

ACADEMIE DE LA REUNION

COLLEGE ACHILLE GRONDIN – CUISINE CENTRALE –

**17 rue Justinien Vitry
97480 SAINT-JOSEPH (REUNION)**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

**Collège Achille GRONDIN - CUISINE CENTRALE
Acquisition et installation de 2 Fours électriques mixtes à chaudière
20 niveaux en remplacement des équipements existants**

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Marché passé selon procédure adaptée selon le code de la commande publique

Représentant du pouvoir adjudicateur : Kossi ASSIMPAH, chef d'établissement

Comptable assignataire des dépenses relatives au marché : Marie-France DALLEAU

Service acheteur : **Cuisine Centrale** du collège Achille GRONDIN

Gestionnaire : Valère REDOUTEY

Courriel : centrale.agrondin@gmail.com

Offre parue sur le site www.aji-france.com, rubrique « Marchés publics/liste des offres des marchés »

Le candidat doit parapher le présent CCTP, dater, signer la dernière page et compléter les renseignements le concernant.

SOMMAIRE

Article 1 – Offre du soumissionnaire	page 3/9
Article 2 – Prestations de fin de chantier	page 3/9
Article 3 – Implantation, hygiène, conditions de travail, ergonomie	page 3/9
Article 4 – Exigences règlementaires générales, sécuritaires et particulières	page 3/9
Article 5 – Clauses administratives	page 4/9
6-1 Livraison	
6-2 Adresse de livraison	
Article 6 – Installation, essais et mise en ordre de marche	page 4/9
6-1 Essais électriques	
6-2 Essais de fonctionnement	
Article 7 – Formations	page 5/9
Article 8 - Vérifications	page 5/9
Article 9 – Garantie	page 5/9
Article 10 – Paiement de la prestation	page 6/9
Article 11 - Assurance souscrite par le titulaire du marché	page 6/9
Article 12 – Résiliation	page 6/9
Article 13 – Règlement des litiges	page 6/9
<i>Annexe 1</i> – Fiche technique	page 7/9
<i>Annexe 2</i> – Cadre de réponse	page 8-9/9

Article 1 – Offre du soumissionnaire

Les prestations à exécuter par le titulaire comprennent en plus de ceux indiquées dans le présent CCTP, les éléments suivants :

- Livraison et manutention de la prestation,
- Enlèvement et évacuation des emballages, palettes etc..., nécessaires à l'acheminement des nouveaux équipements
- Dépose et évacuation des fours existantes en l'état, fourniture, pose et installation des 2 nouveaux fours.
- Raccordement et alimentation nécessaires au bon fonctionnement des fours
- Fournitures de tous éléments nécessaires à la pose, à l'installation, aux raccordements des fours
- Raccordement de l'écoulement des condensats à une évacuation existante
- Fourniture et raccordement d'un câble d'alimentation électrique des fours depuis les armoires électriques, de disjoncteurs (différentiels, etc..) et autres accessoires, si nécessaire
- Nettoyage du chantier

Article 2 – Prestations de fin de chantier

- Un plan côté lieu d'implantation des fours avec positionnement
- Les fiches techniques des fours installées
- Les certificats de conformité et de classement
- Le DOE (dossier ouvrages exécutés)
- La signature, lors de la réception des travaux, du certificat de conformité attestant que l'installation des équipements a été faite dans le respect de toutes les instructions du fabricant et des réglementations en vigueur.

Article 3 – Implantation, hygiène, conditions de travail, ergonomie

Les fours devront être implantées de façon à être correctement insérées dans le circuit. Ses positionnements devront permettre une circulation et un nettoyage aisés.

Article 4 – Exigences réglementaires générales, sécuritaires et particulières

D'une façon générale, la prestation est à exécuter conformément à l'ensemble des normes en vigueur au moment de l'intervention. La prise en compte de ces normes est réputée incluse dans le prix du marché.

Les fournitures devront respecter la nature du marché, les normes en vigueur et les niveaux d'exigences du cahier des charges techniques.

Le titulaire du marché s'engage à fournir :

- le ou les certificats indiquant la conformité aux normes en vigueur des équipements
- lors de la livraison et pour les éléments du marché, toute documentation technique, d'utilisation et d'entretien, rédigée en langue française et sans supplément de prix

La documentation comprendra notamment :

- Le manuel d'utilisation de l'équipement
- Le manuel de programmation
- La nomenclature des pièces détachées
- Toute notice ou schéma pour assurer la maintenance de l'équipement
- Un tableau des opérations périodiques de maintenance, en tenant compte notamment des périodes d'inactivité de la structure

Article 5 – Clauses administratives

5-1 – Livraison

- Délais de livraison

Le délai de livraison, l'installation et la mise en service des équipements est fixé à 90 jours calendaires à compter de la notification du marché.

Avant toute livraison, le titulaire est tenu de prendre contact avec le gestionnaire adjoint de la Cuisine Centrale Achille GRONDIN au plus tard 72 heures avant l'intervention, pour confirmer la date et les horaires de livraison.

5-2 – Adresse de livraison

La livraison, l'installation et la mise en service des équipements sont à effectuer à l'adresse suivante :

10 rue Ylang Ylang 97480 Saint-Joseph

Contact : Alain ELMINA au 06 92 68 60 35 / Mamode LEBRETON au 0692 68 77 10

Mail : centrale.agrondin@gmail.com

Le matériel est livré franco de port et d'emballage à la Cuisine Centrale et accompagné d'un bon de livraison indiquant à minima :

- La référence du marché
- L'identification du titulaire
- L'identification précise du matériel livré (référence commerciale visée dans le cadre de décomposition du prix global et forfaitaire)
- La date d'expédition/livraison

Un exemplaire du bon de livraison contresigné par une personne représentant de la Cuisine Centrale (Principal, Gestionnaire, gestionnaire adjoint ou personne désignée) sera obligatoirement remis à ce dernier.

Le titulaire devra également procéder au nettoyage des salissures provoquées lors de l'installation des équipements, ainsi qu'à la réparation d'éventuels dommages en faisant appel, à ses frais, à un homme de l'art, le cas échéant.

La livraison s'entend jusqu'au lieu d'installation des équipements. Elle comprend l'ensemble des moyens de manutention nécessaire à cette installation. A ce titre, il doit prendre l'ensemble des dispositions nécessaires quant aux moyens de déchargement et de livraison quelle que soit la configuration du lieu de livraison. Le transport jusqu'au lieu de livraison s'effectue sous la responsabilité du titulaire qui en assume les risques et charges financières jusqu'au lieu d'implantation. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Article 6 – Installation, essais et mise en ordre de marche

L'installation et la mise en ordre de marche des équipements sont réalisées par le titulaire le même jour que la livraison. Au plus tard le lendemain de l'installation, le titulaire devra effectuer des essais dans les conditions décrites ci-dessous :

Modalités : Tous les instruments et appareils nécessaires aux divers essais seront fournis par le titulaire et à ses frais. Avant qu'il ne soit procédé à ces essais, le titulaire devra avoir fourni et installé toutes les plaques indicatrices destinées à respecter la réglementation en vigueur et à faciliter l'exploitation.

6-1 -Essais électriques : Les essais sont réalisés conformément aux indications de la Norme Française NFC 15.100 et concernent les mesures d'isolement, les réglages de protections en fonction des sections de ligne et des puissances, les vérifications des chutes de tension, des pouvoirs de coupure et des mises à la terre.

6-2 – Essais de fonctionnement : Les essais de fonctionnement seront réalisés une fois les derniers réglages effectués. Ces essais seront effectués dans des conditions aussi proches que possible des conditions d'utilisation.

Article 7 - Formations

Le titulaire du marché assure la formation et l'information des utilisateurs des équipements de la prestation et à leur entretien quotidien sans supplément de coût.

La formation, assurée par un technicien confirmé, aura lieu sur le site d'installation des fours. Elle prendra en compte :

- L'utilisation (fonctionnement, maintenance), mise en route, arrêt, utilisation des différentes fonctionnalités
- L'entretien et le nettoyage du four, la nature du ou des produits autorisés dans le respect des protocoles d'hygiène et de durabilité de l'appareil, les finalités qu'ils procurent
- Une évocation des aspects réglementaires et les pratiques d'utilisation
- La maintenance nécessaire au bon fonctionnement et bon état du four (éléments à remplacer, à vérifier et périodicité).

Article 8 – Vérifications

Les opérations de vérifications quantitative et qualitative simples consistent pour la Cuisine Centrale à vérifier la conformité formelle du matériel livré avec les spécifications du marché, au moment de la livraison du matériel. Si ce dernier n'est pas conforme aux attentes du marché, le collège peut, selon les cas, mettre le titulaire en demeure de reprendre le matériel ou de compléter la livraison (le cas échéant) dans les délais qu'il prescrira.

Article 9 - Garantie

9.1 - Durée de la garantie

La garantie des équipements **devra** couvrir l'intégralité des coûts de remise en état du matériel (pièces, main d'œuvre, montage, démontage, frais de port et déplacement...) pendant une durée **minimale** de deux ans.

La garantie légale contre **les vices cachés** est applicable. Seuls seront exclus de la prise en charge, les frais de réparation liés à des dégradations volontaires ou accidentelles par les utilisateurs. **Si le délai de réparation est important, la Cuisine Centrale est en droit d'exiger la fourniture d'un matériel de prêt procurant les usages identiques au matériel défectueux.**

L'article 28.2 C.C.A.G. du est modifié comme suit :

Au titre de cette garantie le titulaire s'oblige à remettre en état ou à remplacer à ses frais la partie de la prestation qui serait reconnue défectueuse.

Cette garantie couvre également les frais consécutifs de déplacement de personnel, de conditionnement, d'emballage et de transport de matériel nécessités par la remise en état ou le remplacement, qu'il soit procédé à ces opérations au lieu d'utilisation de la prestation ou que le titulaire ait obtenu que la fourniture soit renvoyée à cette fin dans ses locaux.

La personne publique a droit, à un matériel de remplacement au cas où, pendant la remise en état, la privation de jouissance entraîne pour elle un préjudice.

Le délai de garantie ne devra pas être inférieur à 2 années pour l'équipement installé.

Le matériel est assuré par le titulaire du marché jusqu'à leur admission.

Pendant la durée de la garantie, tous les dommages et préjudices subis du fait du matériel défectueux (perte de denrées périssables etc....) seront pris en charge par le titulaire du marché. A cet effet, un constat sera établi conjointement lors de l'intervention, entre le titulaire et l'utilisateur afin d'établir la liste des denrées rendues inutilisables du fait de la panne.

9.2 - Le délai d'intervention en cas de panne

En cas de panne, le titulaire du marché s'engage pendant toute la durée de la garantie à intervenir dans un délai maximum de quatre heures après appel téléphonique avant douze heures et le lendemain à la première heure, soit sept heures, pour un appel après treize heures.

9.3 Le délai de mise à disposition des pièces de remplacement

Le titulaire du marché s'engage à mettre à disposition les pièces de remplacement nécessaires au fonctionnement de la prestation sous vingt-quatre heures après appel téléphonique.

L'intervention d'une entreprise de dépannage ne pourra pas dégager la responsabilité du titulaire.

Article 10 - Paiement de la prestation

Les factures devront être déposées dans CHORUS :

Collège Achille GRONDIN 17 rue Justinien Vitry 97480 Saint-Joseph **SIRET 199 745 787 00010** code service **CCAG**

Le paiement s'effectuera en €uro et selon les règles de la comptabilité publique en vigueur, à savoir un virement par mandat administratif, avec règlement à **30** jours à compter de la réception de la facture par l'établissement. Ce délai peut être suspendu pour des raisons imputables au titulaire du marché et s'opposant au paiement (*exemples : prestations non réceptionnées en totalité, non application des prix fixés au marché*).

A défaut de règlement dans les délais légaux, des intérêts moratoires seront versés au titulaire du présent marché.

Article 11 - Assurance souscrite par le titulaire du marché

L'organisme titulaire du marché s'engage à fournir une attestation d'assurance en responsabilité civile professionnelle en cas de dommage.

Article 12 – Résiliation

Le présent marché pourra être résilié dans les conditions et pour les motifs visés par les articles 29 à 36 du CCAG-FCS.

Article 13 - Règlement des litiges

Le Tribunal administratif de la REUNION est seul compétent pour le règlement des litiges

ANNEXE 1 - FICHE TECHNIQUE – MAPA CC 2023

Désignation	Four électrique mixte à chaudière GN2/1
Capacité	20 niveaux
Quantité	2 (DEUX)

Descriptif :

Ligne 1	Tableau de commande en verre trempé
Ligne 2	Ajustement automatique de la puissance du four en fonction de la charge en cuisson
Ligne 3	Moufle de cuisson, d'une de capacité de 20 GN 2/1 ou 40 1/1 (650 x 530mm) espacés de 65mm
Ligne 4	Programme de lavage automatique : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée
Ligne 5	Refroidissement automatique de l'enceinte de cuisson, porte fermée
Ligne 6	Fonction phase de maintien en température après cuisson (four semi statique)
Ligne 7	Porte froide à double vitrage athermique
Ligne 8	Ouverture jusqu'à 180° et vitre intérieure pivotante pour faciliter le nettoyage
Ligne 9	Eclairage par leds de l'enceinte
Ligne 10	Joint de moufle clippé en façade ("protégé du frottement contre les plaques de cuisson")
Ligne 11	Muni de protections électriques, d'une sécurité de porte et de sécurités thermiques
Ligne 12	DEUX Chariots 20 niveaux tout inox (par four) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein
Ligne 13	Bornier de raccordement pour optimiseur d'énergie
Ligne 14	Sonde à cœur
Ligne 15	Douchette extractible
Ligne 16	Visite sur site souhaitable pour identifier l'emplacement des fours et déterminer les éventuels spécificités techniques.
Ligne 17	Deux ans de garantie minimum S.A.V intervention dans les 24 heures
Ligne 18	Formation du personnel
Ligne 19	Livraison, déplacement des 2 anciens fours existants et installation sur site
Ligne 20	Conforme aux normes Européennes et Françaises
Ligne 21	Electricité Triphasé 400V+N+T

Annexe 2 - CADRE DE REPONSE

Désignation	Four électrique mixte à chaudière GN2/1
Capacité	20 niveaux
Quantité	2 (DEUX)

Descriptif	Proposition(s)	Remarque(s)
Tableau de commande en verre trempé		
Ajustement automatique de la puissance du four en fonction de la charge en cuisson		
Moufle de cuisson, d'une de capacité de 20 GN 2/1 ou 40 1/1 (650 x 530mm) espacés de 65mm		
Programme de lavage automatique : Nettoyage tout automatique avec prise en charge du produit par pompe intégrée		
Refroidissement automatique de l'enceinte de cuisson, porte fermée		
Fonction phase de maintien en température après cuisson (four semi statique)		
Porte froide à double vitrage athermique		
Ouverture jusqu'à 180° et vitre intérieure pivotante pour faciliter le nettoyage		
Eclairage par leds de l'enceinte		
Joint de moufle clippé en façade ("protégé du frottement contre les plaques de cuisson")		
Muni de protections électriques, d'une sécurité de porte et de sécurités thermiques		
DEUX Chariots 20 niveaux- pas de 65mm minimum tout inox (par four) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein		
Bornier de raccordement pour optimiseur d'énergie		
Sonde à cœur		
Douchette extractible		
Visite sur site souhaitable pour identifier l'emplacement des fours et déterminer les éventuels spécificités techniques.		
Deux ans de garantie minimum S.A.V intervention dans les 24 heures		
Formation du personnel		
Livraison, déplacement des 2 anciens fours existants et installation sur site		
Conforme aux normes Européennes et Françaises		
Electricité Triphasé 400V+N+T		

La société s'engage sur les informations fournies.

Société :

Représentant :

Date :

Signature et cachet de l' entreprise.