

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

OBJET DU MARCHE

Acquisition et installation d'équipements de restauration pour le réaménagement de la zone desserte du lycée Cassin de Metz

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DES MARCHES

ARTICLE 2 – CARACTERISTIQUES DU MATÉRIEL

ARTICLE 3 – GARANTIES – SERVICE APRES VENTE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Le présent marché concerne l'acquisition et l'installation d'équipements de restauration dans le cadre du réaménagement de la zone desserte et de la laverie du **Lycée Cassin de Metz** en y intégrant le tri participatif des élèves dans le cadre du remplacement du matériel existant.

Les prestations comprennent la fourniture, la livraison, l'installation, et la garantie technique des équipements ainsi que la formation des personnels utilisateurs et la reprise de l'ancien matériel (lave-vaisselle à paniers).

Le titulaire est tenu de faire réaliser les prestations d'installation par un installateur agréé.

Les prestations objet du présent marché (livraison, installation, mise en ordre de marche et formation du personnel) devront obligatoirement être réalisées entre le 20 juin 2017 et le 1^{er} septembre 2017.

Le candidat devra déposer avec son offre une proposition de plan d'implantation.

Une visite obligatoire sera organisée par la direction du lycée pour l'ensemble des candidats.

1. L'aménagement de la zone de desserte plateaux en intégrant le tri participatif des élèves.

2. Machines à laver à avancement automatique

Composition de la machine :

- Table d'entrée pour la machine
- Machine à laver la vaisselle à casier à avancement automatique calibré pour 400 couverts soit minimum de 150 casiers/h à la norme DIN
- Table de sortie machine principale à rouleaux

ETABLISSEMENT CONCERNE :

LYCEE PROFESSIONNEL RENE CASSIN
2 RUE RENE CASSIN
57052 METZ

CONTACTS

M WILTZIUS CHRISTOPHE

TEL 03 87 31 88 44

ARTICLE 2 – CARACTERISTIQUES DES MATÉRIELS

L'ensemble des matériels décrits dans le présent CCTP devra être **neuf** (en aucun cas reconditionné) et répondre aux normes et réglementations en vigueur, notamment en ce qui concerne la sécurité.

La marque CE sera apposée chaque matériel.

Tous les appareils seront conformes aux normes NF.

La construction des appareils et éléments additionnels (table d'entrée, table de sortie) devra être en acier inoxydable 18-10.

Définition des besoins :

Fonctionnement	matin	midi	soir
Nombre de repas servis sur place	0	400	

Service : 1

Nombre de couverts maximum par service 400

Type de distribution : self-service linéaire

La visite obligatoire permettra aux candidats d'avoir une vue global du local afin de faire une proposition d'implantation sur plan :

-la plus ergonomique possible pour les agents

-la plus pratique pour les élèves

Ces deux points seront particulièrement étudiier dans l'analyse

1. L'aménagement de la zone de desserte plateaux

Le dessus de la rampe sera à 800mm de hauteur conformément à la réglementation accessibilité aux personnes handicapées des ERP et des installations ouvertes au public (arrêté du 31 mai 1994 art 7)

Le dessus des meubles de la laverie vaisselle (plan de dépose, tables d'entre et de sortie) et la hauteur de travail des lave-vaisselle seront à 850 mm de hauteur

La finition de l'ensemble inox sera vibrée.

Le matériel devra répondre aux meilleurs critères de performances techniques, de commodité d'utilisation et de nettoyage. Pour cela, les appareils seront lisses et les raccords ne devront pas présenter d'anfractuosités susceptibles d'en rendre le nettoyage difficile voire impossible. Les vis apparentes seront proscrites. La liaison entre les appareils sera réalisée en dessus unique ou à bord franc et devra permettre d'obtenir une étanchéité parfaite.

Les bâtis des appareils auront une inertie suffisante pour assurer une rigidité satisfaisante des ensembles. Ces bâtis seront en acier inoxydable 18-10.

Une table de tri participatif

Dessus en acier inoxydable 18-10, vibré, rigide et insonorisé, épaisseur 15/10 minimum.
Bords anti ruissèlement sur les 4 cotés permettant la circulation des paniers.
Consoles inox rondes 18-10
Vidange par un siphon en S chromé

Dérochage par les élèves.
Hauteur de travail 850mm
Dimensions et dispositions selon les relevés sur place le jour de la visite obligatoire

La jonction entre les éléments sera réalisée soudée avec finition soignée pour former un seul élément.

Une rampe à plateaux

La rampe à plateaux en inox sera implantée devant le plan de dépose laverie.
Elle sera composée de 3 tubes ronds continus d'une seule longueur, embouts soudés et polis
La rampe à plateaux sera soutenue par des consoles inox rondes avec embouts soudés et polis ; fixés aux châssis des meubles sans équerre ni vis apparente.
Une entre toise réglementaire en inox sera soudée entre les tubes et les consoles rondes.
L'ensemble devra impérativement être de bonne rigidité.
Finition et fixation soignée.

Dimensions et disposition sur mesure selon le schéma et les relevés qui seront effectués sur place lors des visites.

2. Machines à laver à avancement automatique

2.1 Machine

Une table d'entrée pour machine

Table d'entrée à rouleaux entre le plan de dépose et la machine à laver la vaisselle.
Construction en acier inoxydable 18-10, vibrée, rigide, et insonorisée, épaisseur 15/10 mm
Hauteur de travail 850 mm
Longueur profondeur sur mesure au moment de la visite obligatoire sur schéma d'implantation et sur plan

La jonction entre les éléments sera réalisée soudée avec finition soignée pour former un seul élément.

Une machine à laver la vaisselle à avancement à casier calibré pour 400 couverts soit un minimum de 150 casiers/h à la norme DIN avec dotation de casier complète

Utilisation :

Midi

- Assiettes
- Ramequins / Bols
- Couverts
- Verres

Conditions de travail et ergonomie

La machine, les éléments additionnels et la configuration proposée devront permettre d'améliorer les conditions de travail du personnel, que ce soit d'un point de vue thermique, phonique, que de l'ergonomie des postes et des gestes et postures.

Les prestations à exécuter par le titulaire comprennent les éléments suivants :

- livraison et manutention des équipements,
- enlèvement et évacuation des emballages, palettes...,
- neutralisation de l'ensemble des fluides alimentant la machine, eau, électricité,
- fourniture, pose et installation d'un lave-vaisselle à convoyeur,
- fourniture et pose d'une affiche plastifiée indiquant le fonctionnement de la machine et de son entretien quotidien,
- fourniture et pose d'un compteur d'eau dédié au lave-vaisselle,
- raccordement et alimentation des fluides (eau chaude, eau froide, électricité) de la nouvelle machine et adaptation si nécessaire,
- raccordement de la nouvelle machine sur les évacuations existantes et adaptation si nécessaire,
- adaptation des évacuations par rapport aux raccordements de la nouvelle machine,
- fourniture des tubes PVC, siphons de ou des vidanges de la table de tri et raccordement à l'évacuation....
- travaux et fournitures si nécessaires à la connexion et au raccordement au réseau d'extraction existant pour permettre l'aspiration des buées produites par le condenseur récupérateur, l'entrée et la sortie machine, y compris le raccordement,
- toutes les fournitures (joints, tuyaux, câbles électrique, gaine etc.) nécessaires à la pose l'installation et aux raccordements des fluides, de l'électricité, à l'évacuation des eaux et au réseau d'extraction,
- réglages, mise au point et essais de fonctionnement de la nouvelle machine,
- vérification du TH lors des essais,
- nettoyage des locaux après installation des équipements.
- Prévoir la prise en main de l'appareil par les agents.

DESCRIPTIFS et CARACTERISTIQUES techniques de la machine principale

Elle devra apporter un confort d'utilisation, acoustique, thermique, d'entretien, et permettre des économies d'énergie (électricité, eau, détergent).

Conforme norme NF 79 520 concernant les règles de sécurité des machines à laver la vaisselle à usage des collectivités.

Indice de protection électrique IP259.

La machine assurera un résultat de lavage **optimum en respectant la norme DIN**

Construction de la machine

Construction robuste en inox AISI 304 (18-10) norme européenne. 1.4301 (18-10) ou norme américaine.

Face arrière machine entièrement carrossée par panneaux acier inoxydable.

Construction en acier inoxydable 18-10

Construction sans vis apparentes

Composition de la machine

Machine à panier 500 x 500

- Une douchette à l'entrée de la machine
- Un système de pré-nettoyage automatique avant ou intégré au module de pré-lavage avec tiroir de récupération des déchets
- Une zone de pré-lavage.
- Une zone de lavage
- Une zone de rinçage
- Une zone de séchage.
- Une pompe à chaleur intégré à la machine afin de rafraichir le local un maximum

Hauteur de travail 850 mm

Remplissage et niveaux d'eau automatique

Protection des éléments électriques contre le chauffage sans eau.

Piètements robustes et réglables

Le moteur de la pompe sera doté d'un axe en acier inoxydable 18/10

Isolation de la machine

La machine devra isolée thermiquement et phoniquement dans son ensemble, y compris les portes.

Le nombre de dB(A) **devra être inférieur ou égal à 70 dB.**

Les équipements proposés devront intégrer des technologies permettant d'éviter la montée en température dans le local laverie (récupérateur de chaleur etc.).

L'ensemble de la machine sera parfaitement isolée avec un isolant intégré dans les doubles parois de la machine.

Caractéristiques particulières

- Pompes auto-vidangeables.
- Pompe de rinçage disposant d'un suppresseur ou d'un système équivalent.
- Vidange automatique des cuves.
- Résistances électriques résistantes aux agressions chimiques.

Hygiène et nettoyabilité

- Piétements réglables facilitant le nettoyage sous la machine, minimum 150mm.
- Cuves embouties à angles arrondis.
- Large porte d'accès sur pré-lavage, lavage, rinçage facilitant le nettoyage des cuves et des parois internes.
- Accessibilité aux zones techniques par l'avant de la machine par des panneaux démontable sans outils.
- Portes coulissantes dimensionnées et permettant un accès aisé et un nettoyage facile de la machine
- Rampes et gicleurs de lavage et de rinçage démontables et entretien journalier sans outil.
- Rampes de lavage à buses inobstruables et bouchons amovibles de nettoyage.
- Rampes monobloc avec système d'autonettoyage permanent.
- Cuves accessibles et faciles à nettoyer
- La vidange de la machine se fera par gravité sans pompe de vidange

Panneau de commande

Le panneau de commande doit être simple d'utilisation, accessible, disposer d'un autodiagnostic et indiquer les paramètres de la machine, températures, vitesse d'avancement et les maintenances des entretiens à effectuer.

Les touches, commandes, voyants et indicateurs de températures seront entièrement sensitifs protégés par un film souple (polycarbonate ou polyester) affleurant et étanche au bandeau de façade. Ils seront disposés clairement et garantiront un grand confort de manœuvre.

Tableau de commande à touches sensibles, accessible porte ouverte, à l'abri des chocs et simple d'utilisation. Remplissage/chauffage à l'aide d'une seule touche. Panneau de commande à affichage simple, facile à lire, à hauteur évitant toute fatigue visuelle et dorsale. Tableau de commande lisse et étanche.

Economie des fluides et de l'électricité

- Système permettant la régulation automatique de la pression et de la consommation d'eau selon la vitesse d'avancement.
- Système ou sonde permettant de détecter la qualité de l'eau dans la zone du pré-rinçage.
- Elle est équipée d'un dispositif d'économie d'eau, le lavage et le rinçage ne se déclenchent qu'au passage de la vaisselle.

Branchements électriques

- La machine est construite pour être connectée dès son arrivée.
- Tous les appareils de commande, transformateurs, relais et fusibles sont disposés de manière visible et accessible placés dans un boîtier électrique en acier inoxydable protégé contre les éclaboussures d'eau.
- Tous les moteurs, chauffages, et vannes correspondantes sont protégés contre une surcharge et un court circuit.
- Le système de base des appareils électriques consiste dans la possibilité de connecter et de déconnecter individuellement le moteur, les chauffages et les vannes correspondantes.
- L'armoire électrique sera isolée et ventilée.

Sécurité

- Sécurité de porte
- Sécurité à l'ouverture.
- Arrêt en cas de blocage (butée de fin de course).
- Arrêts d'urgences en entrée et sortie machine.
- Remplissage des cuves que portes fermées.
- Alimentation en produits lessiviels limitant les risques de contact cutané avec les produits chimiques
- Disconnexion avec le réseau d'alimentation d'eau et sécurité anti-débordement.
- Dispositif de sécurité contre les fuites d'eau
- Toutes les installations électriques seront protégées contre les éclaboussures d'eau.

Ergonomie

- Hauteur de chargement et de déchargement permettant de bonnes conditions de travail et facilitant les gestes et postures.
- La continuité des plans de travail entre le poste de dérochage/tri et l'entrée du lave-vaisselle

Seront particulièrement étudiées les points suivants :

- La continuité des plans de travail entre le poste de dérochage/tri et l'entrée du lave-vaisselle
- Niveau de bruit émis du tunnel de lavage (70 dB maximum)
- Modalités d'alimentation en produits lessiviels limitant la probabilité de contact avec les produits chimiques
- La technique (condensation des buées) permettant d'éviter la montée en température dans le local laverie

La machine sera pourvue d'un condenseur de buée et équipée d'un système de récupération d'énergie par un système d'échangeur de chaleur.

Une table de sortie machine à rouleaux

Les éléments additionnels devront être neufs.

Ils devront être de construction robuste, inox (18-10)

Table accrochée à la machine

Table à rouleaux suivant plan permettant la circulation des paniers jusqu'au bout de la table sans action manuelle

Construction en acier inoxydable 18/10 vibré, rigide et insonorisé épaisseur 15/10 minimum

Arrêt fin de course par cellule photoélectrique, positionné dans le bord anti ruissèlement sous la table. L'alimentation de la machine vers la cellule se fera par une goulotte inox placée dans le bord anti ruissèlement.

Longueur utile 2000 mm permettant la mise en place **de 4 paniers vaisselle**.

Hauteur de travail 850 mm

ARTICLE 3 – GARANTIES – SERVICE APRES VENTE

Pour tous les matériels, **une garantie minimale de deux ans est demandée**. Le point de départ du délai de garantie est la date de notification de la décision d'admission des équipements.

La durée et les modalités de mise en œuvre de la garantie de chacun des équipements sont précisées dans l'offre du titulaire. L'amélioration éventuelle du délai de garantie figurant dans l'offre du titulaire est contractuelle.

Au titre de cette garantie, le titulaire s'oblige à remettre en état ou à remplacer à ses frais la partie de la prestation qui serait reconnue défectueuse, exception faite du cas où la défectuosité serait imputable à l'utilisateur.

Cette garantie couvre également les frais de déplacement de personnel, de conditionnement, d'emballage et de transport de matériel nécessités par la remise en état ou le remplacement, qu'il soit procédé à ces opérations au lieu d'utilisation de la prestation ou que le titulaire ait obtenu que la fourniture soit renvoyée à cette fin dans ses locaux (sans frais).

Le délai dont dispose le titulaire pour effectuer une mise au point ou une réparation qui lui est demandée est fixé par décision du pouvoir adjudicateur après consultation du titulaire.

Pendant le délai de garantie, le titulaire doit exécuter les réparations qui lui sont prescrites par le pouvoir adjudicateur et uniquement en cas de réparations couvertes par la mise en jeu de la garantie.

Si, à l'expiration du délai de garantie, le titulaire n'a pas procédé aux remises en état prescrites, le délai de garantie est prolongé jusqu'à l'exécution complète des remises en état.

Garantie des vices cachés :

Le Titulaire garantit les équipements contre tout vice caché au sens donné par la loi française à cette garantie. En particulier, les présentes dispositions et toute stipulation figurant dans les contrats des constructeurs ne peuvent priver la Région Alsace Lorraine Champagne Ardenne de la garantie légale qui oblige le vendeur professionnel à garantir l'acheteur contre toutes les conséquences des défauts ou vices cachés de la chose vendue ou du service rendu.

Il est dû garantie à la Personne Publique pour tous les vices ou défauts de la chose acquise qui en empêchent l'usage conforme à sa destination, quand bien même le titulaire ne les auraient pas connus.

SAV :

L'offre précise les modalités de SAV et celle de disponibilité des pièces de remplacement liées aux prestations.

Délai d'intervention en cas de panne pour laves vaisselles

Le titulaire du marché s'engage pendant toute la durée de la garantie, en cas de dysfonctionnement, à intervenir pour diagnostiquer la panne et à planifier les réparations éventuelles, dans un délai maximum de 4 heures ouvrées après sollicitation du lycée concerné (appel téléphonique sur ligne hotline)

A l'issue de son intervention, le titulaire indique le délai nécessaire à la réparation du matériel et remet un bon d'intervention (précisant ce délai) au responsable de l'établissement.