

**MARCHE 2018-01 « FOURNITURE ET INSTALLATION DE MATERIEL DE RESTAURATION COLLECTIVE
pour le COLLEGE LEON GAMBETTA »**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES et PARTICULIERES

Etablissement : **Collège « Léon Gambetta »**

Adresse : 17 rue du petit faubourg – 81 800 RABASTENS

Le Pouvoir adjudicateur de l'établissement est représenté par **Monsieur Olivier VASLET, Principal**

Contact : Mme CARPENTIER, Adjointe gestionnaire

Tel : 05.63.33.71.51

Fax : 05.63.33.86.67

Email : 0810037A-gest@ac-toulouse.fr

Code CPV : 39312200-4 Matériel de cantine
39310000-8 Équipement de restauration

Le collège « Léon GAMBETTA » assure la restauration de 650 convives, 5 jours par semaine, 175 jours par an, en un seul service de midi. La progression des effectifs permet d'envisager un nombre de 700 repas d'ici 2 à 3 ans. Le candidat proposera le modèle permettant d'optimiser le volume disponible et les performances que l'on peut attendre de ce type d'appareil.

Article 1 : Descriptif technique des matériels :

Lot 1 :

Type de produit : Four mixte 20 niveaux GN2/1

Il s'agit de remplacer un four existant. L'espace disponible est : longueur : 1080 mm, profondeur : 8600 mm, hauteur : 2000 mm.

Caractéristiques souhaitées :

- Enceinte de cuisson en acier inox
- Variateur de vitesse de ventilation
- Écran de programmation
- Programme de cuisson automatique
- Programme manuel
- Commandes en mode électronique
- Cuisson de nuit
- Maintien à température
- Système de nettoyage automatique
- Sonde à cœur multipoints
- Douchette

- Ouverture de la porte à préciser
- Chariot monobloc 20 GN 2/1
- **Puissance électrique maximum 32 KW**

Formation à l'utilisation du produit proposé, le jour de la livraison ou le lendemain de celle-ci.

Service après vente : il est demandé au fournisseur de désigner dans son personnel un référent qui pourra répondre sur simple appel téléphonique direct, à une demande de renseignement émanant du personnel utilisateur du collège « Léon Gambetta ».

Les opérations à effectuer sont : retrait des matériels existants, neutralisation des alimentations de gaz par soudage de bouchons si nécessaire, pose de l'appareil de cuisson, branchement électrique sur disjoncteur différentiel en attente dans l'armoire électrique régissant la cuisine, branchement de l'évacuation des rejets liquides sur canalisation existante, essais, formation du personnel, réglages, fourniture de la documentation technique.

Les visites sont possibles à partir du 30 avril 2018.

Toutes les adaptations de l'installation existante, nécessaires à la mise en place du nouveau matériel, seront incluses dans le prix proposé dans l'offre. Les dimensions des locaux ne sont pas modifiables.

Lot 2 :

Type de produits :

1- Chariot assiettes niveau constant chauffant : Quantité 2

- Capacité 150 assiettes / diamètre assiette 25 cm
- Deux colonnes
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein
- Couvercle

2- Fontaine réfrigérée sur sol Quantité : 1

- 2 robinets intégrés
- conforme aux normes d'hygiène
- 80L/H
- commande par bouton presseur

Article 2 : Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de prendre une décision de poursuivre au cas où les circonstances de la mise en service rendraient nécessaires des travaux complémentaires.

Article 3 : Les visites sont possibles à partir du 30 avril 2018.

Toutes les adaptations de l'installation existante, nécessaires à la mise en place du nouveau matériel, seront incluses dans le prix proposé dans l'offre. Les dimensions des locaux ne sont pas modifiables.

Une démonstration des performances de cuisson sera envisagée par les candidats.

Article 4 : **Date prévisionnelle d'acquisition** du matériel : été 2018 pour une mise en service à la rentrée scolaire 2018.

Article 5 : Livraison du matériel : la date de livraison est précisée sur le bon de commande, suite à l'indication faite dans l'offre au moment de la remise de celle-ci. Tout retard supérieur à 7 jours donnera lieu à une pénalité de 250 euros hors taxe par semaine entière.

Article 6 : Formulation de l'offre :

Le prix comprend :

- * Le coût de l'appareil,
- * La livraison,
- * Le raccordement aux attentes existantes
- * La mise en service
- * La formation des personnels
- * Le service après vente pendant la durée de la garantie légale.

Les variantes et les options sont admises : l'entreprise qui en proposerait certaines remplira un bordereau de prix unitaire distinct par type d'appareil proposé.

Les renseignements peuvent être obtenus auprès de :

Madame Carpentier, Adjointe gestionnaire Tél 05 63 33 71 51

Monsieur Carrière, Chef de Cuisine Tél 05 63 33 71 51 (taper 3)

Date de publication de l'offre : 16 Avril 2018

Durée de validité des offres : jusqu'au 30 Septembre 2018 inclus.

Attribution du marché à l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci dessous avec leur pondération :

Qualité des produits		46 %
- qualité du matériel et des composants :	22 %	
- ergonomie de la mise en œuvre proposée :	22 %	
Prix :		44 %
Qualité des services associés :		10 %
-temps de réponse à une demande de dépannage pendant la durée de garantie	4%	
- conditions de livraison et mise en service	4%	
- formation des utilisateurs	2%	

Date limite de réception des offres : le 03 juillet à 16H00. Tout pli reçu après cette limite ne sera pas examiné. Il appartient au candidat de s'assurer de la remise de son offre avant la date limite, soit en la déposant auprès du Gestionnaire, soit en l'envoyant par mode postal en recommandé avec avis de réception. Les offres seront envoyées ou déposées par livreur ou courrier à l'adresse suivante :

Collège Léon Gambetta 17 rue du petit faubourg 81 800 RABASTENS
Tél 05 63 33 71 51 Fax 05 63 33 86 67

Cette offre transmise sous pli cacheté portant les mentions « Offre pour le MARCHE 2015,01 « ENSEMBLE DE CUISSON MULTIFONCTIONS pour le COLLEGE Leon GAMBETTA », contiendra les pièces suivantes, renseignées et signées par le représentant de l'entreprise ayant pouvoir :

1. Le formulaire DC1* ou une lettre de candidature de forme libre ;
2. Le formulaire DC2* ou un document équivalent mentionnant les mêmes informations, plus les numéros Siret, Ape et TVA Intracommunautaire;
3. Le formulaire DC3 valant Acte d'Engagement dont le modèle est joint à la présente lettre de consultation.
4. Le cas échéant, la déclaration d'un sous traitant, au moyen du formulaire DC4 ;
5. Le bordereau des prix unitaires daté et signé. La provenance du matériel proposé sera précisée.
6. La présente lettre de consultation datée et signée.

* ces documents s'obtiennent librement sur le site du Ministère des Finances, rubrique des Marchés Publics. Des pièces justificatives supplémentaires seront exigées du candidat le mieux classé, indispensables pour la conclusion du marché.

Les offres initiales feront l'objet d'une négociation. Le cas échéant, à la fin du cycle des négociations, il vous sera demandé par courrier officiel de confirmer votre offre initiale ou bien de remettre une nouvelle offre, par la production d'un Bordereau des Prix Unitaires définitif, à compléter par les représentants qualifiés de l'entreprise ayant vocation à être titulaire du marché, dûment datés et signés.

Les recours concernant cette procédure peuvent être exercés auprès du Tribunal Administratif de Toulouse – 68 rue Raymond IV – BP 7007 – 31068 Toulouse cedex 07- greffe.ta-toulouse@juradm.fr

Tous les documents seront rédigés en langue française. L'unité monétaire est l'euro.

Le CCAG applicable aux marchés de fournitures courantes et services est réputé visé.

Le Principal du Collège
Représentant le Pouvoir Adjudicateur

Lu et approuvé
Pour le candidat
(cachet + visa)

A. - M. BEAUBOIS