

DIRECTION DES ACHATS

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET SERVICES

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

**FOURNITURE, L'INSTALLATION & MISE EN SERVICE
D'UNE LIGNE DE PRODUCTION DE POTAGE AUTOMATISEE
POUR LE CHU DE MARTINIQUE**

PERSONNE PUBLIQUE :

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

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 DÉTAILLÉE DES EQUIPEMENTS (SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DÉTAILLÉES)	8-

=> 2.3.2 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.

=> 2.3.3 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, le candidat prévoira outre l'installation :

- L'emballage, le transport de l'ensemble de sa fourniture (stockée à un emplacement à définir avec le référent de chaque établissement)
- 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 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,

La gestion des matériels neufs ou réutilisés 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 à partir des attentes laissées par les établissements (Plan de réservation électrique).

Le titulaire du marché devra se rapprocher des services techniques sur la partie courant fort de chaque établissement 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

3.2. PRÉSENTATION DES OFFRES

3.2.1. GÉNÉRALITÉS

Les entreprises devront répondre obligatoirement sur le cadre des bordereaux de prix 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 faite de

=> **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. MISE EN ROUTE DES INSTALLATIONS

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 des établissements concernés toutes les informations techniques indispensables à l'entretien courant des appareils.

Il devra en outre, pour ce lot, la formation du technicien de maintenance désigné par l'établissement ainsi qu'une assistance technique et une formation du personnel à la mise en route par des techniciens qualifiés pendant 2 jours ouvrables répartis ainsi :

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

3.5. 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. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Les présents lots ne doivent 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 l'établissement concerné

=> **Electricité** : prises et câbles en attente, 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 devront répondre strictement au cahier des charges du matériel figurant au chapitre 7.

Description détaillée des Equipements « ligne de production de potage automatisée »

Cette consultation est basée sur la performance et la pertinence des réponses apportées par les entreprises soumissionnaires.

Objectif :

- Production en bols thermo scellés de 25 cl
- Fabrication du potage dans une marmite basculante avec bras racleur de 300 litres environ
- Couplage de la marmite avec un système de dosage automatique
- Couplage du système de dosage avec notre conditionneuse actuelle Mecapack O² 2500

La visite sur site obligatoire a comme but pour les entreprises soumissionnaires de comprendre parfaitement les besoins du CHU de Martinique. Elles pourront lors de cette visite poser les questions nécessaires à la mise en place de leurs solutions.

Cet équipement devra être conforme aux directives suivantes :

Directive machine 2006/42/CE modifiée.

Directive CEM 2014/30/UE

Quantité indicative : 1

UNE POMPE DE TRANSFERT

Cette pompe permet de transférer des produits chauds ou froids de types :

- Produits liquides (entremets, œufs au lait, vinaigrette, potage avec vermicelle...)
- Produits liquides avec marquants (appareil à quiche, sauce rôti ...)
- Produits semi-liquides avec marquants (riz au lait, semoule, sauces avec fruits de mer, Sauce carbonara...)
- Produits épais (purées...) - Produits secs cuits en sauce (lentilles...) - Fruits cuits (compote de pommes maison...)

- Châssis en tube inox
- Coffret électrique en inox
- Arrêt d'urgence conforme à la directive machine
- Quatre roulettes pivotantes diamètre 125 mm inox dont 2 freinées
- Fort pouvoir d'aspiration
- Flexible alimentaire avec raccords sertis (certificats alimentarité normes FDA et CE)
- Canne de sortie en inox orientable
- Voyant lumineux pour contrôle de l'alimentation
- Vitesse de pompage variable pour s'adapter aux produits

En fonction des caractéristiques proposées, un cuvier de transfert pourra s'ajouter pour cette ligne de dosage automatique afin de servir de tampon entre la marmite et le doseur.

Quantité indicative : 1

ETENDUE DE LA PRESTATION ET OBLIGATIONS DU CANDIDAT :

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 annuel d'un contrat de maintenance préventive

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

1/ Le prix annuel d'un contrat de maintenance curative

(Cf. annexe 1 au CCTP les interventions attendues dans le cadre des maintenances)

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)* et **préciser le nom et les coordonnées du représentant local en charge de la maintenance** :

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 :

PSEO 01- 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).

PSEO 02- Maintenance curative:

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

Fort de France 07/10/2025

Pierrick BONNIN