

C.C.T.P.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**EQUIPEMENT DU RESTAURANT DU
PERSONNEL DU CENTRE HOSPITALIER
LOUIS DOMERGUE (CHLD) DE TRINITE
POUR LE CHU DE MARTINIQUE**

PERSONNE PUBLIQUE :

Centre Hospitalier universitaire de la Martinique
Centre Hospitalier Louis Domergue (CHLD)
CS 90632 Fort de France
97261 FORT DE FRANCE CEDEX

SOMMAIRE

1.OBJET DU MARCHÉ	2
2.GENERALITES	2
2.1. OBJECTIF DU PROJET	2
2.2. OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE	3
2.3. RÈGLES GÉNÉRALES	3
2.3.1. <i>Raccordement et installation de plomberie</i>	3
2.3.2. <i>Raccordement et installation d'électricité</i>	3
2.3.3. <i>Appareils de cuisson électriques</i>	3
2.3.4. <i>Normes relatives à l'hygiène</i>	3
3. CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES	4
3.1. LIMITES DE PRESTATIONS	4
3.1.1. <i>Matériel</i>	4
3.1.2. <i>Electricité</i>	4
3.1.3. <i>Plomberie</i>	4
3.1.4. <i>Raccordement aux attentes et robinetterie</i>	5
3.1.5. <i>Génie civil</i>	5
3.1.6. <i>Ventilation - Extraction</i>	5
3.1.7. <i>Plans de réservation</i>	5
3.2. PRÉSENTATION DES OFFRES	5
3.2.1. <i>Généralités</i>	5
3.2.2. <i>Service après-vente</i>	5
3.2.3. <i>Période de garantie</i>	5
3.2.4. <i>Contrat d'entretien (facultatif)</i>	6
3.3. TRAVAUX - ESSAIS - RÉCEPTION ET MISE EN ROUTE DES INSTALLATIONS	6
3.3.1. <i>Travaux</i>	6
3.3.2. <i>Déroulement des essais</i>	6
3.3.3. <i>Définition des essais</i>	6
3.4. RÉCEPTION DES TRAVAUX	7
3.5. MISE EN ROUTE DES INSTALLATIONS	7

3.6. NETTOYAGE DU CHANTIER POUR LIVRAISON AU MAÎTRE D'OUVRAGE.....	7
4. LIMITES DE PRESTATIONS.	7
4.1. TRAVAUX À EFFECTUER PAR LES AUTRES CORPS D'ÉTAT	7
4.2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES.....	7
5. ESTIMATIF PUISSANCES DES EQUIPEMENTS.....	8
6. DESCRIPTION DES BESOINS.....	8
7. DESCRIPTION DETAILLÉE DES EQUIPEMENTS (SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DÉTAILLÉES)	
.....	8-25

1. Objet du marché

Le présent document a pour objet de définir la fourniture et l'installation d'équipements de cuisine dans le cadre de la réhabilitation du restaurant du personnel du **Centre Hospitalier Louis Domergue (CHLD) de Trinité**.

Les principaux axes de l'opération sont :

- l'enlèvement du matériel existant,
- la fourniture et la mise en place des matériels neufs,
- la mise en service des équipements,
- la formation des utilisateurs.

Ce document fixe en particulier toutes les conditions propres à l'opération ci-dessus référencée, pour les deux lots séparés constitutifs du marché :

- **LOT 1 « LIGNE SELF »**
- **LOT 2 « EXTRACTEUR CUISINE »**

Les prescriptions techniques particulières et générales applicables aux matériels et à leur installation ainsi qu'au sol en résine sont indiquées dans le présent document.

2. GENERALITES

2.1. OBJECTIF DU PROJET

- 1°) Réorganiser un passage rapide, sans heurts dans un environnement accueillant avec une prestation de qualité.
- 2°) Optimiser l'ergonomie du service en évitant les croisements, les manipulations inutiles et les recharges intempestives des éléments de distribution.
- 3°) Améliorer la prestation actuelle afin de pouvoir offrir des prestations soignées et variées permettant de capter une clientèle de 50 couverts
- 4°) Rendre accueillante et vendeuse la surface de distribution et la salle de repas.
- 5°) Optimiser le retour laverie en offrant une autonomie sans croisement des flux et des personnes du ou en dehors du service sans modification des locaux et du matériel existant.
- 6°) Offrir des surfaces de travail et du matériel conformes aux exigences législatives, normes HACCP et fonctionnelles.
- 7°) Offrir des surfaces de sol plus étanches, faciles d'entretien et conformes aux normes agroalimentaires (Directive 93/43 CEE du 14/06/1993).

2.2. OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE

L'Entreprise devra respecter toutes les dispositions prévues dans les prescriptions communes à tous les lots et le CCAP en particulier, se charger du nettoyage de ses propres gravats ou déchets et de leur évacuation.

Le présent CCTP n'est pas limitatif, le titulaire du marché devra faire tous les travaux de sa spécialité en fourniture et mise en œuvre pour assurer un parfait achèvement de ces ouvrages.

Les ouvrages qui ne seraient pas nommément précisés, mais indispensables à exécuter pour une bonne tenue et une parfaite utilisation de l'œuvre, feront partie intégrante des prestations des présents lots.

Une visite du site approuvée par le CHLD du CHUM est obligatoire pour l'attributaire et aura lieu, sur prise de rendez-vous auprès de Messieurs Philippe LINISE, Jean-Luc LAURENT et Pierrick BONNIN et Bruno MONGERAN (plomberie/électricité et sol)

2.3. RÈGLES GÉNÉRALES

Les matériels standards seront agréés N.F. et disposeront du marquage CE.

Les matériels sur mesure seront conformes au principe de fabrication défini par la norme N.F. et similaires à leur versions et finitions standards afin de garantir une parfaite homogénéité de gamme et de finition.

Les entreprises devront présenter des fiches techniques environnement.

=> 2.3.1 Raccordement et installations de plomberie

- Normes NF A 51.120, 122 et 124 : Tubes en cuivre.
- Normes NF E 29 : Raccords, accessoires et robinetterie.
- D.T.U.P 40.201 (D.T.U n 60.1 et additifs) : code des conditions minimales d'exécution des travaux de plomberie.
- D.T.U. P41.221 (D.T.U n 60.5) : cahier des clauses techniques applicables aux canalisations en cuivre pour les distributions d'eau froide et d'eau chaude et pour les évacuations d'eau usées.
- D.T.U.P.52.305 (D.T.U n 65.10) : canalisations d'eau chaude ou froide sous pression et canalisations des eaux usées.

=> 2.3.2. Raccordements et installations d'électricité

- Norme NF C 15.100 et additifs : installations électriques.
- Norme NF C 15.201 : installations électriques dans les grandes cuisines.
- Norme NF C 20.010 : règles communes aux matériels électriques.

=> 2.3.3 Appareils de cuisson électriques

- Norme NF C 73.600 et additifs : règles générales des appareils électroniques et analogues.
- Norme NF C 73.601 : appareils de chauffage des aliments par micro-onde.
- Norme NF C 73.636 : règles de sécurité pour les cuisinières, les fours et les foyers de cuisson.
- Norme NF C 73.637 : règles de sécurité pour les friteuses.
- Norme NF C 73.638 : règles de sécurité pour les plaques à griller.
- Norme NF C 73.639 : règles de sécurité pour les sauteuses.
- Norme NF C 79.500 : règles générales pour les appareils électriques de grandes cuisines.
- Norme NF C 79.511 et 513 : règles d'aptitude à la fonction des friteuses et sauteuses.

=> 2.3.4 Normes relatives à l'hygiène

- Norme NF U 60.010 : règles de construction des matériels agro - alimentaires pour assurer l'hygiène à l'utilisation.
- Normes diverses.
- Norme NF A 35.573 et 35.613 : aciers inoxydables.
- Norme NF H 00.054 : matériels de restauration pour collectivités.

D'une manière générale l'entreprise sera tenue de respecter, lors de la réponse à la présente consultation, toutes les normes connues concernant les deux lots du marché.

3. CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

3.1. LIMITES DE PRESTATIONS

3.1.1. MATÉRIEL

=> Pour les matériels neufs, l'Entrepreneur prévoira outre l'installation :

- L'emballage, le transport de l'ensemble de sa fourniture (stockée dans les locaux du SELF de CHLD)
- L'enlèvement et l'évacuation des emballages, le nettoyage des emplacements de stockage et des lieux de travail, en cours et en fin de travaux,
- La manutention et le montage complet du matériel, la pose, le réglage et la mise en service des ensembles réputés en ordre de marche, tant de sa propre fourniture que de celle de cotraitants ou sous-traitants,
- La protection de l'ensemble de la fourniture faisant partie des lots du marché 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 matériaux présentant des défauts,
- Tout raccord (carrelage, peinture...) résultant de fausse manœuvre ou de retard par l'Entreprise titulaire d'un ou plusieurs lots.

=> Pour les matériels existants non réutilisés, l'Entrepreneur prévoira :

- Le démontage complet de l'ensemble des éléments,

- L'enlèvement et l'évacuation du site ainsi que le transport des matériels vers un lieu de valorisation ou de destruction.

NB : une cocotte et une table seront conservées par le CHLD pour d'autres usage ; dans tous les cas à ne pas évacuer.

La gestion des matériels neufs devra se faire dans une logique de développement durable (gestion des déchets).

Tous les matériels existants devront être soigneusement protégés jusqu'à la réception des ouvrages.

3.1.2. ELECTRICITÉ

Les présents lots devront prévoir les raccordements électriques. Les attentes seront fournies par le Service Technique du CHUM (Plan de réservation électrique).

Le titulaire ou les titulaires du marché devront se rapprocher du Service Technique du CHLD sur la partie courant fort et courant faible de manière à bien coordonner la réalisation de ces travaux et fournir tous les éléments techniques au dimensionnement (protection comprise) des installations électriques. Les aménagements devront s'effectuer dans une démarche de développement durable

3.1.3. PLOMBERIE

Le titulaire ou les titulaires du marché devront effectuer tous les travaux nécessaires au bon fonctionnement des équipements (ex/ raccordement eau chaude et froide, vidanges depuis des attentes laissées par les matériels existants).

Pour l'évacuation des condensats des matériels, l'entreprise devra prévoir le bacs d'évaporation sur les meubles froids pour n'avoir aucun raccordement de réseau à effectuer, ou si tel était le cas d'en assumer elle-même les travaux, coûts et surcoûts éventuels.

3.1.4. RACCORDEMENT AUX ATTENTES ET ROBINETTERIE

Le ou les titulaires du marché devront effectuer tous les travaux nécessaires au bon fonctionnement des équipements. Le ou les titulaires fourniront les équipements et leur robinetterie (traitement anti légionnelle) au moment de la mise en place des matériels. Le ou les titulaires du marché devront fournir les plaques de finition inox pour la descente des fluides, si nécessaire, même si le CHUM portera sa préférence technique sur l'entreprise ayant l'offre présentant le moins de travaux de gros œuvre et second œuvre.

3.1.5. GÉNIE CIVIL

Les présents lots ne devront prévoir aucun ouvrage maçonné, mais devra fournir au CHUM les implantations et dimensions des massifs ou autres travaux en temps voulu.

Dans le cas contraire, les travaux de reprises ou de modifications qui seraient nécessaires seront à la charge du titulaire du marché.

3.1.6. VENTILATION - EXTRACTION

Les soumissionnaires auront à leur charge la dépose/évacuation des conduits existants.

3.1.7. PLANS DE RÉSERVATION

L'exécution des plans définitifs d'implantation et de réservations des fluides liés aux équipements des présents lots est à la charge de l'Entreprise titulaire.

3.2. PRÉSENTATION DES OFFRES

3.2.1. GÉNÉRALITÉS

Les Entreprises devront répondre obligatoirement sur les cadres de bordereaux de prix unitaire et de la DPGF (Décomposition du Prix Global et Forfaitaire) joints.

Il sera fourni un dossier technique (rédigé en langue française) comprenant les documentations, notices techniques avec performances contractuelles et notes de calculs. Tous les renseignements techniques seront fournis afin de permettre une bonne comparaison faute de quoi l'Entreprise pourra être éliminée. En particulier, la description de chaque matériel devra être complétée par la marque d'origine et la référence.

Une note technique sera attribuée pour toute entreprise présentant du matériel ou des fournisseurs mettant en avant leur qualité environnementale ainsi que des notices ou fiches techniques dites « environnement ».

Les offres des soumissionnaires sont réputées intégrer l'ensemble des prestations ci-dessus et tous les frais afférents (frais pédagogiques de formation, déplacements et hébergements). Un descriptif précis des moyens techniques et humains mis en œuvre et un contenu des formations seront joints aux offres.

3.2.2. SERVICE APRÈS-VENTE

Les soumissionnaires indiqueront précisément les moyens techniques et humains mis en œuvre pour assurer le service après-vente de ces fournitures, ainsi que les délais d'intervention.

3.2.3. PÉRIODE DE GARANTIE

La période de garantie applicable aux fournitures sera obligatoirement proposée par le ou les titulaires du marché. Ils devront en outre proposer une extension de garantie.

3.2.4. CONTRAT D'ENTRETIEN (Prestation Supplémentaire Eventuelle FACULTATIF)

Les soumissionnaires proposeront un contrat de maintenance pour une durée de deux ans à compter de la fin période de garantie.

3.3. ESSAIS - RÉCEPTION ET MISE EN ROUTE DES INSTALLATIONS

3.3.1. DÉROULEMENT DES ESSAIS

L'Entrepreneur doit procéder aux essais de ses installations conformément aux instructions qui lui seront données par le Responsable de Maintenance des Cuisines et Offices du CHUM.

Les essais seront faits, conjointement avec les représentants du CHUM dont le Responsable des Cuisines du CHLD.

L'Entrepreneur doit prévoir tous les moyens nécessaires à la réalisation des essais et de leur vérification (matières consommables, appareillages de mesure, main d'œuvre, etc.).

En cas d'essais non satisfaisants, il doit procéder à toutes les modifications nécessaires.

La constatation d'essais satisfaisants conditionne la réception des équipements qui sera prononcée dans le procès-verbal de réception établi de façon contradictoire par le Responsable de Maintenance des Cuisines et Offices du CHUM et le candidat.

3.3.3. DÉFINITION DES ESSAIS

=> Essais d'étanchéité

Il n'est pas prévu à priori de travaux de plomberie sur cette consultation. Toutefois, si l'entreprise soumissionnaire souhaitait intégrer dans son offre de tels travaux, elle devra en assumer la charge et les capacités de mise en œuvre, fournir les agréments nécessaires au maître d'ouvrage.

Les installations seront alors mises en charge sous une pression de 5 kg supérieure à la pression de service (sans dépasser, en aucun point, la pression d'épreuve du matériau). Tous les robinets de

puisage, et vidange seront fermés après purge de l'air dans les conduits, les robinets d'arrêts resteront ouverts.

La pression sera maintenue pendant 12 heures au moins : aucune fuite ne devra se révéler (repérable au manomètre d'essai).

L'entreprise devra s'assurer que tous les appareils alimentés en EC et EF sont équipés de clapet Anti-retour.

=> Essais électriques

Ces essais ont pour but de vérifier le bon fonctionnement de tous les raccordements électriques, y compris la mise à la terre.

=> Essais de fonctionnement

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

Essais envisagés :

- marche-arrêt, régulation, contrôle et alarme, résultats obtenus,
- utilisation réelle pour chaque appareil, observations, manœuvre des robinets, inverseurs, commande des vidanges, écoulement par le trop plein, durée de remplissage,
- contrôle des bruits anormaux ou des vibrations, démontage pour que l'entretien puisse s'effectuer facilement,
- solidité des fixations, appareils suspendus, étagères, chariots mobiles...

=> Essais de salubrité

Ces essais ont pour but de vérifier que l'eau contenue dans un appareil de cuisine ne peut remonter dans la canalisation qui l'alimente dans le cas où celle-ci est en dépression. Toutes les contraintes liées à cet impératif sont à la charge de l'Entrepreneur (dans le cas où ce dernier envisage des travaux à sa charge).

3.4. L'ADMISSION DES EQUIPEMENTS ET RECEPTION DES TRAVAUX

La réception des ouvrages et équipements sera prononcée sur place au fur et à mesure l'achèvement des installations et suivant le phasage de remplacement des appareils proposés par le titulaire. Les réserves éventuelles seront signifiées immédiatement à l'Entrepreneur par le Responsable du Service Technique du Site Hospitalier de Trinité, le Responsable de Maintenance des Cuisines et Offices du CHUM et le Responsable de Maintenance des Cuisines et Offices du CHUM

L'Entrepreneur devra y remédier avant la délivrance du Procès-Verbal de réception

3.5. MISE EN ROUTE DES INSTALLATIONS

Le titulaire des présents lots mettra à disposition de l'utilisateur :

- les notices techniques et les manuels d'utilisation obligatoirement rédigés en français,
- un technicien capable de donner au moment de la prise de possession de la fourniture les explications nécessaires à son bon fonctionnement et de fournir au service de maintenance du CHUM toutes les informations techniques indispensables à l'entretien courant des appareils.

Il devra en outre, la formation du technicien de maintenance désigné par le CHUM ainsi qu'une assistance technique et une formation du personnel à la mise en route, par ses techniciens qualifiés pendant 2 jours ouvrables répartis ainsi :

- 1 jour à la livraison des équipements,
- 1 jour à la mise en service.

3.6. NETTOYAGE DU CHANTIER POUR LIVRAISON

Le titulaire devra prendre les dispositions nécessaires pour assurer le nettoyage définitif des matériels

4. LIMITES DE PRESTATIONS

4.1. TRAVAUX À EFFECTUER PAR LES AUTRES CORPS D'ÉTAT

Le maître d'ouvrage prend à son compte l'ensemble des travaux d'adaptation nécessaires sur son bâti et ses réseaux.

4.2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Les présents lots ne doivent avoir aucune liaison de fluide rigide (sauf spécifications particulières liées aux matériels posés sur socles maçonnés ou portique de distribution).

L'alimentation de ces matériels est réalisée à partir des attentes laissées par le CHUM :

=> **Electricité** : prises et câbles en attente, aux positions qu'il aura déterminées sur un plan de réservation

=> **Plomberie** : tous les matériels sont alimentés aux positions qu'il aura déterminées sur un plan de réservation.

5. ESTIMATIF PUISSANCES DES EQUIPEMENTS

Le titulaire du marché devra fournir son propre tableau récapitulatif.

6. DESCRIPTION DES BESOINS

Les entreprises répondant à cette consultation devront proposer un plan et des équipements avec leur implantation physique répondant au plus près aux besoins du CHUM ci-après définis :

- Elles devront répondre strictement au cahier des charges du matériel figurant au chapitre 7 – Description détaillée des Equipements
- Cette consultation est basée sur la performance et la pertinence des réponses apportées par les entreprises soumissionnaires.

Données :

Objectif : 50 couverts le service du midi avec une plage d'ouverture de 11h30 à 14h30 (prévisionnel)

Stockages des éléments périphériques (plateaux, pains, couverts, verres) sur des meubles présentoirs adaptés.

Mise en place de systèmes de stockage en froid permettant la présentation de portions individuelles et collectives **avec le moins de réassort et permettant un stockage tampon (type vitrines réfrigérées).**

Mise en place de deux pôles « chauds » adaptés aux besoins du projet.

Éléments de présentation adaptés aux entrées chaudes et à la soupe.

Éléments mobiles permettant le stockage et le maintien en température des assiettes.

Éléments de nettoyage des plateaux et de collecte des déchets alimentaires.

Ces données ne sont pas exhaustives ; la visite sur site obligatoire a comme but pour l'entreprise attributaire de comprendre parfaitement les besoins du CHLD. Elle pourra lors de cette visite poser les questions nécessaires à la mise en place de leurs solutions.

7. DESCRIPTION DETAILLEE DES EQUIPEMENTS (SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DÉTAILLÉES)

LOT N°1 « LIGNE SELF »

MEUBLES PRESENTOIRS PLATEAUX – PAINS – COUVERTS

Descriptif Général :

- Construction tout inox.
- Dessus inox épaisseur 20/10^{ème} avec brossage orbital.
- Piétement avec vérins réglables en inox ou roues.

Caractéristiques particulières :

- Soubassement en acier inoxydable.
- Meubles fixes
- Dessus en inox
- Bords avant et arrière rayonnés.
- Distributeur à couverts
- Distributeur à pain
- Capacité adaptée à l'objectif « nombre de couverts »

MEUBLES PRESENTOIRS VERRES

Descriptif Général :

- Construction tout inox.

Caractéristiques particulières :

- Soubassement en acier inoxydable.
- Bords avant et arrière rayonnés.
- Distributeur à verres
- Soubassement servant de dépose plateaux
- Capacité adaptée à l'objectif « nombre de couverts »

MEUBLES ET VITRINES REFRIGERES HORS D'ŒUVRE ET DESSERTS 4 GN 1/1

Descriptif Général :

- Construction tout inox.
- Rampe à plateaux hauteur 790 mm environ (norme handicapé)

Dessus :

- Dessus et cuve en inox épaisseur 20/10^{ème}.
- Cuve réfrigérée p d'une capacité de 4 bacs GN 1/1.

MEUBLES BAIN MARIE A AIR PULSE 4 BACS

Descriptif Général :

- Construction tout inox.

Caractéristiques particulières :

Dessus :

- Cuve inox capacité 4 bacs GN 1/1
- Système de chauffe

Présentoir :

- Présentoir passe plat avec maintien en température

FACADES POUR CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES

Descriptif Général :

- Construction tout inox.

Caractéristiques particulières :

- Bord avant rayonné.

MEUBLE CAISSE

Les soumissionnaires feront une proposition.

MEUBLES NEUTRES CONDIMENTS

Descriptif Général :

- Construction tout inox.
- Rampe à plateaux hauteur (norme handicapé)

LOT N°2 « EXTRACTEUR CUISINE »

Les candidats sont invités à faire une proposition pour ce lot en se basant sur les plans fournis en annexe et suite à la visite obligatoire sur site.

Fort-de-France, le 20/11/2024.

Philippe LINISE

Jean-Luc LAURENT

Pierrick BONNIN

Bruno MONGERAND