



OBJET

ACQUISITION DE MATERIELS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET PRESTATIONS ASSOCIEES

Cahier des Clauses Techniques Particulières
(CCTP)

Date et heure limites de réception des offres :

Le 21/08/2026 à 12h00

SOMMAIRE :

- 1) Objet du marché
- 2) Délais d'exécution
- 3) Mise en route et formation des utilisateurs
- 4) Garanties contractuelle
- 5) Caractéristiques attendues
 - a) Sauteuses basculantes
 - b) 4 feux
 - c) Vitrine réfrigéré

1) Objet du marché

Le présent accord-cadre a pour objet la fourniture d'équipements de cuisine, la mise en service du matériel, la formation de base des utilisateurs ainsi que la reprise de l'ancien matériel actuellement installé.

Le présent CCTP définit les caractéristiques techniques des équipements à fournir ainsi que la programmation des modalités de fourniture et de mise en service.

Le Titulaire exécute les prestations suivantes et inclus dans le prix des équipements :

- L'installation des équipements ;
- la mise en service du matériel fourni ;
- la formation de base des utilisateurs ;
- la garantie contractuelle d'un an minimum ;
- la reprise éventuelle de l'ancien matériel selon la règle du 1 pour 1 (prix applicable au-delà cf. BPU).

2) Délais d'exécution

Les délais de livraison sont définis dans l'offre du Titulaire. En cas de non-respect des délais de livraisons, les pénalités prévues au CCAP sont applicables.

3) Mise en route et formation des utilisateurs

Le titulaire intervient par le biais d'un agent technique connaissant parfaitement les équipements à installer et leur utilisation.

L'agent technique assure l'explication détaillé de chaque appareil, la démonstration et essai d'utilisation par les utilisateurs, l'information sur l'entretien et le nettoyage des machines.

L'agent technique formera les utilisateurs du site afin que les bonnes pratiques soient appliquées sur chaque équipements.

Le titulaire pourra proposer s'il le souhaite des outils de formation continue et facilement accessible (tutoriel, plan d'entretien, procédure d'utilisation, ...)

4) Garanties Contractuelle

Tous les équipements sont garantis par le titulaire au minimum 2 ans après mise en fonctionnement.

Elle couvre les pièces d'usures, la main d'œuvre et les déplacements. La garantie couvre également l'installation et le raccordement des équipements

Le titulaire peut proposer une garantie supérieure dans son offre.

5) Caractéristiques attendues

a) Sauteuses basculantes

1)

- Dimensions extérieur : 160x110x95 cm
- Dimensions intérieures : 120x68x25cm (longueur x profondeur x hauteur)
- Capacité : 80dm² / 160L inox
- Pied hauteur 20cm
- Cuve à fond bi-métal 10 mm
- Egouttoir inox amovible

2)

- Dimensions extérieur : 110x110x95 cm
- Dimensions intérieures : 70x68x25cm (longueur x profondeur x hauteur)
- Capacité : 50dm² / 100L inox
- Pied hauteur 20cm
- Cuve à fond bi-métal 10 mm

b) 4 feux

- Dimensions extérieur : 110x110x95cm
- Puissance bruleurs : 10kw
- Sécurité : Veilleuses et thermocouple
- Tiroir de propreté en acier inox en façade
- Allumage électrique tous bruleurs à train d'étincelle

c) Vitrine réfrigérée

- Largeur : 195cm
- Réserve 2 portes GN1/1 avec entrée 325mm à 4 niveaux
- Vitrine 3 niveaux en verre
- Portes coulissantes double vitrage