# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

## MAPA 2026-14 - Entretien du Matériel de cuisine

**UGECAM DE NORMANDIE**
Actipôle des Chartreux
67 boulevard Charles de Gaulle
76140 LE PETIT-QUEVILLY

# I. OBJET DU MARCHÉ ET DISPOSITIONS GÉNÉRALES

## A. Objet du marché et périmètre technique

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet de définir les spécifications techniques et les conditions d'exécution relatives aux prestations d'entretien préventif, d'entretien curatif, de dépannage et de réparation du matériel de cuisine. Le marché comprend sept lots correspondants chacun à un établissement de l'UGECAM de Normandie :

- **Lot 1 : CSMR « L'Hostréa »** situé Sente de Gisancourt - 27720 Noyers.
- **Lot 2 : CRMPR « Les Herbiers »** situé 111 rue Herbeuse – 76230 Bois-Guillaume.
- **Lot 3 : IMPRO « La Traverse »** situé 318 Rue Jacob Bontemps – 76730 Omonville.
- **Lot 4 : CSMR « Le Parc »** situé 32 Avenue du Docteur Joly – 61140 Bagnoles-de-l'Orne.
- **Lot 5 : DITEP « La Rosace »** situé 87 rue Saint Martin – 61500 Sées.
- **Lot 6 : IME « La Garenne »** situé 1 route d'Héloup – 61000 Saint-Germain-du-Corbéis.
- **Lot 7 : DITEP «Les Hogues »** situé 4490 route d'Etretat – 76400 SAINT LEONARD

Le périmètre technique de chaque lot est précisé dans l'annexe 1 du présent CCTP.

## B. Principes généraux de maintenance

Les prestations prévues au présent CCTP constituent les obligations minimales du Titulaire.

Le Titulaire réalise l'ensemble des opérations nécessaires au maintien en bon état de fonctionnement, de sécurité et de conformité des équipements compris dans le périmètre du marché.

Les prestations sont exécutées conformément :

- aux règles de l'art ;
- aux prescriptions et préconisations des fabricants ;
- aux dispositions législatives et réglementaires applicables ;
- aux règles de sécurité applicables aux équipements et aux interventions.

La maintenance comprend notamment, selon la nature des équipements, les opérations de contrôle, réglage, nettoyage technique, graissage, essais, vérification et recherche de dysfonctionnement nécessaires au bon fonctionnement des matériels.

Lorsqu'une anomalie, un dysfonctionnement ou une usure susceptible d'affecter le fonctionnement ou la sécurité d'un équipement est constaté au cours d'une opération de maintenance préventive, le Titulaire en informe l'établissement dans son compte rendu d'intervention et précise les mesures à prendre ainsi que, le cas échéant, les travaux ou pièces nécessaires à la remise en état.

Lorsque la réparation relève des prestations comprises dans le forfait, elle est réalisée sans facturation complémentaire.

Lorsque la réparation ou le remplacement relève d'une prestation hors forfait, un devis est établi dans les conditions prévues par les pièces contractuelles.

# C. Nature et contenu des prestations

## 1. Appareils de cuisson et de préparation – Équipements « Chaud »

### *a) Appareils de cuisson électriques*

Le Titulaire assure notamment :

- la vérification de l'étanchéité et, le cas échéant, la remise en état des robinets d'eau, tuyauteries, raccords, cols de cygne et becs verseurs ;
- la vérification et le réglage des électrovannes, soupapes, thermostats, thermomètres et manomètres ;
- le réglage et le graissage des systèmes de basculement ;
- la vérification des butées d'arrêt et de l'équilibrage des couvercles ;
- la vérification des fermetures et dispositifs de sécurité des portes de fours ;
- la vérification de l'état du calorifugeage et des réfractaires ;
- le contrôle, le réglage et le graissage des pièces mobiles ;
- la vérification des moteurs électriques, des connexions et des éléments électriques accessibles ;
- les contrôles nécessaires au bon fonctionnement des appareils.

### *b) Appareils de cuisson au gaz*

Le Titulaire assure notamment :

- la vérification du fonctionnement des vannes d'arrêt, vannes de sécurité et détendeurs ;
- la vérification de l'étanchéité des canalisations de gaz au droit des appareils ;
- le remplacement des joints défectueux lorsque celui-ci relève de la maintenance prévue au marché ;
- le graissage des robinetteries gaz lorsque nécessaire ;
- le nettoyage et le réglage des injecteurs, brûleurs, ralentis et allumeurs ;
- la vérification du fonctionnement des dispositifs de sécurité, notamment des thermocouples ;
- la vérification de la bonne évacuation et de la circulation des produits de combustion jusqu'à l'extrémité des mitres ;
- tout contrôle nécessaire à la sécurité et au bon fonctionnement des appareils.

Les opérations sur les équipements et installations fonctionnant au gaz sont réalisées par du personnel disposant des compétences, habilitations ou autorisations requises pour les opérations concernées.

## 2. Équipements frigorifiques – Équipements « Froid »

Les prestations concernent notamment les chambres froides, armoires réfrigérées, armoires négatives, cellules de refroidissement, meubles et tours réfrigérés, vitrines réfrigérées, fontaines réfrigérées et autres équipements frigorifiques de cuisine figurant dans l'inventaire.

Le Titulaire assure notamment :

### *a) Contrôle des équipements frigorifiques*

- le contrôle de l'état général des équipements ;
- le nettoyage des éléments accessibles nécessaires au bon fonctionnement ;
- le contrôle et le nettoyage des évacuations de condensats ;
- le contrôle des ventilateurs et organes de circulation d'air ;
- le contrôle de l'état des joints, portes et dispositifs de fermeture ;
- le contrôle des températures ;
- le contrôle du fonctionnement des régulations ;
- les essais nécessaires au maintien en bon état de fonctionnement.

### *b) Contrôle des dispositifs de régulation et de sécurité*

- le contrôle des thermostats et régulateurs ;
- le contrôle des dispositifs de commande ;
- le contrôle des pressostats haute et basse pression lorsque l'équipement en est équipé ;
- le contrôle des dispositifs de sécurité et de protection ;

### *c) Contrôle du circuit électrique*

- le contrôle des connexions électriques accessibles ;
- le contrôle des intensités absorbées par les principaux organes électriques lorsque nécessaire ;
- le contrôle de l'état apparent des câbles et connexions ;
- le contrôle de l'isolement des circuits dans les conditions permettant sa réalisation en sécurité.

### *d) Contrôle du circuit frigorifique*

- le contrôle de l'état du circuit frigorifique ;
- le contrôle de l'étanchéité du circuit dans les conditions prévues par la réglementation ;
- le contrôle de la charge en fluide frigorigène lorsque nécessaire ;
- le contrôle du fonctionnement du détendeur et des organes associés ;
- le contrôle des pressions de fonctionnement lorsque nécessaire ;
- la recherche de fuite et la mise en œuvre des mesures nécessaires en cas d'anomalie.

Les interventions sur les fluides frigorigènes sont réalisées exclusivement par du personnel disposant des qualifications requises. Les opérations sont réalisées conformément à la réglementation applicable et aux prescriptions des fabricants. Les fluides sont récupérés et traités selon les filières réglementaires, avec conservation des justificatifs lorsque ceux-ci sont requis..

La maintenance des installations générales de ventilation, de climatisation ou de traitement d'air des bâtiments n'entre pas dans le périmètre du présent marché, sauf lorsqu'un équipement est expressément identifié dans l'inventaire comme faisant partie du matériel de cuisine pris en charge.

## 3. Équipements de lavage

Sont notamment concernés les lave-vaisselle, lave-batteries et équipements de lavage figurant dans les inventaires.

Le Titulaire assure notamment :

- le contrôle et le nettoyage des organes accessibles ;
- la vérification des arrivées et évacuations d'eau ;
- le contrôle des systèmes de lavage, rinçage et vidange ;
- le contrôle des pompes, bras, buses et filtres lorsque ces éléments sont accessibles ;
- le contrôle des dispositifs de sécurité ;
- le contrôle des systèmes de chauffage ;
- le contrôle des systèmes de dosage lorsque l'équipement en est équipé ;
- les essais de fonctionnement.

## 4. Équipements de préparation

Les équipements de préparation figurant dans les inventaires, notamment batteurs mélangeurs, coupe-légumes, cutters, éplucheuses, trancheurs, mixers, hachoirs et équipements assimilés, font l'objet des opérations de maintenance préventive nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité.

Le Titulaire assure notamment :

- le contrôle de l'état général et des organes mécaniques ;
- le contrôle des moteurs et organes de transmission ;
- le contrôle des dispositifs de sécurité ;
- le contrôle des pièces mobiles ;
- le graissage lorsque nécessaire ;
- le contrôle des accessoires et éléments de protection ;
- les essais de fonctionnement.

## 5. Équipements de maintien en température et de distribution

Les équipements tels que fours de remise en température, armoires chaudes, chariots électrocaloriques, chariots de remise en température, chauffe-assiettes, meubles chauds et équipements assimilés font l'objet des contrôles et essais nécessaires.

Le Titulaire assure notamment :

- le contrôle des dispositifs de chauffage ;
- le contrôle des thermostats et régulations ;
- le contrôle des sondes et dispositifs de mesure lorsqu'ils existent ;
- le contrôle des portes, fermetures et joints ;
- le contrôle des dispositifs de sécurité ;
- les essais de fonctionnement.

### 6. Autres équipements compris dans le périmètre

Les autres équipements de cuisine figurant dans l'inventaire annexé au présent CCTP et entrant dans le périmètre des prestations font l'objet des opérations de maintenance préventive nécessaires à leur bon fonctionnement et à leur sécurité.

Le Titulaire adapte la nature des contrôles aux caractéristiques techniques de chaque équipement et aux prescriptions du constructeur.

## D. Conditions d'intervention et de planification

### 1. Planification

Le Titulaire transmet à chaque établissement un projet de planning annuel des opérations de maintenance préventive.

Le planning est établi en concertation avec le représentant de l'établissement concerné et doit tenir compte des contraintes d'activité et de fonctionnement du site.

Le planning annuel est arrêté au plus tard le **31 janvier de chaque année**.

Toute modification du planning est préalablement convenue avec l'établissement concerné.

### 2. Horaires d'intervention

Les opérations de maintenance préventive sont réalisées du lundi au vendredi, hors jours fériés et jours non ouvrés, dans les plages horaires suivantes :

- **de 08h30 à 16h30** pour les lots 1, 2, 4, 5, 6 et 7;
- **de 08h30 à 15h30 du lundi au jeudi**
- **et de 08h30 à 13h00 le vendredi** pour le lot 3 – IMPRO La Traverse.

Les interventions peuvent être réalisées sur d'autres créneaux lorsqu'elles sont nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement et après accord préalable de celui-ci.

### 3. Fréquence des visites préventives

Les opérations de maintenance préventive sont réalisées selon les fréquences minimales suivantes :

- **deux visites annuelles** pour les équipements « Chaud »,
- **une visite annuelle** pour les équipements « Froid »,

Les périodes prévisionnelles d'intervention sont définies dans le planning annuel établi en concertation avec chaque établissement, en tenant compte de ses contraintes de fonctionnement et des prescriptions des fabricants.

### 4. Dépannage et interventions correctives

En cas de panne ou de dysfonctionnement, le Titulaire intervient dans le délai maximal prévu au marché, soit :

- **6 heures ouvrées** à compter de la réception de la demande d'intervention ;
- **4 heures ouvrées** pour les lave-vaisselles à avancement automatique.

Les demandes de dépannage peuvent être formulées **7 jours sur 7**.

Le Titulaire met à disposition un numéro d'urgence ou d'astreinte permettant de le joindre **du lundi au dimanche de 07h00 à 19h00**.

Le numéro d'urgence ou d'astreinte est communiqué par le Titulaire à l'Organisme avant le début de l'exécution du marché.

Lorsque la réparation ne peut être réalisée immédiatement, le Titulaire informe l'établissement concerné de la cause du dysfonctionnement, des mesures provisoires éventuellement mises en œuvre, des pièces nécessaires et du délai prévisionnel de remise en fonctionnement.

Lorsqu'un équipement présente un danger pour les personnes ou les biens, le Titulaire prend immédiatement les mesures nécessaires à sa mise en sécurité et informe sans délai le représentant de l'établissement.

Un équipement mis hors service pour des raisons de sécurité ne peut être remis en fonctionnement qu'après suppression du danger ou accord du représentant habilité de l'établissement.

## E. Remplacement des pièces et réparations hors forfait

### 1. Conditions d'établissement des devis

Les réparations, remplacements de pièces et travaux qui ne sont pas compris dans les prestations forfaitaires font l'objet d'un devis préalable dans les conditions prévues au CCAP.

Les devis sont transmis dans un délai maximal :

- de **48 heures** pour les demandes urgentes ;
- de **7 jours calendaires** pour les demandes non urgentes ou préventives.

Lorsqu'une pièce nécessaire à la réparation n'est pas immédiatement disponible, le Titulaire indique dans son devis le délai prévisionnel d'approvisionnement et informe l'établissement de toute modification significative de ce délai.

### 2. Pièces de rechange

Les pièces de rechange sont prioritairement des pièces d'origine constructeur.

Lorsque la pièce d'origine n'est plus disponible ou lorsque son délai d'approvisionnement est incompatible avec les nécessités du service, le Titulaire peut proposer une pièce équivalente ou générique, sous réserve de l'accord préalable de l'établissement concerné.

Lorsque cela est techniquement possible et compatible avec les prescriptions du fabricant et les exigences de sécurité, le Titulaire peut également proposer une solution reposant sur une pièce reconditionnée ou issue du réemploi.

Toute pièce issue du réemploi ou reconditionnée mise en œuvre dans le cadre du marché devra bénéficier d'une garantie minimale de six (6) mois à compter de sa date d'installation.

Le Titulaire précise dans son devis la nature de la pièce proposée, son état (réemploi ou reconditionné) ainsi que la durée de la garantie applicable.

## 3. Équipements sous garantie constructeur

Lorsque tout ou partie d'un équipement figurant à l'inventaire bénéficie encore d'une garantie constructeur, le Titulaire en tient compte dans le cadre de ses interventions.

Lorsqu'une panne ou une anomalie est susceptible de relever de cette garantie, il en informe préalablement l'Organisme.

Aucune intervention susceptible de remettre en cause la garantie constructeur ne peut être réalisée sans l'accord préalable de l'Organisme.

## 4. Prêt de matériel

En cas d'immobilisation d'un équipement nécessaire à la continuité de l'activité, le Titulaire indique, lorsque cela est techniquement possible, les solutions temporaires qu'il est en mesure de proposer, notamment par la mise à disposition d'un équipement de prêt ou de substitution.

Cette possibilité concerne notamment les équipements frigorifiques, les matériels de cuisson, de laverie ou nécessaires à la distribution des repas.

Le Titulaire précise les équipements susceptibles d'être mis à disposition ainsi que les délais prévisionnels de mise à disposition.

## 5. Situations d'urgence

En cas d'urgence mettant en cause la sécurité des personnes ou des biens, le Titulaire prend immédiatement les mesures nécessaires pour sécuriser l'équipement.

Lorsque la situation impose une intervention ou un remplacement immédiat, celui-ci peut être réalisé avec l'accord du représentant habilité de l'établissement.

Les interventions et fournitures réalisées dans ces circonstances sont régularisées dans les conditions prévues par le CCAP.

## 6. EXCLUSIONS

Ne sont pas compris dans les prestations forfaitaires les travaux exceptionnels rendus nécessaires notamment par :

- une dégradation volontaire ou un acte de malveillance ;
- une utilisation non conforme aux prescriptions du fabricant ou aux consignes d'utilisation de l'équipement, lorsqu'elle est directement à l'origine de la détérioration ;
- l'intervention non autorisée d'un tiers ayant directement entraîné une détérioration ;
- un incendie ;
- un sinistre ;
- un événement de force majeure ;
- une modification ou transformation de l'équipement non réalisée dans le cadre du marché.

Les prestations rendues nécessaires par ces événements peuvent, après constat et accord préalable de l'Organisme, faire l'objet d'un devis soumis à son acceptation.

# F. RAPPORTS D'INTERVENTION ET SUIVI DES PRESTATIONS

## 1. Rapport d'intervention

À l'issue de chaque intervention préventive ou corrective, le Titulaire établit un compte rendu d'intervention et le transmet au représentant de l'établissement concerné et à l'UGECAM dans un délai maximal de vingt-quatre (24) heures suivant la fin de l'intervention.

Le compte rendu précise notamment :

- la date et l'heure de l'intervention ;
- l'équipement concerné ;
- la nature de l'intervention ;
- les contrôles, essais et opérations réalisés ;
- les anomalies constatées ;
- les pièces remplacées, le cas échéant ;
- les éventuelles préconisations ;
- les suites à donner lorsque l'équipement n'a pas pu être remis en fonctionnement.

Lorsque cela est possible, le compte rendu est signé par le technicien intervenant et le représentant de l'établissement.

La signature du compte rendu atteste de la réalisation et du suivi de l'intervention. Elle ne vaut pas, à elle seule, admission des prestations au sens du CCAP et du CCAG-FCS.

Pour toute intervention préventive ou corrective portant sur un appareil de cuisson, le Titulaire consigne son passage dans le registre de sécurité de l'établissement, en précisant a minima la date de l'intervention, l'équipement concerné, la nature de l'intervention réalisée et l'identification de l'intervenant.

## 2. Équipement non remis en fonctionnement

Lorsque l'intervention ne permet pas la remise en fonctionnement immédiate de l'équipement, le compte rendu précise :

- l'origine ou la nature du dysfonctionnement constaté ;
- les mesures de sécurité prises ;
- les pièces ou travaux nécessaires ;

- le délai prévisionnel de remise en fonctionnement ;
- les éventuelles mesures provisoires proposées.

### 3. État des lieux technique du parc et préconisations

Le Titulaire réalise, au cours de la première année d'exécution du marché, un état des lieux technique des équipements compris dans le périmètre du marché.

Pour chaque appareil, Il précisera notamment, la marque, le modèle, l'année de fabrication, numéro de série, puissance, son état général.

Cet état des lieux permet notamment d'identifier :

- l'état général des équipements ;
- les équipements présentant des signes d'usure ou d'obsolescence ;
- les pièces ou organes importants dont le remplacement doit être anticipé ;
- les équipements présentant un risque accru de panne ou d'indisponibilité ;
- les éventuelles difficultés d'approvisionnement en pièces détachées ;
- les équipements pour lesquels une réparation importante ou un remplacement complet apparaît devoir être envisagé sur la durée du marché.

Le Titulaire formule, pour les équipements concernés, des préconisations permettant à l'UGECAM de Normandie et aux établissements d'anticiper et de prioriser les opérations de maintenance lourde ou de renouvellement du parc.

**Cet état des lieux est actualisé une fois par an et transmis à l'UGECAM de Normandie et à l'établissement concerné sous une forme synthétique dans un format exploitable. (type excel ou autres)**

Les préconisations formulées par le Titulaire sont fournies à titre d'aide à la décision et ne valent ni commande de travaux ni autorisation de remplacement d'un équipement.

# II. PRESCRIPTIONS ENVIRONNEMENTALES

Le présent marché comporte des conditions d'exécution environnementales conformément aux dispositions de l'article 35 de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, notamment aux dispositions de l'article L. 2112-2 du Code de la commande publique.

## A. Produits d'entretien

Les opérations de nettoyage technique, de dégraissage et de détartrage réalisées dans le cadre de la maintenance préventive utilisent des produits bénéficiant de **l'**Écolabel européen ou d'un dispositif équivalent justifiant de performances environnementales comparables, lorsque ce type de produit est disponible et adapté à l'opération.

## B. Fluides frigorigènes et déchets associés

Le dégazage volontaire des fluides frigorigènes dans l'atmosphère est interdit.

Les opérations de récupération, de manipulation, de transport et de traitement des fluides frigorigènes sont réalisées conformément à la réglementation applicable.

Le Titulaire assure à l'établissement la transmission des documents réglementaires de traçabilité des déchets de toute nature, dont la recharge en gaz, par les bordereaux ou fiches d'intervention requis.

### C. Valorisation des DEEE

Le Titulaire s'engage à assurer la collecte, le tri et la valorisation d'au moins 70 % en poids des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) issus de l'exécution des prestations et relevant de son périmètre d'intervention**,** lorsque ces déchets sont valorisables.

Le Titulaire fournit, à la demande de l'Organisme, les justificatifs permettant de vérifier le respect de cette obligation, notamment les justificatifs émis par les filières de collecte, de traitement ou de valorisation.

### D. Réemploi et pièces reconditionnées

Lorsque cela est techniquement possible, compatible avec les prescriptions du fabricant et les exigences de sécurité, le Titulaire propose une solution alternative reposant sur des pièces reconditionnées ou issues du réemploi.

Cette proposition ne peut être mise en œuvre qu'après accord de l'établissement concerné.

### E. Optimisation des déplacements

Le Titulaire organise, dans la mesure du possible, les interventions de manière à regrouper les opérations préventives et à limiter les déplacements inutiles.

Il privilégie les pratiques d'éco-conduite et, lorsque cela est compatible avec les exigences techniques de la prestation, les véhicules à faibles émissions.

## III. SÉCURITÉ ET CONDITIONS D'INTERVENTION SUR SITE

Le personnel du Titulaire intervenant dans les établissements de l'UGECAM de Normandie respecte les règles de sécurité, d'hygiène et d'accès applicables sur chaque site.

Les techniciens doivent porter un badge professionnel permettant leur identification et mentionnant le nom de leur entreprise.

Le personnel intervenant sur site respecte les consignes données par l'établissement et prend toutes les précautions nécessaires afin de ne pas perturber le fonctionnement des services.

Les interventions sont réalisées de manière à préserver les locaux, les équipements, les biens et la sécurité des personnes présentes dans les établissements.

Le Titulaire signale sans délai à l'établissement toute situation présentant un risque pour les personnes, les biens ou les équipements.

# INVENTAIRE DES EQUIPEMENTS DE CUISINE

Le Titulaire prend en compte l'ensemble des équipements figurant dans l'inventaire pour l'exécution des prestations prévues au présent CCTP.

Certains équipements peuvent être couverts par une garantie constructeur à la date de prise d'effet du marché. Cette situation est, lorsqu'elle est connue, précisée dans l'inventaire.

Pour les équipements concernés, le Titulaire informe l'Organisme lorsqu'une panne ou une anomalie constatée est susceptible de relever de la garantie constructeur. Aucune intervention susceptible de remettre en cause cette garantie ne peut être réalisée sans l'accord préalable de l'Organisme.

En cas d'écart constaté entre l'inventaire et les équipements effectivement présents sur site, le Titulaire en informe l'Organisme afin que la situation soit vérifiée et, le cas échéant, que l'inventaire soit mis à jour.

En cas d'évolution du parc en cours d'exécution du marché, les modalités de prise en charge des nouveaux équipements sont définies conformément aux stipulations du présent CCTP et du CCAP.

## Lot 1 : CSMR « L'Hostréa » (Noyers)

- 1 Ouvre-boîtes
- 1 Machine à café – FAVORI COMBI ANIMO
- 1 Armoire positive – FRIGINOX
- 1 Chambre froide légumes – HERMEKIT
- 1 Chambre froide réserve du jour – KIDE
- 1 Chambre froide positive viande – DAGARD
- 1 Tour réfrigéré pâtisserie – BONNET
- 1 Chauffe-assiettes – HUPFER
- 1 Friteuse – BONNET
- 1 Piano comprenant 1 plaque et 2 feux vifs – BONNET
- 1 Sauteuse – BONNET
- 1 Machine à glaçons – KINE-BALNEO
- 5 Chariots de remise en température – ELECTROCALORIQUE
- 1 Vitrine réfrigérée
- 1 Étuve
- 1 Mixer Blixer
- 1 Coupe-légumes
- 1 Cellule de refroidissement
- 1 Armoire à couteaux
- 1 Trancheur
- 1 Batteur mélangeur
- 1 Éplucheuse

- 1 Lave-vaisselle à avancement automatique
- 2 Adoucisseurs d'eau – CTA
- 1 Mixer plongeant – ROBOT COUPE MP 350 VV
- 1 Chambre froide négative sous-sol – installation Techni Froid Normandie
- 2 Fours – HOBART
- 1 Lave-vaisselle à capot – COMENDA
- 1 Bain-marie – BONNET
- 1 Adoucisseur pour four – CTA
- 1 Climatiseur mural – pièce chariots
- 1 Groupe froid mural – pièce froide – FRIGA-BOHN, installation Techni Froid Normandie

## Lot 2 : CRMPR « Les Herbiers » (Bois-Guillaume)

- 1 Friteuse électrique
- 2 Plaques électriques à induction
- 1 Plaque vitrocéramique
- 2 Vitrines réfrigérées
- 1 Armoire réfrigérée personnel de nuit
- 1 Armoire réfrigérée fruits et légumes
- 1 Armoire réfrigérée produits laitiers
- 6 Chariots électrocaloriques avec froid et chaud embarqués – ELECTROCALORIQUE
- 1 Chariot de remise en température – SOCAMEL
- 1 Lave-vaisselle à avancement automatique – COMENDA
- 1 Chambre froide local chariots
- 1 Chambre froide zone tampon
- 1 Chambre froide B.O.F.
- 2 Armoires à couteaux
- 1 Plancha – CHARVET PAUL SA
- 1 Four à air pulsé 20 niveaux
- 1 Chariot de remise en température – ELECTROCALORIQUE
- 1 Armoire réfrigérée – BOSCH

## Lot 3 : IMPRO « La Traverse » – Omonville

### 1. CUISINE CENTRALE

- 1 Four à air pulsé combiné vapeur – FRIMA Combisteam Air CD 101
- 1 Four mixte professionnel – ELECTROLUX Air o. steam
- 1 Marmite à gaz 60 litres
- 1 Sauteuse alimentée au gaz
- 1 Simple service gaz
- 1 Laveuse de vaisselle à capot – THIRODE Oreane LC – remplacée en septembre
- 1 Batteur mélangeur professionnel
- 1 Batteur mélangeur monté sur pieds

- 1 Friteuse électrique
- 1 Grill à gaz avec grille en fonte
- 1 Éplucheuse mécanique équipée – Robot-Coupe EP10
- 1 Éplucheuse inox combinée + accessoires de coupe
- 1 Trancheur électrique professionnel
- 1 Mixer plongeant gamme large MP600
- 1 Mixer plongeant gamme large MP350 Ultra
- 1 Cellule de refroidissement rapide – FRIGIMAX
- 1 Armoire chaude de maintien de température – Tournus Équipement
- 1 Armoire négative de stockage – Lanef
- 4 Armoires positives de conservation – 3 EUROCHEF et 1 FRANSTAL, dont 1 EUROCHEF à remplacer
- 1 Tour de préparation à pâtisserie réfrigéré
- 1 Congélateur bahut
- 1 Meuble bas réfrigéré – POS FXC 1/3H
- 1 Armoire décorative
- 1 Armoire de décontamination pour couteaux
- 1 Désinsectiseur électrique mural

## 2. SELF DE DISTRIBUTION :

- 1 Lave-vaisselle professionnel traîneau – COMENDA
- 1 Vitrine réfrigérée de présentation
- 1 Vitrine chaude de maintien
- 1 Armoire chauffante de stockage
- 1 Chauffe-assiette professionnel
- 1 Fontaine réfrigérée – COSMETAL
- 1 Support paniers (rack)
- 1 Ligne de plonge complète (amont et aval du lave-vaisselle)
- 2 Chariots porte-plateaux
- 2 Chariots porte-verres
- 1 Meuble porte-couverts
- 1 Ligne passe-plateau self-service
- 1 Ligne passe-plateau plonge
- 1 Lave-main professionnel
- 1 Meuble support double poubelle
- 1 Réservoir à sel régénérant
- 3 Étagères basses en inox (côté plonge)
- 1 Hotte d’aspiration – SAFTAIR
- 1 Meuble bas (positionné sous la fontaine)
- 1 Armoire chauffante
- 1 Désinsectiseur électrique mural
- 1 Micro-ondes – WHIRLPOOL

## 3. ATELIERS PÉDAGOGIQUES CUISINE 1 & 2 :

*Atelier 1*

- 1 Robot-Coupe R502 de préparation
- 1 Robot-Coupe CL50
- 1 Meuble réfrigéré à 3 portes
- 1 Cuisinière professionnelle 6 feux avec four électrique
- 1 Armoire de décontamination pour couteaux
- 1 Congélateur armoire vertical
- 1 Armoire réfrigérée de stockage

*Atelier 2*

- 1 Four à micro-ondes professionnel – capacité 23 litres
- 1 Micro-ondes – SEB
- 1 Meuble réfrigéré à 3 portes
- 1 Réfrigérateur professionnel – ICE A COOL
- 1 Plaque de cuisson + fourneau de table
- 1 Coupe-légumes mécanique
- 1 Batteur mélangeur de table
- 1 Armoire réfrigérée positive – FREEZER
- 1 Hotte d'extraction adossée
- 1 Armoire inox à 2 portes
- 1 Meuble bas inox à 2 portes
- 8 Plans de travail en inox alimentaire
- 1 Chariot de transport inox
- 1 Étagère de stockage en aluminium
- 1 Armoire de décontamination pour couteaux
- 1 Désinsectiseur électrique mural – EURO KILL 30

## 4. RESTAURANT D'APPLICATION :

- 1 Lave-vaisselle professionnel – GS 50 DHIR
- 1 Fourneau à plaque électrique carrée, 4 feux et dessous un four GN 2/1 – GIORIK
- 1 Armoire positive de stockage – LIEBHERR

# Lot 4 : CSMR « Le Parc » (Bagnoles-de-l'Orne)

- 1 Micro-ondes – SHARP YC MS01E-W
- 2 Armoires de désinfection à couteaux – SOFINOR
- 1 Armoire chauffante – BOURGEAT Satellite
- 2 Fours 10 niveaux – FRIMA Self Cooking Center
- 1 Hachoir – PSV DRC12
- 1 Cutter – DITO SAMA K45
- 1 Cellule de refroidissement – ACFRI C40N/RL

- 1 Mixer plongeant – ROBOT COUPE MP450
- 1 Mixer plongeant – DYNAMIX 160
- 1 Batteur avec presse-purée – DITO SAMA MBE40
- 1 Batteur – KITCHENAID KPM5
- 1 Presse-agrumes – SANTOS N10
- 1 Four pâtisserie – Ouragan 7
- 1 Turbo-broyeur à potage – DITO TBS120
- 1 Tour réfrigéré pâtisserie à 2 portes
- 1 Lave-batterie à granulés – GRANULDISK
- 1 Machine à pommes de terre triphasée – DITO SAMA T15E
- 1 Essoreuse à salade – SAMMIC ES100
- 1 Coupe-légumes – DITO SAMA TRS
- 1 Trancheur à jambon – MATHIEU EDX300S
- 1 Chariot chauffe-assiettes 2 silos – HUPFER TE/H2/19-26
- 1 Bain-marie à air chaud – TOURNUS
- 1 Fourneau CHARVET, comprenant 4 feux vifs gaz, 2 plaques coup de feu gaz, 2 fours traditionnels électriques, 2 grillades gaz, 2 friteuses électriques 40 L, 1 sauteuse électrique et 2 marmites gaz
- 1 Chambre froide boucherie
- 1 Chambre froide de jour
- 1 Chambre froide légumerie
- 1 Chambre froide B.O.F.
- 1 Chambre froide négative
- 1 Préparation froide
- 1 Hotte d'aspiration des vapeurs et graisses
- 1 Armoire de maintien au chaud – self personnel – VAUCONSTANT
- 2 Chariots de distribution des repas patients et bornes – SOCAMEL
- 3 Chariots de distribution des repas patients – BURLODGE LOGIKO DUO
  - 1 chariot sous garantie constructeur jusqu'au 26/06/2027
  - 2 chariots sous garantie constructeur jusqu'au 09/08/2029
- 1 Fontaine à eau
- 1 Machine à couper le pain – DITO SAMA
- 1 Réfrigérateur Office – LIEBHERR
- 1 Machine à café – BRAVILOR B10
- 1 Vitrine réfrigérée avec bain-marie
- 2 Chauffe-briques – ANIMO MPW 6
- 1 Lave-vaisselle à avancement automatique – Convoyeur type CS-A-A-C12
- 1 Sauteuse Vario Cooking Center 100 litres
- 1 Chariot froid Servitherm simple sur roulettes – SOCAMEL
- 1 Chariot froid Servitherm double sur roulettes – SOCAMEL
- 1 Micro-ondes self – DAEWOO KOR-6LM07
- 1 Micro-ondes self – PRO INNOV 687978
- 1 Réfrigérateur self – FRIGEAVIA
- 1 groupe froid équipant la morgue – prise en charge limitée au groupe frigorifique

## Lot 5 : DITEP « La Rosace » (Sées)

### 1. ÉQUIPEMENTS DE CUISINE :

- 1 Armoire froide 1 200 L sur châssis – sans groupe silencieux
- 1 Armoire froide 2 portillons 2 × 300 L sur châssis – sans groupe silencieux
- 1 Désinsectiseur mural
- 1 Armoire de contrôle 8 voies
- 4 Lave-mains ronds
- 3 Postes de lavage et de désinfection – 2 en cuisine et 1 au local déchets
- 1 Évaporateur du local poubelles avec groupe silencieux
- 2 Désinsectiseurs muraux – 1 en cuisine et 1 au local déchets
- 1 Four de remise en température 10 GN 1/1
- 2 Éléments neutres de fourneaux
- 1 Grillade électrique rainurée
- 1 Friteuse électrique
- 1 Soubassement réfrigéré 2 portillons GN 1/1
- 1 Armoire réfrigérée mobile 14 niveaux GN 1/1
- 3 Chariots de débarrassage
- 1 Machine à laver à capot – capacité minimale 400 assiettes/heure
- 1 Caniveau de sol inox avec panier filtre
- 2 Chariots de service – 2 plateaux, 1 arceau
- 1 Chariot à 200 assiettes
- 1 Chariot élévateur à plateaux
- 1 Armoire inox pour produits d'entretien
- 1 Vitrine réfrigérée 3 étages – cuve froid ventilé 3 GN 1/1
- 1 Machine à pain
- 3 Conteneurs isothermes
- 1 Thermomètre / hygromètre

### 2. SELF :

- 4 Fours à micro-ondes
- 1 Fontaine réfrigérée 80 L/h
- 2 Petits réfrigérateurs
- 1 Chauffe-assiettes de distribution

## Lot 6 : IME « La Garenne » (Alençon / Saint-Germain-du-Corbéis)

- 1 Cellule de refroidissement – ROSINOX
- 1 Chambre froide à légumes – WINTSYS
- 1 Chambre froide négative – ISOCAB

- 1 Cutter – DITO SAMA
- 1 Coupe-légumes – DITO SAMA
- 1 Destructeur d'insectes – BRC
- 1 Essoreuse – DITO SAMA
- 2 Fours – FRIMA
- 1 Plaque à feux vifs avec étuve – CAPIC
- 1 Friteuse – ROLLERGRILL
- 1 Hotte aspirante – MARELLI
- 1 Lave-batterie – LAMBERT
- 1 Lave-vaisselle – BONNET
- 1 Mélangeur-hachoir – DITO SAMA
- 1 Ouvre-boîte – GALLIA
- 1 Sauteuse – CHARVET
- 1 Mixeur – DYNAMIC 2000
- 1 Armoire réfrigérée sur roulettes – ODIC
- 1 Meuble self Maestro chaud
- 1 Meuble self Maestro froid
- 1 Chauffe-assiettes Maestro
- 1 Meuble étuve sur roulettes

## Lot 7 : DITEP « Les Hogues » (76 SAINT LEONARD)

- 1 Fourneau 4 plaques électriques – CAPIC
- 1 Module plancha-grill électrique – THIRODE
- 1 Friteuse électrique – CAPIC
- 1 Marmite bain-marie électrique – CAPIC
- 1 Sauteuse électrique – CAPIC
- 1 Four mixte électrique – CONVOTHERM
- 1 Cellule de refroidissement – ACFRI
- 1 Armoire réfrigérée 3 portes – ACTIF
- 1 Armoire réfrigérée 2 portes – FAGOR
- 1 Chambre froide négative – SMEVA
- 1 Chambre froide positive B.O.F. – SMEVA
- 1 Chambre froide positive légumes – SMEVA

### 1. Prise en charge différée DITEP « Les Hogues »

Le DITEP « Les Hogues » est intégré au périmètre du présent marché au titre du lot 7.

Toutefois, l'établissement étant couvert par un contrat de maintenance en cours**, la prise en charge effective des équipements par le Titulaire interviendra à compter du 15 novembre 2027**.

Aucune prestation ne pourra être réalisée ni facturée au titre du lot 7 avant cette date.

L’inventaire des équipements pourra faire l’objet d’une vérification préalablement à la prise en charge effective afin de tenir compte, le cas échéant, des évolutions intervenues depuis la remise des offres.