

**Pôle Investissements  
Direction des Achats et de la Logistique**

**Pouvoir adjudicateur :  
C.H.U. de BREST  
Etablissement support du GHT de Bretagne Occidentale  
2 avenue Foch  
29609 BREST CEDEX**

**Procédure Adaptée**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES  
PARTICULIERES**

**CHU Brest – Site de la Cavale Blanche  
Fourniture, installation et mise en service de 3  
sauteuses à gaz avec cuve basculante avec  
dépose et enlèvement des anciennes**

Rédacteur : Rachel PRIGENT  
Date :  
Référence : 2025DAL0095



## **SOMMAIRE**

<b>1 – OBJET DU MARCHE .....</b>	<b>2</b>
<b>2 – DESCRIPTION DES FOURNITURES .....</b>	<b>2</b>
<b>3 – PRESTATION OPTIONNELLE OBLIGATOIRE : EXTENSION DE LA GARANTIE .....</b>	<b>3</b>
<b>4 – PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES FACULTATIVES :.....</b>	<b>3</b>
<b>5- MODALITES D’INSTALLATION ET DE MISE EN SERVICE .....</b>	<b>3</b>
<b>6 - GARANTIE .....</b>	<b>4</b>
<b>7 – CONDITIONS DE LIVRAISON ET DE TRANSPORT .....</b>	<b>4</b>
<b>8 – FORMATION .....</b>	<b>5</b>
<b>9 – DOCUMENTS ANNEXES .....</b>	<b>5</b>

## **1 – OBJET DU MARCHÉ**

Le présent C.C.T.P. définit les modalités de fourniture, d'installation et de mise en service de 3 sauteuses à gaz à cuve basculante et de la dépose et l'enlèvement des anciennes pour l'Unité de Production Culinaire du Centre Hospitalier Universitaire de BREST située à l'hôpital de la Cavale Blanche.

## **2 – DESCRIPTION DES FOURNITURES**

Les sauteuses à gaz permettent de sauter, braiser, rôtir, mijoter de grandes quantités d'aliments.

Les fournitures et prestation du titulaire, objet du présent marché, doivent répondre aux normes de qualité et à la réglementation française et européenne en vigueur. Le seul fait de ne pas énumérer ces textes au cahier des charges ne peut-être pris pour argument d'ignorance par le titulaire, celui-ci étant réputé les connaître. En cas de divergences entre les spécifications, les plus contraignantes sont retenues.

De plus le titulaire s'engage à garantir l'évolution de son infrastructure, de ses produits et services, conformément aux directives et avis des instances de normalisation compétentes si ces dernières viennent à évoluer ou à être modifiées.

### **2.1 Dépose et enlèvement des équipements existants**

La dépose et l'enlèvement des sauteuses existantes sont à prévoir, ainsi que les travaux éventuels de remise en état des sols et d'installation des nouveaux équipements. Les plans sont en annexe 1 et 2 du présent C.C.T.P.

### **2.2 Fourniture, référencement**

#### **A – Fourniture :**

Les équipements proposés, construits en acier inoxydable sont en acier de qualité NF Alimentaire de catégorie AISI 304 et 304L (18-10), ou éventuellement en acier inoxydable 316.

Les piétements sont réglables à l'aide de vérins, en matériaux inoxydables résistants aux chocs, aux efforts latéraux aussi bien qu'à la corrosion (humidité, détergents, etc...).

Tous les matériaux sont résistants aux contraintes liées à une cuisine, imputrescibles, nettoyables et ne doivent pas être une source de contamination directe ou indirecte sur les aliments.

Le matériel fourni doit être neuf, de marques déposées, de bonne qualité, exempts de tous vices visibles ou cachés et doit justifier des normes et labels en vigueur. Il doit être conforme NF alimentaire, CE.

Les caractéristiques minimales attendues pour les sauteuses basculantes :

- Volume utile de la cuve : 170 litres
- Energie gaz
- Relevage électrique
- Cuve graduée à fond bimétal
- Thermostat de sécurité
- Piètement inox réglable
- Robinet de remplissage de cuve
- Modèle gaz : brûleurs en acier inoxydable, allumage électronique
- Prévoir entre chaque sauteuse un plan neutre tout inox adapté à l'espace disponible

Les nouvelles sauteuses sont réimplantées au même endroit que les précédentes en respectant le positionnement devant les caniveaux existants.

Le titulaire propose dans son offre les accessoires possibles sur l'équipement en question et susceptibles de pouvoir intéresser le CHU.

#### **B- Référencement**

Le titulaire fournit la liste des entreprises, administrations, collectivités etc où il est référencé pour les équipements concernés par cette procédure adaptée.

### **3 – PRESTATION OPTIONNELLE OBLIGATOIRE : EXTENSION DE LA GARANTIE**

Le candidat doit proposer, au titre de l'option, une extension de garantie supplémentaire. La cotation de cette option est obligatoire et doit être renseignée dans le bordereau de prix. Si cette option n'est pas valorisée dans le BPU, à savoir, cellule laissée vide ou égale à 0€, le pouvoir adjudicateur considère que la garantie d'une année supplémentaire est offerte. Cette extension de garantie s'entend pièces, main d'œuvre et déplacement.

### **4 – PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES FACULTATIVES :**

#### **4.1 - PSE 1 : COMPTEUR/DOSEUR VOLUMETRIQUE**

Un compteur/doseur volumétrique peut être proposé, permettant de mesurer la quantité d'eau à transférer ou de programmer un volume d'eau précis à introduire automatiquement dans la cuve.

#### **4.2 – PSE 2 : DOUCHETTE SUR ENROULEUR**

Une douchette sur enrouleur intégrée peut être proposée, permettant de verser facilement et de contrôler l'ajout de liquide au cours de la cuisson.

Ces PSE facultatives pourront être levées par décision expresse et discrétionnaire par le pouvoir adjudicateur à la notification du marché.

### **5- MODALITES D'INSTALLATION ET DE MISE EN SERVICE**

Les candidats se référeront à la brochure « conception des cuisines de restauration collective » de l'INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles) pour la prise en compte et la prévention des risques professionnels.

L'installation devra s'effectuer sans arrêt de production. Les candidats proposeront un planning de démontage/enlèvement des équipements repris et d'installation des nouveaux. Il procédera au nettoyage du chantier tout au long des travaux et prévoir l'acheminement de tous types de déchets, emballages, occasionnés par les travaux vers une déchetterie.

- Dimensions  
Pour des raisons de place, les dimensions des sauteuses devront permettre leur installation à l'emplacement des sauteuses existantes.
- Plan d'installation  
Les candidats joindront un plan d'installation côté avec une notice technique complète comprenant notamment les contraintes suivantes :
  - Génie civil (charges au sol...)
  - Encombrement
  - Electricité
  - Le raccordement gaz de chaque sauteuse
  - Le raccordement eauIls devront s'assurer sur site (visite des lieux) des différents éléments permettant une installation et un fonctionnement du matériel conforme aux normes en vigueur.
- Essais in situ

Il est bien spécifié que les essais effectués dans les ateliers de fabrication ne dispensent pas des essais qui seront fait à la réception sur site, plus particulièrement des essais de fonctionnement de l'ensemble de l'installation en ordre de marche.

#### Frais correspondants aux essais

Les frais correspondants à ces essais sont à la charge du titulaire qui doit les fournitures, la main d'œuvre, l'appareillage de mesure et tous les accessoires nécessaires à la conduite des essais.

#### Descriptif et certificats d'essais

Avant la réception provisoire, le titulaire remet au responsable de l'UPC du CHU de Brest, le dossier complet des essais comprenant enregistrements et procès-verbaux.

Tout au long de sa présence sur le site, le titulaire doit mettre en place les dispositifs de sécurité nécessaires pour protéger l'ensemble des personnes habilitées à être présentes lors de cette opération. Il doit également protéger le reste de la cuisine du CHU des éventuelles poussières et salissures que génèrent les travaux. Il prend toutes les précautions nécessaires lors des manutentions des équipements récupérés et des nouveaux équipements pour ne pas abîmer les revêtements (sols, murs, plafond, etc...). Le titulaire est tenu responsable de toutes les dégradations occasionnées par l'installation de son matériel : il doit réparer à ses frais tous les dommages causés par son intervention le cas échéant.

Le personnel travaillant au sein de la cuisine centrale doit porter des tenues adaptées en rapport avec l'environnement spécifique et permettant de les identifier.

Le nettoyage et la remise en état des lieux font partie intégrante de l'installation et la mise en œuvre est soumise de la même façon à pénalité.

## **6 - GARANTIE**

### **6.1 Modalité d'application**

La garantie prend effet à compter de la date de signature du procès-verbal de réception définitive (cf. art 6, Conditions d'admission).

Le matériel livré, monté et installé (y compris raccordement divers) doit être garanti contre tout vice de fabrication. Le titulaire détaille dans son offre les modalités selon lesquelles cette garantie s'exécutera. Les frais de main d'œuvre, de pièces de rechange et de transport sont inclus dans la garantie.

Le titulaire s'engage à participer à des réunions régulières avec le CHU de Brest, 2 fois par année de garantie, dont une en fin de garantie pour :

- Assurer le suivi d'exécution des actes réalisés en période de garantie (suivi des anomalies, indicateurs, gestion des priorités)
- Faire le point sur l'exécution d'éventuels travaux et maintenance évolutive spécifique.

### **6.2 Délais d'intervention**

En cas de dysfonctionnement bloquant durant la période de garantie, le titulaire s'engage à déplacer son technicien dans les 24 heures ouvrées, à compter du moment où la panne lui a été déclarée. Passé ce délai, le titulaire s'expose à des pénalités (cf. CCAP)

## **7 – CONDITIONS DE LIVRAISON ET DE TRANSPORT**

Toutes les livraisons de matériels relatives à l'objet du marché s'effectuent à l'adresse suivante :

Hôpital de la Cavale Blanche – Unité de Production Culinaire  
Boulevard Tanguy Prigent  
29200 BREST  
Du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00

La livraison de l'équipement retenu ne peut se faire sans l'accord des futurs utilisateurs et des services techniques de l'Hôpital de la Cavale Blanche.

Le titulaire tient compte des différentes sujétions (passage de portes notamment) pour l'acheminement dans la salle destinataire du matériel (local « cuissons »)

**Risques inhérents au transport** : Les risques liés au transport jusqu'à son lieu de livraison ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, d'arrimage, de chargement et de déchargement incombent au titulaire.

**Mode de livraison** : les manutentions nécessaires lors de la livraison et la mise en place sont à la charge du titulaire.

**Délai de livraison** : les délais de livraison sont définis dans l'offre du titulaire. En cas de non-respect, les pénalités prévues au CCAP sont applicables.

## 8 – FORMATION

Le titulaire inclut dans son offre :

- La formation des utilisateurs (2 séances minimum) à la prise en main de l'outil de travail : De 1h00 à 1h30 de formation théorique et pratique sur l'outil
- La formation d'un technicien pour une présentation générale de l'équipement

Le titulaire doit prévoir l'instruction et la formation des utilisateurs en situation d'exploitation et se décline, à minima, comme suit :

- Présentation du matériel
- Formation au système de commande
- Formation au contrôle des paramètres de cuisson
- Formation à la mise en route

Ces instructions comprennent de plus la fourniture de la documentation et notices techniques d'entretien et d'utilisation nécessaire à une parfaite connaissance et maintenance des installations.

## 9 – DOCUMENTS ANNEXES

- Annexe 1 plan de l'U.P.C.
- Annexe 2 implantation dans local « cuissons »
- Annexe 3 photo de l'existant