

3. LES FICHES FONCTIONNELLES

3.1. Expression fonctionnelle du besoin

La compétitivité dans le secteur concurrentiel et la rationalité économique dans le secteur non concurrentiel sont devenus les indicateurs majeurs de gestion des organismes et les conditions premières de leur survie.

Basée sur l'échange marchand, l'activité économique peut être analysée comme une succession de transactions dans laquelle un "client" cherche à satisfaire un "besoin" en acquérant un "produit" en contrepartie d'un "prix".

Pour l'emporter, le fournisseur doit présenter l'échange le plus avantageux, c'est à dire celui qui satisfait l'ensemble des composantes du besoin (les fonctions) pour la plus faible contrepartie. Le fournisseur est donc à la recherche permanente de compromis lui permettant de proposer la réponse optimale.

L'analyse fonctionnelle du besoin permet d'énoncer le besoin sous forme modélisée au sein d'un cahier des charges fonctionnel.

L'énoncé du besoin sous une forme fonctionnelle, c'est à dire en termes de finalité, sans référence aux solutions techniques susceptibles d'y répondre, préserve toutes les chances d'émergence de l'innovation au moment de sa conception. Cette formalisation constitue l'expression fonctionnelle du besoin.

3.1.1. Le cahier des charges fonctionnel (CDCF)

Le CDCF est un des documents constituant le dossier de consultation des appels d'offres. Pour les appels d'offres publics ouverts ou restreints et, a fortiori pour les consultations, le CDCF peut être utilisé avec profit, assorti (ou non) d'un prix objectif, car dans ce cadre, le demandeur a toute liberté d'appréciation sur les éléments de l'offre.

En particulier, le CDCF sera utile comme grille d'évaluation des offres de fournitures courantes et services, de maîtrise d'œuvre ou d'achats sur catalogues ou sur étagères.

3.1.2. Objectifs attendus de l'expression fonctionnelle du besoin

Le demandeur est, par le niveau auquel il situe son besoin, le premier responsable des coûts. Il précède, dans la responsabilité des coûts, le concepteur ou le fournisseur qui propose la solution permettant d'atteindre le niveau prescrit.

L'expression fonctionnelle du besoin contribue à clarifier et à formaliser les responsabilités relatives du demandeur et du concepteur.

3.1.2.1. L'expression fonctionnelle du besoin sert au demandeur à exprimer les besoins des utilisateurs qu'il représente.

Ceci implique chez le demandeur :

- un recueil d'informations pertinentes sur toutes les situations successives du produit envisagé ;
- une analyse systématique et aussi exhaustive que possible du besoin et sa traduction en termes de fonctions des services et de contraintes ;

- une réflexion approfondie sur l'importance relative des fonctions de service ;
- une évaluation des niveaux estimés nécessaires pour chaque critère d'appréciation ;
- la fixation d'une flexibilité déterminée permettant d'organiser le dialogue entre partenaires dans la recherche d'une véritable optimisation. L'absence de cette flexibilité pourrait conduire le rédacteur du CDCF à spécifier des niveaux surévalués, ce qui irait à l'encontre de l'optimisation recherchée ;
- une participation de toutes les parties prenantes et leur accord sur le CDCF.

3.1.2.2. L'expression fonctionnelle du besoin sert au demandeur à provoquer chez le concepteur, la conception et la réalisation du produit le plus efficient.

Ceci implique que :

- le champ de recherche soit ouvert au maximum (technologie, technique, etc...) ;
- le CDCF soit précis et, par conséquent, la liberté de choix des solutions à proposer soient reconnues et réservées au concepteur. Certaines contraintes techniques ou logistiques peuvent imposer des limites à cette liberté de choix. Il faut alors qu'elles soient clairement exprimées par le demandeur.

3.1.2.3. L'expression fonctionnelle sert à faciliter l'examen des propositions.

Ceci implique que :

- la structure fonctionnelle, établie dans le CDCF, soit proposée comme cadre de réponse à donner, cadre en regard duquel le concepteur donne les indications techniques, économiques, de services rendus, etc... que le demandeur souhaite obtenir ;
- ce cadre soit commun à tous les concepteurs consultés ;
- les critères d'appréciation contenus dans le cadre aient été clairement définis et que des mesures ou des comparaisons puissent être effectuées sans ambiguïté sur ces critères.

NOTE : l'expression fonctionnelle du besoin facilitera l'établissement des analyses de fiabilité prévisionnelle contenues dans les propositions.

3.2. Elaboration des fiches fonctionnelles (ou cahier des charges fonctionnel)

3.2.1. Etapes d'élaboration des fiches fonctionnelles

Etape 1 :

Expression fonctionnelle du besoin : l'acheteur public doit s'efforcer de réunir les personnels internes chargés de l'élaboration du marché pour recenser les différentes fonctions que l'on désire obtenir du produit en terme de résultats à atteindre.

Etape 2 :

Analyse fonctionnelle du besoin :

Analyse hiérarchisée des éléments du besoin à satisfaire , en partant prioritairement des fonctions d'ordre réglementaires (conformité à des Directives...).

L'accent est mis sur les fonctions de sécurité. On décline ensuite les fonctions d'usage et d'estime.

Etape 3 :

On peut rajouter aux étapes précédentes , une étape appelée analyse de la valeur qui est destinée à optimiser le rapport performance / coût , en retirant au produit les contraintes techniques superflues.

Etape 4 :

Elaboration des fiches fonctionnelles formalisées dans le marché sous un document contractuel intitulé "CCTP".

3.2.2. Important :

Afin d'obtenir un résultat exploitable, ces différentes étapes doivent être issues d'un consensus dégagé en utilisant les acteurs concernés par le(s) marché(s) (achat, qualité...).

3.2.3. Glossaire :

Besoin: Nécessité ou désir de l'utilisateur.

Critère d'appréciation : Apprécier la manière dont une fonction est remplie ou une contrainte respectée.

Flexibilité : possibilité de tolérance par rapport à un niveau.

Fonction : Produit ou constituant d'un produit exprimé en terme de finalité.

3.3. Les fiches

L'acheteur public s'inspirera des fiches fonctionnelles suivantes pour les adapter à ses besoins spécifiques.

3.3.1. SELF / SERVICE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires	- respect des directives concernées : - basse tension - CEM - matériaux au contact des aliments - hygiène - eaux destinées à l'alimentation humaine - respect de l'attestation de conformité sanitaire délivrée par un organisme agréé - marquage réglementaire CE	CE	0
	1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF Hygiène Alimentaire ou équivalent	Guide Lerpac ou équivalent	1
ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	2	- maintenir les aliments à bonne température	- qualité des résultats obtenus à froid et à chaud	Directive hygiène Guide Lerpac ou équivalent	0
	3	- protéger contre les risques de contamination	- présence d'un écran sanitaire adapté	Guide Lerpac ou équivalent	0
	4	- présenter une aptitude au nettoyage satisfaisante	- qualité des assemblages - facilité d'accès - angles rayonnés - absence de rétention de salissures - écoulement des liquides	Directive hygiène NF EN 1672-2 XP U 60-010 (expérimentale) Guide CNEVA Lerpac ou équivalent	0
PERMETTRE LE CHOIX DES ALIMENTS	5	- avoir une vision générale des plats proposés	- qualité de la présentation		1
	6	- permettre un accès facile aux aliments	- encombrement - espace accès - ergonomie		1 1 1

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

SELF / SERVICE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
PERMETTRE LE CHOIX DES ALIMENTS (suite)	7	- offrir une capacité de présentation	- capacité optimum (nombre de niveaux, placard) - surface utile par niveau		1
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	8	- ne pas agresser mécaniquement l'utilisateur	- protection de tout élément pouvant présenter un risque d'accident ou de brûlures - absence d'arêtes vives ou tranchantes - absence de risque de coincement des doigts - précautions contre le bris de glace - absence de visserie agressive	EN 563 NF EN 60 335-1 NF EN 60 335-2-24 NF EN 60 335-2-50	0 0
	9	- assurer une protection électrique	- classe de l'appareil - indication du niveau de protection - protection contre les chocs - protection contre les projections d'eau	classe 1 IPX5 minimum	0 1 (**)
	10	- ne pas agresser physiquement		Présence symbole de danger sur l'appareil	
	11	- être stable	- posséder une stabilité satisfaisante quelles que soient les conditions d'implantation	NF EN 60 335-1	0
	ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	12	- être nettoyable	- procédures de nettoyage clairement exprimées (fréquence, moyens, produits lessiviels)	NF EN 1672-2 Guide Lerpac
13		- posséder une résistance et une rigidité appropriées aux conditions normales d'utilisation	- résistance des aménagements intérieurs - absence de déformations des plans de chargement - facilité de coulissement sous charge	à définir par l'utilisateur	1 1 1
14		- permettre une bonne évacuation des condensats	- volume suffisant des bacs de récupération ou des récipients d'évacuation	à définir par l'utilisateur	0
15		- résister à l'usure mécanique	- durabilité des revêtements intérieurs et extérieurs, absence de fissure, d'écaillage, d'éraflures ou de dégradation dans des conditions normales d'emploi	à définir par l'utilisateur	1

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

(**) Si l'appareil n'est pas une construction protégée contre les projections d'eau, des instructions claires et détaillées pour l'usager doivent être jointes à l'appareil. Ces instructions doivent préciser que l'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

SELF / SERVICE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ (suite)	16	- procurer une isolation thermique	- performance et permanence de l'isolation thermique	EN 563	0
	17	- résister dans le temps aux agressions (chimiques, thermiques)	- qualité des composants et des matériaux constitutifs		1
	18	- ne pas générer de vibrations à l'utilisation pour ne pas générer des nuisances physiques	- fixation des éléments - qualité des assemblages		1
	19	- être correctement implantable - être adapté aux sols	- respect des locaux et type de self (ligne, scramble)		1
ÊTRE MAINTENABLE	20	- offrir une garantie	- pièces - durée contractuelle (main-d'œuvre)	à définir par l'acheteur	0
	21	- offrir un SAV	- organisation - réseau - délai d'intervention maximum - disponibilité en pièces de rechange	installateurs qualifiés niveau ISO 9002 national ou européen à définir par l'acheteur 10 ans minimum	1 1 1 0 0
	22	- posséder une notice et une nomenclature des pièces détachées	- compréhension par néophytes - dans la langue de l'acheteur - clarté des informations - qualité des nomenclatures et des schémas	NF EN 60 335-1	0
	23	- respecter l'environnement	- maîtrise de rejets	Règlement sanitaire départemental	0
			- raccordement au réseau d'eau potable	Pr EN 1717 Attestation de conformité sanitaire	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.2. PLATEAUX

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires	- respect de la directive matériaux aux contacts alimentaires	Directive 89/109/CEE	0
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	1	- être adapté à une utilisation intensive	- marque NF Plateau Libre-service ou équivalent	NF T 54801	1
	2	- résister aux chocs	- renforcé dans la masse sans adjonction de matériaux extérieurs - coins sur-renforcés	NF T 54801	1
				+ garanties des fabricants	1
	3	- résister à l'abrasion	- surface dure	E 75100	0
	4	- résister au tachage		NF T 54801	1
	5	- être rigide	- essais plateau seul et plateau chargé	NF T 54801	0
	6	- être nettoyable : surface lisse et non poreuse	- dimensions compatibles au lave-vaisselle		0
	7	- garanti lave-vaisselle - séchage rapide	- résistance à la chaleur - résistance aux produits lessiviels - bossages de séchage	NF T 54801	0
				NF T 54801	0
					1
ÊTRE GÉRABLE	8	- être empilable	- stabilité et poids des piles		0
	9	- être identifiable	- marquage au dos		2
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	10	- ne pas agresser les mains	- absence d'arête vive ou tranchante		0
S'ADAPTER A L'ENVIRONNEMENT	11	- être adapté à l'utilisateur	- dimensions et poids		1
	12	- être esthétique	- conserver son aspect originel - personnalisable, logo collectivités de rattachement - choix de décors		1
					2
					3
	13	- être adapté aux tables	- forme, dimensions		0
14	- être adapté à la ligne de self et à la manutention	- dimensions, forme et poids		0	

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.3. BATTEUR / MÉLANGEUR

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires : - sécurité et électrique mécanique - nature des matériaux - hygiène	- respect des directives concernées - marquage réglementaire	Directives : - machines - CEM - matériaux au contact des aliments - hygiène CE	0
	1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF HSA ou équivalent	Guide du LEMPA	1
ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	2	- présenter une aptitude au nettoyage satisfaisante	- qualité des assemblages - accessibilité des surfaces - absence de zones de rétention - angles rayonnés - écoulement des liquides	Directive Hygiène NF EN 1672-2 XP U 60-010 NF EN 454 Guide du LEMPA	0
TRANSFORMER ET MÉLANGER	3	- s'adapter aux besoins d'utilisation	- débit, capacité, dimension	Guide du LEMPA	1
	4	- répondre aux produits à transformer	- adaptabilité aux différentes natures des produits (fluide, solide, pâteux)	Guide du LEMPA	1
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	5	- absence de risque d'agression mécanique	- absence d'arêtes vives, de bavures - dimension des organes de préhension	NF EN 292 NF EN 454	0
	6	- être stable en statique et en dynamique	- essais de stabilité - stabilité aux chocs latéraux - stabilité sur pied	NF EN 292 NF EN 454 pr EN 1672-1	0
	7	- protéger des chocs électriques	- dispositifs déperditeurs proposés	NF EN 60 204-1 NF EN 454	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

BATTEURS / MELANGEURS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE (suite)	8	- assurer une protection électrique des utilisateurs	- classe de l'appareil - protection contre les chocs électriques - protection contre les projections d'eau - indication du niveau de protection	NF EN 60 204-1 NF EN 454	0
	9	- ne pas générer d'agressions sonores	- puissance acoustique	Directive machine NF EN 60 204 NF EN 61-050 NF EN 454	0
	10	- protéger l'utilisateur	- absence de projection d'éléments tournants	Directive machine	0
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	11	- résister aux agressions (chimiques, mécaniques, thermiques)	- qualité des composants		0
	12	- être nettoyable	- procédure de nettoyage définie (moyens et produits lessiviels)	NF EN 60 204 NF EN 1672-2 NF EN 454	0
	13	- être insensible aux vibrations générées par une utilisation intensive	- absence de perte ou de déboîtement d'éléments rapportés ou non - absence de déplacement	NF EN 60 204 NF EN 454	0
ÊTRE MAINTENABLE	14	- avoir une garantie	- durée contractuelle	à définir par l'acheteur	0
	15	- avoir un SAV	- organisation du SAV	- installateurs qualifiés	1
			- couverture réseau	- ISO 9002	2
			- réactivité	- national	1
16	- posséder une notice d'utilisation - catalogue pièces détachées	- disponibilité des pièces de rechange	- à définir	2	
		- clarté de l'information - compréhension par néophyte - qualité nomenclatures et schémas	- 10 ans mini	0	
				NF EN 60 204-1 NF EN 454	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.4. FOURS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F(*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires : - sécurité électrique, mécanique, thermique gaz	- respect des directives concernées	Directives : - basse tension, - CEM - gaz	0 0 0 0
		- nature des matériaux - hygiène - environnement	- marquage réglementaire	- matériaux au contact des aliments - hygiène - eaux destinées à la consommation humaine CE	0 0 0 0
		1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE ou équivalent	Guide Lerpac ou équivalent
ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	2	- présenter une bonne répartition de la chaleur	- assainissement et cuisson homogènes	Guide Lerpac	0
	3	- présenter une aptitude au nettoyage satisfaisante	- qualité des assemblages - accessibilité des surfaces - absence de zones de rétention - écoulement des liquides - angles rayonnés	Directive Hygiène NF U 60 010 NF EN 1672-2 guide Lerpac	0
CUIRE / METTRE A TEMPÉRATURE	4	- faciliter les différentes cuissons	- rapidité et rendement		1
	5	- permettre la polyvalence des cuissons	- polyvalence air pulsé, vapeur ou mixte		1
	6	- faciliter le chargement / déchargement	- encombrement - accessibilité, ergonomie	NF X 35 107 NF X 35 104	1 0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

FOURS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)	
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	7	- ne pas agresser mécaniquement l'utilisateur	- absence d'angle vif et d'arête tranchante - absence de bavure - absence de visserie agressive	NF EN 60 335-1 NF EN 60 335-2-42 NF EN 60 335-2-46	0 0 0	
	8	- ne pas provoquer de brûlures au contact des parois et des portes	- isolation thermique des parois et des portes	NF EN 563	0	
	9	- être stable	- stabilité porte ouverte soumise à une charge	NF EN 60 335-1 NF EN 60 335-2-42 NF EN 60 335-2-46	0 0	
	10	- absence de basculement des étagères lors de leur retrait	- absence de basculement de leurs supports à 50% de leur extraction		0	
	11	- être protégé contre les dépôts de graisse, d'humidité	- dispositifs d'aération et d'écoulement adaptés		0	
	12	- assurer une protection électrique	- classe de l'appareil - indication du niveau de protection - protection contre les chocs électriques - protection contre les projections d'eau	- classe 1 - NF EN 60 529 - niveau IP - IPX5 ou supérieur	0 0 1(**)	
	13	- protéger des chocs électrostatiques	- dispositifs déperditeurs proposés (mise en équipotentialité)	NF EN 60 335-1	0	
	14	- ne pas générer d'agressions sonores	- puissance acoustique mesurée	NF EN 60 704-1	0	
	15	- protéger l'utilisateur	- absence de risque de projection - impossibilité d'ouverture intempestive des portes	- directive appareils à pression	0 0	
	ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	16	- résister dans le temps aux agressions (chimiques, thermiques, mécaniques)	- qualité des composants et des matériaux constitutifs		1
		17	- être nettoyable	- procédures de nettoyage clairement exprimés (moyens, produits lessiviels appropriés)	NF EN 1672-2	0
		18	- ne pas générer de vibrations à l'utilisation	- fixation des éléments - qualité des assemblages		0 1
		19	- être correctement implantable	- raccordement aux fluides - respect des locaux	- Pr EN 1717	0 1

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

(**) Si l'appareil n'est pas une construction protégée contre les projections d'eau, des instructions claires et détaillées pour l'utilisateur doivent être jointes à l'appareil. Ces instructions doivent préciser que l'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

FOURS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ETRE MAINTENABLE	20	- avoir une garantie	- pièces	- niveau à définir par l'acheteur	0
			- main d'œuvre		1
			- durée contractuelle de fourniture de pièces détachées		0
	21	- avoir un SAV	- organisation	- installateurs qualifiés	1
				- niveau ISO 9002	2
- réseau				0	
- main d'œuvre			- à définir	0	
		- durée contractuelle	- 10 ans minimum	0	
22	- posséder une notice et une nomenclature des pièces détachées	- compréhension par des néophytes	- EN 60 335-1	0	
		- dans la langue de l'acheteur		0	
		- clarté des informations			
		- qualité des nomenclatures et des schémas			
23	- respecter l'environnement	- ne pas générer de vibrations	- règlement sanitaire départemental	1	
		- maîtriser les rejets		0	

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.5. LAVE-VAISSELLE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATIONS	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires - nature des matériaux - hygiène - environnement	- respect des directives concernées - marquage réglementaire	Directives : - basse tension - CEM (comptabilité électromagnétique) - matériaux au contact des aliments - hygiène - eaux destinées à la consommation humaine CE	0 0 0 0 0 0
	1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE ou équivalent	guide Lerpac ou équivalent	1
PERMETTRE LE LAVAGE	2	- permettre un lavage efficace	- propreté de la vaisselle - capacité nominale respectée	guide Lerpac ou équivalent	0
	3	- accepter tous les types de vaisselle	- polyvalence	solution définie par l'utilisateur	1
	4	- faciliter le chargement et le déchargement	- accessibilité, encombrement, ergonomie	solution définie par l'utilisateur	1
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	5	- ne pas agresser mécaniquement l'utilisateur	- absence d'angle vif et d'arête tranchante - absence de risque de projection d'éléments tournants - dimension des organes de préhension - arrêtoir, butées de fin de course des paniers		0 0 1 1
	6	- être stable	- stabilité en charge, en statique et en fonctionnement	NF EN 60335-2-58	0
	7	- protéger des chocs électrostatiques	- dispositifs déperditeurs statiques proposés (mise en équipotentialité)	NF EN 60 335-1	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

LAVE-VAISSELLE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F(*)
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	8	- assurer une protection électrique	- prévenir tout risque électrique	NF EN 60335-1	0
			- classe de l'appareil	NF EN 60335-2-58	0
			- indication du niveau de protection contre les projections d'eau – niveau IP	- classe 1 - NF EN 60 529 mini IPX5	0
	9	- ne pas générer d'agression sonores	- puissance acoustique mesurée	directive machines NF EN 60 704-1	0
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	10	- être nettoyable	- qualité des assemblages	NF EN 1672-2	0
			- accessibilité des surfaces	NF U 60 010	0
			- absence de zones de rétention	guide Lerpac ou équivalent	0
			- procédures de nettoyage clairement exprimées (moyens, produits lessiviels appropriés)		
	11	- utiliser tout produit lessiviel courant	- absence d'agressivité chimique	solution définie par l'utilisateur	1
12	- tenir compte de la dureté de l'eau	- contrôle du TH (**)	solution définie par l'utilisateur	1	
13	- être correctement implantable	- respect des locaux	solution définie par l'utilisateur	1	
		- accessibilité pour la maintenance	solution définie par l'utilisateur	0	
		- raccordement aux fluides	Projet EN 1717	1	
		- ergonomie			

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

LAVE VAISSELLE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ÊTRE MAINTENABLE	14	- avoir une garantie	- pièces - main d'œuvre - durée contractuelle		0 1 0
	15	- avoir un service après-vente	- organisation - réseau - main d'œuvre - durée contractuelle	- installateurs qualifiés - niveau NF EN 29 002 - à définir par l'acheteur - 10 ans minimum	1 2 0 0 0
	16	- posséder une notice et une nomenclature des pièces détachées	- compréhension par néophyte - dans la langue de l'acheteur - clarté des informations - qualité des nomenclatures et des schémas	- directive machine - NF EN 60 335-1	0 0
	17	- respecter l'environnement	- ne pas générer de vibrations - maîtriser les rejets polluants	- règlement sanitaire départemental	1 0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.6. MEUBLES FROIDS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires : - sécurité électrique, mécanique et thermique - nature des matériaux - hygiène - environnement	Respect des directives concernées : - basse tension - CEM - matériaux au contact des aliments - hygiène - eaux destinées à l'alimentation humaine - respect de l'attestation de conformité sanitaire délivrée par un organisme agréé - marquage réglementaire CE	CE	0
	1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF Hygiène Alimentaire ou équivalent	Guide Lerpac ou équivalent	1
ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	2	- être adapté aux produits à conserver	- températures de stockages adaptées aux produits	- textes réglementaires	0
	3	- répondre aux besoins d'utilisation	- volume net utile - capacité maximale (niveaux)	- à spécifier par l'acheteur	0
	4	- informer des dysfonctionnements frigorifiques	- alarme de remontée en température - alarme porte ouverte - enregistreur de température (HACCP)	- à spécifier par l'acheteur	0
	5	- protéger contre les risques de contamination	- aliments entreposés appartenant à une même catégorie de produits (viandes, légumes,...)	- textes réglementaires	0
	6	- répondre aux conditions de travail	- puissance frigorifique en rapport avec l'ambiance climatique - efficacité thermique de l'isolation	- à spécifier par l'acheteur - coefficient K	0
	7	- présenter une aptitude au nettoyage satisfaisante	- qualité des assemblages - angles rayonnés en fond d'enceinte - absence de rétention de salissures - écoulement des liquides - aménagements intérieurs démontables	Directive hygiène NF XP U60-10 Guide Lerpac ou équivalent	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

(**) Si l'appareil n'est pas une construction protégée contre les projections d'eau, des instructions claires et détaillées pour l'utilisateur doivent être jointes à l'appareil. Ces instructions doivent préciser que l'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

MEUBLES FROIDS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	8	- ne pas agresser mécaniquement l'utilisateur	- absence d'arêtes vives ou tranchantes - absence de risque de coincement des doigts	NF EN 60 335-1	0
	9	- assurer une protection électrique	- classe de l'appareil - indication du niveau de protection IP et protection contre les projections d'eau	classe 1 IPX5 minimum	0 1 (**)
	10	- être stable	- présenter des vérins ou des pieds réglables	à spécifier par l'acheteur	0
	11	- présenter une conception ergonomique	- encombrement - situation du tableau de commande (hauteur) - accessibilité au tableau technique - blocage / rappel de porte - ouvertures des portes à 180°	à spécifier par l'acheteur	0
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	12	- être nettoyable	- procédures de nettoyage clairement exprimées (fréquence, moyens, produits lessiviels)	NF EN 1672-2 Guide Lerpac ou équivalent	0
	13	- posséder une résistance et une rigidité appropriées aux conditions normales d'utilisation	- résistance des aménagements intérieurs - absence de déformations des plans de chargement - facilité de coulissement sous charge	à définir par l'utilisateur	1 1 1
	14	- permettre une bonne évacuation des condensats	- volume suffisant des bacs de récupération ou des récipients d'évacuation - bacs pleins manipulables par une seule personne	à définir par l'utilisateur	0
	15	- résister à l'usure mécanique	- durabilité des revêtements intérieurs et extérieurs, absence de fissure, d'écaillage, d'éraflures ou de dégradation dans des conditions normales d'emploi	à définir par l'utilisateur	1

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

MEUBLES FROIDS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ (suite)	16	- résister dans le temps aux agressions (chimiques, physiques)	- qualité des composants et des matériaux constitutifs		1
	ÊTRE MAINTENABLE	17	- offrir une garantie	- pièces - durée contractuelle (main-d'œuvre)	à définir par l'acheteur
18		- offrir un SAV	- organisation - réseau, couverture nationale - délai d'intervention maximum - disponibilité en pièces de rechange	installateurs qualifiés	1
				niveau ISO 9002	1
				national ou européen	1
				à définir par l'acheteur	0
10 ans minimum	0				
19	- posséder une notice et une nomenclature des pièces détachées	- compréhension par néophytes - dans la langue de l'acheteur - clarté des informations - qualité des nomenclatures et des schémas	NF EN 60 335-1	0	
20	- respecter l'environnement	- 0% CFC 0% HCFC (fluides et isolation) - raccordement au réseau d'eau potable	- protocole de Montréal	0	
			- attestation de conformité sanitaire		
21	- favoriser l'économie d'énergie	- mode de dégivrage - puissance frigorifique - éviter la proximité d'appareils chauffants - isolation	- coefficient K		

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.