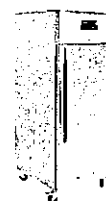
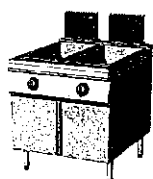


DIRECTION DES ACHATS

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)**

**FOURNITURE, INSTALLATION, MISE EN SERVICE
D'EQUIPEMENTS DE CUISINE / RESTAURATION
AU CHU DE MARTINIQUE**



PERSONNE PUBLIQUE :

**C.H.U. DE MARTINIQUE
DIRECTION DES ACHATS
CS 90632
97261 FORT DE FRANCE CEDEX**

SOMMAIRE

1.OBJET DU MARCHE	2
2.GENERALITES	2
2.1. Qualité et conformité	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
4.1.1. Gros-oeuvre.....	7
4.1.2. Revêtements de sols durs - Faïences.....	7
4.1.3. Plomberie	7
4.1.4. Electricité	7
4.2. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES.....	7
5. ESTIMATIF PUISSANCES DES EQUIPEMENTS.....	8
6. DESCRIPTION DES BESOINS.....	8
7. DESCRIPTION DETAILLEE DES EQUIPEMENTS (SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DÉTAILLÉES)	8-

1. Objet du marché

Le présent document a pour objet de définir la fourniture, l'installation et la mise en service d'équipements de cuisine / restauration dans le cadre du renouvellement de matériel de cuisine au **Centre Hospitalier Universitaire de Martinique (sites de Pierre Zobda Quitman et de L. Domergue)**.

Les principaux axes de l'opération sont :

- 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 l'ensemble des lots constitutifs du marché :

- Lot 1 EQUIPEMENTS DE CUISSON
- Lot 2 CHARIOTS INOX
- Lot 3 ARMOIRES REFRIGEREE S
- Lot 4 TABLES DE DRESSAGE ET DE TRI
- Lot 5 LAVERIE

Les prescriptions techniques particulières et générales applicables aux matériels et à leur installation sont indiquées dans le présent document.

2. Généralités

2.1. Qualité et conformité

L'attention des fournisseurs est appelée sur le fait que ces matériels et équipements seront installés en Martinique qui bénéficie d'un climat tropical humide, particulièrement corrosif pour les métaux. Tous les équipements devront être garantis anticorrosion et adaptés aux environnements humides. Une préférence sera donc donnée à toute proposition permettant de réduire voire supprimer les effets corrosifs du climat.

Le candidat devra également préciser les produits recommandés pour le nettoyage, la désinfection et la décontamination des matériels ainsi que ceux dont l'usage est interdit.

Il est demandé à ce que le matériel corresponde aux caractéristiques suivantes

Aux normes françaises et européennes et Certification NF Hygiène Alimentaire.

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 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 l'installation et la mise en service des équipements

RACCORDEMENT ELECTRIQUE, EAU... - A partir des alimentations et évacuations existantes tous les travaux sont à la charge du titulaire du marché.

ACOUSTIQUE - L'attention du titulaire est particulièrement attirée sur la qualité acoustique de ses équipements par rapport à l'environnement,

CONSOMMATION ENERGIE – à ne pas négliger la maîtrise énergivore des équipements

En matière de développement durable, le centre hospitalier universitaire de Martinique est engagé dans une démarche globale de minimisation de son empreinte carbone. Les

caractéristiques énergivores des appareils proposés seront donc analysées pour le choix du candidat.

Les tâches qui ne seraient pas nommément précisées, mais indispensables à exécuter pour une bonne tenue et une parfaite utilisation du matériel, feront partie intégrante des prestations des présents lots.

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 (B.T.U. 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 lots du marché.

3. Clauses techniques particulières

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 à un emplacement à définir avec le CHUM)

- 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 co-traitants
- La protection de l'ensemble de la fourniture faisant partie des lots du marché 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,

• 3.1.2. ELECTRICITÉ

Les présents lots devront prévoir les raccordements électriques à partir des attentes laissées par le CHUM (Plan de réservation électrique).

Le titulaire du marché devra se rapprocher des services techniques sur la partie courant fort du CHUM de manière à bien coordonner la réalisation de ces travaux et fournir tous les éléments techniques au dimensionnement des installations électriques.

Les aménagements devront s'effectuer dans une démarche de développement durable

• 3.1.3. PLOMBERIE

Le titulaire du marché devra 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 condensas 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 titulaire du marché devra effectuer tous les travaux nécessaires au bon fonctionnement des équipements. Les attentes seront équipées de leur robinetterie au moment de la mise en place des matériels par le titulaire des présents lots. Celui-ci devra 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.

3.2. Présentation des offres

• 3.2.1. GÉNÉRALITÉS

Les Entreprises devront répondre obligatoirement sur les cadres de BPU 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.

Seront très appréciés tout matériel respectant l'environnement ou tout fournisseur 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 d'au moins deux (2) ans, applicable aux fournitures sera obligatoirement proposée par le titulaire du marché

Prestation Supplémentaires Eventuelle OBLIGATOIRE (PSEO 01) Il devra en outre proposer une extension de garantie à 5 ans et son chiffrage.

3.3. Réception - Mise en service

- **3.3.1 ADMISSION**

La réception des équipements sera prononcée sur place au fur et à mesure de l'achèvement des installations avec les personnes en charge des réceptions et du contrôle des équipements

- **3.3.2. MISE EN SERVICE**

L'Entrepreneur doit procéder aux essais de ses installations conformément aux instructions qui lui seront données par le CHUM.

Les essais seront faits, conjointement avec les représentants du CHUM.

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 les services restauration et techniques 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).

4. Etendue de la prestation et obligation du candidat

Le titulaire 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, former le personnel par des techniciens qualifiés pendant 2 jours ouvrables répartis ainsi :

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

NETTOYAGE DU CHANTIER POUR LIVRAISON

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

5. Estimatif puissance des équipements

- Le titulaire du marché devra fournir son propre tableau récapitulatif.

6. Description des besoins

- 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.

7. Descriptions détaillées des équipements souhaités

Une liste d'équipement est décrite dans ce chapitre. Elle est non exhaustive et doit permettre aux soumissionnaires de déterminer la qualité intrinsèque des matériaux et équipements. Le soumissionnaire devra faire une proposition d'équipements répondants aux objectifs décrits ci-dessous

• LOT 1 – EQUIPEMENTS DE CUISSON

Lot 1- 1 Friteuse haut rendement 2 X 25 litres

- Cuve, capacité 25 litres, chaudronnée 20/10e à zone froide et zone de foisonnement. Repère mini et maxi du niveau d'huile. Vidange par vanne 1/4 de tour dans le soubassement.
- Couvercle en acier inox 18-10 épaisseur 10/10 articulé et amovible.
- Chauffage : Résistances blindées amovibles.
- Commutateur, thermostat, voyant.
- Thermostat limiteur à réarmement manuel.

Soubassement :

- Placard avec plancher fixe en acier inox 18-10.
- Porte pivotante en acier inox 18-10 avec poignée en acier inox, et système de fermeture magnétique
- 1 bac de vidange en acier inox 18-10 avec tamis filtre

La friteuse proposée devra permettre une production permettant de servir 50kg de frites par heure

Quantité indicative : 1

Lot 1- 2 Friteuse haut rendement 1 X 25 litres

- Cuve, capacité 25 litres, chaudronnée 20/10e à zone froide et zone de foisonnement. Repère mini et maxi du niveau d'huile. Vidange par vanne 1/4 de tour dans le soubassement.
- Couvercle en acier inox 18-10 épaisseur 10/10 articulé et amovible.
- Chauffage : Résistances blindées amovibles.
- Commutateur, thermostat, voyant.
- Thermostat limiteur à réarmement manuel.
- Dimension 400 x720 x900mm environ

Soubassement :

- Placard avec plancher fixe en acier inox 18-10.
- Porte pivotante en acier inox 18-10 avec poignée en acier inox, et système de fermeture magnétique
- 1 bac de vidange en acier inox 18-10 avec tamis filtre

Un silo à frites électrique dimension 400x720x250 environ

Quantité indicative : 1

Lot 1-3 Grillade barreaudée électrique

- Grillade barreaudée électrique, avec structure réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm
- Grille de cuisson en fonte émaillée avec traitement nano technologique améliorant le glissement des graisses.
- Chauffe par un groupe de batteries de résistances basculantes.
- Cuve au-dessous avec remplissage par poussoir instable et électro-soupape, capacité cuve 10 lt.
- Equipée de pare-éclaboussures et raclette de nettoyage.
- Dimension 400 x720 x250mm environ

Quantité indicative : 1

Lot 1- 4 Hotte d'extraction dynamique adossée

- Acier inoxydable AISI 304, finition brossée deux faces, grain 220 avec PVC de protection.
- Chaque capteur monobloc est étanche, et muni, en partie inférieure, d'un bouchon de purge en acier inoxydable G3/8 afin d'évacuer les graisses et condensats.
- Variateur électronique digital 6A

Quantité indicative : 1

Lot 1- 5 Plaque chauffantes inox 60x40

. Dessus en acier inoxydable

- Plaque de diffusion en aluminium à l'intérieur pour assurer une température homogène sur toute la surface supérieure en inox
- Thermostat de régulation de 0°C à 100°C
- Voyant d'indication de chauffe Interrupteur marche/arrêt
- Câble de branchement avec prise Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C)

Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1

Quantité indicative : 2

Lot 1- 6 Four électrique mixte de remise en température 10 niveaux GN 1/1

- Four mixte programmable électrique 10x GN 1/1 avec système de lavage automatique
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité.
- Réglage de la température de 30°C à 280°C pour la cuisson à convection et mixte, de 30°C à 110°C pour la cuisson à la vapeur.
- Taille (mm): L500 P800 H1000 environ
- Système de support sur pied inox adapté au four
- Alimentation 400 v triphasé

Quantité indicative : 1

Lot 2 CHARIOTS INOX

- S/LOT 2-1 - CHARIOTS CAFETERIA

- Chariot de débarrassage
- Entrée sens de la largeur
- Dimension approximative 70x1790 environ
- 2 X 12 Niveaux

Quantité indicative : 4

- S/LOT 2-2 - CHARIOTS 1000X600 mm

- 2 plateaux soudés renforcés
- 4 roues dont 2 avec freins

Quantité indicative : 2

- S/LOT 2-3 Chariot chauffant à assiette niveau constant 2 piles de 60 assiettes

CARACTERISTIQUES GENERALES:

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%.
- Dessus et habillage en tôle inox 10/10ème mm.
- Doublage intérieur en 8/10ème mm avec angles intérieurs chanfreinés facilitant le nettoyage.
- Roues à chape polyamide, axes et billes en acier inoxydable, dont 2 à freins.
- Poignée en tube inox Ø25 mm, embouts polyamide.
- Pour assiettes Ø 180 à 290 mm.
- Plateaux support assiettes en acier inoxydable avec guidage par 3 galets.
- Réglage du niveau de préhension par ajout ou retrait de ressorts.
- Charge maximum admissible : 75 kg par pile.
- Dimension : 990 x 525 x 900 environ

-

Quantité indicative : 1

Lot 3- ARMOIRES REFRIGEREES

-S/LOT 3-1 ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE 2 portes sur roulettes

Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 ou équivalent ainsi les clayettes, les rails, les charnières

Résistant à la corrosion, si traité correctement

Finition mate pour tous les côtés visibles (grain 400)

Nettoyage facile et longévité du produit garantis

Dégivrage automatique

Évaporation de l'eau de dégivrage par gaz chaud (dans les appareils avec groupe logé)

Distribution homogène de la température à l'intérieure de la cellule

Système de froid ne générant pas de dessèchement les aliments réfrigérés

Plage de température

La température peut descendre jusqu'à -2°C (armoires positives)
Approprié pour la réfrigération de viande et poisson
Efficacité énergétique
Le châssis est produit en une seule pièce
Isolation de la coque par injection à haute pression de mousse en polyuréthane sans CFC
Epaisseur 60mm minimum
Système de fermeture par clés

Aménagement intérieur :

2 x 4 clayettes GN2/1 inox Glissières embouties
2 x 24 niveaux espacés de 55 mm
Volume brut 1300 l environ
Dimension : 1440x825x2000 environ

Quantité indicative : 1

-S/LOT 3-2 ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE 1 porte sur roulettes

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304 ou équivalent ainsi les clayettes, les rails, les charnières
Résistante à la corrosion, si traitée correctement
Finition mate pour tous les côtés visibles (grain 400)
Nettoyage facile et longévité du produit garantis
Dégivrage automatique
Évaporation de l'eau de dégivrage par gaz chaud (dans les appareils avec groupe logé)
Distribution homogène de la température à l'intérieure de la cellule
Système de froid ne générant pas de dessèchement les aliments réfrigérés
Plage de température
La température peut descendre jusqu'à -2°C (armoires positives)
Approprié pour la réfrigération de viande et poisson
Efficacité énergétique
Le châssis est produit en une seule pièce
Isolation de la coque par injection à haute pression de mousse en polyuréthane sans CFC
Epaisseur 60mm minimum
Système de fermeture par clés

Aménagement intérieur :

-clayettes GN2/1 inox Glissières embouties

Dimension approximative : L750 x P850 x H 2 000 mm
Environ 600 litres

Quantité indicative : 2

-S/Lot 3-3- ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE 2 portes sur roulettes

Spécifications techniques identique à l'armoire réfrigérée positive 2 portes
Température de fonctionnement : -18/-21°C

Volume brut 1300 l environ
Dimension : 1440x825x2000 environ

Quantité indicative : 1

-S/Lot 3-4- ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE 1 portes sur roulettes

- Volume brut total : environ 500 l
- Dimensions : H 180 x L 75 x D 80 cm environ
- Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304 ainsi les clayettes, les rails, les charnières
- Résistant à la corrosion, si traité correctement
- Finition epoxy blanc pour tous les côtés visibles (grain 400)
- Nettoyage facile et longévité du produit garantis
- Dégivrage automatique
- Évaporation de l'eau de dégivrage par gaz chaud (dans les appareils avec groupe logé) Distribution homogène de la température à l'intérieure de la cellule
- Système de froid ne générant pas de dessèchement les aliments réfrigérés
- Plage de température : -5°C à -23°C

Quantité indicative : 1

• Lot 4- TABLES

-S/LOT 4 – 1 TABLE DE DRESSAGE pour montage entrées froides et desserts

Système coulissant sur longueur intégrale de la table inox 1800x700 environ

Quantité indicative : 1

-S/LOT 4-2 Lot 7- TABLE DE DE TRI

- Construction en acier inoxydable, hauteur 900 mm.
- Dessus épaisseur 15/10ème de mm comprenant 2 trous vide- déchets Ø 190-280 mm avec collerette en caoutchouc gris.
- Bandeau rayonné.
- Habillage des côtés et de l'avant
- Rampe à plateau type self, fixe sur consoles aluminium.
- Livrés avec porte-sacs mobiles de hauteur 800 mm sans couvercle, disposés à l'arrière des meubles, avec guidage.
- Béquille de sécurité pour éviter tout risque de basculement du meuble.

Quantité indicative : 1

- **Lot 5- LAVERIE**

-S/LOT 5-1 ENSEMBLE LAVERIE AUTOMATISE

Ensemble de nettoyage plateaux et vaisselle complet de lavage automatisé

- 1 table d'entrée
- 1 douchette mélangeuse avec robinet fixation murale
- 1 laveuse à capot
- 1 table de sortie
- 1 rayonnage 4 niveaux pour stockage vaisselle et verres

Ce système de nettoyage automatisée de vaisselle doit permettre le nettoyage des assiettes, couverts et plateaux d'environ 200 convives adultes. Les fournisseurs potentiels identifieront le meilleur système à mettre en place, lors de la visite sur site. Ils tiendront compte des contraintes d'espace du local laverie existant.

S/LOT 5-2 PLONGE

- 1 Bac 600 X 500 X 320 mm 1 bac à droite + 1 égouttoir à gauche
- Douchette mélangeuse avec robinet

Quantité indicative : 1

ETENDUE DE LA PRESTATION ET OBLIGATIONS DU CANDIDAT :

Le fournisseur dispose d'une liberté de proposition sous réserve de respecter les exigences citées dans ce cahier des charges.

L'attention des fournisseurs est appelée sur le fait que ces matériels et équipements seront installés en Martinique qui bénéficie d'un climat tropical humide, particulièrement corrosif pour les métaux. Tous les équipements devront être garantis **anticorrosion et adaptés aux environnements humides**.

Une préférence sera donc donnée à toute proposition permettant de réduire voire supprimer les effets corrosifs du climat.

Le candidat devra également préciser les produits recommandés pour le nettoyage, la désinfection et la décontamination des matériels ainsi que ceux dont l'usage est interdit.

Les candidats devront fournir une offre exhaustive indiquant sur le **bordereau de prix unitaire** joint en annexe :

1/ Le prix unitaire DDP rendu CHU Martinique ou TTC pour les locaux

Tous les prix seront unitaires et établis rendus et montés dans l'établissement concerné, tous droits et taxes acquittés (incoterm DDP).

Les candidats devront inclure dans leur offre :

- La livraison, l'installation, le raccordement et la mise en service des équipements dans les offices concernés (avec flexibles et câblages nécessaires)
- La Garantie de 2 ans minimum (détaillée par équipement)
- Une visite préventive avant la date de fin de garantie

2/ Le prix d'une extension de garantie à 5 ans

Et **sur le DPGF (Décomposition des Prix Globale et Forfaitaire)**

3/ La formation du personnel concernée par certains équipement

4 / Le prix annuel d'un contrat de maintenance préventive et curative prévu sur 5 ans pour les lots 1 et 5 (Cf. annexe 2 au CCTP)

SIGNATURE

M. Bonin

610103/25

Annexe 1 au CCTP –DCE-2024-178-SGD

LOT 1-1 FRITEUSE HAUT RENDEMENT 2*25l

DESCRIPTIFS	A RENSEIGNER PAR LES CANDIDATS
Toute partie métallique non inox	
Consommation électrique	
Consommation moyenne énergie / an (kWh)	
Puissance électrique de l'équipement	
Thermostat nombre de puissances	
Dimensions : H x l x P	
volume /capacité	
Emissions sonores en décibel	
Dégagement calorifique	
Présence de composants électroniques	
La ou les Normes de l'équipement	
Délai de livraison et installation	
Durée de la garantie et nom de la société assurant le SAV en Martinique	

LOT 1-2 FRITEUSE HAUT RENDEMENT 1*25l

DESCRIPTIFS	A RENSEIGNER PAR LES CANDIDATS
Toute partie métallique non inox	
Consommation électrique	
Consommation moyenne énergie / an (kWh)	
Puissance électrique de l'équipement	
Thermostat nombre de puissances	
Dimensions : H x l x P	
volume /capacité	
Emissions sonores en décibel	
Dégagement calorifique	
Présence de composants électroniques	
La ou les Normes de l'équipement	
Délai de livraison et installation	
Durée de la garantie et nom de la société assurant le SAV en Martinique	

LOT 1-3 PLAQUE CHAUFFANTE

DESCRIPTIFS	A RENSEIGNER PAR LES CANDIDATS
Toute partie métallique non inox	
Consommation électrique	
Consommation moyenne énergie / an (kWh)	
Puissance électrique de l'équipement	
Alimentation	
Dimensions H x l x P	
Emissions sonores en décibel	
Dégagement calorifique	
Plage de T° de (°C):	
Plage de T° jusqu'à (°C):	
Zone de cuisson	
Présence de composants électroniques	
La ou les Normes de l'équipement	
Délai de livraison et installation	
Durée de la garantie et nom de la société assurant le SAV en Martinique	

LOT 1- 6 Four électrique mixte de remise en température

DESCRIPTIFS	A RENSEIGNER PAR LES CANDIDATS
Toute partie métallique non inox	
Consommation électrique	
Consommation moyenne énergie / an (kWh)	
Puissance électrique de l'équipement	
Alimentation	
Dimensions H x l x P	
Emissions sonores en décibel	
Dégagement calorifique	
Plage de T° de (°C):	
Plage de T° jusqu'à (°C):	
Zone de cuisson	
Présence de composants électroniques	
La ou les Normes de l'équipement	
Délai de livraison et installation	
Durée de la garantie et nom de la société assurant le SAV en Martinique	

LOT 3 S/LOT 3-1 ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE 2 PORTES

DESCRIPTIFS	A RENSEIGNER PAR LES CANDIDATS
Toute partie métallique non inox	
Consommation électrique	
Consommation moyenne énergie / an (kWh)	
Puissance électrique de l'équipement	
Classe climatique	
Classe énergétique	
Dimensions H x l x P	
Volume	
Emissions sonores en décibel	
Dégagement calorifique	
Présence de composants électroniques	
La ou les Normes de l'équipement	
Délai de livraison et installation	
Durée de la garantie et nom de la société assurant le SAV en Martinique	

S/LOT 3-2 ARMOIRE REFRIGEREE POSITIVE 1 PORTE

DESCRIPTIFS	A RENSEIGNER PAR LES CANDIDATS
Toute partie métallique non inox	
Consommation électrique	
Consommation moyenne énergie / an (kWh)	
Puissance électrique de l'équipement	
Classe climatique	
Classe énergétique	
Dimensions H x l x P	
Volume	
Plage de température	
Emissions sonores en décibel	
Dégagement calorifique	
Présence de composants électroniques	
La ou les Normes de l'équipement	
Délai de livraison et installation	
Durée de la garantie et nom de la société assurant le SAV en Martinique	

S/LOT 3-3 ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE 2 PORTES

DESCRIPTIFS	A RENSEIGNER PAR LES CANDIDATS
Toute partie métallique non inox	
Consommation électrique	
Consommation moyenne énergie / an (kWh)	
Puissance électrique de l'équipement	
Classe climatique	
Classe énergétique	
Dimensions H x l x P	
Volume	
Plage de température	
Emissions sonores en décibel	
Dégagement calorifique	
Présence de composants électroniques	
La ou les Normes de l'équipement	
Délai de livraison et installation	
Durée de la garantie et nom de la société assurant le SAV en Martinique	

S/LOT 3-4 ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE 1 PORTE

DESCRIPTIFS	A RENSEIGNER PAR LES CANDIDATS
Toute partie métallique non inox	
Consommation électrique	
Consommation moyenne énergie / an (kWh)	
Puissance électrique de l'équipement	
Classe climatique	
Classe énergétique	
Dimensions H x l x P	
Volume	
Plage de température	
Emissions sonores en décibel	
Dégagement calorifique	
Présence de composants électroniques	
La ou les Normes de l'équipement	
Délai de livraison et installation	
Durée de la garantie et nom de la société assurant le SAV en Martinique	

Lot 5 -VS/LOT 5-1 ENSEMBLE LAVERIE AUTOMATISE

• LAVEUSE A CAPOT

DESCRIPTIFS	A RENSEIGNER PAR LES CANDIDATS
Toute partie métallique non inox	
Consommation électrique	
Consommation par cycle	
Consommation moyenne énergie / an (kWh)	
Puissance électrique de l'équipement	
Taille des paniers et quantité fournie	
Dimensions intérieure : H x l x P	
Dimensions ext : H x l x P	
Durée des cycles de lavage	
La capacité de chargement en plateaux	
Emissions sonores en décibel	
Dégagement calorifique	
Présence de composants électroniques	
La ou les Normes de l'équipement	
Délai de livraison et installation	
Durée de la garantie et nom de la société assurant le SAV en Martinique	

INTERVENTIONS DE MAINTENANCE ATTENDUS

Les candidats devront fournir **les instructions précises sur la conduite à tenir et sur l'entretien des appareils selon les préconisations du constructeur** *(sous la forme par exemple de):*

Un Guide de maintenance préventive et curative pour chaque équipement comprenant :

- le livret de mise en service et le livret de maintenance,
- la vue éclatée des équipements.

- Une documentation photographique et technique jointe pour chaque lot.

La fourniture de ce guide est comprise dans le prix de fourniture d'acquisition et de livraison des équipements.

Les candidats devront y décrire leurs interventions de maintenance suivantes :

-Maintenance préventive :

Les visites et interventions de maintenance préventive auront pour but de réduire les risques de pannes, de maintenir dans le temps les performances de l'équipement et de garantir ce maintien, en vue d'en assurer une utilisation optimale. Ces visites et interventions permettront également de faire évoluer les fonctionnalités acquises au gré des évolutions apportées par le constructeur afin de limiter l'obsolescence technique du système.

La maintenance préventive fera l'objet d'un protocole qui décrit les actions à réaliser et les pièces à changer (la fourniture des pièces préventives sera prévue dans le forfait).

L'entretien préventif sera réalisé sur site selon l'accord passé entre les deux parties.

Dans le cadre d'une prestation du fournisseur, celle-ci inclut main d'œuvre, déplacement et hébergement (si nécessaire), fourniture des pièces détachées utiles à l'intervention et mise à jour des logiciels, fourniture de conseils aux utilisateurs.

Pour la maintenance préventive, la fréquence des visites par équipement doit être mentionnée (au moins une par an).

-Maintenance corrective :

Les interventions de maintenance corrective auront pour objet la remise en état de fonctionnement de l'équipement à la suite d'une défaillance. Elles consistent au dépannage, à la réparation et au remplacement des pièces jugées défectueuses, usées ou cassées de l'équipement.

L'entretien correctif sera réalisé sur site et/ou dans les ateliers du Titulaire selon l'accord passé entre les deux parties.

En cas de transfert dans les ateliers du titulaire, les frais de transfert vers l'atelier et de retour dans l'établissement seront à la charge du titulaire.

Fournitures de pièces détachées et d'accessoires dédiés à l'utilisation, à l'entretien et à la maintenance des équipements :

Tous les éléments ou appareillages constituant l'équipement doivent être disponibles auprès du Service après-vente du titulaire pendant une durée de 10 ans à compter de la date d'admission totale de l'équipement

Il en est de même des pièces détachées et des accessoires nécessaires à l'utilisation, à l'entretien et à la maintenance du matériel objet du marché.

Si certains éléments subissant de fortes contraintes mécaniques sont soumis par le fabricant à une durée de vie maximale, le candidat devra expliciter clairement ces règles de vétusté.

Rapport d'intervention

Chaque intervention, qu'elle soit réalisée pendant ou après la période de garantie pour les équipements, dans le cadre d'une maintenance préventive ou corrective, d'une prestation forfaitaire ou non, fera l'objet d'un rapport d'intervention

Le rapport d'intervention devra être établi par le technicien du titulaire et indiquer, en langue française pour une opération de maintenance préventive :

- L'identification de l'établissement de soins concerné
- Le nom du technicien ayant effectué l'intervention
- La date, l'heure et la durée de l'intervention
- La marque, le type et le nom usuel de l'appareil
- Le n° de série et le n° d'inventaire interne à l'établissement de soins des matériels concernés
- L'objet de l'intervention
- Les actions menées
- Les contrôles effectués
- Le niveau d'usure des pièces (le cas échéant)
- Si une maintenance corrective est nécessaire compte tenu du niveau d'usure des pièces, et dans quel délai
- Le numéro du bon de commande

Pour une maintenance corrective, il indiquera :

- L'identification de l'établissement des soins concerné
- Le nom du technicien ayant effectué la réparation
- La date, l'heure et la durée de l'intervention
- La marque, le type et le nom usuel de l'appareil
- Le n° de série et le n° d'inventaire interne à l'établissement de l'équipement objet de la réparation
- L'objet de l'intervention
- Les actions menées
- Les contrôles effectués
- La référence et la désignation des pièces changées
- Le numéro du bon de commande