

Lycée polyvalent de Bezons

5/7 rue Marcel Langlois

95870 BEZONS

01 34 34 36 00

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

FOURNITURES DE RESTAURATION POUR LA FILIERE HOTELIERIE ET RESTAURATION DU LYCEE EUGENE RONCERAY

DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES SUR LA PLATEFORME AJI OBLIGATOIREMENT

LE 07/06/2024 A 12h00

Pouvoir adjudicateur : Annie DENIBAS (Provisseure)

Lycée polyvalent de Bezons

5-7 rue Marcel Langlois

95870 BEZONS

1. Contexte

Le lycée polyvalent Eugène Ronceray de Bezons se prépare à accueillir l'ouverture d'une section hôtellerie et restauration à la rentrée scolaire de septembre 2024.

Pour répondre aux exigences de cette nouvelle section, les cuisines pédagogiques, récemment installées, doivent être équipées d'un ensemble complet de matériels et équipements nécessaires à l'apprentissage de l'art culinaire pour les élèves.

2. Objet :

Le présent marché a pour objet la fourniture et l'installation des équipements essentiels pour les cuisines pédagogiques du lycée polyvalent Eugène Ronceray de Bezons. Ces équipements permettront de simuler les conditions de travail des restaurants traditionnels et d'assurer une formation pratique et théorique de qualité aux élèves.

Les équipements requis doivent inclure, sans s'y limiter, des appareils électroménagers, de la vaisselle, des servantes, et divers autres matériels indispensables pour la cuisine, la pâtisserie, et le service en salle.

Le prestataire devra :

- Fournir des équipements de haute qualité conformes aux normes en vigueur.
- Assurer la livraison de l'ensemble des matériels dans les délais impartis.
- Prévoir un service de réapprovisionnement régulier pour garantir une disponibilité continue des équipements et des consommables nécessaires aux activités pédagogiques.
- Prévoir un réassort et entretien de la coutellerie , de la vaisselle sur devis
- Offrir un service après-vente efficace et des garanties pour tous les équipements fournis.

Ce marché vise à garantir que les cuisines pédagogiques soient parfaitement équipées pour permettre aux enseignants de transmettre leurs compétences et aux élèves de pratiquer quotidiennement les différentes facettes des métiers de l'hôtellerie et de la restauration dans des conditions optimales.

3. Fournitures

Les fournitures se distinguent en 4 lots indépendants. Les prestataires sont invités à soumettre des offres pour les lots qui les intéressent. Un prestataire peut également choisir de s'engager sur plusieurs lots.

Lot 1 : Vaisselles restaurants pédagogiques

Assiettes

- Assiettes plates 29 cm Banquet : 348 unités
- Assiettes plates 21 cm Banquet : 480 unités
- Assiettes plates 13 cm Banquet : 432 unités
- Assiettes plates verre 33 cm Diamond : 144 unités
- Assiettes rondes 28,5 cm Basalt noir brut porcelaine : 144 unités
- Assiettes à pain 14 cm blanc L Fragment : 210 unités
- Assiettes gourmet 28 cm blanc L Fragment : 150 unités
- Assiettes dessert 24 cm blanc L Fragment : 450 unités
- Assiettes plates 28 cm blanc L Fragment : 210 unités
- Assiettes 32 cm blanc L Fragment : 120 unités
- Assiettes coupe cr 26 cm Garnet Rakstone : 156 unités

Plats

- Plat coupe ovale 32x23 cm Nano : 144 unités

Sous-tasses

- Sous-tasses 15 cm blanc L Fragment : 210 unités

Couverts

- Cuillères de table inox 18/10 Arcade : 240 unités
- Fourchettes de table inox 18/10 Arcade : 240 unités
- Couteaux à steak inox MBL CR Arcade : 120 unités
- Couteaux de table inox MBL CR Arcade : 288 unités
- Cuillères à café inox 18/10 Arcade : 540 unités
- Cuillères à dessert inox 18/10 Arcade : 288 unités
- Fourchettes à dessert inox 18/10 Arcade : 240 unités
- Fourchettes à poisson inox 18/10 Arcade : 120 unités
- Couteaux à poisson inox 18/10 Arcade : 120 unités
- Couteaux à dessert inox MBL CR Arcade : 240 unités

Verres

- Verres à pied 43 cl Aurum : 450 unités
- Verres à pied 35 cl Aurum : 450 unités
- Gobelets FH 37 cl Aurum : 450 unités
- Flûtes 23 cl Aurum : 240 unités
- Gobelets FH 29 cl Islande : 456 unités
- Flûtes 13 cl Élégance : 456 unités
- Verres à pied 21,5 cl DOC : 456 unités

Plateaux

- Plateau antidérapant Ø36 cm choco Limo : 24 unités

- Plateau antidérapant Ø45 cm choco Limo : 36 unités
- Plateau inox 18/10 GN1/1 empilable h4,8 cm l.32.5 long.53 cm : 6 unités
- Plateau inox 40x32 cm traiteur : 6 unités

Casiers

- Casier 20V 50x50x26 7H ver 21,6 rouge : 8 unités
- Casier 25V 50x50x26 7H ver 21,6 bleu : 6 unités
- Casier 25V 50x50x14,3H ver 9 rouge : 6 unités
- Casier 36V 50x50x26 7H ver 23,8 gris : 5 unités
- Casier 49V 50x50x18 4H ver 13,2 vert : 5 unités
- Casier 36V 50x50x18 4H ver 15,2 gris : 6 unités
- Casier 25V 50x50x14,3H ver 11 bleu : 6 unités

Plats et légumes

- Plat gratin inox ovale 38x25 cm : 12 unités
- Plat gratin inox ovale 25x17 cm : 12 unités
- Plat ovale inox 46x30 cm : 12 unités
- Plat ovale inox 34x22 cm : 12 unités
- Légumier inox 20 cm : 12 unités
- Légumier inox 24 cm : 12 unités
- Plat rond inox 30 cm : 24 unités

Soupières

- Soupière sans couvercle 22 cm : 12 unités
- Couvercle pour soupière 22 cm : 12 unités

Accessoires divers

- Socle rouleur 54x54x10 cm bleu : 3 unités
- Poignée seule pour socle rouleur : 3 unités
- Couvercle pour casier vaisselle 499x499x24 mm : 3 unités
- Griffes jambon inox socle marbre : 2 unités
- Couteau jambon alvéolé 30 cm Grand Chef : 2 unités

Lot 2 : Electroménagers portables

- Batteur DMIX 5.5L 230V avec 3 outils : 20 unités
- Mixer Dynamix DMX160 16CM 230V : 20 unités
- Mixer Master DMX410.H démontable : 6 unités
- Blender bar No 33G bol poly 1,25L gris : 12 unités

Lot 3 : Servantes outillés cuisines pédagogiques

(Servantes pour AET1 et 2, cuisine application 1,2 et 3, atelier labo traiteur)

Produits à multiplier par 6 :

- Servante 7 tiroirs C2 France : 1 unité
- Office inox 10 cm riveté couleur : 12 unités
- Filet de sole inox éco 18 cm : 12 unités
- Économe inox M.P France : 12 unités
- Désosser inox SML 11 cm Lejeune : 12 unités

- Éminceur inox Marmiton 25 cm : 12 unités
- Spatule composite 30 cm SR France : 12 unités
- Spatule inox 23 cm ABS : 12 unités
- Maryse 25 cm Pro France blanc : 12 unités
- Pince tous usages inox PM 24 cm : 12 unités
- Ciseaux inox AKI cranté MP école : 12 unités
- Pince à arête inox : 12 unités
- Pince pâte inox : 12 unités
- Aiguille à brider inox : 12 unités
- Louche inox 8 cm monobloc qual. forte : 12 unités
- Écumoire inox 10 cm monobloc qual. forte : 12 unités
- Fourchette inox découpée : 12 unités
- Corne souple 15 cm SR : 12 unités
- Fouet tout inox renforcé 25 cm France : 12 unités
- Râpe Razor LC 22 cm fine : 2 unités
- Zesteur : 6 unités
- Décore citron droitier : 6 unités
- Cuillère à pomme ABS 22 : 12 unités
- Mixer Dynamix DMX160 16 cm 230V : 2 unités
- Ouvre-boîte papillon : 2 unités
- Douille inox unie diamètre 10 mm : 12 unités
- Douille inox cannelée diamètre 7 mm : 12 unités

Lot 4 : Divers équipements cuisines pédagogiques

(Equipements pour AET1 et 2, cuisine application 1,2 et 3, atelier labo traiteur)

Produits à multiplier par 6 :

- Planche CHR poly blanc 60x40 h 2 cm : 12 unités
- Planche poly CHR bleu 60x40 h 2 cm : 12 unités
- Planche poly CHR rouge 60x40 h 2 cm : 12 unités
- Planche poly CHR verte 60x40 h 2 cm : 12 unités
- Planche poly CHR jaune 60x40 h 2 cm : 12 unités
- Plaque office inox 32 x 23 cm : 32 unités
- Bassine inox fond plat 24 cm forte France : 12 unités
- Bassine inox fond rond 24 cm forte France : 12 unités
- Bassine inox fond plat 28 cm forte France : 4 unités
- Casserole inox pro fond épais EF 20 cm : 12 unités
- Plat à sauter inox pro fond épais EF 24 cm : 12 unités
- Plat à sauter inox pro fond épais EF 20 cm : 12 unités
- Sauteuse inox pro bombée fond épais 16 cm : 12 unités
- Couvercle inox pro 20 cm : 12 unités
- Couvercle inox pro 16 cm : 12 unités
- Rondeau inox pro fond épais 32 cm SC : 4 unités
- Couvercle inox pro 32 cm : 4 unités
- Bassine à ragoût inox pro fond épais 28 cm SC : 4 unités
- Couvercle inox pro 28 cm : 4 unités
- Bain-marie rond inox à queue 14 cm : 12 unités
- Chinois toile étamine inox fort 20 cm : 6 unités
- Chinois perforé inox 20 cm : 4 unités

- Louche inox 16 cm monobloc qualité forte : 4 unités
- Écumoire inox 16 cm monobloc qualité forte : 4 unités
- Araignée inox toile 14 cm manche plein : 4 unités
- Mandoline du chef inox + 4 pièces + poussoir : 6 unités
- Passoire à queue inox 24 cm : 4 unités
- Bac Gastronorm inox 1/1 h 10 cm : 8 unités
- Bac Gastronorm perforé 1/1 h 6,5 cm : 8 unités
- Plaque à rôtir alu EF 40 x 30 cm : 12 unités
- Plaque à rôtir alu EF 50 x 35 cm : 4 unités
- Rouleau hêtre GM 47 : 12 unités
- Cercle inox à tarte diamètre 18 cm : 24 unités
- Manque rond uni antiadhésif 16 cm : 12 unités
- Savarin uni ouvert antiadhésif 22 cm : 12 unités
- Pack 6 dariole antiadhésive diamètre 4,5 cm : 2 unités
- Poêle antiadhésive 20 cm pro X-tra : 12 unités
- Poêle antiadhésive à crêpes 26 cm : 12 unités
- Poêle antiadhésive 36 cm ovale K-Lité : 12 unités
- Poêle antiadhésive 28 cm pro X-tra : 12 unités
- Poêle antiadhésive à blinis 12 cm K-Lité : 12 unités
- Entonnoir piston GM PBLEU FM à support : 4 unités
- Nonette ronde inox 7 h 4 cm : 36 unités
- Essoreuse manuelle pro 10 litres : 1 unité

4. Date de notification

Le marché sera notifié au titulaire dès sa signature par les deux parties, après quoi le délai de livraison commencera.

5. Délais de livraison

Le titulaire s'engage à livrer l'ensemble des fournitures dans un délai de 5 à 7 semaines à compter de la date de notification du marché.

En cas de livraison partielle, le titulaire doit obtenir l'accord préalable de l'acheteur et s'engage à compléter la livraison dans un délai additionnel de 10 semaines

6. Conditions de réception

À réception des fournitures, l'acheteur procédera à un contrôle de conformité. Toute non-conformité ou défectuosité devra être signalée dans un délai de 5 jours ouvrables.

En cas de non-conformité ou de défectuosité, le titulaire s'engage à remplacer ou réparer les fournitures concernées dans un délai de 4 semaines.