Lycée d'hôtellerie et de Tourisme de Nice Paul AUGIER

163, Boulevard René Cassin - BP 3145

06203 NICE Cedex 3

Tél : 04 93 72 77 77

**Marché n° 2021-42 : fourniture de mallettes professionnelles**

**pour les élèves et enseignants**

**CAHIER DES CHARGES EN PROCEDURE ADAPTEE**

I – DISPOSITIONS GENERALES

Art. 1 – Administration contractante

• *Lycée Paul Augier – 163 boulevard René Cassin – BP 3145 – 06203 NICE cedex 3*

*Tél 04.93.72.77.77 - courriel :* gestionnaire.0060034e@ac-nice.fr

• Le pouvoir adjudicateur est représenté par M. Denis FERAULT, chef d’établissement.

• Le comptable assignataire est l’agent comptable du Lycée Paul AUGIER

Adresse : identique à celle de l’établissement.

• Le Profil acheteur : site sur lequel l’établissement dépose les annonces et les avis d’attribution est le site www.**aji**-france.com

Art. 2 - Objet du marché

Fourniture de mallettes professionnelles (couteaux et ustensiles de cuisine) pour les élèves du lycée Hôtelier.

Art. 3 – Procédure de passation du marché

Le marché est passé selon la procédure adaptée définie par le pouvoir adjudicateur et prévue à l’article L2121-1 du code de la commande publique.

II – REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Art. 4 - Date et heure limites de dépôts des offres

Les offres sont reçues jusqu’au jeudi 27 mai 2021 à 12h00.

Art. 5 -Modalités de dépôt, d’envoi, dématérialisation

Les offres sont transmises soit par dépôt sur le portail de l’AJI (profil acheteur numérique).

Art. 6 - Adresse de correspondance

Les échanges s’effectuent normalement à travers le profil acheteur : site informatique spécialisé (AJI.com).

Sinon : [*gestionnaire.0060034e@ac-nice.fr*](mailto:gestionnaire.0060034e@ac-nice.fr)*: si possible demander un accusé de réception de notre part.*

Art. 7 - Interlocuteur pour renseignements

D’ordre administratif : M. Alain GILBERT ou Mme Laetitia BARBIERI

Pour les questions techniques : adresser un mail à l’établissement.

Art. 8 - Variantes

*Sur proposition du fournisseur, en fonction de l’intérêt technique qui sera précisé, des variantes sont recevables dans la limite de deux.*

Art. 9 – Négociations

Selon la teneur des propositions, le pouvoir adjudicateur peut ouvrir une négociation avec l’ensemble des candidats ayant remis une offre.

Art. 10 - Délai de validité des offres

Les offres sont valides – prix, quantité et livraison assurées – jusqu’au 30 juin 2022.

Art. 11 - Modalités de présentation et autres modalités

Les offres et l’ensemble des documents remis doivent être rédigés en français.

*Tout document remis en langue étrangère sans être accompagné de sa traduction est cause d’annulation du marché.*

Art.12 - Echantillons

L’envoi d’un échantillon complet et gratuit est nécessaire pour que l’offre soit examinée. Les matériels doivent être parvenus au lycée avant la date limite de réception des offres.

A l’issue de la consultation, les échantillons seront tenus à la disposition du soumissionnaire jusqu’au 30 juin 2021 pour retrait ou retour à sa demande et à ses frais. Les offres non échantillonnées ne seront pas examinées.

Le lycée ne prend en charge aucun frais à ce titre.

Art. 13 - Critères de choix

L’offre sera jugée sur le prix pour 45%. Sur la base des documents de toutes natures présentés par le candidat et d’un jeu d’échantillons fournis gratuitement, la qualité technique sera estimée pour 35 % et 5% sont attribués pour les clauses environnementales et sociales. Les conditions de livraison, la relation client, le SAV entreront dans les critères pour 15%.

III – PRESENTATION DE LA CONSULTATION

Art. 14 - Objet détaillé de la consultation

**Fourniture de mallette à couteaux**

**Lot 2 pro FMHR (seconde professionnelle métiers de l’hôtellerie-restauration)**

1 ramasse-miettes

1 sommelier 2 crans

1 Badge personnalisé

**Mallettes 2 STHR (seconde technologique hôtellerie-restauration) et *classes MAN (mise à niveau)\****

1 Mallette

1 Plaque gravée Nom + Prénom

1 Système de fermeture par cadenas (non fourni)

1 Eminceur 25 cm avec mitre

1 Filet de sole 17 cm, manche riveté

1 Office 10 cm surmoulé

1 Spatule 30 cm polyéthylène

1 Spatule inox 25 cm

1 Fusil 25 cm

1 Fouet 25 cm inox

1 Paire de ciseaux cuisine crantés (ambidextre ou prévoir pour droitiers et gauchers)

1 Econome (type rasoir à tomates)

1 Canneleur (prévoir pour droitiers et gauchers)

1 Cuillère à pommes doubles Ø19/ Ø 25

1 Douille inox cannelée Ø D9

1 Douille inox unie Ø 7

1 Douille inox unie Ø 10

1 Douille inox unie Ø 14

1 Pinceau 30 cm

1 Corne

1 Maryse 25 cm

1 Pochon à jus Ø 6

1 Balance électronique au gramme

1 Rouleau polypropylène 40 cm

1 Pince à désarêter

1 Sonde stylo de cuisson

1 Ramasse-miettes alu

1 Sommelier 2 crans

1 Badge personnalisé

3 Toques avec logo « lycée Paul Augier »

2 cuillers à potage inox

2 fourchettes table inox

1 Pince « Jumbo » inox 20 cm

1 Plumier avec plaque gravée Nom + Prénom

1 Couteau office manche bois (pour travail en salle)

1 Couteau de découpe 21 cm lame recourbée, manche bois.

\*Nota bene : la mallette pour les MAN (mise à niveau) est citée pour information mais ne fait pas partie du marché car les élèves de MAN s’équiperont à leur frais des mêmes produits.

**Mallettes 1PRO FMHR CUISINE** (première professionnelle CUISINE) **:**

1 Mallette

1 Plaque gravée Nom + Prénom

1 Système de fermeture par cadenas (non fourni)

1 Eminceur 25 cm avec mitre

1 Filet de sole 17 cm, manche riveté

1 Office 10 cm surmoulé

1 Spatule 30 cm polyéthylène

1 Spatule inox 25 cm

1 Fusil 25 cm

1 Fouet 25 cm inox

1 Paire de ciseaux cuisine crantés (ambidextre ou prévoir pour droitiers et gauchers)

1 Econome (type rasoir à tomates)

1 Canneleur (prévoir pour droitiers et gauchers)

1 Cuillère à pommes doubles Ø19/ Ø 25

1 Douille inox cannelée Ø D9

1 Douille inox unie Ø 7

1 Douille Inox unie Ø 10

1 Douille inox unie Ø 14

1 Pinceau 30 cm

2 Cornes

1 Maryse 25cm

1 Pochon à jus Ø 6

1 Balance électronique au gramme

1 Sonde stylo de cuisson

1 Rouleau polypropylène 40 cm

1 Pince à désarêter

2 cuillers à potage inox

2 fourchettes table inoX

1 Pince « Jumbo » inox 20 cm

**Mallette 1PRO FMHR SERVICE** (première professionnelle service)

1 Mallette plumier

1 Plaque numérotée

1 Système de fermeture par cadenas (non fourni)

1 Office 10 cm, manche bois (idem couteau de découpe)

1 Couteau de découpe 21 cm lame recourbée, manche bois.

Les éléments suivants doivent être gravés au nom de l’élève : couteaux éminceur/ filet de sole/ office/ pochon /spatule inox/couverts inox

Les quantités ci-dessous sont données à titre indicatif et ne peuvent constituer un engagement. Elles sont susceptibles de variation de + ou - 20%.

* Mallettes 2pro FMHR :120
* Mallettes 2STHR : 72 *( + MAN pour information : 36)*

- Mallettes 1PRO FMHR CUISINE : 72

* Mallettes 1PRO FMHR SERVICE : 48

*Le fournisseur est informé que le lycée prend en charge cette fourniture pour certaines classes et que les autres élèves, les stagiaires ou les apprentis sont souvent intéressés par la possibilité d’acheter le même produit, éventuellement à partir du site marchand. Si cette possibilité existe, il est souhaitable qu’elle soit annexée aux documents fournis pour information des familles et des élèves sans, dans ce cas, que l’établissement garantisse l’exclusivité.*

**Fourniture de « servantes d’atelier » équipées comme suit :**

12 Eminceur 25 cm avec mitre

12 Filet de sole 17 cm, manche riveté

12 Office 10 cm surmoulé

12 Spatule 30 cm polyéthylène

12 Spatule inox 25 cm

12 Fusil 25 cm

12 Fouet 25 cm inox

12 Econome (type rasoir à tomates)

12 Canneleur (prévoir pour droitiers et gauchers)

12 Cuillère à pommes doubles Ø19/ Ø 25

12 Douille inox cannelée ØD9

12 Douille inox cannelée ØE8

12 Douille inox unie Ø 7

12 Douille inox unie Ø 10

12 Pinceau 30 cm

12 Corne

12 Maryse 25 cm

12 Pochon à jus Ø 6

12 Balance au gramme près

12 Rouleau polypropylène 40 cm

12 Pince à désarêter

24 cuillers à potage inox

24 fourchettes table inoX

12 Pince « Jumbo » inox 20 cm

12 protège doigt inox

1 Boite emporte-pièces inox unis

1 Boite emporte-pièces inox cannelés

2 Fouets 35 cm

3 Maryse 35 cm

Servante en acier, 2 roues grand diamètre fixes, 2 roues grand diamètre pivotantes, système de fermeture à clé.

Nombre de tiroirs correspondant au matériel, système de rangement ergonomique et facile d’utilisation.

Base : 6 servantes + 1 équipée de 14 éléments au lieu de 12

**Fourniture de  (lot unique):**

12 râpes fines (plane) type microplan

4 couteaux à génoise 35 cm

24 protège doigts inox

**Fourniture de « mallettes » pour l’enseignement « service » équipées comme suit :**

12 Office 10 cm, manche bois (idem couteau de découpe)

12 Couteau de découpe 21 cm lame recourbée, manche bois.

12 Ramasse-miettes alu

12 Sommelier 2 crans

1 couteau scie 25 cm

1 couteau saumon/jambon 35 cm

2 shakers

2 passoires à shaker

2 verres à mélange

2 cuillers à mélange

6 doseurs barman

Malette au choix du fournisseur, mais fabrication robuste

Nombre de mallettes : 10

**Autres Eléments :**

Il est demandé une proposition pour des toques avec logo et variante sans logo.

Ainsi qu’une proposition pour manique silicone.

Art. 15 – Durée du marché

Il s’agit d’un marché de fourniture réalisé pour un an en deux opérations :

L’une pour la rentrée scolaire pour l’équipement des lots 2PRO FMHR, mallettes 2STHR, servantes d’atelier, lot unique et mallettes « service ».

L’autre pour la fin d’année scolaire avec livraison à la rentrée scolaire suivante, pour les mallettes 1PRO FMHR CUISINE et 1PRO FMHR SERVICE (une fois que les affectations des secondes professionnelles en première cuisine ou service est faite)

Le marché initial s’exécute par année scolaire. Outre l’année initiale 2021-2022, il est reconductible 2 fois dans la limite d’un montant total de 90 000 € HT.

Art. 16 - Période d’exécution

Par année scolaire.

Art. 17 - Garanties demandées

La marchandise livrée doit être conforme au bon de commande.

Le titulaire doit remédier en toute diligence et à ses frais à tout défaut et aux conséquences que ces défauts entraînent pour l’établissement.

Art. 18 – livraison

Le lycée adressera au fournisseur par mail et au plus tard le 13 juillet 2021 le bon de commande correspondant aux fournitures à livrer avant le 1er septembre 2021. Ce bon de commande comportera les noms et prénoms des élèves concernés ainsi que leur adresse car la livraison devra s’effectuer directement auprès de la famille.

Des bons de commande complémentaires pourront être établis ultérieurement pour des livraisons devant intervenir dans un délai de 15 jours maximum.

IV – PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHES

Art. 19 – Pièces constitutives générales

L’offre est constituée du présent cahier des charges signé, de l’acte d’engagement d’une attestation sur l’honneur du candidat établissant qu’il n’est pas interdit de participer à des marchés publics (cf article R2143-3).

Art. 20 – Pièces constitutives particulières

Proposition tarifaire et descriptif détaillé.

Tous éléments permettant d’évaluer l’engagement du candidat en matière sociale et de développement durable.

V – PRIX ET REGLEMENT

Art. 21 - Régime des avances ou acomptes

L’établissement ne verse pas d’avance.

Compte tenu du phasage, l’établissement recevra une facture pour chaque période de livraison.

Art. 22 - Régime des prix

Le prix sera ferme pour la durée du marché, TTC sans frais de port ni coût ajouté à celui des fournitures.

Révisable en cas de demande expresse de reconduction. Ce prix révisé et motivé est soumis à l’accord préalable du pouvoir adjudicateur. En cas de désaccord, la demande de reconduction devient caduque.

Art. 23 – Révision des prix en cas de hausse des matières premières

*Non concerné*

Art. 24 - Mode de règlement  *cf articles R2192-1 et R2192-2*

Compte tenu des conditions de livraison et du temps nécessaire pour réaliser la constatation du service fait. Le fournisseur transmettra au service de gestion du lycée tout document permettant d’attester la livraison. De son côté, l’établissement fera valider par les familles, la réception du matériel.

Selon ces conditions, la facture correspondant à la première commande devrait parvenir au lycée à partir du 17 septembre 2021.

Le mode de règlement est le virement bancaire ; le mandatement a lieu après service fait.

La facture est transmise via le service CHORUS PRO et après signature d’un accord de réception finale après vérification de la mise en service par le représentant du lycée; elle porte les mentions suivantes :

• Nom et adresse du lycée

• SIRET ET APE ou RCS du titulaire

• Référence de la commande

• Dates de la facture et de la livraison

• Fournitures livrées clairement énoncées avec prix détaillé

• Montant HT, TVA et montant TTC

• IBAN et BICS ou autre mention permettant de vérifier le caractère libératoire du règlement ou tout autre élément d’identité bancaire pour le virement en cas de paiement à l’étranger.

Les cessions et nantissements sont adressés à l’agent comptable assignataire.

Art. 25 - Intérêts moratoires

Rappel : le délai de paiement est fixé réglementairement à 30 jours ; il ne peut y être dérogé.

Les intérêts sont ceux prévus par la réglementation.

Art.26 - Pénalités de retard

Tout retard de livraison au-delà du délai initial qui est fixé à 30 jours après l’émission du bon de commande fait l’objet d’une pénalité qui vient en minoration du montant HT de la facture d’un montant de 0.5% par jour calendaire de retard. A défaut de calcul par le fournisseur, la somme est automatiquement défalquée par le service liquidateur.

VI – CLAUSES DIVERSES

Art. 27 - Résiliation

En cas de retard d’exécution non imputable à un cas de force majeure et après mise en demeure qui peut être réalisée de manière simplifiée par l’envoi d’un courriel, le pouvoir adjudicateur peut décider de rompre le marché. Aucune pénalité n’est due au cocontractant défaillant.

Le pouvoir adjudicateur peut aussi résilier le marché s’il apparaît que le candidat a produit des informations inexactes quant à sa capacité à contracter à un marché public.

Conformément aux articles 24 à 32 du CCAG fournitures courantes et services, le marché peut être résilié de plein droit, au gré de l’établissement, pour sa durée restant à courir, par lettre recommandée avec A. R., en cas de négligences graves et répétées du titulaire.

Art. 28 - Reconduction

Le marché peut être prolongé par décision expresse du pouvoir adjudicateur 2 fois une année supplémentaire. Le pouvoir adjudicateur fait part de son intention et prend la décision effective de reconduction s’il accepte les prix proposés.

Art. 29 – litige

En cas de désaccord ou de litige persistant après recherche d'une solution amiable, le soumissionnaire et le lycée attribuent compétence au tribunal concerné, territorialement compétent pour la ville de Nice.

Cachet du candidat : mention « lu et approuvé »

Signataire :

LYCEE PAUL AUGIER - NICE marché n°2021-42

ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Je soussigné

Agissant pour le compte de (intitulé complet de la société)

Téléphone

E-mail

SIREN

APE

RC

Après avoir pris connaissance du cahier des charges en procédure adaptée que je déclare accepter sans modifications ni réserves

1. M’engage à exécuter les prestations demandées selon la proposition tarifaire jointe
2. Affirme sous peine de résiliation de plein droit que je ne tombe pas, ou la société que je représente, sous le coup de l’interdiction découlant de l’article 50 modifié de la loi n° 52-401 du 14 avril 1952.
3. Demande le règlement des sommes dues au compte (RIB, IBAN joints)

A , le

Le candidat, Nom,

Signature précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé » et tampon de la société.

*Nota un scan du présent document est accepté dans le cadre des procédures dématérialisées.*

Annexe : modèle de badge avec logo de l’établissement



Attention pour les élèves il faut indiquer : Prénom NOM