

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

### MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

---

**Consultation 26S0015 - Fourniture, installation et  
mise en service d'un lave chariots**

---

**CH Chalon sur Saône - William Morey**  
4 rue Capitaine Drillien  
71100 CHALON SUR SAONE

## SOMMAIRE

|                                                          |   |
|----------------------------------------------------------|---|
| 1 - Objet du contrat.....                                | 3 |
| 2 - Etendue des prestations.....                         | 3 |
| 2.1 - Reprise de l'ancien équipement .....               | 3 |
| 2.2 - Consommables, accessoires et pièces détachées..... | 3 |
| 2.3 - Normes et réglementation.....                      | 3 |
| 2.4 - Qualification du titulaire .....                   | 5 |
| 2.5 - Propreté des locaux.....                           | 5 |
| 2.6 - Délai d'installation de l'équipement.....          | 5 |
| 2.7 - Livraison et installation.....                     | 6 |
| 2.8 - Contraintes et spécificités techniques.....        | 6 |
| 2.9 - Evolution du matériel.....                         | 7 |
| 2.10 - Documentation à fournir.....                      | 7 |

## **I - Objet du contrat**

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent la fourniture, l'installation et la mise en service d'un lave chariots pour l'unité centrale de préparation des repas du Centre Hospitalier de Chalon sur Saône.

A titre d'information, l'UCPR produit 3 000 repas par jour en liaison froide.

## **2 - Etendue des prestations**

Le titulaire doit notamment assurer les prestations suivantes :

- Elaborer un rétro-planning, en accord avec le pouvoir adjudicateur
- Démontet/évacuer/remonter les équipements et installations à reprendre, et tous les éléments pouvant gêner la nouvelle installation
- Définir l'acheminement des équipements
- Fournir l'équipement neuf
- Réaliser tous les éventuels travaux, adaptations ou modifications nécessaires à l'installation de l'équipement et à ses réseaux
- Livrer l'équipement neuf
- Décharger l'équipement neuf
- Effectuer la mise en sécurité électrique
- Installer, monter et mettre en service l'équipement neuf
- Réaliser tous les raccordements nécessaires à la mise en service de l'équipement (eau, électricité, ...)
- Effectuer les essais de fonctionnement de l'équipement neuf et la mise en exploitation
- Evacuer les emballages
- Nettoyer les locaux
- Effectuer un nettoyage complet de l'équipement avant mise en service
- Garantir les résultats de l'équipement (performances, consommations énergétiques, ...)
- Assurer la formation du personnel chargé d'utiliser et d'entretenir l'équipement
- Fournir la documentation de l'équipement
- Fournir la liste des pièces détachées de l'équipement
- Effectuer une visite annuelle de contrôle de l'équipement et un contrôle en fin de garantie

### **2.1 - Reprise de l'ancien équipement**

Le titulaire est tenu de démonter et reprendre l'équipement à remplacer : lave chariot de marque Metos, modèle WD18CW numéro de série 11072011.

Les montants de rachat de l'équipement à reprendre viendra en déduction du coût du nouvel équipement.

### **2.2 - Consommables, accessoires et pièces détachées**

Toutes les fournitures (pièces, accessoires, consommables, ...) constituant l'équipement doivent être disponibles en stock chez le titulaire et/ou chez des fournisseurs locaux de pièces détachées industrielles.

Le titulaire doit également assurer une disponibilité d'au moins 10 ans de ces fournitures.

### **2.3 - Normes et réglementation**

L'équipement mentionné dans le présent CCTP doit être conforme aux exigences européennes (règlements, directives, ...) et françaises (lois, décrets, arrêtés, circulaires, ...) en vigueur, et notamment :

| Norme                            | Descriptif                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NF EN 50-106 : 1997 C 73-102     | Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN 60335-1 et de la EN 60937             |
| NF EN 292-1 : 1991 E 09-001-1    | Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception - Partie 1 : terminologie de base, méthodologie                                                                                   |
| NF EN 292-2 : 1991 E 09-001-2    | Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception - Partie 2 : principes et spécifications techniques                                                                               |
| NF EN 563 : 1994 X 35-111        | Sécurité des machines - Températures des surfaces tangibles - Données ergonomiques pour la fixation des températures limites de surfaces chaudes                                                                  |
| NF EN 1672-2 : 1997 U 60-011-2   | Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène                                                                                                  |
| NF EN 60-204-1 : 1998 C 79-130   | Sécurité des machines - Equipement des machines - Première partie : Règles générales                                                                                                                              |
| NF EN 60-529 : 1993 C 20-010     | Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP)                                                                                                                                                        |
| NF EN 60335-1 : 1995 C 73-800    | Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues première partie. Prescriptions générales                                                                                                                   |
| NF EN 60335-2-14 C 73-814        | Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2 : règles particulières pour les machines de cuisine                                                                                             |
| NF EN 60335-2-64 : 1994 C 73-864 | Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électrique à usage collectif                                                          |
| NF EN 60 704-1 : 1995 S 31-090   | Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues - Première partie : règles générales                                                                    |
| NF X 35-104 : 1983               | Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils                                                                                                                                          |
| NF X 35-105 : 1981               | Commandes - Organes de service - Eléments de choix, caractéristiques, dimensions, emplacements, efforts                                                                                                           |
| NF X 35 107 : 1985               | Dimensions des accès aux machines et installations                                                                                                                                                                |
| NF X 35-109 : 1989               | Ergonomie - Limites acceptables de port manuel de charges par une personne                                                                                                                                        |
| NF X 60-200 : 1985               | Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel - Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation                                       |
| XP U 60-010 : 1998 U 60-010      | Matériels agro-alimentaires - Principes de conception pour assurer l'aptitude au nettoyage des machines et équipements utilisés dans l'artisanat, le commerce alimentaire de détail et la restauration collective |
| Pr EN 1717 - Partie I            | Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour                                          |
| NF EN 60335-2-58 : 1993 C 73-858 | Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les lave-vaisselle                                                                                            |
| NF C 79-520 : 1980 C 79-520      | Appareils électriques de grandes cuisines - Machines à laver la vaisselle à usage des collectivités - Règles de sécurité                                                                                          |

Le titulaire garanti la conformité de son équipement par rapport aux règles de sécurité en vigueur.

L'équipement prévu dans le présent CCTP doit être équipé d'une plaque signalétique visible. Cette plaque doit indiquer au moins les informations suivantes :

- Le marquage CE de l'équipement
- La référence du produit
- Le numéro de série
- L'année de fabrication
- Les nom et coordonnées du fabricant
- Le pays de fabrication

Les éventuels travaux seront exécutés selon les règles de l'art et conformément aux prescriptions des décrets, arrêtés, règlements et normes en vigueur à la date de l'offre.

## **2.4 - Qualification du titulaire**

L'UCPR est dans une démarche complète de qualité, et est à ce titre certifiée ISO 22 000.

A des fins de maintien de la qualité de son organisation, il est attendu que le titulaire soit labélisé Qualicuisines, avec au minimum le code I.2.3.4.5.00 D4, et dispose d'un certificat de qualification correspondant en cours de validité durant toute la durée du marché.

Le titulaire doit également être agréé par le fabricant de l'équipement installé.

L'équipement fourni devra permettre d'atteindre ces exigences.

## **2.5 - Propreté des locaux**

Le pouvoir adjudicateur met à disposition du titulaire des locaux dans un état de propreté « parfaite » et en conformité avec les contraintes de l'hygiène alimentaire en milieu hospitalier. Les murs, sols, plafonds, peintures murales, ascenseurs, escaliers et portes d'accès seront dans un état dit « propre ».

De ce fait, une visite préalable à l'installation réalisée par le titulaire en présence du responsable de l'UCPR et d'un agent des Services Techniques du pouvoir adjudicateur chargé du suivi de l'installation sera effectué, afin d'établir un document « Etat des lieux d'entrée » signé par les deux parties.

A l'issue de l'installation, les deux parties se rencontreront de nouveau afin d'établir un document « Etat des lieux de sortie ».

Tout écart entre le constat d'entrée et de sortie fera l'objet d'un PV de réparation et de remise en état des locaux à la charge du titulaire. De la même manière, les locaux devront être rendus dans le même état de propreté qu'ils ont été mis à disposition.

Le document d'état des lieux est joint en annexe I au présent CCTP.

## **2.6 - Délai d'installation de l'équipement**

L'installation, la mise en service de l'équipement ainsi que la formation des utilisateurs devront s'effectuer dans un délai maximal de 5 jours (du lundi 08h00 au vendredi 15h00). La prestation ne pourra s'effectuer sur les mois de juillet et d'août.

La laverie sera fermée pendant toute la durée d'installation afin de permettre au titulaire d'effectuer son installation.

## 2.7 - Livraison et installation

Le titulaire devra prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer le nettoyage de l'équipement avant sa mise en service. Le titulaire devra au préalable en valider le protocole avec le responsable de l'UCPR.

## 2.8 - Contraintes et spécificités techniques

Le pouvoir adjudicateur possède un parc de 28 chariots repas (+ deux autres à venir) qui seront passés après chaque service dans le lave chariot. Il est attendu un résultat de nettoyage et séchage parfait.

L'équipement doit respecter à minima les exigences suivantes :

- Tension 400 volt TRI
- Construction tout acier inox 18/10 ou AISI 304
- Tableau de commande doit être parfaitement étanche
- Système de récupération de chaleur
- Prise en charge de tout type de chariots utilisés en cuisine tel qu'échelle de four GNI/I ou autres chariots
- Un cycle de lavage et de désinfection (55 à 60 °C), un cycle de rinçage et un cycle de séchage
- Respect de toutes les normes d'hygiène et de sécurité et de bruit en vigueur au moment de l'installation
- Facilité d'entretien et de nettoyage (toute pièce d'usure doit pouvoir être remplacée sans démontage excessif de l'équipement)
- Equipement traversant (entrée des chariots opposée à la sortie de ces derniers)
- Tableau digital indiquant la température des zones
- Interrupteur de mise en tension avec voyant lumineux
- 3 programmes de nettoyage renforcé au minimum
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Isolation thermique et phonique sur l'ensemble de la machine
- Résistance de cuve avec thermostat
- Remplissage automatique avec sécurité de niveau d'eau
- Pompe de lavage auto vidangeable
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Surchauffeur en acier inoxydable AISI 304 calorifugé

L'équipement doit être en capacité d'assurer 3 cycles de lavage minimum :

- 1 service « déjeuner » pour lequel l'ensemble des 30 chariots doit être nettoyé en 1 heure 10 minutes
- 2 services « diner » pour lesquels l'ensemble des 30 chariots doit être nettoyé en 1 heure 40 minutes

L'équipement doit néanmoins être en capacité de pouvoir absorber une hausse significative de l'activité de l'UCPR.

L'équipement doit respecter la résistance dalle à l'emplacement prévu : 400 kg/m<sup>2</sup>

Les éléments supportant des efforts dynamiques et ou statiques doivent être indéformables et assurer par leur robustesse, une sécurité suffisante et une fiabilité maximale de fonctionnement.

Les dimensions de l'équipement doivent être compatibles avec l'emplacement dédié dans la laverie de l'UCPR (local numéro 13.02.27) et les voies d'accès, tout en tenant compte des modalités d'intervention technique et d'ergonomie de travail des agents. L'équipement utilisera les réservations déjà prévues. Les éventuelles réservations supplémentaires seront à la charge du titulaire.

## **2.9 - Evolution du matériel**

Le titulaire s'engage à livrer la dernière version de l'équipement.

Durant la période de garantie, le titulaire s'engage à effectuer, sans condition particulière, la mise à jour de l'équipement et des logiciels éventuels, pour suivre en notamment :

- l'évolution liée à la sécurité
- l'évolution liée à la fiabilité

Le titulaire programme, en concertation avec le responsable de l'UCPR, l'implantation des évolutions disponibles.

L'équipement proposé doit être adaptés et totalement évolutifs pour les années à venir. Les candidats apporteront toutes les garanties qu'ils estimeront utiles quant à la pérennité de ces installations ainsi qu'au maintien des performances générales pendant toute leur durée de vie.

Il devra également préciser le devenir commercial du matériel proposé et quelles sont les évolutions attendues tant en terme machine que logiciel (innovations à venir).

## **2.10 - Documentation à fournir**

Le titulaire doit mettre à disposition du pouvoir adjudicateur les éléments suivants :

- Plan d'installation et implantation des équipements avec contraintes techniques
- Plan de raccordement de l'équipement
- Deux manuels d'utilisation en français (principe, conseils d'utilisation, entretien courant...) aux formats papier et .pdf
- Manuel de maintenance en français (entretien préventif, schémas, etc.) au format .pdf uniquement
- La nomenclature des pièces détachées (références et prix)
- La nomenclature des consommables et réactifs éventuels (références et prix)
- Ensemble des réglages et paramétrages machines (ainsi que les éventuels codes d'accès)
- Certificats de conformité éventuels
- Fiche technique de classement au feu
- Bulletin d'identification
- Certification de marquage CE
- Schéma électrique et automatisme particulier
- Notice d'entretien contenant notamment les périodicités d'intervention
- Le cas échéant, les certificats de qualification à la norme N.F. Hygiène alimentaire et les avis de conformité L.E.R.P.A.C.

Tous les documents devront être rédigés en français ou être accompagnés d'une traduction certifiée.