



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Acquisition d'équipements de cuisine et prestations associées

N° du CCTP : 2025-007

**Groupement Hospitalier de Territoire 47
Centre Hospitalier AGEN-NERAC
Route de Villeneuve
47923 AGEN**

Pour le compte du GCS SIH 47

SOMMAIRE

I-	Présentation générale	3
1.1	<i>Etablissements concernés par le marché</i>	3
1.2	<i>Périmètre du marché</i>	3
II-	Descriptif général des fours	3
2.1	<i>Construction du four</i>	4
2.2	<i>Fonctionnalité</i>	4
2.3	<i>Exigences techniques et ergonomiques, sécurité du travail</i>	5
2.4	<i>Description des échelles</i>	5
III-	Livraison	5
3.1	<i>Documentations</i>	5
3.2	<i>Démontage des matériels existants</i>	6
IV-	Service après-vente - Maintenance	6
V-	Références et Visites	6

I- Présentation générale

1.1 Etablissements concernés par le marché

Le marché concerne la fourniture, livraison, installation, mise en service et enlèvements d'équipements de cuisine pour le GCS SIH47 :

- GCS SIH 47
Route de la Candélie
BP 30229
47480 Pont du Casse

1.2 Périmètre du marché

Le marché concerne la fourniture, livraison, installation, mise en service et enlèvements d'équipements de cuisine.

Le besoin est de 4 fours mixtes 20 niveaux GN 2/1 avec connexion informatique et 8 échelles de fours GN 2/1 17 niveaux.

L'acquisitions des fours se fera tout au long du marché, à savoir :

- 2 fours en 2025
- 1 four en 2027
- 1 four en 2028

II- Descriptif général des fours

Les fours mixtes sont prévus pour des cuissons automatiques de viandes, volailles, poissons, garnitures/légumes, plats à base d'œufs/desserts, produits de pâtisserie.

2 fours par énergie (gaz et électrique) sont à proposer, les 4 fours devront être identiques dans les tableaux de commandes, les communications avec le logiciel de traçabilité et de mise à jour des recettes. Ils devront recevoir indépendamment les échelles de fours proposées dans le marché.

La capacité de chargement, 20 niveaux GN 2/1 par four, sur chariot monobloc.

Le mode automatique doit permettre de reconnaître les exigences spécifiques au produit et la charge enfournée. Un ajustement permanent du temps de cuisson, de la température en fonction du résultat désiré et un affichage du temps de cuisson restant.

Ils doivent être programmable :

- Pour des cuissons de nuit avec système de sécurisation en cas de coupure de courant (pour les fours électrique).
- Pour les cuissons différées et le préchauffage automatique.
- Pour la mémorisation des recettes et phases de cuissons.

Pour la traçabilité les fours doivent être raccordé au réseau informatique de la cuisine pour permettre d'enregistrer la traçabilité des différentes cuissons des appareils et d'envoyer les programmes (recettes) vers les fours.

2.1 Construction du four

Les caractéristiques techniques de l'équipement sont les suivantes :

- Ouverture gauche /droite.
- Isolation thermique.
- Construction intérieure/extérieure en inox résistant aux fortes chaleurs et aux produits lessiviels.
- Piètements réglables en hauteur.
- Patins de blocage sous les pieds pour éviter que les fours ne bougent à l'enfournement des chariots.
- Eclairage intérieur avec protection résistant aux chocs.
- Compartiment technique indépendant de l'enceinte de cuisson.
- Turbines auto reverse.
- Accessibilité technique en façade.
- Générateur de vapeur à remplissage et vidange automatique, détartrage automatique et indication d'entartrage.
- Système de séparation des graisses, sans entretien et sans filtre à graisse.
- Condenseur destructeur de buées intégré.
- Porte double vitrage (minimum), étanche assurant que la vapeur ne s'échappe pas du four pendant son fonctionnement.
- Arrêt des turbines à l'ouverture de la porte.
- Guide d'introduction pour le chariot d'enfournement.
- Appareil en conformité avec les normes d'installation, d'hygiène et de sécurité en vigueur, agréé C.E.

2.2 Fonctionnalité

Les fonctionnalités attendues sont les suivantes :

- Système de nettoyage et d'entretien entièrement automatisé.
- 3 Modes de cuisson manuels « MIXTE » :
 - Vapeur : Température entre 30 et 130°C (humidité à 100%).
 - Air chaud : Température réglable de 30 à 300°C (humidité réglable de 0 à 100%).
 - Mixte : Température réglable de 30 à 300°C (humidité réglable de 0 à 100%).
- Sonde de température à cœur avec un minimum de 4 points de mesure permettant une correction automatique en cas de mauvais positionnement de la sonde de température à cœur.
- Fonction ralentissement de turbine pour une ventilation lente.
- Mécanisme de préchauffage possible sans chariot.
- Réglage précis de l'humidité dans l'enceinte de cuisson consultable sur le tableau de commande.
- Mémoire de programme pour au moins 300 programmes de cuisson d'au moins 10 phases.
- Humidification réglable, air pulsé ou combinaison.
- Enregistrement automatique des données H.A.C.C.P., liaison de tous les fours sur P.C (prévoir logiciel), connexion pour échanges de données entre fours et P.C et inversement.
- Vitesse de ventilation programmable.
- Programme de nettoyage automatique de l'enceinte du four avec produits solide (type tablette, capsule, sachet etc...) traitant également le tartre y compris celui du générateur vapeur.
- Douchette à jet variable devant être intégrée aux appareils.
- Raccordement fixe pour l'eau usée est à prévoir (conforme à DVWG).
- Indice de protection contre les projections d'eau minimum IP X 5.

- Système de brûleur à turbine haute performance et silencieuse (pour four gaz).
- Possibilité de démarrage différé avec présélection de l'heure de début de cuisson automatique.
- Utilisation du tableau de commande facilité par écran tactile et un affichage clair. Affichage des manuels d'utilisation et d'applications sur l'écran de l'appareil. Protection contre les projections d'eau minimum IP X 5.

2.3 Exigences techniques et ergonomiques, sécurité du travail

Les équipements devront respecter les points ci-dessous :

- Puissance totale installée environ 90 KW (four gaz) 40 KW (four électrique).
- Montée en température « 300°C ».
- Possibilité de fonctionnement en mode vapeur en cas de problème avec les résistances, et inversement, fonctionnement en mode sec si problème en vapeur.
- La cuisine centrale étant équipée d'un économiseur d'énergie, les fours électriques proposés devront être pourvus d'un optimiseur d'énergie.
- Construction intérieure/extérieure en inox. (DIN 1.4301)
- Système de répartition du flux d'air et de répartition des graisses sans filtre à graisses.
- Sécurité d'ouverture de porte.
- Thermostat de sécurité pour générateur de vapeur et air chaud.
- Sécurité de manque d'eau et de dépassement de température.
- Les appareils doivent être conçus pour fonctionner sur eau dure sans ajout de filtre ni adoucisseur.
- Les fours devront être raccordés aux alimentations et vidanges actuellement en place sans percement supplémentaire.
- Affichage du degré de saleté et du niveau d'entretien sur l'écran.
- Système de diagnostic avec affichage des messages d'entretien.
- Fonction d'auto-test pour une surveillance active du fonctionnement de l'appareil
- La hauteur maximale d'enfournement ne devra pas dépasser 1,70m (lutte contre les TMS).
- Appareil autorisé à fonctionner sans surveillance selon les normes VDE.
- Système de nettoyage et d'entretien sous forme solide, manipulable sans danger pour les opérateurs (chiffre les produits de nettoyage).
- Formations des cuisiniers à l'utilisation et à la programmation des matériels (6 agents). A l'issue de ces formations, les agents devront être en mesure d'utiliser efficacement et en toute sécurité les matériels.

2.4 Description des échelles

Le chariot d'enfournement doit être monobloc et en inox, capacité 17 niveaux GN 2/1 au pas minimum de 73 mm avec glissières anti-basculement, ramasse goutte intégré, équipé de roulettes pivotantes en matériau inoxydable diamètre minimum 120 mm dont 2 avec frein.

Ces chariots devront correspondre en tous points aux fours proposés.

Chargeable des 2 côtés avec verrouillage pour les bacs.

La hauteur maximale des dernières glissières 1,70 m (lutte contre les TMS).

III- Livraison

3.1 Documentations

Au moment de la livraison, le fournisseur devra remettre à la Direction des Services Économiques tous les documents ou renseignements permettant d'obtenir un fonctionnement correct des appareils livrés et plus particulièrement :

- la notice d'installation,

- la notice d'utilisation (2 exemplaires),
- la notice technique (2 exemplaires),
- l'éclaté des pièces détachées,
- la notice d'entretien (2 exemplaires),
- la liste et le tarif des produits d'entretien conseillés par le fournisseur,
- la liste et le tarif des pièces détachées d'urgence conseillés par le fournisseur. (Cf annexe)
- la liste des vérifications et contrôles à effectuer sur les appareils, éventuellement, la liste exhaustive de toutes les opérations de contrôle qui seront effectuées lors de chaque visite de maintenance.

La documentation devra être rédigée en langue française.

3.2 Démontage des matériels existants

Le candidat devra assurer le démontage du matériel actuellement en fonctionnement. Ce matériel devra être repositionné et raccordé à la place d'un autre four actuellement H.S.(ce qui implique le démontage en amont de cet ancien matériel).

Le prestataire sera en charge de l'évacuation de ce four.

IV- Service après-vente - Maintenance

Le candidat devra présenter de manière détaillée dans son mémoire le service après-vente liée au matériel mis en place.

En effet l'établissement souhaite connaître :

- Le lieu du SAV.
- Pièces détachées disponible sous 24h.
- Effectif et qualification des personnes ayant une formation sur le matériel proposé.
- Délai d'intervention après appel téléphonique (sous contrat et hors contrat).
- Engagement durant les années de garanties, en fin de garantie, les candidats pourront proposer le coût d'une année supplémentaire,
- Le nombres visites annuelles sont à programmer pendant la durée de garantie (souhaitée 2 à 3).
- Formation du personnel maintenance de l'U.C.P.A. (1 agent).
A l'issue de cette formation, l'agent de maintenance devra être en mesure de dépanner efficacement et en toute sécurité le matériel ou les équipements concernés.

V- Références et Visites

Le candidat devra fournir dans son offre une liste d'établissements référents afin qu'ils puissent être contactés par le SIH47.

Le prestataire organisera une visite sur un site proche de l'U.C.P.A. où est implanté un matériel équivalent à l'offre proposée.

Une visite obligatoire de l'UCPA sera organisée afin de valider les accès, emplacements, raccordements.

Annexes :

- Annexe 1 : Prix consommables
- Annexe 2 : Caractéristiques techniques