Commune de Saint-Thonan (Finistère)

AMENAGEMENT D'UNE BOULANGERIE-EPICERIE-BAR

Dossier de consultation

Lot Unique

Cahier des Clauses Techniques Particulières

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE 0 -OBJET DU MARCHE

CHAPITRE 1 - HYGIENE ET SECURITE

CHAPITRE 2 - REGLEMENTATION

CHAPITRE 3 - SITE

ARTICLE 3.1 - PLAN ACTUEL
ARTICLE 3.2 - CONNAISSANCE DES LIEUX

CHAPITRE 4 - PRESTATIONS A REALISER

ARTICLE 4.1 - EXIGENCES DU MAITRE D'OUVRAGE
ARTICLE 4.2- TRAVAUX

CHAPITRE 5- SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES

ARTICLE 5.1 - DOCUMENTS
ARTICLE 5.2 - QUALITE ET CARACTERISTIQUES DES FOURNITURES

CHAPITRE 6 - OBLIGATIONS DE L'ENTREPRENEUR

CHAPITRE 7 - OBLIGATIONS DU MAITRE D'OUVRAGE

CHAPITRE 8 - VARIANTES

CHAPITRE 9 - ETABLISSEMENT DE L'OFFRE

CHAPITRE 0 - OBJET DU MARCHE

Le présent Cahier de Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour but de définir les travaux d'aménagement (Conception & Réalisation) d'une boulangerie-épicerie-bar à Saint-Thonan.

CHAPITRE 1 - HYGIENE ET SECURITE

Un plan de prévention adapté à l'échelle de l'opération et au contexte sera établi par l'entreprise. L'entreprise et ses sous-traitants seront contractuellement tenus de prendre toutes les dispositions qui s'imposent concernant l'intégration de la sécurité et l'organisation de la coordination en matière de sécurité et de protection de la santé sur les chantiers, conformément à la réglementation en vigueur.

CHAPITRE 2 - REGLEMENTATION

Les éléments qui seront installés devront faire l'objet d'une copie de l'attestation de conformité aux exigences de sécurité.

CHAPITRE 3 • SITE

Article 3.1 Plan actuel

Plan RDC Boulangerie.pdf

L'aménagement sera implanté dans la pièce nommée superette sur le plan ci-dessus

Article 3.2 Connaissance des lieux

Les entrepreneurs sont réputés par le fait d'avoir remis leur offre, c'est à dire:
- s'être rendus sur les lieux où doivent être réalisés les travaux ;
- avoir pris parfaite connaissance de la nature et de l'emplacement de ces lieux et de ces conditions générales et particulières qui y sont attachées;
- avoir pris connaissance des possibilités d'accès, des disponibilités en eau, en énergie électrique, etc...

En résumé, les entrepreneurs sont réputés avoir pris parfaite connaissance des lieux et de toutes les conditions pouvant en quelque manière que ce soit avoir une influence sur l'exécution et les délais, ainsi que sur la qualité et les prix des ouvrages à réaliser.
L'entrepreneur ne pourra donc arguer d'ignorances quelconques pour prétendre à des suppléments de prix ou à des prolongations de délais.

CHAPITRE 4 • PRESTATIONS A REALISER

Article 4.1 Exigences du maitre d'ouvrage

Le maitre d'ouvrage attendra avant tout des prestations de qualité, conformes à la réglementationen vigueur, une assurance de la sécurité des usagers et une longévité des éléments installés.
Le fournil restera en service le temps des travaux. La durée des travaux sera optimisée afin de réduire la gêne occasionnée.
L'entreprise fournira des plans d'aménagement détaillé en 2D/3D.
L'entreprise s'assurera de l'accessibilité (accès aux personnes à mobilité réduite) dans la nouvelle zone (salon de thé) et le futur accès aux toilettes PMR

Article 4.2 Travaux

Les travaux pour l'aménagement du bâtiment comprendront :

Plomberie

Fourniture, pose et raccordement de l'alimentation et évacuation pour comptoir (évier+mélangeur, tireuse à bière, lave-verre) et du meuble (machine à café)

Compris toutes sujétions de raccords sur installations existantes

Menuiserie intérieure

Fourniture et pose de 1 bloc-porte de 93cm entre les WC et l'accès bureau.

Compris toutes sujétions de baguettes et champlats.

Peinture

Mise en peinture des dalles et des rails du plafond.
Reprise de l'ensemble des murs et changement de couleur sur la zone bar /salon de thé et boulangerie.
Finition des portes du WC et de l'accès bureau.
Nouvelle cloison
Application sous-couche d'impression.
Application de 2 couches de peintures acrylique. Très faible teneur en COV, faible odeur
2 teintes à déterminer.
Mise en place de bâches de protection.

Electricité

Dépose des luminaires existants dans la grande salle.
Remplacement des dalles défectueuses suite dépose appareillage.
Fourniture de spots encastrés, spots orientables, appliques murales et suspensions (modèles de base), et pose sur installation existante et nouvelle.
Création de nouvelles alimentations, avec protections, des appareillages du bar, de l'arrière-bar, de la séparation et du bureau. (Détailler le nombre de prises)
Fourniture et pose d'un tableau de commande (2 rangées de 13 modules) avec goulotte GTL 360. Celui sera protégé par des portes avec fermeture par clé. (Détailler le nombre de disjoncteurs)
Alimentation du store banne extérieur
3 appliques au-dessus des tables de la zone bar

7 suspensions au-dessus des vitrines pains spéciaux/gâteaux et dessus de comptoir bar
8 spots orientables : 3 sur panetières et 5 sur rayonnage haut
15 spots LED encastrés en plafond sur les parties circulation (boulangerie/bar)
Déplacement du bloc aérotherme (en fonction de l'aménagement)
Installation d'une prise téléphonique RJ45 au niveau du comptoir bar.

Menuiserie extérieure

Fourniture et pose d'un store BANNE, Profils aluminium extrudé laqué blanc, Moteur électrique, Toiles acryliques 350 gr, coloris à définir
Lettrage à ajouter (exemple BAR A PAINS)
Dimensions 5 ml x bras 3 m

Changement adhésif enseigne extérieure (Quadri)

AGENCEMENT

- Espace bar/salon de thé :

Fabrication et pose des éléments suivants :

- une cloison toute hauteur en arrière-bar et bureau.
- un ciel de bar, à 2500 du sol, à peindre.
- un aménagement d'un bureau avec plateau de 2 étagères hautes un ensemble bas de rangement (avec étagères) en mélaminé pour la réserve ainsi que des portes coulissantes
- une cloison séparative (bar-boulangerie), hauteur 2500. avec 2 étagères coté boulangerie sur toute la longueur.
- un podium d'arrière bar en ossature sapin avec dalles OSB et revêtement PVC collé
- un comptoir de bar de 2500 mm en ossature bois, avec aménagement étagères intérieures, avec évier inox 2 bacs et 1 égouttoir, 1 mitigeur GROHE, rince verre pour pression, un lave-verres et appareillage à bière/eau
- un arrière-bar avec meuble réfrigéré 3 portes vitrées, plan de travail et 2 étagères (prévoir emplacement de la machine à café (prévoir alimentation électrique et eau)
- un espace enfant avec marquage au sol et casiers rangements.

Note : La tireuse à bière est hors marché

- WC

Fabrication et pose des éléments suivants :

- habillage du tableau électrique par 2 portes fermant à clé (Finition mélaminé)

- Mobilier : Fourniture de

6 tables + 12 chaises
2 tables mange debout + 8 tabourets de bar
4 tabourets de bar
1 table enfant + 3 tabourets

Préciser les modèles, accompagnées de fiches techniques et le prix unitaire

CHAPITRE 5 - SPECIFICATIONS COMPLEMENTAIRES

Article 5.1 Documents

Tout équipement sera accompagné d'une fiche technique, notice de montage, plan d'implantation, plan de scellement, certification normative, notice d'entretien.

Article 5.2 Qualité et caractéristiques des fournitures

L'entreprise titulaire du marché s'engage à assurer une qualité des produits irréprochable.

CHAPITRE 6- OBLIGATIONS DE L'ENTREPRENEUR

Le titulaire aura à sa charge :
- L'apport de tout conseil ou assistance nécessaire,
- La reconnaissance des lieux,
- Les études préalables,
- Les plans d'exécution

- La protection et le maintien en état de propreté des accès immédiats,
- Le nettoyage journalier et de fin de chantier : pendant toute la durée des travaux, les voies, trottoirs, et autres du domaine public devront toujours être maintenus en parfait état de propreté. En cas de non-respect de cette obligation, l'entrepreneur en cours d'intervention sera seul responsable des conséquences. Le nettoyage général en fin de chantier comprendra la fourniture des moyens et des produits nécessaires. Ceux-ci devront être compatibles avec les matériaux à nettoyer et leur support et ne pas occasionner de contraintes pour l'entretien ultérieur. Tous les produits et procédés de nettoyages seront adaptés pour assurer la protection de l'environnement.

- L'entreprise devra la protection constante de ses ouvrages et de ses abords,
- Le maintien en sécurité du chantier : conformément au plan de prévention, l'entreprise demeurera responsable de la sécurité conformément au droit commun et fera son affaire des mesures de sécurité propres à son personnel (visite médicale d'aptitude, formation à la sécurité,fourniture des équipements individuels et collectifs de sécurité,..) et à son matériel (appareils de levage, échafaudages, véhicules, protection contre l'incendie, protection contre les chutes, ...) pour l'exécution de ses propres travaux. L'entreprise devra se conformer aux arrêtés préfectoraux applicables dans le département du Finistère. Les dispositifs communs de sécurité seront fournis, mis en œuvre, entretenus et démontés chaque fois que ce sera nécessaire et ce jusqu'à la fin des travaux.
- Le transport des matériaux nécessaires au chantier,
- L'évacuation des gravas au fur et à mesure des travaux,
- Le dossier des ouvrages exécutés : le plan de récolement, le dossier de maintenance où seront indiqués les éléments installés (fiche technique) la nature, la fréquence des interventions ..., les instructions afférentes aux contrôles,

CHAPITRE 7 - OBLIGATIONS DU MAITRE D'OUVRAGE

Le maitre d'ouvrage prendra en charge :
- la consommation électrique éventuellement nécessaire à la réalisation de travaux,
- l'éventuelle consommation en eau.

CHAPITRE 8 - VARIANTES

Variante 1 : Sols PVC

Fourniture d'un sol PVC imitation bois, 4 mm minimum, type dalle plombante, et pose non collée sur la zone du bar /salon de thé. (Choix nuance à déterminer)
Le sol doit être adapté aux pièces humides et aux lieux de circulation classement européen 23-33-42. Surface antidérapant. Composée sans substance nocives convenant aux personnes allergiques et sont intégralement recyclables.

Compris toutes sujétions de fixateur, ragréage, seuils et finition.

Variante 2 : Banquettes

Fourniture de 2 banquettes doubles, revêtement en imitation cuir coloré avec ossature mélaminé (en lieu et place de 4 chaises)

CHAPITRE 9- ETABLISSEMENT DE L'OFFRE

Le présent descriptif est l'indication générale des travaux à exécuter.
Il reste bien entendu que le prix global et forfaitaire de l'entreprise devra comprendre tous les travaux qui auraient pu échapper au détail de la description mais qui en seront le

complément indispensable au parfait achèvement de l'ouvrage.

L'entreprise est tenue de vérifier les différentes pièces techniques et d'en signaler les erreurs éventuelles ou les manques de concordance au maitre d'ouvrage après avoir pris connaissance des lieux, des plans et de tous les titres du présent document.

En cas d'incertitude, l'entreprise doit demander auprès du maître d'ouvrage tous les renseignements et précisions nécessaires.

L'entreprise sera réputée, préalablement à la remise de son offre :

- avoir pris connaissance de la disposition des lieux, avoir reconnu toutes les difficultés éventuelles d'accès
- avoir pris connaissance, dans son intégralité, du dossier du marché et avoir inclus dans son offre toutes les prestations accessoires non décrites ou sujétion particulière nécessaire au parfait achèvement de ses ouvrages;
- avoir pris connaissances de toutes les conditions physiques et toutes sujétions relatives au lieu des travaux, accès ainsi qu'à l'organisation et au fonctionnement du chantier;

L'entreprise ne pourra en aucun cas faire ultérieurement état d'une inexactitude afin de ne pas exécuter dans les règles de l'art les travaux nécessaires au parfait achèvement des ouvrages. Aucune malfaçon ne sera tolérée, le titulaire devra exécuter les travaux dans les règles de l'art.

Il devra démonter et remplacer à ses frais tout ou partie des fournitures ou d'ouvrage qui serait défectueux ou qui ne correspondrait pas aux plans et descriptif général.