



**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE (art.27 Décret n°
2016-360) : C.C.A.P**

**Fourniture, pose et mise en service d'un four neuf et
de 3 armoires de maintien en température neuves
pour le service restauration du lycée**

Date :
15/01/2018

Page 1/4

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 1 : OBJET ET FORME DU MARCHE

La présente consultation concerne, pour le service restauration du lycée, la fourniture, la pose et la mise en service de :

- 1 four électrique neuf GN 1/1- 20 niveaux
- 3 armoires de maintien en température en liaison chaude GN 2/1- 40 niveaux : 2 à l'arrière des lignes de SELF et 1 dans l'espace préparation.

Sont incluses dans la prestation la reprise des anciens matériels et la formation des utilisateurs.

Conformément aux dispositions de l'article 27 du Décret n° 2016-360, il s'agit d'un marché passé selon la procédure adaptée.

Le présent marché comporte 2 lots :

- Lot 1 : 1 four électrique GN 1/1- 20 niveaux + 1 variante
- Lot 2 : 3 armoires chaudes 20 GN 2/1- H 65 mm + 1 variante

ARTICLE 2 : DESCRIPTIF DU MARCHE ET SPECIFICATIONS

2.1. Prestations obligatoires

- Démontage, enlèvement en décharge agréée de l'actuel four électrique de marque THIRODE GN 2/1
- Démontage, enlèvement en décharge agréée des 3 armoires de maintien en température
- Fournitures, livraison, installation et mise en route des matériels
- Maintenance intégrale des 4 matériels (déplacement/main d'œuvre /pièces) pendant la durée de garantie. La durée de garantie devra apparaître sur l'offre. En cas de sous-traitance, cela devra être précisé sur l'offre.

Visite des locaux obligatoire pour répondre au marché.



**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE (art.27 Décret n°
2016-360) : C.C.A.P**

**Fourniture, pose et mise en service d'un four neuf et
de 3 armoires de maintien en température neuves
pour le service restauration du lycée**

Date :
15/01/2018

Page 2/4

La manutention reste à l'entière charge du prestataire qui devra s'assurer, en amont de la livraison, des conditions d'accessibilité et vérifier les cheminements empruntables.

Tous les raccordements devront être réalisés par le prestataire, sachant qu'un four de marque THIRODE et 3 armoires de maintien en température sont déjà installés au sein du service restauration du lycée (alimentation électrique, réseaux d'eau, évacuation ainsi que toutes sujétions nécessaires pour garantir le bon fonctionnement et l'étanchéité de l'ensemble).

Le prestataire s'engage à reprendre les emballages.

Une mise à l'épreuve, incluant la formation du personnel, devra être réalisée sur une demi-journée convenue en accord avec le service restauration.

2.2. Caractéristiques des matériels

2.2.1 : Four électrique

Le nouveau matériel devra s'intégrer dans l'espace existant. Une hotte est déjà présente.

Capacité :

GN 1/1- 20 niveaux (GN 55 mm de hauteur)

Caractéristiques :

Acier inoxydable

Four avec :

- générateur de vapeur à vidange automatique (pas d'injection)
- cycles traditionnels de cuisson : convection/vapeur/mixte
- mode automatique/programmable/ manuel
- système de mesure automatique du taux d'humidité
- sonde à cœur
- montée rapide en température
- refroidissement rapide
- ventilateur
- cycles de nettoyage programmables : si possible avec distributeur de produits de lavage et rinçage
- conformité HACCP- Kit de gestion des données de cuisson
- panneau de commande
- porte double vitrage
- protection IPX5

Accessoires :

- 2 chariots d'enfournement de capacité 20 niveaux GN 1/1
 - logiciel d'exploitation des données
 - douchette latérale externe
-



**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE (art.27 Décret n°
2016-360) : C.C.A.P**

**Fourniture, pose et mise en service d'un four neuf et
de 3 armoires de maintien en température neuves
pour le service restauration du lycée**

Date :
15/01/2018

Page 3/4

Variante :

- 1 four électrique avec les mêmes caractéristiques que ci-dessus mais avec une capacité GN 2/1 – 20 niveaux. Livré avec 2 chariots d'enfournement.

2.2.2 : 3 Armoires de maintien en température

Capacité :

Pour chaque armoire : 20 GN 2/1- Espace entre les glissières : 71 mm, soit une capacité maximale de 40 GN de 55 mm de profondeur.

Caractéristiques :

- Construction en acier inoxydable alimentaire
- Electrique
- Humidification programmable avec réservoir amovible et facilement accessible
- Régulation de 60 à 85 °C
- Affichage digital de la température et contrôle de l'hygrométrie
- Montée en température rapide
- Allumage différé programmable
- Homogénéité de la température
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein
- Indice de protection IP 25
- Poignée de préhension
- -glissières "monobloc" embouties
- Porte vitrée

Variante :

1 Armoire sur les 3 en liaison mixte (chaud et froid -1°C à +8°C) : 2 x GN 40- Mixte avec porte vitrée et avec humidification.

Compartiments avec allumage et régulations séparées pouvant fonctionner indépendamment.

L'établissement garde des repas le soir pour certains internes, cette option permettrait de conserver le menu entier en armoire.

ARTICLE 3 : GARANTIES

Le titulaire du marché est tenu d'assurer la garantie totale de l'équipement pendant une durée minimale d' 1 an.

Le titulaire du marché devra s'engager :



**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE (art.27 Décret n°
2016-360) : C.C.A.P**

**Fourniture, pose et mise en service d'un four neuf et
de 3 armoires de maintien en température neuves
pour le service restauration du lycée**

Date :
15/01/2018

Page 4/4

- à intervenir sous 4 heures maximum, 5 jours sur 7, entre 8h00 et 18h00 afin d'assurer la continuité de service
- à un prêt de matériel en cas d'une indisponibilité de plus de 48 heures de l'équipement.

Le point de départ de cette garantie, pièces, main d'œuvre et déplacements est compté à la date d'admission du matériel.

Au cours de la période de garantie, le fournisseur est tenu de fournir un compte rendu pour chaque intervention.

Le titulaire du marché s'engage à effectuer une visite préventive semestrielle durant la période de garantie. Il précisera obligatoirement dans son offre la durée de la garantie proposée incluse dans le prix unitaire du matériel.

ARTICLE 4 : NORMES ET LEGISLATION

Le matériel devra être conforme à la législation en vigueur et aux normes de produits applicables (HACCP).

ARTICLE 5 : DELAIS D'EXECUTION ET CONDITIONS DE LIVRAISON

Le délai de livraison et de mise en service du matériel devra être conforme à celui auquel s'est engagé le fournisseur lors de la présentation de son offre. Celui-ci commence à courir à compter de la date réception de l'acte d'engagement par le fournisseur.

La date de livraison devra être fixée en concertation avec le service intendance du lycée.

Le fournisseur précisera dans son offre la durée totale d'installation (y compris la dépose de l'ancien matériel).