

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Fourniture, installation et mise en service de matériels divers
de cuisine**

AO n°26089

Groupement Hospitalier de Territoire Côte-d'Or Haute-Marne
5 Boulevard Mal de Lattre de Tassigny
21000 DIJON



1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture, l'installation et la mise en service de matériels divers de cuisine.

2. Caractéristiques des équipements

2.1 - Dispositions générales

L'ensemble du matériel devra répondre aux règles et normes françaises, européennes et internationales en vigueur, à la date du marché.

L'ensemble des matériels devra répondre aux exigences suivantes :

- Les bords devront être systématiquement rebordés (ébarbés).
- Les roues et roulettes des matériels mobiles seront de type caoutchouc à bandage non traçant.
- Toute la visserie sera en acier inoxydable.
- Le matériel devra permettre un nettoyage et une désinfection faciles (fréquence quotidienne) en offrant une garantie de résistance à ces opérations répétées ainsi qu'aux produits de nettoyage associés.

Dans chaque lot, chaque équipement pourra être commandé avec ou sans les accessoires. Le candidat devra joindre la liste des accessoires disponibles pour les matériels.

2.2 - Caractéristiques attendues

Lot n° 1 : Equipement de cuisson		
N° sous-lot	Intitulé sous-lot	Caractéristiques attendues
1	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 10 NIVEAUX GN 1/1	Appareil électrique Cuisson mixte Chariot d'enfournement 10 niveaux*1/1 GN à fournir en 2 exemplaires par four Système de nettoyage et entretien automatique Avec programmation de recette Branchement interface informatique pour suivi des températures
2	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 20 NIVEAUX GN 1/1	Appareil électrique Cuisson mixte Chariot d'enfournement 20 niveaux*1/1 GN à fournir en 2 exemplaires par four Système de nettoyage et entretien automatique Avec programmation de recette Branchement interface informatique pour suivi des températures
3	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 6 NIVEAUX GN 1/1	Appareil électrique Cuisson mixte Système de nettoyage et entretien automatique Avec programmation de recette Branchement interface informatique pour suivi des températures

4	FOUR MIXTE ELECTRIQUE 8 NIVEAUX GN 1/1	Appareil électrique Cuisson mixte Système de nettoyage et entretien automatique Avec programmation de recette Branchement interface informatique pour suivi des températures Meuble de soubassement standard Norme BOULANGER
5	FOUR MIXTE GAZ NATUREL 20 NIVEAUX GN 1/1	Appareil Gaz Cuisson mixte Chariot d'enfournement 20 niveaux*1/1 GN à fournir en 2 exemplaires par four Système de nettoyage et entretien automatique Avec programmation de recette Branchement interface informatique pour suivi des températures
6	MARMITE AGITATRICE 130L A GAZ	Bain-marie cylindrique basculante Egouttoir inox amovible Sonde produit HACCP
7	MARMITE AGITATRICE 80L BASCULANTE MANUELLEMENT	Appareil électrique Option : Trappe à ingrédients, douchette
8	MARMITE AGITATRICE 320L BASCULANTE	Appareil électrique Refroidissement par eau froide Option : Trappe à ingrédients Douchette Egouttoir inox amovible Sonde produit HACCP
9	SAUTEUSE RECTANGULAIRE ELECTRIQUE MULTIFONCTION 150L	Appareil électrique Option : Equipement format XL Pelle Bras de relevage Panier de pochage Egouttoir Grille de fond de cuve Eponge de nettoyage
10	SAUTEUSE RECTANGULAIRE GAZ MULTIFONCTION 100L	Option : Equipement format XL Pelle Bras de relevage Panier de pochage Egouttoir Grille de fond de cuve Eponge de nettoyage
11	FOURNEAU A GAZ	4 feux nus sur baie ouverte Portes pivotantes en fermeture baie ouverte Allumage électrique à train d'étincelle
12	FRITEUSE DOUBLE ET LECHE FRITES ELECTRIQUE AVEC MODULE DE	Appareil électrique Friteuse double avec lèche frites entre les deux friteuses Avec module de filtration intégré Maintien en température sans rampe de chauffage

	FILTRATION INTEGRE	Cuve 25L 2 paniers par cuve Capacité 60kg/heure Résistance amovible 4 roulettes dont 2 avec freins Longueur totale de l'ensemble environ 140cm
13	FRITEUSE A GAZ	Sans filtration de l'huile incorporée Contenance de 60Kg/heure 1 grand panier
14	CREPIERE ELECTRIQUE	Appareil électrique Diamètre 40cm
15	DOUBLE GRILL LISSE ELECTRIQUE EN CHROME INOX	Affichage digital Tiroir de récupération de graisse Dimension environ : Largeur 120cm et profondeur 75cm

Lot n° 2 : Equipement réfrigérés		
N° sous-lot	Intitulé sous-lot	Caractéristiques attendues
1	CHAMBRE FROIDE TRAVERSANTE GN 2/1	3 niveaux GN1/1 En inox Accès de plein pied Affichage digitale des températures Températures exigées entre 3 et 10°C Ouvrant droite ou gauche
2	ARMOIRE A GRILLES NEGATIVE 1 PORTE 600LITRES AVEC GROUPE INTEGRE	Sur 4 roulettes dont 2 avec freins Fournie avec 3 grilles minimum en inox renforcé GN2/1 Ouverture amovible porte à gauche ou à droite Affichage digital de la température en façade Groupe incorporé
3	ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE TRAVERSANTE	GN 2/1 Tout inox et plateforme du sol inox Thermostat et Affichage digitale des températures Températures exigées maximum 120°C Ouvrant droite ou gauche Air pulsée
4	ARMOIRE A GRILLES POSITIVE DOUBLE PORTE GN2/1 AVEC GROUPE INTEGRE	Double porte Affichage digital de la température en façade Groupe incorporé Fournie avec 5 grilles minimum en inox renforcé GN2/1 Glissière amovible Sur 4 roulettes dont 2 avec freins
5	ARMOIRE REFRIGEREE NEGATIVE VITREE AVEC GROUPE INTEGRE	Capacité minimum 360litres Vitrée Groupe incorporé Fournie avec 5 grilles minimum en inox renforcé GN1/1 Ouverture amovible Affichage digital de la température en façade
6	ARMOIRE MOBILE DE	4 roulettes dont 2 avec freins

	MAINTIEN EN TEMPERATURE A 15 NIVEAUX EN GN2/1 OU A 30 NIVEAUX EN GN1/1	Niveaux espacés de 71mm Groupe incorporée Tableau tactile en façade (enregistrement de température avec récupération des données sur clé USB)
--	--	---

Lot n° 3 : Equipement de préparation		
N° sous-lot	Intitulé sous-lot	Caractéristiques attendues
1	GIRAFE MIXEUR SUR CHARIOT A ROULETTES	Démontable 400 TRI avec variateur de vitesse Option : Cloche Outil fouet boule directe
2	PRESSE AGRUMES AUTOMATIQUE ELECTRIQUE	Machine pour jus d'orange automatique
3	BATTEUR MELANGEUR 100 LITRES	Contenance 100l Tout inox Avec porte cuve Options : Crochet à pâte, feuille, fouet renforcé
4	MIXEUR PLONGLANT	Capacité jusqu'à ~300 L Spécial grande capacité pour un usage intensif (de 75 à 300L) Pied démontable Cloche démontable
5	FONCEUSE A TARTE	3 EN 1 : laminage, découpe et fonçage Diamètre tarte de 40 à 250mm Vitesse entre 300 et 1600 fonds par heure
6	BATTEUR MELANGEUR 40 LITRES	Avec équipement Cuve, crochet, palette et fouet

Lot n° 4 : Equipement divers		
N° sous-lot	Intitulé sous-lot	Caractéristiques attendues
1	ROLLS ALIMENTAIRES	4 roulettes pivotantes dont 2 à freins Fond plastique ajouré bleu 4 sangles caoutchouc avec 2 crochets par chariot A 2 côtés 0,80*0,70*1,65m
2	ARMOIRES A COUTEAUX (LAMPE UV)	Armoires de stérilisation Dimensions : 102x56,5x14,5cm Lampe UV Electrique
3	PLATEAUX ROULANTS INOX OU PLASTIQUE RIGIDE	Charge à supporter entre 200 et 300Kg 4 roues dont 2 pivotantes sans frein Roues en gomme polyamide
4	COFFRE ISOTHERME	Dimensions 600 x 800 x H 1670 mm - 365 L

		4 ROUES 2 FIXES 2 PIVOTANTES 200mm Avec crochets et traction
--	--	---

Lot n° 5 : Cellule de refroidissement		
N° sous-lot	Intitulé sous-lot	Caractéristiques attendues
1	CELLULE 3 CHARIOTS GN 1/1 EN PROFONDEUR GROUPE DEPORTE	Cellule sans groupe avec sonde Refroidissement rapide Dimensions profondeur 1350mm Passage de porte largeur 850 x hauteur 1880 C Groupe à distance 12CV en INOX
2	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE GN 2/1 GROUPE DEPORTE	Contenance 2 chariots GN 1/1 ou 1 chariot GN 2/1 Capacité 160 Kg Groupe déporté

Lot n° 6 : Mobilier de cuisine		
N° sous-lot	Intitulé sous-lot	Caractéristiques attendues
1	TABLE ELEVATRICE	Table plateau dimension 70x45cm avec pédale pour remonter la table à hauteur Système de vérin 4 roues dont 2 avec freins
2	CHARIOT CHAUFFE ASSIETTE	Chariot à niveau constant Un puit neutre Réglable selon les dimensions de l'assiette En inox
3	CHAINE DE CONDITIONNEMENT PLATEAUX	Version polycordes Partie droite L 3800mm Largeur 500mm minimum hauteur 900mm Longueur entre 5000mm minimum Exécution mobile sur roue avec frein Variation vitesse Sécurité fin de course Bouton marche/arrêt supplémentaire protégé dans un boîtier étanche Avec filet de chaque côté Cable alimentation de L mini 4000 mm Inox supportant les produits nettoyants désinfectants
4	TABLE FROIDE LAMINAIRE	Dimensions 165x70 4 roues donc 2 avec freins

Lot n° 7 : LAVERIE		
N° sous-lot	Intitulé sous-lot	Caractéristiques attendues
1	LAVE BATTERIE	Ouverture frontale en automatique Lave batterie à vapeur ou à eau Avec adoucisseur intégré Avec une pompe de vidange, des doseurs de détergent et rinçage intégrés Analyse de la consommation d'eau

3. Description des prestations liées aux équipements

Pour chaque équipement, le prestataire doit prendre à sa charge l'intégralité de l'opération nécessaire à la mise en service des appareils et particulièrement :

- L'adaptation des installations existantes pour l'alimentation en eau (pour les équipements concernés),
- L'adaptation des installations existantes pour l'évacuation de l'eau (pour les équipements concernés),
- L'alimentation électrique de l'appareil.

Toutes les dispositions nécessaires dans le domaine de la sécurité des travailleurs et protection « anti accident » devront impérativement être prévues.

Une assistance technique physique sur le site devra être prévue lors du premier fonctionnement du matériel électrique.

Suite à la mise en service, le titulaire procédera au nettoyage du chantier.

4. Description de la prestation maintenance

4.1 – Maintenance préventive

La maintenance préventive vise à réduire les risques de panne et à maintenir les performances des équipements et des logiciels associés, conformément aux spécifications du constructeur.

La prestation de maintenance préventive donne lieu à l'établissement d'un rapport d'intervention précisant :

- les opérations réalisées ;
- les anomalies constatées ;
- les équipements présentant un risque de défaillance ;
- les préconisations de maintenance curative ou de remplacement

4.2 – Maintenance curative

La maintenance curative au forfait correspond à une prestation comprenant, pour un montant forfaitaire annuel, l'ensemble des interventions nécessaires au dépannage des équipements couverts par le marché, dans les limites définies ci-après.

Cette prestation comprend :

- les déplacements nécessaires aux interventions;
- les opérations de diagnostic ;
- la main d'œuvre nécessaire aux dépannages ;
- les essais et remises en service ;
- les fournitures et petites pièces de consommation courante définies au marché.

Le titulaire s'engage à intervenir à la demande du pouvoir adjudicateur en cas de panne ou de dysfonctionnement des équipements couverts.

Sauf dispositions contraires précisées au marché, restent exclus du forfait :

- le remplacement complet des équipements ;
- les réparations consécutives à une mauvaise utilisation ;
- les dégradations volontaires ;
- les sinistres extérieurs ;
- les réparations liées à la vétusté excessive ou à l'obsolescence technique ;

Pour toute prestation non couverte par le forfait, le titulaire devra établir un devis préalable détaillé soumis à validation du pouvoir adjudicateur avant toute intervention.

Chaque intervention donnera lieu à l'émission d'un rapport précisant :

- la nature de la panne ;
- les opérations réalisées ;
- les pièces remplacées ;
- l'état général de l'équipement ;
- les éventuelles préconisations complémentaires.

Le titulaire devra assurer la traçabilité de l'ensemble des interventions réalisées dans le cadre du forfait curatif.