

Lycée Camille Sée



11 rue Léon Lhermitte  
75015 Paris

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE ET SERVICES

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION**  
**VALANT CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**  
**ET**  
**ACTE D'ENGAGEMENT**

**Fourniture, transport sur site, pose et mise en service d'une laverie vaisselle**

CHAPITRE I – IDENTIFICATION DE LA PERSONNE PUBLIQUE

**A) La collectivité**

Dénomination et adresse de l'établissement :

LYCEE CAMILLE SEE  
11 rue Léon Lhermitte  
75015 PARIS

Pouvoir adjudicateur : Madame LUSSIANA, proviseur

**B) Marché**

L'objet du marché est la fourniture, le transport sur le site, la pose et la mise en service d'une laverie vaisselle décrite ci-après qui sera implantée dans l'espace restauration du Lycée Camille Sée.

Les soumissionnaires prendront en compte l'ensemble des termes du présent document.

**Procédure de consultation**

Le marché décrit ci-dessous est passé dans le cadre d'une procédure adaptée définie par l'article 27 du code des marchés publics (décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics).

Le présent document fait référence au cahier des clauses administratives générales : fournitures courantes et services (C.C.A.G.- F.C.S.)

Le présent document comporte 15 pages numérotées de 1 à 15

Lycée Camille Sée 11 rue Léon Lhermitte 75015 PARIS

## CHAPITRE II- REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Le dossier de consultation est remis gratuitement. Il est constitué du présent document.

Il est consultable et téléchargeable sur le site de l'AJI/Gestion pour l'éducation.

### **A) Date et heures limites de dépôt des offres :**

**le mardi 13 septembre 2016 à 17 H00**

### **B) Modalités d'envoi :**

- Soit par voie postale en prenant soin de s'assurer de l'acheminement du pli avant la date et l'heure indiquées ci-dessus.
- Soit remis sur place contre un récépissé les lundis, mardis, jeudis, vendredis de 9 heures à 16 heures, le mercredi de 9 heures à 12 heures.

Aucune offre transmise par internet ou télécopie ne sera acceptée.

### **C) Adresses de réception :**

Les offres devront parvenir par courrier à l'adresse suivante :

Lycée Camille Sée  
Service intendance  
11 rue Léon Lhermitte  
75015 PARIS

Les candidats transmettront leur offre sous pli cacheté comportant la mention « LYCEE CAMILLE SEE-MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE LAVE-VAISSELLE - NE PAS OUVRIR ».

Les plis qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date limite de réception des offres ainsi que les plis ne respectant pas les dispositions énoncées ci-dessus, ne seront pas retenus et seront renvoyés à leurs auteurs.

### **D) Critères de jugement avec leur ordre de priorité :**

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

- Qualité technique du matériel et conformité par rapport au descriptif détaillé des prestations définies chapitre III : 40 %
- Prix : 50 %
- Moyens et services associés : 10 %

### **E) Coordonnées pour les demandes de renseignements :**

Madame GABRIEL Christine, gestionnaire téléphone : 01-48-28-13-37 ou [christine.gabriel@ac-paris.fr](mailto:christine.gabriel@ac-paris.fr)

## **F) Visite des installations :**

Le candidat devra procéder à une visite obligatoire des installations avant de présenter son offre. Il devra prendre rendez-vous au préalable auprès de Monsieur Tétaud, responsable maintenance au 06-09-67-90-49 et de M. DA SILVA (bureau d'études ACP-ADS). Il lui sera délivré à cette occasion **une attestation de visite qui devra être jointe à l'offre.**

### CHAPITRE III- DISPOSITIONS DU MARCHE

#### **Article 1 : Objet de la consultation**

Le présent marché a pour objet la fourniture, le transport sur le site, la pose et la mise en service d'une laverie vaisselle décrite ci-après qui sera implantée dans l'espace restauration du Lycée Camille Sée au 11 rue Léon Lhermitte 75015 PARIS.

La prestation comprend également la dépose et l'évacuation du matériel existant.

#### **Article 2 : Allotissement**

Le marché à conclure est constitué d'un seul lot. Il concerne la fourniture, le transport sur site, la pose et la mise en service d'une laverie vaisselle qui sera implantée dans l'espace restauration du Lycée Camille Sée.  
Le candidat doit soumissionner pour l'ensemble du lot.

#### **Article 3 : Durée du marché**

Le marché commencera à compter de sa date de notification et ce pour la durée des prestations associées.  
L'entreprise retenue devra intervenir suivant un planning arrêté par le lycée (voir article 8 : calendrier des opérations)

#### **Article 4 : Descriptif détaillé des prestations**

##### **ETAT DES LIEUX**

Le titulaire du marché doit s'assurer que l'état du chantier et son accès permettent de procéder dans des conditions normales à la bonne exécution de la mise en service de ses fournitures.

A ce titre il doit s'assurer que les emplacements réservés à ses ouvrages sont conformes aux dispositions portées dans son marché et aux dispositions de ses plans acceptés. Pour ce faire le titulaire doit vérifier, au fur et à mesure de l'avancement des ouvrages dus par les autres corps d'état, du respect de ses plans d'exécution. Si besoin est et selon les contraintes de chantier, il adapte (sans plus-value) ses équipements afin que l'implantation de ses plans d'exécution, validée par le Maître d'œuvre, soit respectée.

**UN ETAT DES LIEUX SERA ETABLI EN PRESENCE DU PRESTATAIRE DU PRESENT MARCHE (EN CAS DE DETERIORATION, LES REMISES EN ETAT LUI SERONT IMPUTEES).**

##### **FOURNITURES ET PRESTATIONS PREVUES**

Ces fournitures et prestations diverses à la charge du titulaire comprennent les calculs, les dessins d'exécution, les fournitures, le transport, la pose de tous les matériels et appareils jusqu'à leur mise en service.

Ces travaux et prestations comprendront notamment :

➤ Le plan d'exécution implantation et réservation des matériels avec indication des ouvrages annexes nécessaires à la mise en œuvre et à exécuter par d'autres corps d'état (dimensions, ouvrages maçonnés, amenées de fluides, etc...).

Le plan sera exécuté en D.A.O. Autocad fichiers .dwg, sorties échelle 1/50<sup>e</sup> pour le plan d'implantation et réservations.

- Le bordereau de fluides, bilan de puissances détaillant les besoins en électricité, plomberie, extraction.
- Les canalisations de raccordement en eau froide et en eau chaude des appareils depuis les attentes du plombier
- Les canalisations et organes d'évacuation compris entre appareils et attentes du plombier
- Les raccordements électriques entre appareils et attentes de l'électricien
- Le nettoyage soigné des appareils
- La réalisation des plans de récolement des ouvrages exécutés

## **NORMES ET REGLEMENTATIONS**

### **NORMES**

Les propositions des candidats, ainsi que les installations exécutées par le titulaire du présent marché devront obligatoirement répondre aux différentes normes françaises de l'AFNOR et à leurs mises à jour à la date de soumission, notamment :

- A la norme UTE C 15.201 de Juin 2004 réglementant les installations électriques des grandes cuisines
- A la norme NF P 41.201 concernant les distributions d'eau froide et d'eau chaude

### **RÉGLEMENTATION**

Dans l'exécution de son marché, le titulaire devra tenir compte des lois, décrets, arrêtés, ordonnances, circulaires, normes françaises homologuées par l'A.F.N.O.R. CAHIERS DU C.S.T.B., répertoire des ensembles et éléments fabriqués (R.E.E.F.) etc., applicables aux travaux décrits dans le présent document, en vigueur et à venir au moment de sa réalisation.

Ces installations devront répondre également aux prescriptions et conditions des textes particuliers ci-après :

- Aux règles techniques éditées par l'Assemblée plénière des Sociétés d'Assurances contre l'incendie,
- Aux textes officiels relatifs à la protection des travailleurs dans les établissements qui mettent en œuvre des courants électriques correspondant à la norme C 12.100 et ses additifs incorporés,
- Au règlement Sanitaire Départemental.
- Aux dispositions du Code de Travail - Hygiène, sécurité et conditions de travail (Articles L 231.1 à L R 4721.5), Hygiène (Art. R4454-3 à R 4221-1), Sécurité (Art. R 4321-1 à R 4321-6 et R 4211-1 à R 4211-5).
- ☞ Aux directives européennes 852/2004 et 853/2004 relatives aux règles d'hygiènes alimentaires.
- ☞ A l'arrêté du 29 septembre 1997 du Ministère de l'Agriculture – fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- A l'arrêté du 26 Septembre 1980 du Ministère de l'Agriculture. Conditions d'hygiène applicables dans les Établissements de Restauration.
- A la circulaire du 5 Janvier 1981 du Ministère de l'Agriculture.
- Aux prescriptions du Conseil Supérieur de l'hygiène.
- Le matériel devra répondre aux normes NF ou équivalent, à la réglementation du Code du Travail, aux Arrêtés et Décrets concernant la sécurité dans la conception des matériels (édition de l'I.N.R.S. - Ministère du Travail), et être agréé S.N.E.P.A.C.
- A la circulaire de l'U.T.E. n° 42/72 du 21 Décembre 1972, vérifications des installations électriques.

- Aux décrets du 31.10.1973, relatifs à la protection contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public correspondant à la norme C 12.200 ou équivalent et ses additifs incorporés.
  - Aux normes N.F. C 15.100 et U.T.E. C 15.201 ou équivalent concernant les installations électriques des grandes cuisines.
  - A la brochure n° 1227 (J.O.) concernant les matériaux au contact des aliments, produits utilisés pour le nettoyage, matériaux et objets en acier inoxydable au contact des denrées alimentaires.
  - A la brochure n° 5542 (J.O.), Marchés Publics G.P.E.M./D.A. (Guide pour le programme, la conception et la réalisation des locaux de cuisine collective et leurs annexes).
  - A la loi n° 64.1245 du 16 DÉCEMBRE 1964, au décret du 23 FÉVRIER 1973 et aux Arrêtés du 13 MAI 1975, concernant le rejet des eaux.
  - Au Documents Techniques Unifiés (D.T.U.).
  - A la Loi n° 74.908 et Décrets d'application concernant l'économie d'énergie et notamment la Circulaire du 9 JUIN 1977, relative aux nouvelles mesures d'économie.
  - Aux dispositions générales de sécurité contre l'incendie (Arrêtés des 25 JUIN 1980 et 21 JUIN 1982).
  - Au respect du P.H.S. de l'opération et présentation des permis feu, s'il y a lieu.
- Par ailleurs, tous les matériaux employés devront être couverts par le S.T.A.C., avoir l'agrément et être mis en œuvre conformément aux prescriptions de l'avis technique du C.S.T.B.
- L'ensemble des matériels devra être agréé C.E.

## **ÉNERGIES DISPONIBLES**

### **Électricité**

- Force: Tri 400V + T + N
- Lumière : Mono 220 + T

### **Eau**

- Eau chaude +/- 60°C
- Eau froide adoucie à 7°Th
- Eau froide

## **IMPLANTATION DES EQUIPEMENTS**

Le titulaire met en place ses équipements suivant les dispositions prévues dans les plans contractuels (plans exécution des ouvrages dûment approuvés par le Maître d'Œuvre)

Le titulaire fait son affaire des moyens de manutention, de levage, ainsi que des échafaudages et engins qui sont nécessaires à la réalisation de ses ouvrages.

Le titulaire doit veiller à ce qu'au cours de la réalisation de ses ouvrages, aucun dommage ne soit causé dans l'établissement, avant son entrée sur le chantier. Tous dégâts perpétrés par eux, leur seront imputés après remise en conformité par le corps d'état concerné.

## **LIAISON AVEC LES AUTRES CORPS D'ETAT DU MARCHE**

### **GÉNÉRALITÉS**

Le titulaire du présent marché devra prendre contact avec le maître d'œuvre des travaux, afin de convenir avec lui des dispositions communes à adopter en ce qui concerne la réalisation de ses prestations.

Il est précisé que ces prestations ne sont pas limitatives, que le titulaire du présent marché devra prévoir à sa charge tous les petits travaux nécessaires à une parfaite exécution de l'ensemble des prestations à exécuter.

#### **a. Électricité et Plomberie**

##### **A la charge du titulaire du présent marché :**

- Le titulaire du présent marché devra utiliser les attentes existantes (électricité et plomberie, charge à lui de vérifier qu'il ne lui manque rien pour mettre en œuvre sa prestation.
- Transmission des bilans de puissances, des intensités de démarrages spécifiques de certains matériels, des plans d'implantation du matériel et des plans de réservation (trame vierge fournie).
- Raccordement sur les attentes plomberie eau chaude, eau froide, EU avec des flexibles et du PVC neufs et de longueurs adaptés.
- Raccordement sur les distributions secondaires.

### **MATERIEL EXISTANT RECUPERE**

**Le titulaire**, aura à sa charge le démontage des matériels existants si nécessaire et leur mise en décharge le cas échéant, et le cas échéant de ceux conservés (il se fera dans l'établissement en protégeant les parties communes impactées) et le remontage des matériels indiqués dans le bordereau de prix.

Il devra assurer le nettoyage des parties communes concernées par le stockage des matériels.

### **UNE VISITE SUR SITE EST OBLIGATOIRE AFIN QUE LE TITULAIRE DU PRESENT MARCHE PRENNE CONNAISSANCE DES CONTRAINTES DE LIVRAISON D'INSTALLATION ET DE L'ETAT DES LIEUX.**

### **RECEPTION**

La réception sera prononcée après achèvement complet des installations en ordre de marche.

Elle ne pourra l'être que si les opérations préalables prévues ci-dessus ont été satisfaisantes.

Dans le cas contraire, la réception ne pourra être prononcée qu'après achèvement de tous les travaux et réglages qui se seraient avérés nécessaires.

### **GARANTIES**

#### **Délai de garantie**

Le délai de garantie des installations est fixé à **2 ans minimum** à compter de la date d'effet de la réception.

Il est précisé que le titulaire du marché assurera, obligatoirement durant cette période de deux ans, tous travaux, fournitures et mains d'œuvre et déplacement nécessaires au bon fonctionnement des installations.

Ces fournitures et travaux gratuits s'étendront aux pièces de rechange et aux prestations de main d'œuvre spécialisée ou hautement qualifiée, quelle que soit la provenance des matériels.

### **CONTRAT D'ENTRETIEN**

Le titulaire du présent marché devra proposer un contrat d'entretien et de maintenance pour les équipements qui en ont besoin, il devra en outre proposer une OPTION dans laquelle **il indiquera son délai d'intervention après qu'il ait reçu l'appel de l'établissement.**

### **FORMATION DU PERSONNEL**

Le titulaire du présent marché devra former le personnel de l'établissement au fonctionnement des équipements fournis dans sa prestation, une première fois après la réception et ensuite il devra assister le personnel à la rentrée des vacances de la Toussaint, lorsque les équipements seront à pleine charge.

### **NETTOYAGE ET REPLI DE CHANTIER**

Le titulaire du présent marché aura à sa charge le repli de chantier, le débarrasage des cartons, emballages et autres protections rigides ou souples des matériels de sa fourniture, ainsi que, une fois sa prestation terminée le nettoyage des locaux.

## **QUALITÉ ET ORIGINE DES MATÉRIELS**

### **GENERALITES**

Toutes les fournitures devront être conformes ou équivalentes aux normes françaises en vigueur ou, à défaut être soumises à l'agrément du Maître d'Ouvrage qui donnera son accord par écrit.

Les descriptifs de matériels sont donnés à titre indicatif comme étant des références qualitatives minimales des matériels à mettre en œuvre, les soumissionnaires pourront proposer des matériels différents mais ceux-ci devront avoir des références qualitatives minimales équivalentes.

### **CANALISATIONS-ROBINETTERIE**

Le raccordement en eau froide et en eau chaude aux appareils sera assuré par une canalisation en tube cuivre rouge écroui, avec assemblage par raccords à collets démontables, ou flexible agréé, depuis les vannes existantes.

Les canalisations d'évacuation seront en PVC haute température si nécessaire ou cuivre avec assemblage par raccords démontables.

## MATERIEL ELECTRIQUE

Tous les matériaux entrant dans la composition des matériels électriques de commande et d'asservissement seront constitués de matériaux insensibles à la corrosion.

## PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES RELATIVES AU MATÉRIEL A FOURNIR

### MACHINE A LAYER LA VAISSELLE A AVANCEMENT AUTOMATIQUE

Le fournisseur de la machine à laver doit s'assurer des possibilités d'accès de son matériel, s'il doit livrer une machine en éléments séparés, son remontage sur place devra être inclus dans le montant de son offre.

La machine à laver reposera sur pieds réglables de 15 cm de hauteur minimum, en acier inoxydable résistant aux agents chimiques pour permettre l'entretien courant aisé des sols et des appareils.

Tous les éléments de sécurité ou commande seront intégrés ou livrés avec la machine y compris coffret électrique mural avec disjoncteur, Marche Arrêt, Arrêt d'urgence type coup de poing, celui-ci peut être intégré directement à la machine.

La machine ne sera pas équipée de distributeur de produits lessiviels et tensio-actif sauf si ces équipements sont en partie ou totalité intégrés en standard de construction.

La machine proposée devra être en totale conformité avec la sécurité du travail.

Les certificats de conformité à ces normes devront comme prévu à l'article R.233-68 du code du travail, être remis à l'utilisateur en même temps que les consignes de sécurité.

***Le titulaire du présent marché devra impérativement indiquer dans son offre le débit de chaque pompe, la capacité des différentes cuves de la machine ainsi que sa consommation électrique, sous peine de disqualification à l'analyse technique des offres.***

## VARIANTES ET OPTIONS

### OPTION 1

Le titulaire du présent marché fournira un contrat de maintenance pour la machine à laver et précisera son délai d'intervention maximal.

## ÉQUIPEMENTS DE LAVERIE SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

Repère	LA1	Machine à Laver la Vaisselle à Avancement Automatique
Local		Laverie
Dimensions		Environ 2 950 x 800 x 2180 environ



- Construction totalement en acier inoxydable 18/10 AISI 304, (3 vitesses minimum) elle sera prévue avec isolation thermique et phonique (double parois, épaisseur 40mm).
- Habillage arrière inox.
- Zones à prévoir :
  - Prélavage
  - Lavage
  - Pré-rinçage et rinçage
  - Séchage
- Épaisseur des tôles 15 à 20/10 pour l'habillage et les cuves, 30/10 pour le châssis.
- Piétements en inox avec vérins réglables et résistants aux agressions chimiques.
- Les cuves à angles arrondis et pentées vers la vidange, à remplissage automatique éviteront tout phénomène de cavitation, les pompes, renforcées, seront auto-vidangeables.
- Le remplissage ne devra pouvoir s'effectuer que vidanges fermées, bondes en inox.
- Le réchauffage des cuves par résistances en acier inoxydable devra assurer une progression constante des températures de 40° / 45°C au prélavage à 85° / 90°C au rinçage, des thermomètres digitaux en façade devront permettre un contrôle précis et constant.
- Des filtres démontables sans outils, facilement accessibles recouvriront la surface des bacs,
- Commande électronique avec écran tactile multifonctions.
- Grandes portes d'accès double paroi, pivotantes et réversibles gauche/droite
- Surpresseur de rinçage intégré
- La machine devra être équipée de sécurités de portes arrêtant automatiquement le lavage en cas d'ouverture.
- Les rampes de lavage et rinçage seront en matériaux inoxydables sans joints monoblocs, sans visserie et devront être démontables sans outil, buses embouties.
- Le rinçage sera de type double avec pompe de reprise en amont et déclenchement uniquement au moment du passage des assiettes.
- Le système d'avance de la machine sera équipé d'un dispositif de protection contre les surcharges de traction, rail d'avancement central
- Détection automatique des assiettes dans chaque zone avec système de mise en veille automatique.
- Disconnection avec le réseau d'alimentation d'eau et sécurité anti-débordement.

- Coup de poing d'arrêt d'urgence en façade de la machine à l'entrée et à la sortie de la machine
- Capacité de lavage d'environ 140/180/210 paniers/h
- Condenseur avec récupérateur de calories et échangeur thermique dans l'entrée machine.
- Sortie des buées entre 20 et 25°C, taux d'hygrométrie de 70%, pour un volume de 150m<sup>3</sup>/h
- Compteur d'eau intégré
- Assistance au nettoyage
- Puissance de raccordement de 31,4 kW en TRI 400V +V+ N
- **Branchement des différents fluides avec des flexibles neufs et de longueurs adaptées**

Repère	LA2	Table de sortie machine à rouleaux
Local		Laverie
Dimensions		1 500 x 600mm environ

**Description :**

- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau brossé épaisseur 15/10<sup>ème</sup> avec bord mouluré et double pli sur 4 faces.
- Avec rouleaux PVC Ø 40, monté sur cadres inox amovibles.
- Fond penté inox en pointe de diamant avec bonde pour écoulement des eaux
- Bâti démontable et entretoises en acier inox, longerons en profil plié et pieds en tube rond de Ø 38 mm, montés sur vérins réglables en hauteur.
- Traverses basses soudées.
- Il sera prévu des accrochages machine à laver adaptés assurant une parfaite étanchéité.

Repère	SR	Matériels EXISTANTS
Local		Laverie
Dimensions		(voir sur site)

**Description :**

- Un virage à 180° motorisé
- Liaison avec la machine existante à remplacer si nécessaire.
- NOTA : L'ensemble de ces matériels existants seront si nécessaire déposés stockés à un endroit qui sera désigné par le client et remis en place et en service à la fin des travaux.

## **Article 5 : Pièces constitutives du marché**

Le marché est constitué par les documents contractuels ci-dessus énumérés :

### **A) Pièces particulières**

- Le présent cahier des clauses particulières, signé par le candidat, valant acte d'engagement,
- Le bordereau des prix joint donnant la ventilation du prix forfaitaire souscrit, frais, charges et marges de l'entrepreneur inclus,
- Le dossier technique du matériel fourni comportant des éléments complets d'appréciation de la qualité des équipements proposés : marque, référence complète avec options, descriptif de l'équipement et des options, documentation). Un plan au 1/50<sup>ème</sup> d'implantation du matériel avec indication des ouvrages nécessaires à la mise en œuvre (dimensions, amenées de fluide....) devra être fourni avec le dossier technique : voir article 4.
- L'attestation de visite des locaux.

L'ensemble de tous ces éléments devra être remis en deux exemplaires.

L'attention des candidats est attirée sur la nécessité d'une remise de documents bien établis et complets, ceux-ci constituant un élément d'appréciation important des propositions.  
Toute offre incomplète ne sera pas étudiée.

### **B) Pièces générales**

- Le C.C.A.G – Fournitures Courantes et Services (arrêté du 19 janvier 2009 portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services publié au JORF n° 0066 du 19 mars 2009). Le titulaire déclare parfaitement connaître ce dernier document bien qu'il ne soit pas joint matériellement au marché.

## **Article 6 : Prix**

L'offre de prix sera ferme et doit comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison.

## **Article 7 : Avance**

Sans objet.

## **Article 8 : Calendrier des opérations**

L'entreprise retenue devra intervenir entre le **19 octobre et le 2 novembre 2016**.

La mise en service est prévue le **jeudi 3 novembre 2016**.

### **Article 9 : Paiement**

Le paiement, après service fait, sera effectué par mandat administratif à 30 jours.

La facture devra comporter les indications suivantes :

- La référence du présent marché,
- Le nom et l'adresse complète du service destinataire des prestations,
- Le numéro de compte bancaire du titulaire, tel qu'il est précisé dans l'acte d'engagement

Le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit et sans autre formalité pour le titulaire du marché, le bénéfice d'intérêts moratoires, à compter du jour suivant l'expiration du délai.

Conformément au décret n°2002-232 du 21 février 2002, le taux des intérêts moratoires est celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de deux points.

### **Article 10 : Litiges**

La procédure de règlement amiable des différends ou litiges qui pourraient intervenir en cours d'exécution des marchés est celle définie par les articles 142 du Code des Marchés Publics.

Au cas où un accord ne pourrait être trouvé entre les parties, le litige devra être porté devant le tribunal administratif compétent pour le secteur concerné.

### **Article 11 : Dérogations aux documents généraux**

Dérogation à l'article 14-1-1 et à l'article 14-1-3 du CCAG mentionnés à l'article 9 du chapitre III – Dispositions du marché.

### **Article 12 : Dispositions finales**

Le lycée se réserve le droit de ne pas donner suite à la présente consultation sans que les candidats puissent demander une quelconque indemnité. Les candidats en seront informés.

## CHAPITRE IV : DECLARATION DU CANDIDAT

Le candidat affirme sous peine de résiliation de plein droit de son marché, ou de sa mise en régie, à ses torts exclusifs ou de ceux de la société qu'il représente, qu'il ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article 44 du code des marchés publics

Le candidat atteste sur l'honneur :

- que le travail sera réalisé par des salariés recrutés régulièrement au regard du Code du Travail
- qu'il est en règle au regard de la législation sur les travailleurs handicapés
- qu'il a satisfait à ses obligations fiscales ou sociales.

Les attestations ou certificats des organismes sociaux et fiscaux devront être remis par le candidat retenu au plus tard **dans un délai de 10 jours à compter de la date de réception de la demande par le pouvoir adjudicateur**. Si le candidat pressenti ne peut produire ces documents dans le délai imparti, l'offre est rejetée et la candidature éliminée.

Origine des fournitures :

- Pays de l'Union Européenne (France comprise)
- Pays membre de l'OMC
- Autres

A.....le.....

Le Candidat

(signature)

## CHAPITRE V – ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Je soussigné (nom, prénom) :

Agissant au nom et pour le compte de :  
(intitulé complet et forme juridique de la société)

domicilié

n° de téléphone :

e-mail :

ayant son siège social à :  
(adresse complète et n° de téléphone)

Immatriculation à l'INSEE :

- n° d'identité de l'entreprise (SIREN 9 chiffres) :
- code d'activité économique principale (APE) :
- numéro d'inscription au registre du commerce :

Après avoir pris connaissance du présent document, que je déclare accepter sans modification ni réserve ;

- 1) M'engage, conformément aux stipulations du présent document, à exécuter les prestations demandées, objet du marché, dans les conditions indiquées au chapitre III ci-dessus :

Montant de l'offre (**joindre en annexe le bordereau des prix**)

Montant hors TVA.....

Taux de la TVA.....

Montant TTC.....

Montant TTC arrêté en lettres à : .....

Le délai de validité des offres sera de **120 jours** à compter de la date fixée pour la réception des offres.

- 2) Affirme sous peine de résiliation de plein droit du marché, ou de sa mise en régie, à mes torts exclusifs, ou aux torts exclusifs de la société pour laquelle j'interviens, que je ne tombe pas ou que ladite société ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article 50 modifié de la loi n° 52-401 du 14 avril 1952
- 3) Demande que l'administration règle les sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte suivant :

Bénéficiaire :

Etablissement tenant le compte du bénéficiaire :

Code établissement :

Code guichet :

Numéro de compte :

Clé R.I.B :

**Joindre un RIB**

A , le

**Le candidat,** Nom :

**Signature** (précédée de la mention « Lu et approuvé ») et **cachet de la société**

## CHAPITRE VI – ACCEPTATION DE L'OFFRE PAR L'ADMINISTRATION

Est acceptée la présente offre pour valoir acte d'engagement (voir devis détaillé).

- Fourniture, transport sur site, pose et mise en service d'une laverie vaisselle

à

le :

Le Pouvoir Adjudicateur

La proviseur,

J. LUSSIANA.

## CHAPITRE VII – NOTIFICATION AU TITULAIRE

La notification transforme le projet de marché et le candidat en titulaire. Elle consiste en la remise au titulaire d'une copie certifiée conforme à l'original du marché. Cette remise peut être opérée soit par lettre recommandée avec accusé de réception, soit contre récépissé.

RECU A TITRE DE NOTIFICATION

UNE COPIE CERTIFIEE CONFORME DU PRESENT MARCHÉ

A \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_