



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

Acquisition avec garantie (maintenance préventive et curative) d'un duo de marmites avec malaxeurs

SOMMAIRE

1 DEFINITIONS ET OBLIGATIONS GENERALES	3
<i>1.1 OBJET DE LA CONSULTATION</i>	<i>3</i>
<i>1.2 CONFORMITE A LA LEGISLATION, REGLEMENTATION ET NORMES EN VIGUEUR</i>	<i>3</i>
2 PRESTATIONS	3
3 SPECIFICATION DU BESOIN : DUO DE MARMITES AVEC UN BRAS MALAXEUR	5

1 DEFINITIONS ET OBLIGATIONS GENERALES

1.1 Objet de la consultation

- Cette consultation a pour objet la fourniture, la pose d'un duo de marmites avec malaxeurs ainsi que et la garantie comprenant maintenance préventive et corrective associés.
- Le site de livraison et d'exécution de la prestation est :
 - ↳ CHU de Bordeaux
 - UCPA de l'hôpital Haut Lévéque
 - Avenue de Magellan
 - 33600 Pessac-Gironde

1.2 Conformité à la législation, réglementation et normes en vigueur

- Le fabricant ou le concepteur d'équipements de travail doit respecter des exigences essentielles de santé et de sécurité énumérées dans la directive dite « Machines et semi machines » 2006/42/CE1 (règles de conception).
- Les prestations du titulaire doivent être conformes aux clauses de l'ensemble des lois, décrets, arrêtés, règlements, circulaires, normes et tous les textes européens, nationaux ou locaux applicables aux prestations de la présente opération et en particulier aux dispositions nationales et européennes régissant la fourniture et l'installation de divers équipements de restauration et collectivités (**norme CE**).
- Le fait de ne pas énumérer ces normes et règlements ne peut être pris pour arguments d'ignorance par le titulaire, celui-ci étant réputé les connaître.

2 PRESTATIONS

2.1 Prestations générales

La consultation est passée pour un service clé en main comprenant :

- La fabrication de la machine,
- La livraison : les contraintes et modalités de livraison seront détaillées lors de la visite des sites,
- La manutention et raccordement sur les attentes,
- La mise en service,
- La formation du personnel utilisateur et technique. Une formation du Titulaire du marché de la maintenance du CHU de Bordeaux sera également réalisée à la fin de la période de garantie de 2 ans du constructeur,
- La garanti incluse : la maintenance préventive, curative ainsi que la fourniture de pièces détachées et les pièces d'usures.

Le retrait des anciens équipements sera à la charge du CHU de Bordeaux

Une documentation technique est obligatoire. Celle-ci sera fournie au format papier en 2 exemplaires et en format numérique (PDF ou Word). Elle devra contenir à minima les documents suivants :

- Le certificat de conformité CE
- Le certificat d'épreuve

- Le certificat de tarage des soupapes de sécurité
- La notice d'utilisation
- La notice technique comprenant :
 - Les schémas électriques
 - Les schémas hydrauliques
 - Les schémas pneumatiques
 - Les plans mécaniques avec les vues éclatées
 - La nomenclature
 - Les documentations techniques des organes électriques ou mécaniques standard (variateurs, motoréducteurs, automates, soupapes de sécurité etc...).
- Une clé usb ou tout autre support informatique contenant la sauvegarde des paramètres ou programmes des variateurs et automates
- Le plan de réservation des énergies
- Le plan d'implantation et d'encombrement par rapport aux caniveaux

2.2 Informations techniques générales

Un indice de protection électrique élevé est demandé, **à minima IP65**.

Energie du bâtiment disponible actuellement :

- Chauffage vapeur, pression maxi 10 bars,
- Air comprimé, pression maxi 8 bars,
- Electricité mono ou triphasé,
- Eau froide et eau chaude sanitaire.

Le titulaire sera réputé avoir pris connaissance des contraintes techniques de tous ordres imposés par l'environnement architectural du bâtiment UCPA du site de Haut Lévêque ou sera implanté les matériels et d'en avoir tenu compte dans l'établissement de sa proposition.

En complément, le titulaire trouvera en Annexe de ce document le schéma de la zone d'installation des matériels.

2.3 Entretien

Les équipements doivent être facilement nettoyables, sans parties inaccessibles pour les phases de désinfection. Les matériels devront être résistants aux chocs et aux divers produits d'entretien couramment utilisés dans le secteur Hospitalier, compatibles « contact alimentaire » (désinfectant, dégraissant et décontaminant) actuellement aux marchés du CHU de BORDEAUX.

3 SPECIFICATION DU BESOIN : DUO DE MARMITES AVEC UN BRAS MALAXEUR

3.1 - Spécificités techniques :

Les marmites seront construites en inox 304L pour l'ensemble sauf pour les parties en contact avec les produits qui elles seront en 316L. Elles seront prévues pour fonctionner avec de l'énergie vapeur (NB : prendre en considération la tranche optionnelle à l'article 4 ainsi que les variantes à l'article 5).

- Capacité utile de 300 litres
- Cuve basculante sans soudure côté intérieur avec bec verseur
- Couvercle relevable avec introduction de produit possible en cycle
- Vanne de vidange affleurant en fond de cuve avec sortie Ø51mm et raccord SMS
- Mélangeur relevable avec racleur à vitesse variable
- Mélangeur satellite pour accessoires interchangeables
- Compteur d'eau volumétrique programmable : précision 1L
- Introduction d'eau possible, couvercle ouvert ou fermé et quelle que soit la position du mélangeur
- Régulation de T° dans la cuve
- Régulation sur sonde produit à cœur
- Programmation des temps de cuisson avec possibilité de réaliser des paliers
- Possibilité de mémoriser plusieurs programmes
- Port RJ45 pour télémaintenance et suivi traçabilité.

3.2 - Sécurité/Ergonomie :

- Coffret de commande étanche en inox
- Antichute sur le basculement de la marmite et le relevage du mélangeur
- Calorifuge de la cuve/Protection contre les brûlures et triple enveloppe
- Facilité d'accès pour le nettoyage de la cuve
- Hauteur de vidange de la cuve basculée permettant l'utilisation de cuiviers H500mm minimum
- Fourniture du logiciel de gestion et supervision par écran tactile
- Support USB pour récupérer les données HACCP. Le Titulaire devra, à tout moment, rendre ces informations disponibles et transférables.

3.3 - Maintenance :

- Les maintenances préventive et curative, avec toutes les pièces nécessaires, les pièces d'usure (ex : joints), seront incluses pour toute la durée de la garantie qui sera à minima de deux ans,
- Si le Titulaire est dans l'incapacité de mettre à disposition ses propres équipes durant la période de garantie de l'équipement, il pourra effectuer un transfert de responsabilité sur le prestataire responsable de la maintenance des établissements du CHU de Bordeaux. En revanche, il en va de sa responsabilité de former les équipes de ce dernier et cela sans surcout,
- Toutes les parties techniques devront être protégées avec une ouverture sécurisée donnant sur une bonne accessibilité pour les interventions,
- Une liste des pièces critiques et stratégiques sera fournie avec les délais de livraison associés

- Un plan de maintenance préventive à 5 ans sera fourni.

3.4 – Délai d'intervention :

- Après tout signalement par téléphone et confirmé par mail, le Titulaire devra intervenir dans les 24h après réception de la demande.
- Une remise en marche des machines devra être effective dans les 5 jours ouvrables après le signalement de la panne. Si les réparations sur ces dernières n'ont pas pu engendrer la remise en marche des équipements, le Titulaire devra à ses frais retourner une solution de remplacement.

4 – Tranche optionnelle :

Dans son plan d'investissement 2025, il est prévu que le CHU de Bordeaux entame des travaux de construction d'un nouveau bâtiment pour accueillir une nouvelle cuisine.

A ce jour, les équipements à disposition dans les cuisines sont en énergie vapeur mais les futurs apports en énergie de la cuisine seront soit en électrique soit en vapeur.

Afin d'anticiper cette de nouvelle source d'énergie, le Titulaire devra proposer une solution de rétrofitage entre l'énergie à vapeur vers l'électrique. Il devra indiquer les modalités de réalisation ainsi que les délais.

Cette tranche optionnelle ne sera déclenchée qu'à la condition que les travaux de la nouvelle cuisine soient réalisés et que la fourniture en énergie soit passée en électricité et non plus en vapeur.

5 – Variante obligatoire

Lors de la remise de son offre, les soumissionnaires devront intégrer une variante obligatoire à leur offre.

A la place d'un duo de marmite, il est demandé deux marmites avec un bras malaxeur chacune.

Concernant les autres caractéristiques techniques, ces dernières restent identiques pour le duo de marmites.

En revanche, le Titulaire devra prendre en compte, lors de l'établissement de son offre, des contraintes de l'établissements (mesure, évacuation, hôte ...).

Comme pour l'offre de base, l'offre devra également intégrer le fait que cette variante doit pouvoir être basculée sur une fourniture en énergie électrique.