

**GROUPEMENT DE COMMANDES COORDONNE  
PAR LE GROUPE HOSPITALIER LITTORAL ATLANTIQUE**

**ENTRETIEN DES INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES**

**ANNEXE 2**

**Installation du Centre Hospitalier de La Rochelle (Saint-Louis et ESAT Foyer)**

Les installations sont situées au service des cuisines du Centre Hospitalier Saint-Louis ou à l'ESAT Foyer et correspondent à :

### Sur St LOUIS

Equipement/ Réseau	Marque & Modèle	Local
Une centrale d'alarme avec report au PC de Sécurité	Microlide	Ordinateur en local technique cuisine

<i>Local</i>	<i>Identifiant Microlide actuel</i>	<i>Numéro sonde Microlide</i>	<i>Numéro de regulateur</i>	<i>identification armoire de régulation</i>	<i>Température de consigne</i>
La centrale frigorifique positive n° 1, son réseau de distribution et ses évaporateurs					
Local « Produits diététiques »	8 (produits diététiques)	1	10	SAS départ n°1	10 à 12°C
SAS « départ chariots »	10 ( SAS départ)	2	11	SAS départ n°2	1 à 3 °C
Local stockage chariot 1	12 (Stock chariots 1)	3	24	Stockage chariots	10 à 12°C
Local déchets plonge vaisselle	14 (local poubelle Laverie)	4	12	Local poubelles Laverie	10 à 12°C
Local chaine individuelle	9 et 17 (Chaine plateaux individuels)	5 et 6	9 et 8	stockage chariots(9) et salle repartition (8)	10 à 12°C
Chambre froide « Allotissement chaine individuelle »	19 (CF chaine individuelle)	7	23	CF allotissement	1 à 3 °C
Chambre froide « PCEA »	21 (CF produits finis)	8	22	CF profuits finis	1 à 3 °C
Local pré-traitement	41 (Préliminaires propres)	11	4	Preliminaires Propres	10 à 12°C
SAS déchet plonge batterie	39 (SAS Poubelles)	16	5	SAS Poubelles	10 à 12°C
Local déchet plonge batterie	37 (Local dechets)	17	6	Local Poubelles	10 à 12°C
SAS prétraitement	42 (Préliminaires souillés)	18	3	Preliminaires Souillés	10 à 12°C
Couloir circulation chambres froides	65 ( SAS CF)	20	1	Aire de reception + SAS	12°C maximum

Aire Réception	78 (Aire de reception)	23	1	Aire de reception + SAS	12°C maximum
Local stockage chariot 2	13 (Stock chariot 2)	42	24	Stockage chariots	10 à 12°C
Une centrale frigorifique positive n° 2 nouvelle zone préparation (froid positif), son réseau de distribution et ses évaporateurs					
Local « Préparation froide »	23 ( Conditionnement froid)	10	7	Prepa Froides	10 à 12°C
Une centrale frigorifique positive n° 3 pour la zone départ et stockage, son réseau de distribution et ses évaporateurs					
Local chaine collective	3 ( Collectif: Chaine)	39	regulation interne	regulation interne	6 à 10°C
SAS entre chaines distribution	5 ( Circulation)	41	regulation interne	regulation interne	10 à 12°C
Un groupe frigorifique pour la chambre froide positive n° 4 (zone départ), son réseau de distribution et ses évaporateurs					
Chambre froide « Allotissement chaine collective »	4 ( Collectif CF positive)	40	regulation interne	regulation interne	0 à 3 °C
La centrale frigorifique positive n° 5, son réseau de distribution et ses évaporateurs					
Chambre froide « Produits travaillés »	25 ( Stock produits travaillés)	9	21	CF produits travaillés	1 à 3 °C
Chambre froide « Jour »	50 (CF production jour)	12 et 13	19 et 20	CF viandes jour(19) et CF jour (20)	1 à 3°C
SAS chambre froide négative	67 ( SAS décongélation)	21	18	SAS decongélation	2 à 4°C
Chambre froide « Fruits et légumes frais»	81 (murisserie)	22	2	Murisserie	4 à 12 °C
Chambre froide « Produits laitiers » = CF n°4	38 ( CF jour)	24	14	CF 4e et 5e gamme	2 à 4°C
Chambre froide « Viande » = CF n°3	62 (CF viandes et charcuterie)	25	15	CF fruits et legumes	0 à 2°C
Chambre froide « BOF » = CF n°2	63 (CF BOF)	26	16	CF BOF	2 à 4°C
Chambre froide « 4ème et 5ème gamme » = CF n°1	64 (CF 4eme gamme)	27	17	CF Viandes	2 à 4°C

La centrale frigorifique négative n° A pour les cellules de refroidissement, son réseau de distribution et ses évaporateurs					
5 Cellules de refroidissement rapide					
Deux groupes monoblocs pour la chambre froide négative n° B et C, son réseau de distribution et ses évaporateurs					
Chambre froide négative matières premières	66 (CF Surgelés)	19	25A et 25B	CF surgelés n°1et2	-20 à -22°C
Un groupe frigorifique pour la chambre froide négative n° D (zone départ), son réseau de distribution et ses évaporateurs					
Chambre froide négative « Chaîne collective »	94 ( Collectif : CF negative)	38	regulation interne	regulation interne	-20 à -21°C

### Sur l'ESAT FOYER

Une centrale de surveillance des températures et ses sondes associées.		
Un groupe frigorifique positif	Zones Intérieures	
	CF positive	+1/ +3°C

## **OPTION : FRIGO/ CONGELATEUR**

### OPTION n° 1 : La Pharmacie

Marque	Modèle	SN	Localisation	consigne
pHcbi	MDF-DU702VH-PE	20092937	Pharmacie RDC	-80°C
Liebher	LGCUEX 1600C4	85.160.516.4	Pharmacie RDC	-80°C
Liebher	LKPV 1453C41	84.619.695.0	Pharmacie RDC	
Liebher	GKPV1470	81.159.390.6	Pharmacie RDC	
Liebher	GKPV1470	81.216.120.3	Pharmacie RDC	
Liebher	GG4010	81.259.259.5	Pharmacie RDC	
Liebher	GKPV1420	83.672.720.1	Pharmacie 11er étage	
Liebher	GKPV1420	83.670.589.6	Pharmacie 11er étage	
Liebher	LKPV 1453C41	84.619.693.6	Pharmacie 11er étage	
Liebher	LKPV 1453C41	84.996.131.9	Pharmacie 11er étage	
Liebher	LKPV 1453C41	84.698.115.0	Pharmacie 11er étage	
Liebher	LKPV 1453C41	84.980.878.2	Pharmacie 11er étage	
Liebher	LGEX 3510C4	85.561.012.6	Pharmacie 11er étage	

### OPTION N° 2 : Le Laboratoire

Marque	Modèle	SN	Localisation	consigne
Thermo Forma	754	53887	Laboratoire - salle échantillotèque	
Electrolux	S401	95002	Laboratoire - salle échantillotèque	
Thermo Scientific	HFU686 Basic	41205291	Laboratoire - salle échantillotèque	
Forma Scientific	917	88066-1088	Laboratoire - salle échantillotèque	
Thermo Forma	905	804297-243	Laboratoire - salle échantillotèque	

### OPTION n° 3 : L'URC

Marque	Modèle	SN	Localisation	consigne
Liebher	LKPV 6550C42	85.116.961.1	URC	
Liebher	LKPV1450C2	85.120.364.3	URC	
Liebher	LKPV1450C2	85.093.976.5	URC	
Liebher	LKPV1450C2	85.116.972.7	URC	