



**CHU Caen Normandie**

**Département des Finances**

**Direction des Achats**

**Avenue de la Côte de Nacre**

**14033 - CAEN Cedex**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES  
PARTICULIERES**

**Objet :**

**Fourniture, installation et mise en service de matériels  
de cuisine destinés à la cuisine centrale du CHU Caen  
Normandie**

## SOMMAIRE

SOMMAIRE .....	2
I. Objet.....	3
II. Caractéristiques techniques des lots.....	3
LOT 1 – Machine à emballer par thermoscellage, en L, semi-automatique .....	3
1.1 DESCRIPTIF.....	3
1.2 QUANTITE ATTENDUE : 1.....	5
1.3 PRESTATION SUPPLEMENTAIRE EVENTUELLE (PSE) FACULTATIVE : .....	5
1.4 FORMATION .....	5
1.5 SAV.....	5
LOT 2 –Chariot à glissières pour la chaîne de conditionnement plateaux 8 bacs GN1/1 .....	6
2.1 DESCRIPTIF.....	6
2.2 QUANTITE ATTENDUE : Mini 1 – Maxi 3.....	6
LOT 3 –Chariot à glissières pour la chaîne de conditionnement plateaux 6 bacs GN1/1 .....	7
3.1 DESCRIPTIF.....	7
3.2 QUANTITE ATTENDUE : Mini 1 – Maxi 3.....	7
LOT 4 –Socle rouleux inox 620 x 420 .....	8
4.1 DESCRIPTIF.....	8
4.2 QUANTITE ATTENDUE : Mini 10 – Maxi 30.....	8
III. Caractéristiques générales des prestations .....	8
3.1 Identification .....	8
3.2 Admission des équipements .....	9
3.3 Livraison.....	9
3.4 Garantie.....	9
3.5 Eco-contribution.....	10
IV. Annexes .....	11
4.1 Plan avec cotes .....	11
4.2 Plan d'accès UCP .....	12

## I. Objet

Dans sa démarche d'amélioration des process, le CHU de Caen lance un marché pour équiper sa cuisine centrale d'une machine à emballer par thermoscellage, de chariots à glissières pour la chaîne de conditionnement plateaux et de socles rouleurs.

La machine à emballer permet de filmer les différents contenants nécessaires à l'élaboration des plateaux repas des patients. Alors que les chariots à glissières permettent de disposer les bacs gastronormes contenant les garnitures et plats protidiques afin de dresser les assiettes au moment de la constitution du plateau repas.

Le présent cahier des clauses techniques particulières fixe les besoins, les prestations attendues et leurs conditions de réalisation s'agissant de la fourniture, installation et mise en service de plusieurs matériels de cuisine, destinés à la mise en place de la vaisselle porcelaine.

Le besoin se décline en quatre lots.

LOT	DESIGNATION	QUANTITE
1	Machine à emballer par thermoscellage, en L, semi-automatique	1
2	Chariot à glissières pour la chaîne de conditionnement plateaux 8 bacs GN1/1	Mini 1 – Maxi 3
3	Chariot à glissières pour la chaîne de conditionnement plateaux 6 bacs GN1/1	Mini 1 – Maxi 3
4	Socle rouleurs inox 620 x 420	Mini 10 – Maxi 30

## II. Caractéristiques techniques des lots

### LOT 1 – Machine à emballer par thermoscellage, en L, semi-automatique

Le présent lot comporte les prestations suivantes :

- La fourniture et livraison des matériels neufs

#### 1.1 DESCRIPTIF

Le besoin est de disposer d'une machine à emballer, de façon hermétique, à l'aide d'un film, les différents contenants nécessaires à l'élaboration des plateaux repas des patients (bacs gastronormes

GN1/1 en inox, bacs gastronormes GN1/2, en plastique ou inox, et de la vaisselle porcelaine comme des ramequins, bols ou assiettes).

La cadence d'emballage moyenne est estimée à 270 bacs gastronormes/heure, soit 4 à 5 bacs/minute. A noter que la cadence moyenne d'emballage de la vaisselle, bien qu'anecdotique, respecte le même rythme (270 articles/heure).

Les caractéristiques attendues du produit sont :

- Carrosserie de la machine en inox (304)
- Résistance à l'eau lors du nettoyage de la machine (lavage au jet pour certaines parties)
- Tunnel de rétractation
- Evacuation automatique de l'objet thermoscellé vers le tunnel de rétractation
- Descente semi-automatique ou automatique du cadre de soudure, avec possibilité de désactivation pour passage en mode manuel
- Bac de récupération des chutes amovible ou facilement accessible
- Tapis à maille téflon ou convoyeur du tunnel à maille téflonné
- Convoyeur du tunnel avec vitesse réglable
- Dimensions du cadre de soudure comprises entre 580 et 600 mm de long et entre 410 et 500 de large
- Présence d'un perforateur à aiguilles
- Hauteur du convoyeur réglable en fonction de la hauteur variable des produits pour le centrage de la soudure sur ces derniers
- Utilisation d'une large gamme de film (polyoléfines, PVC, etc.)
- Bobine à film dossé
- Machine sur 4 roulettes pivotantes avec frein
- Temps de soudure ajustable en fonction de l'épaisseur du film
- Réglage de la chaleur et de la circulation d'air
- Tapis de sortie du convoyeur de 500 mm avec une butée amovible
- Panneau de commandes numérique avec afficheur digital
- Accès facile au coffret électrique (ouverture complète, tiroir escamotable, etc.)

Au-delà de ces caractéristiques attendues, la consommation énergétique est optimisée. L'entretien complet du matériel est aisé et accessible sur toutes les parties. Les raccordements de l'équipement sur les attentes de la cuisine centrale du CHU par le titulaire, sous le contrôle d'un représentant des services techniques du CHU sont inclus dans l'offre.

Le candidat retenu assure un accompagnement de deux jours comprenant :

- 1 journée de formation (1 x 7h) pour une dizaine d'agents.
- 1 seconde journée afin de s'assurer de la bonne prise en main de l'équipement par les agents de la cuisine centrale.

Le prestataire accompagne son offre d'un lien vidéo de présentation du matériel et de ses performances ainsi que les coordonnées des établissements de proximité immédiate, équipés.

## 1.2 QUANTITE ATTENDUE : 1

## 1.3 PRESTATION SUPPLEMENTAIRE EVENTUELLE (PSE) FACULTATIVE :

Réalisation de prestations de Maintenance au-delà de la période de garantie :

- Maintenance Préventive annuelle (1 visite)
- Maintenance curative

Le soumissionnaire propose, de manière facultative, un tarif pour chaque type de prestation de maintenance, au-delà de la période de garantie, incluant pièces, main-d'œuvre et déplacements :

## 1.4 FORMATION

Le titulaire assure :

- 1 journée de formation (1 x 7 H), pour une dizaine d'agents
- 1 seconde journée afin de s'assurer de la bonne prise en main de l'équipement par les agents de la cuisine centrale.

La formation du personnel utilisateur aborde à minima les points suivants :

- Présentation des différentes fonctions du matériel,
- Utilisation du matériel,
- Hygiène et sécurité.

A la suite de cette formation, le titulaire remet un support didactique en format A4 en langue française.

- Une session de formation gratuite du personnel technique pour dépannage de niveau 1.

## 1.5 SAV

Une attention particulière sera portée sur la prestation de SAV proposée.

Il est attendu :

- un délai d'intervention maximum de 24h à compter de l'émission de la demande d'intervention,
- une durée de 10 ans pour le maintien de disponibilité des pièces détachées,
- la possibilité d'accéder à un catalogue de pièces détachées avec un délai d'approvisionnement très court et une remise catalogue,
- un process clair concernant les demandes de prise en charge en cas de panne,
- les coordonnées détaillées du service SAV (mail, téléphone, amplitude horaire)

## LOT 2 –Chariot à glissières pour la chaîne de conditionnement plateaux 8 bacs GN1/1

Le présent lot comporte les prestations suivantes :

- La fourniture et livraison des matériels neufs

### 2.1 DESCRIPTIF

Le besoin est de disposer de chariots à glissières pour mettre des bacs gastronormes contenant les garnitures et plats protidiques avec huit emplacements pour des bacs GN1/1 sur le dessus. Les plateaux lisses d'accueil des bacs gastronormes sont tous deux inclinés de 10 cm afin de faciliter la préhension des aliments stockés dans les bacs gastronormes.

Sur la partie inférieure, le chariot proposé permet de stocker 16 bacs gastronormes GN1/1 profondeur 135 mm.

Les caractéristiques attendues sont :

- Structure en inox 15/10 ou équivalent
- Type d'inox 316 ou 304
- Plateau lisse, d'une épaisseur comprise entre 2 et 4 mm, pouvant contenir quatre bacs gastronormes, surmontés d'une structure permettant d'accueillir quatre autres bacs de même type.
- Les deux plateaux attendus sont :
  - inclinés de 10 cm,
  - équipés d'un rebord de 60 mm de haut et de 2 à 4 mm d'épaisseur,
- Mobile avec quatre roues de 125, bandage souple, dont deux avec freins et deux avec roues directrices
- Capacité de charge supérieure ou égale à 250 Kg
- Glissières de la partie inférieure, soudées intégralement sur le portant et pouvant supporter une charge minimum de 10 Kg
- Angles arrondis pour éviter les blessures
- Tube en inox ou profilé fermé

L'entretien complet du matériel est aisé et accessible sur toutes les parties.

Un plan détaillé de l'équipement souhaité est en annexe 4.1 .

Le candidat fournit le plan détaillé et annoté du chariot en 2 et 3D afin de pouvoir se représenter clairement l'objet final. Ce dernier précise également le délai d'approvisionnement.

### 2.2 QUANTITE ATTENDUE : Mini 1 – Maxi 3

## LOT 3 –Chariot à glissières pour la chaîne de conditionnement plateaux 6 bacs GN1/1

Le présent lot comporte les prestations suivantes :

- La fourniture et livraison des matériels neufs

### 3.1 DESCRIPTIF

Le besoin est de disposer de chariots à glissières pour disposer des bacs gastronormes contenant les garnitures et plats protidiques avec six emplacements pour des bacs GN1/1 sur le dessus. Les plateaux lisses d'accueil des bacs gastronormes sont tous deux inclinés de 10 cm afin de faciliter la préhension des aliments stockés dans les bacs gastronormes.

Sur la partie inférieure, le chariot proposé permet de stocker 12 bacs gastronormes GN1/1 d'une profondeur de 135 mm.

Les caractéristiques attendues sont :

- Structure en inox 15/10 ou équivalent
- Type d'inox 316 ou 304
- Plateau lisse, d'une épaisseur comprise entre 2 et 4 mm, pouvant contenir quatre bacs gastronormes, surmontés d'une structure permettant d'accueillir quatre autres bacs de même type.
- Les deux plateaux attendus sont :
  - inclinés de 10 cm,
  - équipés d'un rebord de 60 mm de haut et de 2 à 4 mm d'épaisseur
- Mobile avec quatre roues de 125, bandage souple, dont deux avec freins et deux avec roues directrices
- Capacité de charge supérieure ou égale à 200 Kg
- Glissières de la partie inférieure soudées intégralement sur le portant et pouvant supporter une charge minimum de 10 Kg
- Angles arrondis pour éviter les blessures
- Tube en inox ou profilé fermé

L'entretien complet du matériel est aisé et accessible sur toutes les parties.

Un plan détaillé de l'équipement souhaité est en annexe 4.1

Le candidat fournit le plan détaillé et annoté du chariot en 2 et 3D afin de pouvoir se représenter clairement l'objet final. Ce dernier précise également le délai d'approvisionnement.

### 3.2 QUANTITE ATTENDUE : Mini 1 – Maxi 3

## LOT 4 –Socle rouleur inox 620 x 420

### 4.1 DESCRIPTIF

Afin de pouvoir répondre à une augmentation de son activité, le service restauration du CHU de Caen a besoin de socles rouleurs en inox pouvant transporter des caquettes de format 600 x 400.

Le matériel attendu est configuré comme suit :

- Socles rouleurs en inox, épaisseur 2 mm
- Dimensions intérieures 620 x 420
- Bord de 40 mm de hauteur,
- Capacité de charge minimum : 200 kg
- Roues pivotantes diamètre 100, blanches à moyeux lisse, avec chape en inox, sans frein, pouvant rouler sur le carrelage et passer le passage en cellule de refroidissement.

L'entretien complet du matériel est aisé et accessible sur toutes les parties.

Le prestataire accompagne son offre de croquis côté du matériel proposé.

### 4.2 QUANTITE ATTENDUE : Mini 10 – Maxi 30

## III. Caractéristiques générales des prestations

### 3.1 Identification

Dans le cadre du plan Vigipirate, les personnels intervenants au titre des maintenances, des prestations d'installations ou de formations prennent rendez-vous à l'avance auprès des services concernés et viennent munis d'un badge portant le nom de la société, les nom et prénom de la personne, une photo d'identité récente.

Les noms et coordonnées des personnes contact sont communiqués au prestataire, au moment de la notification du marché.

Dès présence sur le site, l'agent du titulaire se fait connaître auprès du service concerné et porte son badge. Le badge est visible et porté sur la tenue professionnelle durant toute la présence de la personne dans la structure. Le titulaire s'engage à tenir à jour les badges et à veiller au port par ses agents ou toutes personnes missionnées par lui.

Pour des missions longues avec des déplacements sur le site, les agents sont munis d'un exemplaire de l'ordre de mission provenant de l'établissement concerné.



### 3.2 Admission des équipements

L'admission des équipements (lot 1) est formalisée par un procès-verbal de mise en service rédigé après 15 jours de bon fonctionnement.

### 3.3 Livraison

Les équipements sont livrés dans les locaux de la cuisine centrale du CHU de Caen, situé à l'adresse : 5 avenue du Pays de Caen – 14 460 COLOMBELLES (cf plan d'accès fourni en Annexe 4.2)

Le délai de livraison des équipements est le plus court possible à compter de l'émission du bon de commande et conforme au délai annoncé sur le BPU et le CRT (cadre de réponse technique).

Dispositions générales :

- La livraison et l'installation sont entièrement à la charge du titulaire et comprennent :
  - Le transport des dispositifs jusqu'au lieu d'installation,
  - Le déballage et l'évacuation des emballages vides,
  - La remise en état des locaux après déballage,
  - L'installation, le montage et les raccordements du matériel neuf sur les attentes existantes, s'il y a lieu, et en présence d'un représentant technique de l'Etablissement,
  - Les essais de bon fonctionnement dans la totalité du spectre d'utilisation des matériels,
  - La mise en fonctionnement effective,
- La livraison, qu'elle soit assurée par le titulaire ou par un transporteur, est impérativement accompagnée d'un bordereau de livraison mentionnant le n° de la commande. Un rendez-vous est fixé en amont avec l'équipe de la cuisine centrale.

Ce document est remis au moment de la livraison, et émargé par le réceptionnaire désigné de l'établissement (cachet et signature originaux) ; un exemplaire est conservé par l'établissement, un autre par le fournisseur.

Les camions sont obligatoirement équipés d'un hayon élévateur, et/ou des matériels nécessaires au déchargement.

Toute livraison est encadrée et soumise à la mise en place d'un protocole de sécurité qui devra être scrupuleusement respecté sous peine de refus de la livraison. Ce document et ses consignes de complétion seront remis lors de la commande.

### 3.4 Garantie

Le matériel est attendu avec une durée de garantie d'1 an sur chaque lot, pièces, main d'œuvre et déplacement.

La révision générale du matériel livré sans surcoût supplémentaire (pièces, main d'œuvre et déplacements) en fin de période de garantie.

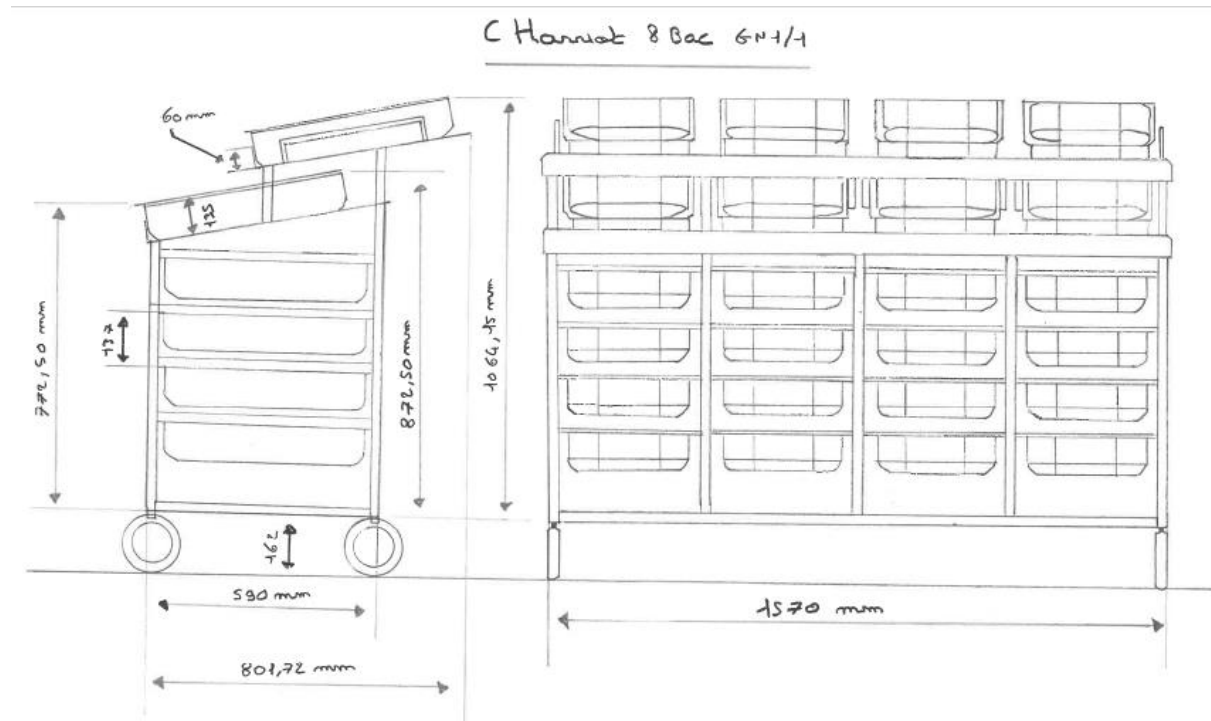
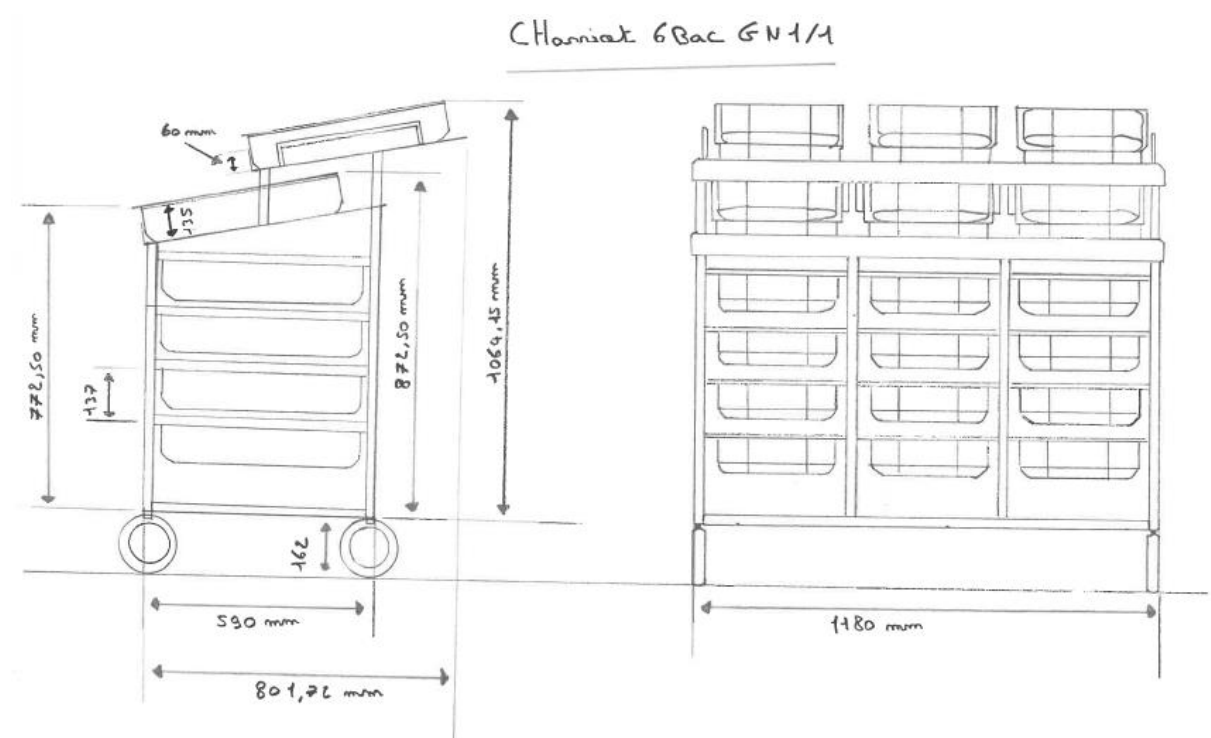
### 3.5 Eco-contribution

Pour les matériels concernés et visés par la réglementation relative à la « Responsabilité Elargie du Producteur », est indiqué dans le cadre de réponse technique :

- L'éco-organisme d'affiliation.
- L'organisation logistique mise en œuvre permettant l'évacuation des matériels en fin de vie.

## IV. Annexes

### 4.1 Plan avec cotes



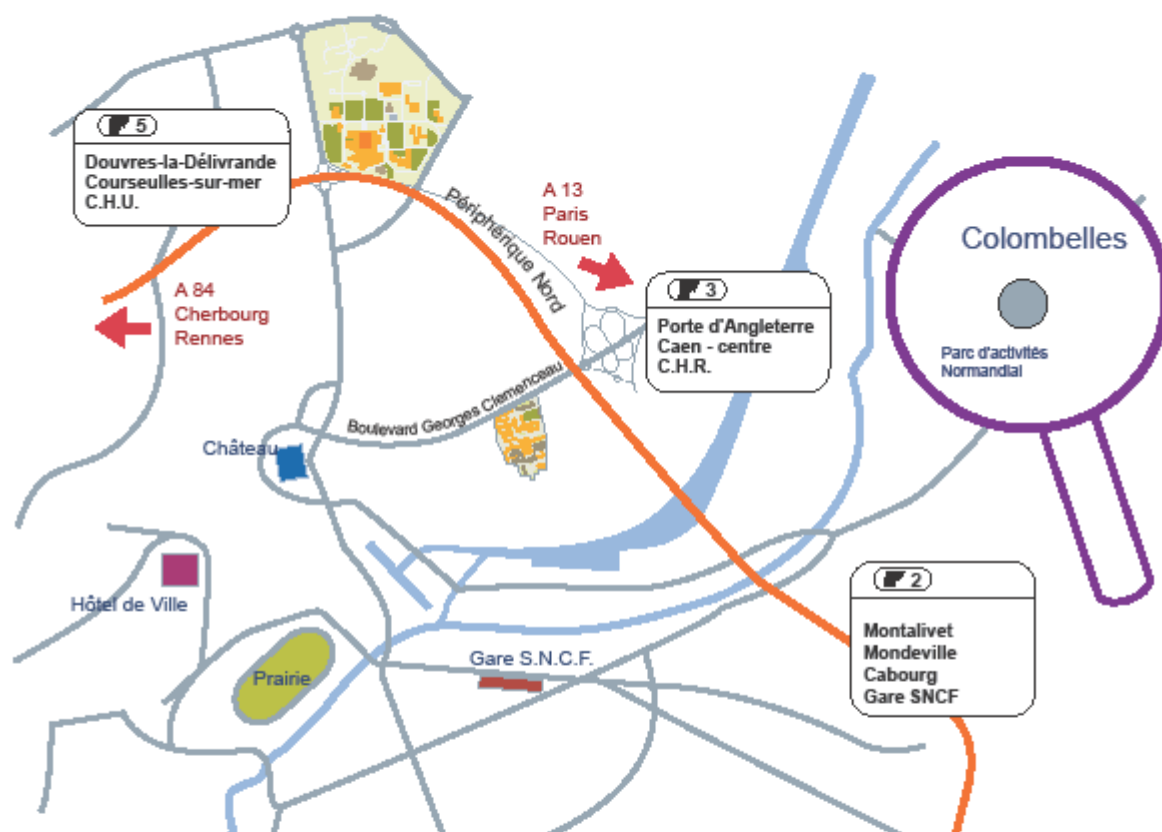
## 4.2 Plan d'accès UCP



### Venir à la cuisine centrale

et la CAPC (chaîne d'assemblage des plateaux centrale)

#### Agglomération caennaise



#### La cuisine centrale et la CAPC

Parc d'activités Normandial

5 avenue du pays de Caen - 14460 COLOMBELLES - Tél. : 02.31.06.59.50

Périphérique de Caen → prendre la sortie 2 -Montalivet

Suivre la direction Cabourg

Au 1er rond-point, prendre la 4ème sortie sur av. des Hauts Fourneaux

Vous entrez dans la zone Normandial

Au 2ème rond-point, prendre la 1ère sortie sur av. du Pays de Caen :  
c'est au numéro 5 sur votre droite.

info GPS : indiquer "route de Cabourg à Colombelles"