille.fr

Outre les mentions légales, la facture devra indiquer :

- La référence du marché ou accord-cadre (n° et objet du marché ou accord-cadre)
- Le nom, la dénomination sociale, les coordonnées
- N° SIRET du créancier
- Le numéro du bon de commande
- Le numéro d'engagement
- La date et le lieu d'exécution
- Le service municipal ayant bénéficié de la prestation
- Le montant HT de la prestation fournie, le taux et le montant de la TVA et le montant total TTC de la facture à régler.

- **Avance forfaitaire**

- Je ne refuse pas de percevoir l'avance forfaitaire prévue à l'article 5.2 du C.C.A.P. (1)
- Je refuse de percevoir l'avance forfaitaire prévue à l'article 5.2 du C.C.A.P. (1)

(1) Cocher la mention utile

ARTICLE 4 : DELAIS D'EXECUTION

La durée globale du chantier est de 7 semaines (délai de commande du matériel inclus).

Contraintes de chantier :

- Site en production de 6h à 14h tous les jours de la semaine
- Travaux sur site à prévoir après 14h en semaine de production ou le weekend.
- Pas de coupure électrique de plus de 3 heures.

ARTICLE 5 : RESILIATION DES LITIGES

Le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le marché dans les conditions et selon les modalités prévues au chapitre VI du CCAG FCS sauf dispositions contraires dans les documents du présent marché.

Pour tout renseignement et en cas de litige, le tribunal compétent est le Tribunal Administratif de Toulouse, 68 rue Raymond IV, 31068 Toulouse.

Courriel : greffe.ta-toulouse@juradm.fr

SIRET : 173 100 058 00010

Les contractants conviennent que les messages reçus par télécopie ou courriel avec accusé de réception ont la même valeur que celle accordée à l'original.

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code Civil ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché ou accord-cadre.

En cas d'infraction aux clauses contractuelles, le représentant du pouvoir adjudicateur peut résilier le présent accord-cadre sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

Le titulaire est tenu de notifier immédiatement au représentant du pouvoir adjudicateur les modifications survenant au cours de l'exécution du marché ou accord-cadre qui se rapportent :

- aux personnes ayant le pouvoir d'engager l'entreprise ;
- à la raison sociale de l'entreprise ou à sa dénomination ;
- à son adresse ou à son siège social selon qu'il s'agit d'une personne physique ou d'une personne morale ;
- ses coordonnées bancaires ou postales

Ces changements ne feront pas l'objet d'avenant et seront simplement modifiés par la collectivité afin d'assurer la continuité des règlements comptables.

S'il néglige de se conformer à cette disposition, le titulaire est informé que le représentant du pouvoir adjudicateur ne saurait être tenue pour responsable des retards de paiements des factures présentant une anomalie par comparaison aux indications portées dans l'acte d'engagement, du fait de modifications intervenues au sein de la société et dont la collectivité n'aurait pas eu connaissance.

A _____, le

Le candidat, Nom :

Signature et cachet de la Société :

(Précédée de la mention « Lu et approuvé »)

ARTICLE 3 : ACCEPTATION DE L'OFFRE – Marché N°2018- 71 TECH M36

Est acceptée la présente offre pour valoir acte d'engagement pour le lot : pour un montant de

A , le

Le Pouvoir Adjudicateur
Monsieur Dominique FOUCHIER, Maire de Tournefeuille

ARTICLE 4 : NOTIFICATION DU MARCHE AU TITULAIRE

La notification transforme le projet de marché en marché et le candidat en titulaire.

Le numéro du marché est à rappeler dans toute facture ou correspondance, ainsi que le n° et l'intitulé du lot.

Elle consiste en la remise d'une photocopie certifiée conforme du marché au titulaire. Cette remise peut être opérée par lettre recommandée avec accusé de réception. Dans ce cas, joindre au présent acte d'engagement l'avis de réception postal, daté et signé par le titulaire.

En cas de remise en main propre, le titulaire signera la formule ci-dessous :
" Reçu à titre de notification une copie conforme du présent marché "

A , le

Nom :

Signature :

(Précédée de la mention « Lu et approuvé ») et cachet de la Société

MARCHE N° 2018- 71 TECH M36
CADRE POUR FORMULES DE NANTISSEMENT OU CESSIION DE CREANCE

Copie certifiée conforme à l'original délivrée en unique exemplaire pour être remise à l'établissement de crédit en cas de cession ou de nantissement de créance consenti conformément à la loi n°81-1 du 2 janvier 1981 modifiée facilitant le crédit aux entreprises.

A _____, le _____

Le Pouvoir Adjudicateur (3),

**A remplir si un sous-traitant bénéficiant du paiement direct est désigné
en cours de marché.**

La part de prestations que le titulaire n'envisage pas de confier à des sous-traitants admis au paiement direct est ramenée à _____ €
environ.

A _____, le _____

Le Pouvoir Adjudicateur,

(1) A remplir par l'administration en original sur une photocopie.

(2) A compléter en cas de cotraitante ou de sous-traitance par les mots : " ... en ce qui concerne la partie des prestations évaluées à ...€ et devant être exécutées par ... " (nom du titulaire, du cotraitant ou du sous-traitant, chacun recevant une photocopie comportant la formule d'exemplaire unique avec cantonnement à sa part).

(3) Date et signature originale.

**CAHIER DES CLAUSES
ADMINISTRATIVES
PARTICULIERES**

Remplacement éléments de cuisson cuisine centrale de la ville de Tournefeuille

Marché n° 2018– 71 TECH M36

Il est établi en application des textes suivants :

Ordonnance 2015-899 du 23 juillet 2015

Le Décret du 25 mars 2016, décret N°2016-360.

La loi N° 75-1334 du 31 décembre 1975 relative à la sous-traitance.

Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés publics de travaux, approuvé par l'arrêté du 8 septembre 2009.

En l'absence d'instruction dans le CCAG marchés publics la norme NFP 03-001 s'appliquera.

Tournefeuille, le 9 novembre 2018

SOMMAIRE

1. DISPOSITIONS GENERALES :	3
1.1. Objet	3
1.2. Dispositions générales	3
1.3. Désignation du représentant légal.....	3
1.4. PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	3
1.4.1. Les pièces générales	3
1.4.2. Les pièces particulières.....	4
2. SOUS-TRAITANCE	4
2.1. agrément	4
2.2. Coordination SPS de la sous-traitance.....	4
3. CONVOCATION DU TITULAIRE – RENDEZ-VOUS DE CHANTIER	5
4. CONTENU ET CARACTERE DES PRIX	5
4.1. Prix forfaitaires	5
4.2. Variation dans les prix	5
5. MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES	5
5.1. Avances	5
5.2. Acomptes mensuels	6
5.3. Décompte final	6
5.4. Règlement.....	6
5.5. Pénalité, primes et retenues	7
6. DELAIS	7
6.1. Période de préparation.....	7
6.2. Prolongation des délais d'exécution :	7
7. REALISATION DES OUVRAGES	7
7.1. Coordination SPS	7
7.2. Contrôle technique.....	8
7.3. Déchets de chantier.....	8
7.4. Zone de stockage.	8
7.5. Propreté du chantier.....	8
7.6. Sanitaires et vestiaires de chantier.....	9
7.7. Bureau de chantier.....	9
7.8. Formation du personnel communal.	9
7.9. Engagements.....	9
8. ASSURANCES	9
9. LITIGES	10
10. DEROGATIONS AU CCAG TRAVAUX	10

1. DISPOSITIONS GENERALES :

1.1. OBJET

Les stipulations du présent Cahier des clauses administratives particulières concernent le remplacement d'éléments de cuisson à la cuisine centrale de Tournefeuille situé impasse Denis Papin, 31170.

Le marché est un marché de travaux alloti au sens de l'article 12 du Décret du 25 mars 2016.

- Lot 1 : Equipements de cuisson
- Lot 2 : Electricité

1.2. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Les spécifications techniques de chaque corps d'état sont indiquées dans les différents Cahiers de Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P) et Cadre de Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (C.D.P.G.F).

Par dérogation à l'article 4.2 du CCAG/FCS, l'exemplaire unique réservé au nantissement ne sera délivré que sur demande du titulaire du marché.

1.3. DÉSIGNATION DU REPRÉSENTANT LÉGAL

Commune de Tournefeuille
Hôtel de Ville
31170 Tournefeuille
Représenté par Monsieur Dominique Fouchier, Maire.

La conduite du projet est assurée par Jean Michel Saurel – Responsable des bâtiments de la commune.
Téléphone : 05 61 15 93 42 - Télécopie : 05 61 15 93 81.
Courriel : jean-michel.saurel@mairie-tournefeuille.fr

La maîtrise d'œuvre est assurée par **FCO CONSEIL SAS** :
23 rue Franz Schubert,
31200 Toulouse
Téléphone : 05 61 13 14 04 – Télécopie : 05 61 13 14 12
Courriel : FCO.Conseil@orange.fr

1.4. PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

1.4.1. LES PIÈCES GÉNÉRALES

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois de la date de remise des offres :

Le Cahier des Clauses Techniques Générales (C.C.T.G) applicables aux marchés publics de travaux dont la composition est fixée par le décret n° 93-1164 du 11 octobre 1993, sous réserve des modifications prévues aux décrets n° 95-420 du mai 1996 et 98-28 du 8 janvier 1998.

Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés publics de travaux, approuvé par l'arrêté du 8 septembre 2009.

Le Cahier des Clauses Administratives Générales (C.C.A.G) applicables aux Marchés Publics de fournitures courantes et de services (C.C.A.G. arrêté du 19 janvier 2009 ECEM0816423A).

Cahier des Clauses Spéciales des Documents Techniques Unifiés (CCS - DTU) énuméré à l'annexe 1 de la circulaire du Ministre de l'Économie et des Finances et de la Privatisation relative aux Cahiers des Clauses Administratives Spéciales des marchés publics de travaux de bâtiment, compte tenu des modifications qui leur sont apportées par l'annexe 2 à cette circulaire.

L'ensemble des lois et textes ministériels, DTU - règles d'exécution - règles de calcul, solutions techniques, normes applicables au bâtiment du recueil des éléments utiles à l'établissement et à l'exécution des projets et des marchés de bâtiment en France (R.E.E.F) édité par le Centre Scientifique et Technique du Bâtiment (C.T.S.B).

Le décret N°2016-360 du 25 mars 2016
L'Ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015
Le Code travail

Les pièces générales énumérées ne sont pas jointes au présent marché. Elles sont réputées publiques.
La référence aux normes doit couvrir la consistance technique de la prestation, son niveau de qualité et la garantie de satisfaction que le titulaire procure à la collectivité, ainsi que la valeur minimale de qualité apportée.

Toute clause portée dans les tarifs ou la documentation fournie par le titulaire, y compris les conditions générales et particulières de vente, qui serait contraire aux dispositions des pièces constitutives du marché est réputée non écrite.

1.4.2. LES PIÈCES PARTICULIÈRES

- Acte d'engagement et ses annexes, dans la version résultant des dernières modifications éventuelles, opérées par avenant
- Le présent C.C.A.P. et ses annexes éventuelles à accepter sans modification dont l'exemplaire conservé dans les archives de la Commune fait seul foi;
- Le C.C.T.P. assorti des documents qui lui sont annexés
- La décomposition du prix global et forfaitaire par lot (DPGF)
- Le mémoire technique par lot
- Le planning

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours, à compter de la date limite de remise des offres.

2. SOUS-TRAITANCE

2.1. AGRÉMENT

En dérogation de l'article 3.6 « sous-traitance » du CCAG travaux, le sous-traitant pourra être agréé provisoirement par le maître d'œuvre en attente de la régularisation administrative par le pouvoir adjudicateur.

L'entreprise sous-traitante devra obligatoirement être acceptée et ses conditions de paiement, agréées par le représentant du pouvoir adjudicateur.

Pour chaque sous-traitant présenté pendant l'exécution du marché, le titulaire devra joindre, en sus du projet d'avenant :

- Une déclaration du sous-traitant indiquant qu'il ne tombe pas sous le coup des interdictions visées à l'article 39 de la Loi n° 54-404 du 10 avril 1954 ;
- Une attestation sur l'honneur du sous-traitant indiquant qu'il n'a pas fait l'objet au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin N°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.324-9, L.324-10, L.341-6, L.125-1 et L.125-3 du code du travail ;
- Le compte à créditer : un RIB complet sera obligatoirement joint

Toute sous-traitance occulte pourra être sanctionnée par la résiliation du marché aux frais et risques de l'entreprise titulaire du marché.

2.2. COORDINATION SPS DE LA SOUS-TRAITANCE

L'entreprise titulaire sera responsable de son sous-traitant en matière de sécurité et de protection de la santé.

Selon le type et de l'importance du chantier le sous-traitant devra respecter les directives visées au décret 92-158 du 20 février 1992 et suivants relatif aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure ainsi qu'au décret 94-1158 du 26 décembre 1994 et suivants relatif à l'intégration de la sécurité et de protection de la santé.

3. CONVOCATION DU TITULAIRE – RENDEZ-VOUS DE CHANTIER

En complément de l'article 3.9 du CCAG Travaux, les rendez-vous de chantier seront hebdomadaires. L'entrepreneur dûment convoqué devra être présent à l'heure du rendez-vous. Une absence ou un retard de plus d'une heure au rendez-vous chantier exposera l'entrepreneur à une réfaction de son marché de **50 € par absence**.

Ces réunions seront essentiellement faites avec le maître d'œuvre et les entreprises. Les entreprises auront, préalablement et au plus tard la veille, procédé à leurs réunions avec leurs sous-traitants.

Les entreprises principales pourront demander à leurs sous-traitants d'assister à la réunion de chantier lorsque des problèmes spécifiques se poseront. Le Maître d'Ouvrage pourra aussi demander et obtenir des entreprises principales, la présence de leurs sous-traitants, chaque fois qu'il le jugera nécessaire.

Le titulaire s'engage à respecter les modalités pratiques de coopération avec le coordonnateur SPS. Le titulaire, le coordonnateur SPS et le maître d'œuvre procéderont avant le commencement des travaux à une information réciproque sur les risques particuliers encourus et les mesures de prévention envisagées. Le titulaire est tenu aux mêmes obligations avec ses sous-traitants.

4. CONTENU ET CARACTERE DES PRIX

4.1. PRIX FORFAITAIRES

En vertu de l'article 10.2 du CCAG travaux les prix seront forfaitaires.

Le titulaire ne pourra pas se prévaloir d'une erreur de métré *a posteriori* pour demander au maître d'ouvrage un complément. Seule une augmentation de la masse des travaux demandée expressément par le maître d'ouvrage donnera droit à une augmentation du forfait.

4.2. VARIATION DANS LES PRIX

En dérogation de l'article 10.4 du CCAG travaux, les prix sont fermes.

Ils sont actualisables selon les index suivants si la date de l'établissement de la proposition est supérieure à 3 mois à la date du début d'exécution du marché demandé par l'ordre de service ou la notification en absence d'ordre de service :

Définition du lot	Index BT
Lot 1 : Equipements de cuisson	BT 38
Lot 2 : Electricité Courants Forts / Electricité Courants Faibles	BT47

5. MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES

5.1. AVANCES

En dérogation de l'article 13.1 du CCAG travaux, une avance forfaitaire de 5 % sera accordée au titulaire du marché lorsque le montant initial du lot concerné sera supérieur à 50.000 € HT.

Le remboursement de l'avance forfaitaire s'imputera en totalité dès le 2^{ème} acompte en considérant l'avance forfaitaire comme un premier acompte.

Il n'y aura pas d'avances facultatives.

5.2. ACOMPTES MENSUELS

En dérogation de l'article 13.1.1 du CCAG travaux et conformément au décret N° 2002-232, les acomptes mensuels seront adressés au maître d'œuvre qui après certification les transmettra, au représentant du pouvoir adjudicateur (le maître d'ouvrage).

Le délai global de paiement court à compter de la date de réception de la facture par le maître d'ouvrage.

En dérogation de l'article 13.2.2 du CCAG travaux, en l'absence de modification ou de contestation sur l'acompte le maître d'ouvrage procèdera au paiement sans notification du décompte.

En cas de contestation sur le montant de l'acompte, le maître d'ouvrage ou le maître d'œuvre notifiera au titulaire la modification ou le rejet de l'acompte. Cette notification intervient dans les quinze jours à compter de l'enregistrement de l'acompte par le maître d'ouvrage.

5.3. DÉCOMPTE FINAL

En dérogation de l'article 13.3 du CCAG travaux et conformément au décret N° 2002-232 le titulaire adressera au maître d'ouvrage le projet de décompte final après les opérations préalables à la réception des travaux (achèvement des travaux).

En cas de contestation sur le montant du projet de décompte final, le maître d'ouvrage ou le maître d'œuvre notifiera au titulaire la modification ou le rejet du décompte général. Cette notification intervient dans les 30 jours à compter de l'enregistrement du projet de décompte général par le maître d'ouvrage.

A compter de la réception du projet de décompte général émis par le maître d'œuvre ou le maître d'ouvrage, le titulaire aura 45 jours pour adresser le nouveau projet de décompte général au maître d'ouvrage revêtu de sa signature avec ou sans réserve ou faire connaître les motifs pour lesquels il refuse de signer.

Passé ce délai, le projet de décompte général sera considéré comme accepté tacitement et deviendra définitif (DGD). Le maître d'ouvrage procèdera au paiement dans les 30 jours du décompte général définitif et le notifiera au titulaire.

En cas de désaccord, le litige sera réglé dans les conditions mentionnées à l'article 50 du CCAG travaux.

En cas d'accord sur le décompte général définitif, le maître d'ouvrage procèdera au paiement du DGD sans le notifier au titulaire.

5.4. RÈGLEMENT

Le règlement des factures s'effectue par mandat administratif sur un compte ouvert au nom du titulaire suivant l'intitulé et le numéro qui figurent dans son offre.

Le délai global de paiement est de 30 jours, à compter de la date d'arrivée de la facture ou du mémoire à la commune.

Le titulaire remet à la personne responsable du marché une facture en un exemplaire ou la transmet par Chorus Pro, précisant les sommes auxquelles il prétend du fait de l'exécution du marché et donnant tous les éléments de détermination de ces sommes.

Il joint, si nécessaire, les pièces justificatives.

Cette remise est opérée à l'adresse suivante :

Mairie de Tournefeuille
Services Financiers
Place de la Mairie– BP 80104
31170 TOURNEFEUILLE
comptabilite@mairie-tournefeuille.fr

Outre les mentions légales la facture doit faire apparaître :

- le **nom** et l'adresse du titulaire
- le numéro **SIRET** du créancier
- le numéro du **compte** bancaire ou postal du titulaire
- la **date** d'établissement de la facture
- le **n° d'engagement**
- le détail des **prestations** exécutées
- la date des prestations exécutées et le service bénéficiaire
- le **montant** hors T.V.A et le montant de la T.V.A
- Le taux de remise et son montant
- Le montant total des prestations effectuées.

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique selon la réglementation en vigueur.

Le comptable assignataire chargé des paiements est Monsieur le trésorier principal de Cugnaux, (46 place de l'Eglise -31270, CUGNAUX).

Téléphone : 05.62.20.77.77.

Durant la validité du marché, le titulaire est tenu de communiquer par écrit, à l'administration tout changement ayant une incidence sur le statut de la société, notamment les changements d'intitulé de son compte bancaire, selon les dispositions de l'article 9 du présent C.C.A.P.

5.5. PÉNALITÉ, PRIMES ET RETENUES

En cas de retard dans l'exécution des travaux, qu'il s'agisse de l'ensemble du marché ou d'une tranche pour laquelle un délai d'exécution partiel ou une date limite a été fixé, il est appliqué une pénalité journalière de 1/1000 du montant de l'ensemble du marché ou de la tranche considérée.

Il sera pratiqué une retenue de garantie de 5%

Il ne sera par contre pas accepté de caution personnelle et solidaire.

6. DELAIS

6.1. PÉRIODE DE PRÉPARATION.

En dérogation de l'article 19.1 du CCAG travaux, la période de préparation, avant l'exécution proprement dite des travaux, est incluse dans le délai d'exécution.

6.2. PROLONGATION DES DÉLAIS D'EXÉCUTION :

En dérogation de l'article 19.2 du CCAG travaux la prolongation du délai d'exécution peut être accordée par Ordre de Service par le maître d'œuvre ou par avenant par le maître d'ouvrage.

7. REALISATION DES OUVRAGES

7.1. COORDINATION SPS

Les travaux seront soumis au décret N° 94-1159.

Les travaux seront de niveau 3 en matière de CSPS.

Le bureau chargé de la coordination sécurité protection de la santé du chantier sera choisi ultérieurement.

7.2. CONTRÔLE TECHNIQUE

Certains travaux pourront être soumis aux interventions d'un contrôleur technique concrétisées par des avis dans les conditions de l'article L-111-23 du Code de la construction et de l'habitation.

Les ouvrages à réaliser sont soumis aux missions de contrôle technique suivantes :

L – Solidité ouvrages

LE– Solidité ouvrages existants

HAND – Accessibilité handicapés.

SEI – Sécurité Incendie

Le bureau de contrôle chargé du contrôle technique de l'opération sera choisi ultérieurement.

Le titulaire s'engage à respecter les modalités pratiques de coopération avec le contrôleur technique.

7.3. DÉCHETS DE CHANTIER

Les déchets de chantier seront évacués au fur et à mesure par les entreprises

Si lors de la démolition, le titulaire d'un lot découvre des déchets industriels spéciaux (DIS) ou des termites, ils devront être signalés au maître d'ouvrage, au maître d'œuvre et au CSPPS. Le traitement de ces DIS se fera par une société spécialisée. Le brûlage des bois infestés de termites sera autorisé expressément par le maître d'ouvrage en dehors de cette exception le brûlage sur place est interdit.

Les déchets seront évacués vers les décharges appropriées

Classe 3 : déchets inertes (bétons, briques, gravats...).

Classe 2 : déchets ménagers et assimilés. (Bois non traités)

Classe 1 : déchets dangereux - recourir à une société spécialisée.

7.4. ZONE DE STOCKAGE.

Une zone de stockage pour les matériaux et matériels sera délimitée sur le chantier par des barrières type chantier. Les entreprises veilleront cantonner leurs matériels dans une zone précise.

Ces lieux seront aménagés par les entreprises et à leurs frais. En fin de chantier, la ou les entreprises devront déposer ces équipements.

7.5. PROPRETÉ DU CHANTIER.

Chaque titulaire est responsable de la propreté sur l'ensemble du chantier.

Les entreprises devront évacuer tous les déchets, gravois, etc. au fur et à mesure de leur production, quelle que soit leur origine, et les enlever à la décharge de la commune. Après chaque intervention en un lieu donné, elles devront laisser l'emplacement propre et libre de tous déchets.

L'ensemble du chantier et tous les emplacements où les entreprises auront été autorisées à circuler ou à déposer leurs matériaux, seront nettoyés journalièrement. Les titulaires devront exécuter en complément des nettoyages prévus ci-dessus, tous ceux demandés par le représentant du Maître d'Ouvrage et à quelque moment que ce soit. Les entreprises seront tenues pour responsables de la propreté du chantier ainsi que de l'enlèvement de leurs gravois y compris droit de décharge jusqu'à la fin de leur intervention. Les dépenses correspondantes seront dans le montant de leur devis.

En cas de difficultés dans l'évacuation des gravois et des nettoyages journaliers, le Maître d'Ouvrage pourra désigner une entreprise de son choix, intérieure ou extérieure au chantier, pour mettre à disposition une benne et de la main d'œuvre, dont la dépense serait imputée aux entreprises jugées défaillantes par le Maître d'Ouvrage.

Les règlements seront faits par déduction sur situation sans que les entreprises concernées puissent invoquer quelques motifs que ce soit.

7.6. SANITAIRES ET VESTIAIRES DE CHANTIER.

Les sanitaires et vestiaires de chantier seront définis par le PGC du CSPS.

7.7. BUREAU DE CHANTIER.

Le bureau de chantier sera défini par le PGC du CSPS.

7.8. FORMATION DU PERSONNEL COMMUNAL.

Préalablement à la mise en service, les entreprises assureront la formation du personnel des services techniques de la commune chargé de la surveillance et de la maintenance des installations.

La durée de la formation sera adaptée à l'acquisition de la maîtrise du nouvel équipement par le Maître d'Ouvrage.

Par ailleurs des notices explicatives simplifiées mais suffisamment détaillées pour permettre l'exploitation totale de l'ensemble du matériel installé seront fournies. Cela afin de faciliter la maîtrise et l'utilisation de ces installations.

7.9. ENGAGEMENTS.

Les entreprises devront s'entourer de tous les renseignements nécessaires et utiles et, en conséquence, s'engagent à n'élever aucune réclamation sur l'insuffisance des documents mis à leur disposition pour l'établissement de leurs prix.

En conséquence, il est expressément convenu que les entreprises devront l'intégralité des fournitures et travaux nécessaires, conformément aux prescriptions du marché, aux règles de l'art, sans aucun vice ou malfaçon.

Les entreprises devront avoir une connaissance approfondie des plans, des lieux et de tout document mis à leur disposition par le Maître d'Ouvrage. Toute installation non conforme devra être refaite par les entreprises et à leur charge.

Les entreprises devront, si elles le jugent nécessaire, proposer toutes les interventions qu'elles jugent indispensables à la réalisation des travaux.

Les entreprises fourniront, lors de la réception, les matériels et personnels nécessaires à la réception, ainsi que tous les documents contractuels, de recollement et de maintenance des installations.

A la fin de la réception, l'ensemble des installations devra être remis en parfait état de fonctionnement, les matériels à usage unique ou défectueux ayant été changés. Si ces conditions ne peuvent être remplies, les conséquences éventuelles seront à la charge des entreprises. Des pénalités à raison de cinquante euros (50 euros) par jour calendaire de retard sont appliquées. Si le montant de ces pénalités ne peut être précompté, il donnera lieu à l'émission d'un titre de recette.

8. ASSURANCES

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire du marché et ses sous-traitants agréés par le pouvoir adjudicateur devront justifier au moyen d'une attestation portant mention de l'étendue de la garantie, au moment de la constitution, puis en cours d'exécution d'une assurance couvrant les conséquences pécuniaires de responsabilité civile (RC), ainsi qu'au titre de leur responsabilité professionnelle, et décennale, qu'ils encourent vis-à-vis des tiers et du pouvoir adjudicateur en cas d'accident ou de tous dommages causés à l'occasion de l'exécution du présent marché.

Le titulaire fournira obligatoirement une copie des attestations d'assurance lors de chaque renouvellement de ces dernières.

L'entrepreneur et les sous-traitants désignés dans le marché devront justifier qu'ils sont titulaires des polices d'assurances définies comme suit :

L'entrepreneur et les sous-traitants désignés dans le marché devront justifier au moment de la consultation :

- d'une police d'assurance garantissant les tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des travaux ;
- d'une assurance couvrant la responsabilité résultant des principes dont s'inspirent les articles 1792 et 2270 du Code Civil.

Aucun règlement ni remboursement de garantie ou de cautionnement, aucune mainlevée de caution ne peut avoir lieu sans une attestation de la compagnie d'assurance intéressée certifiant que l'entrepreneur a réglé les primes d'assurance afférentes aux diverses polices mentionnées ci-avant ainsi que les frais de contrôle lui incombant.

Si les justificatifs ne sont pas fournis, le Maître d'ouvrage se réserve le droit de payer directement les primes à la compagnie d'assurance et d'en imputer le montant sur les sommes dues à l'entrepreneur.

9. LITIGES

Tout renseignement et tout contentieux juridictionnel survenant au cours du présent marché et qui ne pourrait être résolu à l'amiable relèveront du ressort du tribunal administratif de Toulouse, 68 rue Raymond IV, 31068 Toulouse.

Tel : 05 62 73 57 57. Fax : 05 62 73 57 40

Courriel : greffe.ta-toulouse@juradm.fr

SIRET : 173 100 058 00010

Les contractants conviennent que les messages reçus par télécopie ou courriel avec accusé de réception ont la même valeur que celle accordée à l'original.

Les contractants conviennent de conserver les messages ainsi échangés pour l'exécution du présent de telle manière qu'ils puissent constituer des copies fidèles et durables au sens de l'article 1348 du code civil.

Le titulaire est tenu de notifier immédiatement au représentant du pouvoir adjudicateur les modifications survenant au cours de l'exécution du marché qui se rapportent :

- aux personnes ayant le pouvoir d'engager l'entreprise ;
- à la raison sociale de l'entreprise ou à sa dénomination ;
- à son adresse ou à son siège social selon qu'il s'agit d'une personne physique ou d'une personne morale ;
- ses coordonnées bancaires ou postales ;

Il produira à cet effet par exemple un nouveau relevé d'identité bancaire ou postal ou un nouvel extrait K-bis.

Ces changements ne feront pas l'objet d'avenant et seront simplement modifiés par la collectivité afin d'assurer la continuité des règlements comptables.

S'il néglige de se conformer à cette disposition, le titulaire est informé que le représentant du pouvoir adjudicateur ne saurait être tenue pour responsable des retards de paiements des factures présentant une anomalie par comparaison aux indications portées dans l'acte d'engagement, du fait de modifications intervenues au sein de la société et dont la collectivité n'aurait pas eu connaissance.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, factures ou modes d'emploi doivent être rédigés en français.

10.DEROGATIONS AU CCAG TRAVAUX

Conformément à l'article 51 du CCAG travaux :

Dérogation de l'article 3.6 du C.C.A.G travaux, résultant de l'article « Sous-traitance »

Dérogation de l'article 10.4 du CCAG travaux résultant de l'article « Variation dans les prix »
Dérogation de l'article 13.1 du CCAG travaux résultant de l'article « Avances ».
Dérogation de l'article 13.2 du CCAG travaux résultant de l'article « Acomptes mensuels ».
Dérogation de l'article 13.3 du CCAG travaux résultant de l'article « Décompte final ».
Dérogation de l'article 19.1 et 28.1 du CCAG travaux résultant de l'article « Période de préparation ».
Dérogation de l'article 19.2 du CCAG travaux résultant de l'article « Prolongation des délais d'exécution ».

Le Candidat ⁽¹⁾

A le.....

⁽¹⁾ Porter la mention manuscrite "lu et approuvé"

**Remplacement équipements cuisson
cuisine centrale
commune de Tournefeuille**

DCE

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

CDPGF

CADRE DE DECOMPOSITION DU PRIX GLOBAL ET FORFAITAIRE

LOT 1

EQUIPEMENT DE CUISSON

EQUIPEMENT DE CUISSON - CUISINE CENTRALE DE TOURNEFEUILLE

1

CADRE DE DECOMPOSITION DE PRIX		PROJET - LOT N°1			
Rep	DESIGNATION	PU HT	Qtité MOE	Qtité ENT	PT HT
	PREPARATION CHAUDE				
	BRAISIERE 65 DM2 A PRESSION Dimens. L x l x H : 154 x 91 x 110 Energie : Electricite TRI 35 kW Marque : Référence :		3		
	MARMITE 150 L Déplacement		1		
	MARMITE BAIN MARIE 40 L SUR SOCLE Energie : Electricite TRI 12,1 kW Marque : Référence :		1		
	PLAQUE DE CUISSON 6 FEUX Dimens. L x l x H : 120 x 80 x 75/90 Energie : Electricite TRI 21 kW Marque : Référence :		1		
	GRILLADE BARREAUDEE SUR SOCLE Energie : Electricite TRI 9,6 kW Marque : Référence :		1		
	FOUR MIXTE 20 NIVEAUX GN 2/1 A CHARIOT Dimens. L x l x H : 108 x 99 x 178 Energie : Electricite TRI 67 kW Marque : Référence :		2		
	ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE Dimens. L x l x H : 73 x 94 x 188 Energie : électricité mono, puiss. 2 kW Marque : Référence :		1		
	ELEMENT NEUTRE DE 40 Déplacement		2		

EQUIPEMENT DE CUISSON - CUISINE CENTRALE DE TOURNEFEUILLE

2

CADRE DE DECOMPOSITION DE PRIX	PROJET - LOT N°1
RECAPITULATIF	
SOUS TOTAL PREPARATION CHAUDE	
DEPOSE ET ENLEVEMENT EQUIPEMENTS	
PRIX DE LA FOURNITURE EN EUROS HORS TAXES.....€.	
MANUTENTION, POSE, RACCORDEMENTS, ESSAIS ET MISE EN ROUTE INCLUS	
T.V.A. 20%.....€.	
PRIX TOTAL EN EUROS T T C.....€.	



**Remplacement équipements cuisson
cuisine centrale
commune de Tournefeuille**

DCE

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

CDPGF

CADRE DE DECOMPOSITION DU PRIX GLOBAL ET FORFAITAIRE

LOT 2

ELECTRICITE

NOTA

L'Entreprise devra se reporter aux Articles du C.C.T.P. pour obtenir une définition complète de la prestation.

L'Entreprise est tenue d'indiquer dans le Cadre de Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (C.D.P.G.F.), en regard de chaque article le prix unitaire.

Le prix en regard de chaque article, s'entend pour une prestation terminée, comprenant toutes les sujétions de fourniture et de mise en oeuvre inhérentes à celles-ci.

L'Entreprise est tenue de vérifier qu'aucune omission ou erreur ne subsiste dans l'énumération des ouvrages du descriptif et du C.D.P.G.F., pour mener à leur terme les travaux faisant l'objet de la présente étude.

Le présent C.D.P.G.F. n'est pas limitatif et il devra être, le cas échéant, complété par l'Entreprise, compte tenu de l'étude réalisée et de l'appréciation qui lui est laissée pour définir les travaux qui lui incombent.

Les quantités sont données à titre indicatif, l'entreprise doit indiquer dans la colonne "Q ent" les quantités sur lesquelles elle s'engage.

L'Entreprise est donc tenue de vérifier les quantités indiquées par le Maître d'Oeuvre et de s'engager sur un prix global et forfaitaire.

Désignation	Unité	Q ^{té}	PU (en € HT)	Montant (en € HT)
TGBT				
Suppression disjoncteur HAGER 4p 60A "Four"	ens			
Suppression disjoncteur LEGRAND 4p 32A "Sauteuse"	ens			
Ajout disjoncteur 4p 100A	ens			
Ajout disjoncteur 4p 50A	ens			
Ajout disjoncteur 4p 32A	ens			
Adaptation calibre général FM cuisine + liaison JdB	ens			
Divers à expliciter				
SOUS TOTAL H. T. TGBT				
Câblage				
<u>Marmite 30 kW</u>				
Câblage 5G10	ml			
Câblage pilotage optimiseur	ml			
Boîte de jonction	U			
Boîte de dérivation	U			
Déconnexion et raccordement	ens			
<u>Plaque vitrocéramique</u>				
Adaptation cheminement liaison 5G6	ens			
Adaptation câblage pilotage optimiseur	ens			
Déconnexion et raccordement	ens			
<u>Plaque 4 feux</u>				
Adaptation cheminement liaison 5G6	ens			
Adaptation câblage pilotage optimiseur	ens			
Boîte de jonction	U			
Boîte de dérivation	U			
Déconnexion et raccordement	ens			
<u>Four 34,5 kW</u>				
Déconnexion	ens			
<u>Four 50 kW</u>				
Déconnexion	ens			
<u>Sauteuses 18,2 kW (x3)</u>				
Dépose et évacuation liaison 5G10	ens			
Déconnexion	ens			
<u>1er Four 66 kW</u>				
Raccordement alimentation 5G25	ens			
Raccordement pilotage optimiseur	ens			
<u>2nd Four 66 kW</u>				
Câblage 5G25	ml			
Goulotte métallique	ml			
Raccordement alimentation 5G25	ens			
Raccordement pilotage optimiseur	ens			
<u>Marmite 40L 12,1 kW</u>				
Raccordement alimentation 5G10	ens			
Raccordement pilotage optimiseur	ens			
<u>Armoire chaude 2 kW</u>				
Câblage 5G6	ml			
Goulotte métallique	ml			
Raccordement alimentation 5G6	ens			
Raccordement pilotage optimiseur	ens			
<u>Braisières 35 kW</u>				
Câblage 5G10	ml			
Raccordement alimentation 5G10	ens			
Câblage pilotage optimiseur	ml			
Raccordement pilotage optimiseur	ens			

Désignation	Unité	Q ^{té}	PU (en € HT)	Montant (en € HT)
<u>Grillade 9,6 kW</u>				
Câblage 5G6	ml			
Raccordement alimentation 5G6	ens			
Câblage pilotage optimiseur	ml			
Raccordement pilotage optimiseur	ens			
Divers à expliciter				
SOUS TOTAL H. T. Câblage				
Optimiseur				
Vérification complète raccordement, fonctionnement et réglages des existants	ens			
Mise à jour complète de l'optimiseur	ens			
Mission de suivi la 1ère année	ens			
Divers à expliciter				
SOUS TOTAL H. T. Optimiseur				
RECAPITULATIF				
TGBT				
Câblage				
Optimiseur				
TOTAL GENERAL H. T. (Sans options)				
T. V. A. 20%				
TOTAL GENERAL T. T. C. (Sans options)				

**Remplacement équipements cuisson
cuisine centrale
commune de Tournefeuille**

DCE

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

CCTP

LOT 1

EQUIPEMENT DE CUISSON

Le présent cahier comprend 9 feuillets.

1 CLAUSES GENERALES

1.1 OBJET ET DEFINITION DU MARCHE

Le présent C.C.T.P. a pour objet de définir la fourniture et l'installation d'équipements de cuisson nécessaires au fonctionnement de la cuisine centrale de la ville de Tournefeuille.

Les ouvrages à exécuter par les autres corps d'état sont censés être connus des entreprises soumissionnaires, qui devront s'assurer de la bonne exécution des travaux nécessaires à la réalisation de leur mission.

1.2 PRESENTATION DES OFFRES

Le présent dossier n'est complet qu'avec :

- Les plans techniques.
- Le devis quantitatif qui est présenté comme un avant métré définissant sans ambiguïté les limites des prestations et donnant les quantités d'unités d'œuvre.

Les entreprises devront répondre obligatoirement sur le cadre des bordereaux de prix unitaires joint, sans omettre de mentionner la marque et la référence du matériel.

Il sera fourni un dossier technique comprenant les notices descriptives avec les performances contractuelles de tous les appareils proposés, y compris les variantes.

Ce dossier devra contenir tous les éléments permettant une bonne comparaison des offres, faute de quoi l'entreprise pourrait être éliminée.

Les offres du soumissionnaire sont réputées intégrer l'ensemble des prestations ci-dessus et tous les frais afférents (formation, déplacements...). Un descriptif précis des moyens techniques et humains mis en œuvre et un contenu des formations seront joints aux offres, avec une copie de l'agrément QUALICUISINES ou QUALIPROCUISINES de l'entreprise.

Quinze jours après sa désignation comme adjudicataire l'entreprise fournira :

- Les plans de réservations des fluides pour ses équipements, au 50me, à partir des plans papier ou informatiques qui lui seront fournis.
- Les plans de fabrication et de montage.

En fin de travaux l'entreprise fournira :

- En deux exemplaires et sous classeur, une notice d'entretien et de fonctionnement par appareil.
- Un jeu de plans et schémas d'installation, certifiés conformes à l'exécution ainsi qu'un support informatique contenant les dits plans.
- Les schémas des installations sous film plastique, affichés dans les locaux techniques afférents.

Examen des offres :

Il sera principalement tenu compte pour l'appréciation des offres des facteurs suivants :

- Qualité du matériel proposé et conformité au descriptif et aux normes.
- Fiabilité et service après vente.
- Facilité d'exploitation et d'entretien.
- Performances.
- Rapport qualité-prix.
- Esthétique.

Des visites d'installations avec des équipements similaires à ceux proposés pourront être demandées par la commission des offres.

□ **Période de garantie :**

La période de garantie sera de un an minimum pour tous les matériels, pièces, main d'œuvre et déplacements compris, et de deux ans dans les mêmes conditions pour l'installation et les raccordements.

□ **1.3 OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE**

A la remise des offres l'entreprise sera réputée s'être rendue sur place, connaître les lieux et les diverses contraintes inhérentes au bon déroulement de son installation. En outre l'entreprise devra prendre connaissance du descriptif des autres corps d'état.

En conséquence, l'entreprise ne pourra jamais arguer que des erreurs ou omissions des plans ou devis puissent la dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps d'état.

L'entreprise sera tenue de prendre contact, au moment jugé opportun par elle, avec les autres adjudicataires, pour que le bon déroulement de son intervention s'intègre sans problème dans les plannings et donner les diverses sujétions que son lot entraîne sur les autres corps d'état.

Toute modification des prescriptions justifiée par des impératifs de chantier devra être soumise à l'approbation du B.E.T. avant son exécution, sous peine d'avoir à assumer la responsabilité et les frais des contraintes qui pourraient en découler.

L'entreprise sera tenue pour responsable de toutes les dégradations occasionnées par son installation.

Le titulaire du lot doit :

- Le raccordement de tous les appareils en arrivée de fluides et en évacuation d'eau usée et condensats.
- Tous les percements et saignées nécessaires au parfait achèvement des travaux, ainsi que leur rebouchage en matériaux appropriés au support et aux influences externes (tels que la reconstitution du degré initial coupe feu des murs ou des normes de sécurité).
- Les scellements de ses propres ouvrages.
- Les fourreaux nécessaires aux traversées des parois avant rebouchage.
- La protection de l'ensemble de la fourniture faisant partie du présent lot pendant toute la durée du chantier et le remplacement des éléments perdus et/ou détériorés pendant les travaux de montage jusqu'à la réception.
- Le remplacement des matériels présentant des défauts.
- Tout raccord (carrelage, peinture...) résultant de fausses manœuvres ou de retards qui lui sont imputables.
- La récupération et l'enlèvement des cartons et films d'emballage, gravats et déchets divers.
- Le nettoyage du chantier qui lui est imparti.

Les raccordements des appareils sont exécutés au droit sur attentes dûment décrites dans le plan de réservations.

L'entreprise assurera une vérification in situ et en temps voulu de la réalisation des attentes demandées, sous peine de devoir assumer à sa charge les travaux de reprise ou de modifications nécessaires.

Les raccordements d'électricité et de plomberie du présent lot sont soumis aux C.C.T.P. et aux procédures de réception figurant dans ces lots.

Limites de fournitures particulières

Au lot électricité

- le tableau général regroupant les alimentations et protection force de chaque appareil,
- l'éclairage des locaux,
- les alimentations de chaque appareil sur boîtes,
- le tableau d'alarme et le report centralisé,
- les prises de courant mâles et femelles demandées à protection renforcée.

□ 1.4 MODALITES DE LIVRAISON

L'entreprise devra s'assurer de la livraison de son matériel dans de bonnes conditions et dans les délais prévus. Elle effectuera à ses frais le déchargement et l'entreposage des matériels, elle devra également assurer la bonne conservation de ses matériels entreposés et de ceux, récupérés, dont elle a la charge. Les déplacements de matériel stocké dus à des impératifs de chantier sont également à sa charge.

□ 1.5 ESSAIS, RECEPTION

Essais :

Avant la mise en route de la cuisine et la livraison de l'équipement au personnel d'exploitation, les essais suivants seront effectués

- L'étanchéité des conduits sera vérifiée, sous une pression supérieure à 50% à la pression normale de fonctionnement,
- Les différents débits et rendements des appareils, leur consommation en eau et énergie, de même que leur conformité au C.C.T.P. seront vérifiés.
- Pour tout le matériel alimenté à l'électricité, un procès-verbal de mesure d'isolement et vérification des installations électriques délivré par un organisme agréé, devra être fourni.
- L'installateur du matériel de cuisine devra en outre, avant toute demande de réception par le Maître d'œuvre, faire agréer ses installations par les représentants de l'E.D.F. et fournir les certificats constatant cet agrément.

- Les essais seront exécutés sous la responsabilité de l'installateur et les frais de toute nature nécessités par ces essais seront à sa charge (matières consommables, appareillage de mesure, main d'œuvre...).

La procédure concernant les arrivées de fluides sera la même que celle prévue pour les lots dont ils découlent.

Les appareils seront soumis à des essais dans des conditions identiques à celles de l'exploitation, conformément aux bases du descriptif.

En cas d'essais non satisfaisants, un procès-verbal sera dressé et notifié à l'entreprise, qui devra s'exécuter afin de parfaire son installation, et ce dans un délai maximum de 8 jours.

Passé ce délai les travaux pourront être effectués par un tiers, en restant à la charge de l'entreprise.

Réception :

Elle comprend :

- La vérification contradictoire du parfait achèvement des travaux et de la conformité des travaux réalisés par rapport au projet retenu.
- La constatation de l'étanchéité des appareils et tuyauteries, du bon fonctionnement de l'ensemble, de l'absence de vibrations ou de bruits gênants, provoqués par le fonctionnement de l'installation.

Lors de la mise en exploitation de la cuisine l'entreprise déléguera sur place un représentant qualifié pour la formation du personnel concerné, pendant une période de 3 jours ouvrés.

Lorsque les réglages seront terminés et le personnel parfaitement formé à la manipulation des commandes d'appareils, la cuisine sera mise en exploitation normale pendant 8 jours.

Passé ce délai, et s'il n'y a pas d'appareil défectueux ou non conforme, la réception définitive sera effectuée, ainsi que les levées de réserves.

Dossier DOE :

A fournir sur support numérique interactif en trois exemplaires, permettant de relier les équipements du plan à leurs fiches techniques et de maintenance

□ 1.6 PENALITES DE RETARD

Celles prévues au C.C.A.P.

□ 1.7 NORMES TECHNIQUES A RESPECTER

Normes Françaises de mise en œuvre et de calcul remplaçant DTU avec leurs additifs

L'ensemble des règles d'hygiène dont les décrets et textes ministériels figurent ci-dessous est applicable à ce restaurant:

- Règlement (CE) 852 sur l'hygiène applicable au premier janvier 2006 et règlements d'application.
- Prescriptions du Conseil Supérieur de l'Hygiène.
- Normes NF C15.000, NF C 100 et UTE 1520 concernant les installations et appareils électriques de grandes cuisines.
- Les cahiers des charges DTU n° 60 - 1 plomberie sanitaire d'Octobre 59, et des additifs 1 - 2 - 4 respectivement d'août 69, Septembre 69 et Février 77.
- Norme NFP 41 201 ou code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie sanitaire.
- Arrêté du 25 Juin 80 concernant l'entretien de certains appareils.
- Marchés publics GPEM/DA (guide pour la programmation, la conception et la réalisation des locaux de cuisine collective et leurs annexes).
- Décret 84 1093 et 84 1094 du 7 Décembre 1984 et assainissement des locaux consacrés à des lieux de travail.
- Les articles du Code du Travail pour ce qui concerne les présentes installations, y compris le décret du 2 août 1983 qui le complète, concernant l'hygiène et en particulier les articles :
 - L231-1 à L241-11 modifiés par la loi 93-1418 du 31 décembre 1993,
 - R 231-1 à R 232-51, R 233-1 à 233-107, R 235-1 à R 235-10, R236-6 .
- Le matériel devra répondre aux normes NF, à la réglementation du code du travail, aux arrêtés décrets concernant la sécurité dans la conception des matériels (édition de l'INRS Ministère du travail).

Pour les équipements de restauration :

- Norme NFP 75401 qui reprend les règles établies par le document technique unifié (DTU) 45.1 et relative aux clauses techniques et spéciales à insérer dans tout marché d'isolation thermique.
- Norme NF C 79-100 : Équipement Électrique des machines-outils d'usage général.
- Norme NF C 79-110 : Équipement Électrique des machines-outils à usage intensif.
- Norme NF C 79-120 : Équipement Électronique des machines-outils.
- Norme EN 60-335 : Appareils Électriques de grande cuisine. Règles générales de sécurité.
- Norme NF C 79-513 : Sauteuses (fonctions).- Norme NF EN 203-1 :
- Norme NF C 73-600 : Sécurité des appareils Électrodomestiques et des appareils de grandes cuisines.
- Norme NF C 73-601 : Appareils de chauffage des aliments par micro-ondes
- Norme NF C 73-636 : Cuisinières, fours, foyers de cuisson à usage collectif
- Norme NF C 73-638 : Plaques à griller Électriques (Sécurité).
- Norme NF C 73-639 : Sauteuses (Sécurité).
- Norme NF C 20-010 : Classification des degrés de protection procurés par les enveloppes
- Norme NF C 21-351 : Appareils de cuisson rapide sous pression.
- La directive européenne n°93/68/CCE relative au marquage CE du 22 juillet 1993, publiée le 30 août 1993 par le JOCE à savoir :
 - la directive gaz 90/396/CEE,
 - la directive basse tension 73/23/CEE,
 - la directive compatibilité électromagnétique 89/336/CEE,
 - la directive machines 89/392/CEE,

Les cahiers des charges DTU publiés par le CSTB sont tous applicables.

L'exécution, la mise en œuvre, les caractéristiques des matériels, la qualité des travaux faisant l'objet du présent lot, devront être régis par tous les documents en vigueur, relatifs aux ouvrages à réaliser, décrits dans le présent document:

Et toutes publications, décrets, circulaires, arrêtés, normes et additifs ou modifications dont la publication et l'application sont antérieures à la date de remise des offres.

Tout appareil pour lequel une norme CE est en vigueur, même si elle n'est pas encore obligatoire, devra y être conforme.

Chaque appareil devra donc être livré avec son certificat de respect de ces normes.

Normes d'hygiène alimentaire.

La certification et l'estampille individuelle " NF HYGIENE ALIMENTAIRE " seront considérées comme un plus qualitatif.

Norme NF U 60 010

Performances frigorifiques et thermiques :

Le label NF HYGIENE ALIMENTAIRE inclut des tests de fonctionnement des matériels frigorifiques répondant à la norme NF D 74 201.

Cette norme devra être respectée pour garantir une puissance suffisante des appareils.

Agrément L E R P A C :

Centre National d'Étude et de Recherche Pour l'Alimentation Collective.

L'agrément de certains matériel par cet organisme sera retenu comme un plus qualitatif.

Normes dimensionnelles.

Sauf spécifications différentes tous les éléments de support ou d'encastrement devront être au format gastronorme (NF H 00 054) ou à l'un de ses multiples ou sous-multiples.

Cette précision figure dans les descriptifs sous la forme GN x/x.

Normes d'assemblage.

Les assemblages devront être conformes aux prescriptions de la circulaire 80 N° 8082, relative aux règles d'hygiène applicables aux matériels.

□ **2.1 PRESCRIPTIONS TECHNIQUES PARTICULIERES DE FABRICATION**

Tous les matériels seront livrés en parfait ordre de marche avec tous les dispositifs et accessoires permettant un fonctionnement rationnel de l'appareil.

L'acier inoxydable utilisé contiendra au moins 17% de chrome et des alliages stabilisants de soudure pour les équipements n'étant pas en contact prolongé avec des denrées alimentaires et n'ayant pas d'éléments calorifiques. Les autres équipements seront de nuance 304 ou 316. **Toutes les nuances de métaux utilisées seront précisées sur les fiches techniques et certifiées par les constructeurs.**

Toutes les parties visibles en acier inoxydable seront polies finition au grain 220.

Toutes les parties internes des appareils au contact direct des aliments seront impérativement en matériaux - agréés " Hygiène Alimentaire ", facilement démontables, de forme simple, permettant un nettoyage parfait et rapide.

Tous les appareils fixes seront montés sur pieds avec vérins de réglage inox ou polypropylène haute densité (résistant aux agents chimiques destinés à l'entretien courant des sols et des appareils). Aucun piètement ne devra tomber sur un caniveau.

Tous les appareils mobiles seront montés sur roulettes à chape et roulement inox et bandage non traçant, Ø 125 mm. Sur 4 roues 2 au moins seront pivotantes avec frein. Tous les angles seront protégés par un système pare-chocs débordant.

Tout le matériel électrique sera prévu avec bouton " MARCHE / ARRET ", protection thermique incorporée et les organes de commande électrique de câblage de fonctionnement et câbles d'alimentation seront conformes aux normes U.T.E. et à la législation en vigueur.

Une plaque signalétique sera fixée sur chaque appareil et indiquera :

- la référence de l'appareil et sa marque,
- la date de fabrication,
- la puissance de raccordement,
- la nature de l'agent thermique employé.

Isolation thermique.

Elle devra être assurée par des matériaux imputrescibles et hydrofuges, tels laine de roche, polyuréthane expansé ou fibre céramique, à l'exclusion de la laine de verre sous toutes ses formes. Les chambres de combustion seront isolées par des garnissages en matériaux réfractaires haute température.

Les mousses polyuréthane seront conforme à la législation sur les CFC.

Assemblages par soudure.

Les cordons de soudure devront être meulés et polis, de façon à ce qu'il n'apparaisse aucune solution de discontinuité.

Les oxydations d'argon devront être suffisamment polies ou décapées pour qu'il n'apparaisse aucune trace brune à l'usage.

L'entrepreneur sera tenu de faire disparaître de telles oxydations si elles se réalisent pendant la période de garantie.

Robinetterie.

Toute la robinetterie sera avec tête et corps en laiton et clapets céramique, 1/4 de tour.

Matériel de cuisson.

Dimension modulaire : gamme 900 ou 1000 mm avec sous-multiples.

Construction avec châssis porteur tout inox en tubes soudés, dessus embouti inox épaisseur 25/10^{me} minimum, monobloc, habillage en panneaux inox épaisseur 15/10^{me}, sans visserie apparente
Dossier arrière de 50 mm avec grilles en fonte émaillée. Piétements réglables en hauteur.

Bords latéraux francs pour une juxtaposition parfaite ou pièces de liaison permettant un nettoyage parfait entre les appareils.

Bandeau démontable avec commandes encastrées.

Branchement eau par flexibles sur tous les appareils, avec câble ou chaîne de sécurité inox pour les appareils mobiles.

La longueur des flexibles sera suffisante pour pouvoir débrancher un appareil sans démonter les appareils voisins.

Les façades et les côtés des appareils chauffants ne devront pas dépasser une température de 70°C, et le dessus ne devra pas atteindre une température supérieure à 100°C (sauf sauteuse).

Matériel électromécanique et divers.

Toutes les dispositions nécessaires dans le domaine de la sécurité des travailleurs et protection " anti-accident " devront être impérativement proposées, conformément aux normes en vigueur.

□ 2.2 DESCRIPTIF PAR TYPE D'APPAREIL

Ce descriptif est ordonné selon la logique de la marche en avant, avec des regroupements pour éviter les redites.

Il s'agit de prescriptions générales, les prescriptions particulières figurant au C.D.P.F., et prévalant sur celles-ci.

Par défaut les dimensions sont données en cm, les petits diamètres en mm et les litrages en valeur utile.

Préparation chaude.

Braisière électrique multifonctions.

Construction tout inox, dessus bords rayonnés épaisseur 25/10^{me}, parois de cuve 30/10^{me}, fond bimétal 10 mm minimum, couvercle double isolé à charnières compensées, basculement 95°, axe à l'avant. Profondeur de cuve 25 cm. Relevage électrique.

Robinetterie mélangeuse 1/4 de tour à col de cygne, douchette, régulation thermostatique de 30 à 250°C avec sonde sur fond, minuterie sonore, affichage digital.

Système de descente et de relevage de paniers automatique (3 paniers perforés inox GN 1/1 à pâtes et grille de fond de cuve à livrer), vidange de cuve sans basculement intégrée, douchette, sonde à cœur, programmation, remplissage de cuve avec doseur.

Fonction de cuisson sous pression régulée. Chauffage électrique, montée à 250°C en 6 mn.

3 modèles 65 dm² : GN 3/1, puissance 35 kW, capacité 130 L.

Adaptation des vidanges sur le caniveau existant avec découpe des grilles

Marmite bain-marie 150 L.

Dépose et repose au nouvel emplacement.

Marmite bain-marie 40 L.

Construction tout inox, parois de cuve 30/10^{me}, double enveloppe sur les 2/3 remplie d'eau distillée avec valve de sécurité à 3,5 bars, fond hémisphérique.

Basculement auto-freiné par poignée, blocage en toute position, sécurité interdisant tout basculement intempestif.

Régulation électronique de la température au degré près, contrôle électronique du niveau d'eau, robinet avec col de cygne.

Livrée avec couvercle et support avec tiroir de vidange.

Capacité totale 45 L, puissance 12,1 kW TRI.

Plaque de cuisson 6 feux.

Construction tout inox, plaque en inox chromé avec 6 zones de chauffe de 3,5 kW à réglage de température en continu (1 plaque de 4 et 1 plaque de 2), et gouttière périphérique avec tiroir de récupération. Cadre de support permettant le changement de hauteur de 75 à 90 cm. Type ARDOX.

Grillade barreaudée.

Construction tout inox, barreaudage inox pivotant avec résistances incorporées, nettoyage par pyrolyse, bac à eau émaillé amovible. 6 zones indépendantes réglables.

Puissance 9,6 kW dimensions : 95 x 67 x 30.

Livrée avec piètement inox de support.

Type VAPOGRILL.

A installer dans la cuisine annexe à la place des plaques électriques déplacées.

Fours mixte électrique.

Construction tout inox, 2 turbines autoreverses 5 vitesses. Chaudière pour injection de vapeur.

Montée à 250°C en 6 mn maximum (mode convection)

Système de destruction des graisses et odeurs, refroidissement automatique de l'enceinte, bouclier thermique en verre monté sur charnières devant les vitres de la porte. Pas utile entre niveaux de 67 mm minimum. Gestion de l'hygrométrie.

Équipé de : chariot d'enfournement, sonde à cœur inox, douchette à enrouleur intégrée, jeu de grilles.

Cinq modes de cuisson :

1) vapeur fluente et saturée réglable de 30°C à 130°C

2) air pulsé : réglable de 30° à 300°C

3) mixte : réglable de 30° à 300°C

4) mode régénération de 50°C à 160C

5) mode cuisson DELTA-T (lente à basse température) et COOK & HOLD (cuisson et maintien à température)

Commandes digitales avec tableau de pictogrammes.

Affichage digital de la température de consigne et de la température à cœur du produit.

Passage de cuisson air pulsé à vapeur immédiate

Moufle de cuisson à angles arrondis, éclairage intérieur. Système diagnostic dépannage. Interface USB . Programme de nettoyage et détartrage automatique en fonction de la salissure.

Vidange en tube de cuivre Ø50 avec T de sortie et 2 tubes, l'un descendant à 5 cm du caniveau, terminé en sifflet, l'autre montant jusqu'en haut du four.

Tableau de commande identique à celui des braisières.

Livré avec un chargeur supplémentaire.

Deux fours 20 niveaux GN 2/1, puissance 67 kW minimum.

Armoire de maintien en température.

Armoire roulante construction tout inox. Isolation laine de roche 60 mm. 2 poignées latérales encastrées et une barre de guidage arrière.

20 niveaux GN 2/1 utiles avec glissières embouties (pas de 71 mm).

Température de maintien : 85°C, 5 taux d'hygrométrie, cuve d'humidification accessible par l'avant, chauffage ventilé, diffusion par gaines inox.

Puissance : 2 kW (Mono 220). Régulation par thermostat électronique réglable avec sécurité de surchauffe. Commandes digitales et affichage température

Dimensions : 73 x 94 x 188.

□ 3.1 DEPOSE DU MATERIEL EXISTANT

A la date prévue le titulaire du lot assurera la dépose et l'enlèvement des équipements à remplacer et il en assurera l'évacuation.

□ 3.2 AGENCEMENT DU MATERIEL, RACCORDEMENTS

A la date prévue sur le planning, le titulaire du lot effectuera la pose et tous les branchements et raccordements prévus pour les appareils restant à installer.

Détails particuliers d'installation :

Tous les équipements (sauf armoire de maintien) devront disposer de contacts pour un optimiseur de marque RSW existant.

Les alimentations en eau des équipements seront reprises sur l'existant avec des flexibles de section égale à celle de leur entrée.

L'installation devra se faire sans rupture de service et dans le respect des conditions d'hygiène d'une zone de production de cuisine centrale. Les travaux ne pourront avoir lieu qu'entre le vendredi 14h et le lundi matin 6h.

□ 3.3 RECEPTION, ESSAIS

La conformité des matériels au CCTP et au marché sera vérifiée.

La procédure de réception et d'essais décrite au CCTP sera exécutée.

Les matériels non conformes seront remplacés dans les meilleurs délais **sans rupture de service.**



VILLE DE
TOURNEFEUILLE

Remplacement équipements cuisson cuisine centrale commune de Tournefeuille

PROJET

CCTP LOT n°2 Electricité

DIAG	APS	APD	PRO	DCE	MARCHE	EXE	
------	-----	-----	-----	-----	--------	-----	--

Indice	Etabli par	Date	Libellé de la modification	Vérfié par	Approuvé par
00	A. THOREZ	17/09/2018	Création du document	A. THOREZ	C. BADETS
01	A. THOREZ	28/09/2018	Mise à jour puissance équipements	A. THOREZ	C. BADETS
02	A. THOREZ	03/10/2018	Mise à jour puissance équipements	A. THOREZ	C. BADETS
03	A. THOREZ	10/10/2018	Prise en compte remarques FCO Conseil	A. THOREZ	C. BADETS

SOMMAIRE

1.	GENERALITES	3
1.1.	Objet	3
1.2.	Présentation du projet	3
1.3.	Etendue des travaux	3
1.4.	Bordereau des documents remis	3
2.	PRESCRIPTIONS TECHNIQUES	4
2.1.	Prestations du bureau d'études OTCE MP	4
2.1.1.	Missions d'études	4
2.2.	Documents et divers à fournir	4
2.2.1.	documents a remettre	4
2.2.2.	Dossier des ouvrages exécutés (DOE)	5
2.2.3.	Après la réception	5
2.3.	Etat des lieux	5
2.4.	Travaux nécessitant des coupures	6
2.5.	Hypothèses spécifiques au lot bases de calculs	6
2.5.1.	Chute de tension	6
2.5.2.	Intensité de court-circuit	6
2.5.3.	Sélectivité	7
2.5.4.	Courants harmoniques	7
2.5.5.	Coefficients d'utilisation et de simultanéité	7
2.6.	Bilans de puissances électriques	7
2.7.	Spécifications relatives aux ouvrages, matériaux et matériels	8
2.7.1.	Distribution générale et canalisations	8
2.7.2.	Calfeutrement coupe feu	11
2.7.3.	Matériaux et appareillages	11
2.7.4.	Locaux à risques particuliers	11
3.	DESCRIPTION DES TRAVAUX ELECTRICITE	12
3.1.	TGBT	12
3.1.1.	Etats des lieux	12
3.1.2.	Adaptations prévues	12
3.2.	Câblage	13
3.2.1.	Machines déplacées	13
3.2.2.	Machines supprimées	13
3.2.3.	Machines AJOUTEES	14
3.3.	Optimiseur	15
3.4.	Plan etat des lieux	16
3.5.	Plan projet	17

1. GENERALITES

1.1. OBJET

Le présent document est le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) qui définit les ouvrages à réaliser au titre du lot Electricité, dont l'objet est de permettre aux entreprises consultées d'établir leur proposition, sans restriction ni réserve dans le cadre du remplacement de certains équipements cuisson de la cuisine centrale de la ville de Tournefeuille, en liaison avec les autres pièces du DCE.

La catégorie de l'établissement est déterminée suivant l'effectif des personnes admis, à savoir :
Etablissement Recevant des Travailleur (ERT) régleménté suivant le code du travail.

1.2. PRESENTATION DU PROJET

Le projet prévoit la modification de l'agencement des équipements cuisson, ainsi que le remplacement de certains matériels :

- Machines déplacées
 - . Une marmite
 - . La plaque vitrocéramique
 - . La plaque 4 feux
- Machines supprimées
 - . 2 fours
 - . 3 sauteuses
- Machines ajoutées
 - . 3 braisières
 - . 1 marmite
 - . 2 fours
 - . 1 armoire chaude
 - . 1 grillade

1.3. ETENDUE DES TRAVAUX

La prestation comprend l'installation complète, en ordre de fonctionnement, conforme à la réglementation en vigueur et en particulier aux prescriptions U.T.E. :

- Adaptation armoire électrique
- Adaptation câblage existant
- Nouvelles liaisons d'alimentation
- Mise à jour programmation optimiseur d'énergie
- Mise à jour schéma électrique existant

1.4. BORDEREAU DES DOCUMENTS REMIS

L'entreprise a à sa disposition pour estimer le montant des travaux, les documents suivants :

Pièces écrites

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières
Le cadre de décomposition des prix.

Pièces graphiques

Les pièces sont directement annexées au CCTP.

En complément de ces documents, l'entreprise devra également prendre en compte :

- Les plans et détails du cuisiniste

2. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

2.1. PRESTATIONS DU BUREAU D'ETUDES OTCE MP

2.1.1. MISSIONS D'ETUDES

Dans le cadre de la loi MOP, le Maître d'Ouvrage a confié au Bureau d'études OTCE MP une mission de « BASE ». Cette mission comprend les plans d'implantation, le cahier des clauses techniques particulières (CCTP), le cadre quantitatif sans les quantités et métrés (CDPGF), les schémas de principe courants forts et courants faibles (Plans).

Il est rappelé à l'entreprise que l'implantation des équipements sur les plans techniques a été définie pour faciliter l'élaboration de son devis au niveau de l'appel d'offres. En aucun cas ces plans ne peuvent être considérés comme des plans d'exécution et une mise au point définitive devra être faite impérativement avec le Maître d'ouvrage et le Maître d'Œuvre avant toutes exécutions des travaux.

L'entreprise ayant à sa charge la totalité des études d'exécution comprenant les notes et de dimensionnement, les plans de détails des câblages et tableaux de distributions, les plans de réservations et les plans de chantier nécessaires à la réalisation des travaux.

Les plans d'exécution, établis par l'entreprise adjudicataire des travaux, seront soumis à l'approbation du B.E.T., afin que celui-ci délivre le « VISA ».

Elle doit remettre avec leur offre de prix, un cadre quantitatif détaillé comprenant également les métrés correspondants aux travaux à réaliser.

Avant la réalisation des travaux, l'entreprise adjudicataire devra fournir les plans d'exécution des ouvrages, les plans de chantier et de détail, les notes de calcul. Ces plans seront complémentaires aux plans fournis par le Maître d'œuvre dans le cadre de la loi « M.O.P. » mission de « BASE ».

L'entreprise vérifiera qu'elle est assurée pour la réalisation des études d'exécution (elle fournira l'attestation d'assurance au Maître d'œuvre). Dans le cas contraire elle aura recours à un bureau d'études spécialisé qui ne pourra pas être le B.E.T. auteur du présent projet.

2.2. DOCUMENTS ET DIVERS A FOURNIR

2.2.1. DOCUMENTS A REMETTRE

- En complément des documents décrits au CCTP du lot 00, l'entrepreneur sera tenu de remettre les documents suivants :

2.2.1.1. Avant exécution des travaux

- Plans de cheminements intérieurs avec indication des largeurs et altimétries des chemins de câbles ;
- Coupes sur différents passages ;
- Synoptique Courants forts avec indication des sections de câbles ;
- Plans d'implantation et de filerie courants forts avec repère de chaque circuit correspondant aux départs des armoires électriques ;
- Schémas détaillés des armoires et coffrets électriques indiquant : le calibre, les intensités de réglage thermique et magnétique, la chute de tension en bout de ligne, les sections de câbles, les repères de bornes, les schémas de relayage et d'automatismes, etc...
- Notes de calcul de sections de câbles réalisées par un logiciel agréé avec certificat de conformité à jour ;

2.2.1.2. Après achèvement des travaux

- La mise à jour des plans de cheminement et de filerie tels que réalisés ;
- Les mises à jour des schémas et synoptiques tels que réalisés ;
- Les documentations techniques des matériels réellement installés ;
- Les consignes détaillées de fonctionnement des installations permettant à toute personne chargée de la maintenance, d'intervenir sans erreur ni omission, ainsi que les garanties sur les différents matériels mis en œuvre ;
- Une liste des pièces de rechange de première nécessité à approvisionner par le Maître d'Ouvrage, ainsi que la nomenclature de tous les matériels mis en œuvre (marques et caractéristiques des matériels, notices de fonctionnement et d'entretien) ;

- L'état des interventions obligatoires à prévoir dans le contrat de maintenance avec leur périodicité ;
- Les feuilles de mesures des essais ;
- Les attestations d'essais de fonctionnement de l'AQC, les P.V. d'essais des matériels, etc...

2.2.2. DOSSIER DES OUVRAGES EXECUTES (DOE)

L'entreprise remettra un dossier des ouvrages exécutés comprenant :

- Les plans d'implantation CFO, entièrement repérés ;
- Les synoptiques d'exécution des équipements CFO du TGBT modifié
- Les schémas de câblage CFO du TGBT modifié
- Les notes de calcul ;
- Les documentations techniques et non commerciales de l'ensemble des matériels et matériaux mis en œuvre ;
- La notice de fonctionnement des installations et des différents appareillages ;
- La notice d'entretien des divers équipements ;
- Les attestations d'essais de fonctionnement de l'AQC
- Les procès verbaux et avis techniques des matériels et matériaux mis en œuvre ;
- Les copies des certificats de garantie des fournisseurs ;
- L'entrepreneur s'engagera à fournir un dossier regroupant les procédures de réparation (dépose, remplacement des appareils ou appareillages, ...), les notices détaillées de mise en service et de maintenance émanant des constructeurs, des instructions de marche précises et détaillées sur la conduite et l'exploitation des installations... ;
- Il définira de même les procédures d'entretien ainsi que la nature des produits de nettoyage.

Ce dossier des ouvrages exécutés sera remis en plusieurs exemplaires suivant spécification du CCAP, au maître d'ouvrage, maître d'œuvre et au bureau d'études.

Il sera souligné que le dossier de récolement sera établi par l'entreprise et que le Maître d'Ouvrage attend un ensemble de documents complets et exhaustifs lui permettant d'exploiter et d'entretenir ses installations sans aucune restriction.

L'entreprise transmettra au bureau d'études un exemplaire papier COMPLET pour visa.

Une fois approuvé par la Maîtrise d'Ouvrage et la Maîtrise d'œuvre, l'entreprise procédera à la reprographie afin de transmettre les exemplaires papiers demandés au CCAP.

L'exemplaire DOE à fournir au bureau d'études OTCE MP sera sous format informatique :
Plans et schémas au format « .DWG »
Tous les autres documents demandés au format « .PDF »

2.2.3. APRES LA RECEPTION

Dans un délai maximal de trois mois après réception, l'entreprise complétera les plans d'exécution pour les mettre en conformité avec les travaux réellement exécutés, et en indiquant les caractéristiques et réglages définitifs résultant de la période d'essai après mise en service.

Après approbation, ces plans seront fournis, au Maître d'Œuvre qui les diffusera auprès des intéressés en complément du Dossier des Ouvrages Exécutés. Le nombre d'exemplaires papiers est précisé au CCAP. Un exemplaire reproductible au format informatique sera remis au Maître d'œuvre.

Un support des plans sur informatique sera également joint.

Circulation des documents :

- Chaque diffusion de documents (notes de calculs et plans) sera accompagnée d'une nomenclature à jour, tenant lieu de bordereau d'envoi.

2.3. ETAT DES LIEUX

Le projet se situant sur un site avec bâtiment existant, l'entrepreneur sera tenu de se rendre sur les lieux afin :

- De prendre connaissance des lieux ;
- De relever sur place tout ce qui peut lui être nécessaire à l'estimation des travaux ;

- D'intégrer dans son offre les sujétions nécessaires à la réalisation des ouvrages.

L'entrepreneur ne pourra se prévaloir de n'avoir pu intégrer certains éléments ne figurant pas sur l'appel d'offres.

Sa proposition sera globale et forfaitaire.

2.4. TRAVAUX NECESSITANT DES COUPURES

Tous travaux de démontage et raccordement nécessitant des coupures de tension sur les installations existantes devront être programmés en accord avec les utilisateurs.

Pour permettre le maintien en fonctionnement des divers services en exploitation, les coupures de tension pourront être effectuées en dehors des heures d'ouvertures et des jours ouvrables sans modification ou supplément de prix.

2.5. HYPOTHESES SPECIFIQUES AU LOT BASES DE CALCULS

2.5.1. CHUTE DE TENSION

Cas général

Pour les sites alimentés en basse tension depuis le réseau de distribution public, la chute de tension maximale entre les bornes basse tension du TGBT et le point le plus éloigné de la distribution ne devra pas être supérieure à 3 % pour l'éclairage et 5 % pour la Force Motrice.

Cette chute de tension se répartira de la façon suivante :

- 30 % pour la canalisation principale vers les armoires divisionnaires ;
- 70 % pour la canalisation terminale vers les équipements terminaux.

Les courants pris en compte, lors de la réalisation des notes de calculs, seront majorés des réserves demandées dans les équipements aboutissants.

Les chutes de tension devront également être calculées suivant les différentes configurations d'alimentation électrique, et notamment en cas de fonctionnement sur groupe électrogène le cas échéant.

2.5.2. INTENSITE DE COURT-CIRCUIT

Cas général

La détermination des courants de courts-circuits sera réalisée par calcul (logiciel agréé), pour chaque circuit, prenant en compte les différentes configurations d'alimentation électrique.

Tous les appareils de protection mis en œuvre dans l'installation électrique devront posséder un pouvoir de coupure imposé par les courants IK3 et IK1 déterminés.

Au moment de l'exécution des travaux, si l'entrepreneur n'a pas obtenu les valeurs de court circuits du Poste Public devant lui être fournis par le concessionnaire local, il devra OBLIGATOIREMENT utiliser les valeurs données pour les installations électriques nécessitant une tarification de type Tarif jaune de 36 à 250 kVA de puissance souscrite, défini par la norme NF C 14-100.

Les valeurs à prendre en compte pour le calcul des courants de court-circuit maximaux sont des valeurs conventionnelles qui couvrent les possibilités d'évolution du réseau. Elles se fondent sur la puissance maximale possible du transformateur et la tension de court-circuit correspondante, les longueurs et les sections des tronçons de la liaison entre le poste de distribution publique et le point de livraison. Si la concertation ne permet pas de définir toutes les valeurs nécessaires, on choisira les valeurs manquantes parmi les valeurs enveloppes suivantes :

- Puissance Transformateur public : 1000 kVA
- Chute de tension Ucc : 6 %
- Section de Phase Sph : 240 mm² Aluminium
- Longueur L : 10m

Pour le calcul des courants de court-circuit minimaux, on prendra les valeurs réelles de l'installation au moment de sa conception.

2.5.3. SELECTIVITE

La sélectivité verticale des dispositifs de protection sera assurée aussi bien pour les surintensités entre conducteurs actifs (surcharge et court-circuit), que pour les courants homopolaires (dispositif à courant différentiel résiduel).

La sélectivité entre les différents niveaux de protection devra être garantie en tout point de l'installation, en tenant compte des différents courants de court-circuit calculés.

L'entrepreneur du présent lot devra OBLIGATOIREMENT justifier l'ensemble des sélectivités de l'installation, par une note de calcul.

Le recours à la filiation est à proscrire.

Sélectivité des protections différentielles

La sélectivité des protections différentielles sera réalisée en partant de l'aval vers l'amont (TGBT).

Au premier appareil

Instantané (ouverture totale en 50 ms) de 30 mA pour les prises de courant et équipements des salles d'eau, de 300 mA pour les autres circuits de l'Etablissement le nécessitant.

Au deuxième appareil

Retardé à 50 ms (ouverture totale en 400 ms) d'intensité de défaut de 1A pour les autres circuits.

Au troisième appareil

Retardé à 1 seconde d'intensité de 3 ampères.

2.5.4. COURANTS HARMONIQUES

Afin de limiter les perturbations dans l'installation et de respecter les règles de raccordements, les solutions techniques suivantes devront au maximum être respectées :

- Alimenter les charges sensibles et les charges polluantes par des circuits séparés ;
- Le conducteur de Neutre éventuel devra avoir la même section que les conducteurs de phase :
 - . Dans les circuits monophasés à deux conducteurs, quelle que soit la section des conducteurs ;
 - . Dans les circuits polyphasés dont les conducteurs de phase ont une section au plus égale à 16 mm² en cuivre ou 25 mm² en aluminium ;
 - . Dans les circuits triphasés susceptibles d'être parcourus par des courants harmoniques de rang 3 et multiple de 3 dont le taux d'harmoniques est compris entre 15 % et 33 %.
- Réduire les courants injectés par l'utilisation de filtres actifs ou passifs ;
- Réduire la tension harmonique en diminuant l'impédance de source.

2.5.5. COEFFICIENTS D'UTILISATION ET DE SIMULTANÉITE

Cas général

Il conviendra de prévoir les coefficients d'utilisation et de simultanités suivants pour calculer les sections des canalisations aux différents niveaux de l'installation :

En complément du précédent tableau, les différents coefficients devront être adaptés à chaque appareil suivant leur mode de fonctionnement dans l'installation.

Chaque canalisation et sa protection devront être capables d'assurer le fonctionnement des appareils normalement desservis.

Dans tous les cas, les coefficients et puissances pris en compte par l'entreprise pour le dimensionnement de l'ensemble de son installation devront être validés par la Maîtrise d'œuvre.

2.6. BILANS DE PUISSANCES ELECTRIQUES

Pour le présent projet, une estimation de la puissance électrique en différent point est présentée ci-après :

- Machines supprimées
 - . 1 four de 34,5 kW
 - . 1 four de 50 kW

- . 3 sauteuses de 18,2 kW
- . Total : - 139,1 kW
- Machines ajoutées
 - . 3 braisières de 35 kW
 - . 1 marmite de 12 kW
 - . 2 fours de 66 kW
 - . 1 armoire chaude de 3 kW
 - . Total : + 252 kW
- Bilan
 - . La puissance installée va être augmentée de 113 kW.
 - . Le pilotage par l'optimiseur existant permettra de limiter la puissance réellement consommée à 40% de la puissance installée, soit environ 45 kW
 - . La puissance maximale atteinte étant de 224 kW sur le compteur ENEDIS, ce maximum sera porté à 270 kW, soit 390A, compatible avec la protection générale 400A en place

2.7. SPECIFICATIONS RELATIVES AUX OUVRAGES, MATERIAUX ET MATERIELS

2.7.1. DISTRIBUTION GENERALE ET CANALISATIONS

2.7.1.1. *Canalisations*

2.7.1.1.1 *Rappel réglementaire*

Conformément au chapitre 523.6 de la NF C15 100, le non-respect des conditions de symétrie indiquées dans les cas de 2 et 4 câbles par phase ou l'utilisation de 3 câbles par phase impose l'utilisation d'un coefficient de symétrie f_s égal à 0,8.

Dans les locaux classés BE2, les installations doivent être limitées à celles nécessaires à l'exploitation de ces locaux. La distribution électrique de ces locaux respectera les règles suivantes :

- Les canalisations électriques qui les traversent ne comporteront aucune connexion sur leur parcours à l'intérieur de ces locaux ;
- Les canalisations qui alimentent, traversent ou ont pour origine des tels locaux, et seront protégées contre les surcharges et contre les courts-circuits par des dispositifs situés en amont du local concerné ;
- Les circuits terminaux de ces locaux doivent être protégés contre les défauts d'isolement (En TN ou TT, protection différentielle 300mA ou 30mA si un défaut résistif peut entraîner un risque d'incendie, par exemple chauffage en plafond par films chauffants – contrôleur permanent d'isolement si IT).

2.7.1.1.2 *Câbles et conducteurs*

Généralités

Les câbles de distribution publique Basse Tension (BT), auront les caractéristiques suivantes :

- Conformité aux normes NF C 14-100 ;
- Type U1000 R2V – Cuivre ou Aluminium suivant préconisation du distributeur d'électricité.

Les câbles de distribution privé Basse Tension (BT), auront les caractéristiques suivantes :

- Du type U1000 RO2V cuivre pour les alimentations électriques éclairage, prises de courants et forces motrices, dont la section est inférieure à 35 mm² ;
- Du type U1000 AO2V aluminium pour les alimentations électriques éclairage, prises de courants et forces motrices, dont la section est supérieure à 35 mm² ;
- Du type CR1 pour les alimentations électriques des installations de sécurité.

Les raccordements en boîte de dérivation seront réalisés à l'aide de borne Pic Rigide.

Sections conducteurs de phase

Les sections minimales des canalisations seront les suivantes

- | | |
|---|-------------------------------|
| ▪ Circuit éclairage : | 1,5 mm ² monophasé |
| ▪ Circuit prise de courant 16 / 20 A | 2,5 mm ² monophasé |
| ▪ Circuit prise de courant 32A Triphasé | 6 mm ² triphasé |
| ▪ Alimentation diverse | Suivant note de calcul |

Section conducteur de neutre

Le conducteur neutre éventuel pourra avoir une section réduite (minimum 16 mm² en cuivre ou 25 mm² en aluminium) par rapport aux conducteurs de phase uniquement si les conditions suivantes sont toutes réunies :

- Dans les circuits polyphasés dont les conducteurs de phase ont une section supérieure à 16 mm² en cuivre ou 25 mm² en aluminium ;
- Dans les circuits triphasés susceptibles d'être parcourus par des courants harmoniques de rang 3 et multiple de 3 dont le taux d'harmoniques est inférieur à 15 %.

Lorsque le taux d'harmoniques de rang 3 et multiple de 3 est supérieur à 33 % en courant, le choix d'une section de neutre supérieure à celle du conducteur de phase peut être nécessaire.

- Dans le cas d'utilisation de câbles multipolaires, la section des phases est égale à celle du conducteur neutre, le calcul de cette section étant fait pour le courant dans le neutre pris égal à 1,45 fois le courant d'emploi dans la phase ;
- Dans le cas d'utilisation de câbles unipolaires, la section des phases peut être choisie inférieure à celle du neutre, le calcul étant fait :
 - . Pour la phase : pour son courant d'emploi ;
 - . Pour le neutre : pour le courant pris égal à 1,45 fois le courant d'emploi dans la phase.

Dans tous les autres cas, la section du conducteur de neutre est identique à celle des conducteurs de phase.

Protection du conducteur de neutre

Pour les installations dont le point neutre est relié directement à la terre (schémas TT ou TN), il n'est pas nécessaire de prévoir une détection de surintensité sur le conducteur neutre lorsque la section du conducteur neutre est au moins égale ou équivalente à celle des conducteurs de phase.

En régime IT, et en cas de section réduite sur le conducteur de neutre, la protection du conducteur de neutre est obligatoire.

Câbles sur chemins de câbles

Les câbles seront posés côte à côte sans se chevaucher. Les rayons de courbure devront être supérieurs à 10 fois le diamètre du câble.

A la sortie des chemins de câbles, les câbles ou conducteurs seront posés sous gaines et devront reposer sur des parties ne présentant pas d'arêtes vives. A cet effet, les extrémités des chemins de câbles sont repliées afin de représenter une surface arrondie ou seront équipées de raccords à 90° convexes.

Les câbles posés à plat seront fixés par des colliers polyamide sans halogène.

2.7.1.1.3 Conduit cintrable encastré

L'entrepreneur du présent lot devra la mise en place de conduit cintrable dans les cloisons et mur coulé en place, pour l'alimentation de ses équipements.

Ces conduits auront les caractéristiques suivantes :

- Homologation NF EN 61386-22
- Equipés d'un tire fils en acier 9/10 nylonisé, ondulé, résistant à la corrosion et non rétractable dans le conduit ;
- Non propagateur de la flamme ;
- Résistant à l'écrasement 750N ;
- Protection contre les chocs IK08 (6J) ;

- Température d'utilisation comprise entre -5°C et +90°C.

Les conduits seront de type ICTA TurboGliss, de marque ARNOULD ou techniquement équivalent, et seront de couleur distinct suivant leur utilisation :

- Réseaux Courants Forts : Rouge ou Noir
- Réseaux Courants Faibles : Vert ou Bleu

2.7.1.1.4 Conduit cintrable apparent

L'entrepreneur du présent lot devra la mise en place de conduit cintrable dans les cloisons et mur coulé en place, pour l'alimentation de ses équipements.

Ces conduits auront les caractéristiques suivantes :

- Homologation NF EN 61386-22
- Tube en acier flexible inox 304 L
- Equipés d'un tire fils en acier 9/10 nylonisé, ondulé, résistant à la corrosion et non rétractable dans le conduit ;
- Non propagateur de la flamme ;
- Résistant à l'écrasement 1250N / 50mm;
- Température d'utilisation comprise entre -50°C et +500°C.
- Avec connecteur à visser ou presse étoupe étanche aux extrémités.

Les conduits seront de type Capriflex Inox, de marque CAPRI ou techniquement équivalent.

2.7.1.1.5 Repérage

Les câbles seront repérés en tous points particuliers tels que : sortie, changement de nappe ou direction, trémies de passage des parois, sortie d'armoires électriques, etc.

Le repérage des câbles sera effectué par des étiquettes souples plastiques type LEGRAND ou équivalent, gravées de telle façon que l'inscription ne puisse disparaître dans le temps.

Ces étiquettes seront solidement maintenues aux câbles ; les indications suivantes y seront mentionnées :

- Repère de l'origine de l'alimentation (TGBT, etc.) ;
- Repère du type de récepteur (ECL, PC, FM, etc.) ;
- Numéro de départ à l'origine de l'alimentation ;
- Section du câble.

Le repérage des conducteurs de puissance sera le suivant :

- Câble mono conducteur sans gaine (HO7 VU ou R/A05 VV.U ou R-H05VK/HO7VK etc....). Les conducteurs neutres, phase et protection, seront repérés par coloration de leur isolant suivant code de couleur ci-après : bleu clair pour le neutre ; brun pour la phase 1 ; noir pour la phase 2 ; rouge pour la phase 3 ; vert/jaune pour le conducteur de protection ;
- Câbles mono conducteur avec gaine (série U1000R2V) : Les conducteurs neutre et phase seront repérés par bague de couleur (manchon Héralvia ou équivalent). Le code couleur de ces bagues sera : bleu clair pour le neutre ; brun pour la phase 1 ; noir pour la phase 2 ; rouge pour la phase 3. Le conducteur de protection sera repéré par la double coloration « vert jaune » de son isolant, à l'exclusion de toute autre coloration ;
- Câble multiconducteurs inférieurs ou égaux à 5 conducteurs (série 1000R2V) : Les conducteurs neutre et phase seront repérés par bagues de couleur (manchon Héralvia ou équivalent). Le code couleur de ces bagues sera identique à celui défini au paragraphe précédent. Le conducteur de protection sera repéré par la double coloration vert/jaune de son isolant, à l'exclusion de toute autre coloration. Ce conducteur ne sera jamais employé comme conducteur actif (phase ou neutre) ;
- Câble multiconducteurs supérieurs à 5 conducteurs : Les conducteurs seront différenciés les uns des autres par l'impression, en périphérie de leur isolant d'un nombre en numérotage continu. La teinte de l'impression de ces chiffres sera blanche, tandis que la coloration de l'isolant du conducteur sera noire. Le conducteur de repère 1 sera utilisé comme conducteur neutre si le circuit comporte un tel conducteur et repéré par une bague de couleur bleu clair (manchon Héralvia ou équivalent). Sinon, ce conducteur pourra être utilisé comme conducteur de phase, mais jamais comme conducteur de protection. Les conducteurs de phase seront repérés par bague de couleur suivant la phase à laquelle ils sont rattachés.

Le code de couleur de ces bagues sera identique à celui du paragraphe précédent. Le conducteur à double coloration vert/jaune sera utilisé exclusivement comme conducteur de protection, et jamais comme conducteur de phase ou neutre.

2.7.2. CALFEUTREMENT COUPE FEU

Les réservations dédiées uniquement au présent lot seront calfeutrées de façon à reconstituer le degré coupe-feu des murs, cloisons et dalles traversées. Les calfeutrements au plâtre sont proscrits. Les produits utilisés sont conformes à l'arrêté du 3 août 1999 ; ils sont agréés et disposent d'un classement de résistance au feu selon NF EN 13501-2. Ce classement résulte d'essais effectués selon NF EN 1366-3 – Essais de résistance au feu des installations techniques – Partie 3 : calfeutrements de trémies. Les calfeutrements sont effectués conformément aux recommandations du fabricant et en respectant les conditions de pose décrites dans les agréments ou certificats d'homologation.

2.7.3. MATERIAUX ET APPAREILLAGES

2.7.3.1. Influences externes

2.7.3.1.1 *Cas général*

Le code et la classification des influences externes, auxquelles l'installation électrique est soumise, doivent être déterminés au niveau de l'emplacement.

Un emplacement n'est nécessairement délimité d'une façon matérielle et, un local peut comporter des emplacements différents.

L'entrepreneur du présent lot se référera au guide UTE C 15-103, § 5, pour les conditions d'influences externes suivants les emplacements ou locaux.

Les matériels électriques, y compris les canalisations de ces locaux non encastrés, installés dans ces locaux seront limités à ceux nécessaires à l'exploitation de ces locaux.

Les canalisations non nécessaires, ne comporteront aucune connexion dans leur traversée à moins que ces connexions ne soient placées dans une enveloppe présentant le même degré de résistance au feu que les autres matériels situés dans ce même emplacement, pourront y circuler.

2.7.3.1.2 *Particularité grande cuisine*

La norme NFC 15 201 doit être appliquée, l'appareillage prévu devra respecter les contraintes suivantes :

- | | |
|--------------------|-------------|
| ▪ De 0 à 1,10 m | IPX5 – IK08 |
| ▪ De 1,10 m à 2 m | IPX4 – IK07 |
| ▪ Au-dessus de 2 m | IPX3 – IK02 |

2.7.4. LOCAUX A RISQUES PARTICULIERS

Conformément à la NF C15-100, les locaux peuvent être classés à risques suivant la nature des matières pouvant y être traitées ou entreposées :

- BE2 : risques d'incendie ;
- BE3 : risques d'explosion.

Les locaux à risques d'incendie BE2 sont les suivants

- Grande cuisine ;

Aucun local à risques d'explosion BE3

3. DESCRIPTION DES TRAVAUX ELECTRICITE

3.1. TGBT

3.1.1. ETATS DES LIEUX

Le TGBT intègre en tête une protection générale de type :

- DPX 630 de LEGRAND
- 4p neutre demi, 400 A
- I_r réglé à 1
- I_m réglé à 10

Le process force motrice cuisine est associé à une protection générale cuisson :

- DPX 630 de LEGRAND
- 4p 400 A
- I_r réglé à 0,8
- I_m réglé à 10

En aval de la protection générale coupure force cuisson, nous avons identifié les protections des équipements supprimés :

- 1 disjoncteur LEGRAND DPX 125, 4p 100 A, pour le four de 48,9 kW
- 1 disjoncteur HAGER, 4p 60 A, pour le four de 34,5 kW
- 3 disjoncteurs LEGRAND C32, 4p 32 A pour les braisières de 18,2 kW chacune
- 1 disjoncteur LEGRAND C50, 4p 50 A pour la marmite
- 1 disjoncteur LEGRAND C32, 4p 32 A pour la plaque 4 feux
- 1 disjoncteur LEGRAND C32, 4p 32 A pour la plaque vitrocéramique
- 1 disjoncteur LEGRAND C32, 4p 32 A consigné, pour PC cuisine

3.1.2. ADAPTATIONS PREVUES

L'entrepris prévoira les adaptations suivantes dans le TGBT :

- Machines déplacées : aucune incidence sur les protections amont, y compris le remplacement de la plaque de cuisson :
 - . 1 plaque de cuisson 4 feux de 16 kW : disjoncteur LEGRAND C32, 4p 32 A, conservé pour la nouvelle plaque de cuisson 21 kW
 - . 1 plaque de cuisson 21kW : réutilisation d'une protection LEGRAND C32, 4p 32 A (plaque électrique)
- Machines supprimées
 - . 1 four de 34,5 kW : disjoncteur HAGER, 4p 60 A, protection déposée
 - . 1 four de 50 kW : disjoncteur LEGRAND DPX 125, 4p 100 A, réutilisé pour le four 67 kW
 - . 3 sauteuses de 18,2 kW : 3 disjoncteurs LEGRAND C32, 4p 32 A, 2 supprimés, l'un conservé pour la nouvelle marmite 45L
- Machines ajoutées
 - . 3 braisières de 35 kW : ajout de 3 nouvelles protections DX³ 4p 50 A 25kA, de marque LEGRAND
 - . 1 marmite 40L 12,1 kW : réutilisation d'une protection LEGRAND C32 4p 32 A (ancienne sauteuse)
 - . 2 fours de 66 kW : réutilisation d'une protection LEGRAND DPX 125, 4p 100 A (ancien four 50kW) + ajout d'une nouvelle protection DX³ 4p 100 A 25kA, de marque LEGRAND
 - . 1 armoire chaude de 2 kW : réutilisation d'une protection LEGRAND C32, 4p 32 A consigné (PC cuisine)
 - . 1 grillade de 9,6 kW : ajout d'une protection LEGRAND, 4p 32 A

- Adaptation réglage général FM CUISSON : afin de prendre en compte l'augmentation de puissance, l'entreprise prévoira :
 - . Le réglage à « 1 » du magnétothermique de la protection DPX 630 In 400A de LEGRAND
 - . Le remplacement de la liaison d'alimentation du jeux de barre, à dimensionner sur 400A

3.2. CABLAGE

3.2.1. MACHINES DEPLACEES

Pour les machines déplacées, l'entreprise prévoira :

- Marmite 30kW
 - . Déconnexion de la liaison d'alimentation 5G10 coté machine
 - . Idem pour la liaison de pilotage du thermostat de l'optimiseur
 - . Mise en place d'une boîte de jonction sous résine bi composant, coulée dans un moule de section adaptée aux conducteurs, garantissant une parfaite continuité électrique et étanchéité de la jonction, type Scotchcast de 3M ou équivalent.
 - . Mise en place d'une simple boîte de dérivation étanche pour la jonction sur la liaison de pilotage du thermostat de l'optimiseur
 - . Prolongation de 10m de la liaison 5G10 et raccordement sur le bornier de la machine déplacée
 - . Idem pour la liaison de pilotage du thermostat de l'optimiseur
- La plaque vitrocéramique
 - . Déconnexion de la liaison d'alimentation 5G6 coté machine, idem pour la de pilotage du thermostat de l'optimiseur
 - . Adaptation du cheminement liaison d'alimentation et du câble pilotage optimiseur
 - . Raccordement de la liaison d'alimentation 5G6 coté machine, idem pour la de pilotage du thermostat de l'optimiseur
- La plaque 4 feux
 - . Déconnexion de la liaison d'alimentation 5G6 coté machine, idem pour la de pilotage du thermostat de l'optimiseur
 - . Mise en place d'une boîte de jonction sous résine bi composant, coulée dans un moule de section adaptée aux conducteurs, garantissant une parfaite continuité électrique et étanchéité de la jonction, type Scotchcast de 3M ou équivalent.
 - . Mise en place d'une simple boîte de dérivation étanche pour la jonction sur la liaison de pilotage du thermostat de l'optimiseur
 - . Prolongation de 10m de la liaison 5G6 et raccordement sur le bornier de la machine déplacée
 - . Raccordement de la liaison d'alimentation 5G6 coté machine, idem pour la de pilotage du thermostat de l'optimiseur

3.2.2. MACHINES SUPPRIMEES

Pour les machines supprimées, l'entreprise prévoira :

- Four de 34,5 kW
 - . Déconnexion de la liaison d'alimentation 5G16 coté machine, idem pour la de pilotage du thermostat de l'optimiseur
 - . Dépose de la liaison 5G16 en câble souple, cheminant sous fourreau directement depuis le TGBT
- Four de 50 kW
 - . Déconnexion de la liaison d'alimentation 5G25 coté machine, idem pour la de pilotage du thermostat de l'optimiseur

- . Réutilisation de la liaison existante 5G25 en câble souple, en lieu et place, idem pour le pilotage du thermostat
- 3 sauteuses de 18,2 kW
 - . Déconnexion des 3 liaisons d'alimentation 5G10 coté machine, idem pour la de pilotage du thermostat de l'optimiseur
 - . Dépose de 2 des liaisons 5G10 cheminant dans le plenum accessible, depuis le TGBT
 - . Réutilisation d'une des liaisons 5G10 pour la marmite 40L de 12,1 kW, en lieu et place

3.2.3. MACHINES AJOUTEES

Pour les machines ajoutées, l'entreprise prévoira :

- 1^{er} four de 66 kW
 - . Réutilisation de la liaison d'alimentation 5G25 existante, raccordement coté machine à prévoir
 - . Raccordement de la liaison de pilotage du thermostat de l'ancien four par l'optimiseur
- 2^{ème} four de 66 kW
 - . Nouvelle liaison à prévoir depuis le TGBT, cheminant horizontalement dans le plenum, avec descente vers la machine sous goulotte PVC, et raccordement coté machine à prévoir
 - . Raccordement de la liaison de pilotage du thermostat de l'ancien four par l'optimiseur
- 1 marmite 40L 12,1 kW
 - . Réutilisation d'une des liaisons des liaisons 5G10 des sauteuses déposées, et raccordement coté machine
 - . Idem pour la liaison de pilotage du thermostat de l'ancienne sauteuse par l'optimiseur
- 1 armoire chaude 2 kW
 - . Nouvelle liaison à prévoir depuis le TGBT, cheminant horizontalement dans le plenum, avec descente vers la machine sous goulotte PVC, et raccordement coté machine à prévoir
 - . Idem pour la liaison de pilotage du thermostat depuis l'optimiseur
- 3 braisières de 35 kW :
 - . 3 Nouvelle liaisons à prévoir depuis le TGBT, cheminant horizontalement dans le plenum, avec descente vers la machine derrière la crédence inox, et raccordement coté machine à prévoir
 - . Idem pour les liaisons de pilotage du thermostat depuis l'optimiseur
- 1 grillade 9,6 kW
 - . Nouvelle liaison à prévoir depuis le TGBT, cheminant horizontalement dans le plenum, avec descente vers la machine sous goulotte PVC, et raccordement coté machine à prévoir
 - . Idem pour la liaison de pilotage du thermostat depuis l'optimiseur

3.2.3.1. Goulottes

En distribution terminale de certaines machines, il sera prévu de la goulotte murale.

La goulotte sera en acier blanc, 1 compartiment. Leur dimensionnement sera fonction de la liaison y cheminant, en incluant une extensibilité d'au moins 50 %.

La goulotte sera de gamme LKM de OBO BETTERMANN ou équivalent.

Elles seront installées avec les accessoires de montage tels que :

- dérivations ;
- angles plats variables ;
- angles intérieurs variables ;
- angles extérieurs variables ;
- dérivations en té ;
- embouts gauches ou droits ;

- joints de couvercle et de corps ;
- bavette souple ;

3.3. OPTIMISEUR

L'entreprise prévoit une vérification complète du pilotage des appareils existants par l'optimiseur, avec validation du fonctionnement des équipements existants.

L'entreprise inclura à son offre la mise à jour complète de la programmation de l'optimiseur existant, de marque RSW :

- Suppression des anciens équipements déposés
- Intégration des nouveaux équipements raccordés
- Mise à jour seuil d'optimisation

Une mission de suivi de l'installation sera également prévue :

- Accès à distance les 4 premières semaines de fonctionnement après réception, avec émission d'un rapport de synthèse sur les puissances et consommations atteintes
- Accès à distant, idem précédemment, mais 1 fois par mois les 11 mois suivants.
- Déplacement d'un technicien sur place, pour vérification du fonctionnement, des réglages et raccordements, 2 visites d'intervention à la demande des utilisateurs.