

LYCEE CHARLES HERMITE  
6, rue du Calvaire  
57260 DIEUZE  
TEL. : 03.87.86.00.55  
FAX. : 03.87.86.87.79

Pouvoir adjudicateur : Pascal DERBOULLES, Proviseur

**MATERIEL de CUISINE**

**"FOURNITURE, INSTALLATION, RACCORDEMENT ET MISE EN SERVICE D'UNE  
CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET DE SON GROUPE FROID"**

**CHAPITRE 1 – CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES GENERALES**

**Article 1 : Objet**

Le présent marché a pour objet la fourniture, la livraison, le raccordement et l'installation d'une cellule de refroidissement neuve, destinée à recevoir une échelle 20 niveaux GN 2/1 existante pour le lycée Charles Hermite de Dieuze. Une formation d'une heure sera dispensée après l'installation du matériel sur rendez-vous.

**Article 2 : Lieu et délai de livraison**

La livraison de la cellule emballée et l'installation du matériel neuf auront lieu **le vendredi 23 août 2019 matin**.

**Dès que le livreur arrivera sur Dieuze, il devra téléphoner à la loge au 03.87.86.00.55 pour s'annoncer.** La livraison se fera en présence du chef de cuisine et d'un personnel de l'intendance dans la cuisine de la Cité scolaire Charles Hermite 6 chemin du calvaire 57260 DIEUZE. Accès possible avec le camion par la cour de récréation du Lycée puis avec un transpalette jusqu'à la cuisine.

### **Article 3 : Admission**

L'admission sera prononcée par le personnel d'intendance après les opérations de vérification du matériel.

### **Article 4 : Garantie du matériel, des pièces et maintenance**

La prestation sera garantie à compter du jour de l'admission, pour une période minimale de trois ans de fonctionnement en qualité et en bon fonctionnement. Même réceptionné, après les trois ans de garantie, tout vice des équipements ayant entraîné des accidents sera considéré comme imputable au prestataire.

### **Article 5 Conditions de prix**

Pour toutes les prestations concernées par la présente demande de devis, les prix s'entendent toutes taxes comprises avec la livraison, l'installation du nouveau matériel et la formation du personnel.

## **CHAPITRE 2 – FOURNITURES ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DEMANDEES**

**La cellule de refroidissement livrée doit comporter les caractéristiques suivantes :**

#### **Inox :**

- Revêtement intérieur et extérieur en inox (sol y compris),
- Protections sur les côtés en inox,
- Résistant aux attaques chimiques,
- Traitement anticorrosion.

#### **Porte :**

- Une porte ouvrable de gauche à droite,
- Eclairage à l'ouverture de la porte,
- Maintien en position ouverte à 180° et rappel de fermeture à 45°.



#### **Dimension :**

- Destinée à recevoir une échelle 20 niveaux GN2/1.

## **Température :**

- Alarme sonore
- Sonde à cœur
- Tableau avec commande pour gestion froid et surgelé
- Régulation par thermostat électronique à affichage digital de la température
- Refroidissement en une heure trente (1h30) en passant au minimum de +65° à au minimum +8° (température réelle)

## **Eau :**

- Dégivrage automatique
- Nécessité que le collecteur de condensat soit situé à 15 cm de hauteur à l'arrière de la cellule pour permettre la vidange des eaux de dégivrage directement à l'égout.

## **Divers :**

- Etre conforme aux normes européennes et nationales en vigueur,
- Enregistreur HACCP avec sortie USB, logiciel et clé USB,
- Les dimensions de la cellule devront correspondre à l'emplacement dédié en cuisine (dimensions à prendre lors de la visite obligatoire).
- Groupe froid à installer en extérieur (patio) sur dalle ou suspendu à moins de 15m de la cellule.  
La solution retenue (dalle ou suspension) pour fixer le groupe froid en extérieur fera l'objet d'une option 1 à chiffer en complément de l'offre initiale.

## CHAPITRE 3 – REGLEMENT DE CONSULTATION

### I – PRESENTATION DES OFFRES

#### A. Date et heure limites de dépôt des offres :

L'offre devra être parvenue avant le :

**Le LUNDI 27 MAI 2019 à 12h00**

Tout retard entraînera l'élimination du candidat.

Les dossiers de réponse obligatoirement rédigés en langue française, devront parvenir sous format dématérialisé uniquement, conformément à la réglementation marché publics en vigueur, sur le site de publication de l'offre soit l'AJI.

L'offre contiendra :

- L'acte d'engagement daté et signé (annexe 1),
- L'offre commerciale (y compris option 1),
- Un IBAN,
- L'annexe technique complétée,
- Les certifications de l'entreprise et du fabricant.

### II - EXAMEN DES CANDIDATURES

Tout candidat devra se rendre à la cuisine du Lycée Charles Hermite pour **une visite obligatoire**. La visite sera possible tous les jours entre 13h30 et 14h30 sous réserve d'avoir prévenu l'établissement au plus tard avant 11h le jour même.

L'absence d'attestation qui sera remise par l'établissement pour toute visite entraînera l'élimination d'office du candidat.

La réponse à l'offre devra contenir toutes les caractéristiques techniques du produit. Toutes réponses ne comportant pas les deux annexes complétées, l'attestation de visite et le planning d'intervention seront éliminées d'office.

	Pondération
1. Valeur technique	40 %
2. Garantie et SAV	10 %
3. Planning et délais de réalisation	10 %
4. Prix unitaire + option 1	40 %

Les offres non conformes seront éliminées.

### **III – ATTRIBUTION ET EXECUTION DE L’OFFRE**

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de négocier ou de ne pas négocier les offres remises.

Le candidat retenu recevra la notification du marché à partir du mardi 11 juin 2019.

Le titulaire encourt une pénalité de 50 € TTC du devis par jour de retard dans la livraison.

### **IV - MODALITES DE REGLEMENT**

#### **A. Conditions de paiement**

Le titulaire transmettra au Lycée une facture établie en 3 exemplaires (1 original et 2 doubles) au plus tard le mardi 03 septembre 2019 et comportant les mentions légales suivantes :

- la désignation de la personne publique contractante
- nom et adresse du fournisseur
- numéro de SIRET ou SIREN
- numéro de compte bancaire ou postal (IBAN & BIC)
- la dénomination précise de la prestation et la date
- le montant de TVA
- le n° de facture

#### **B. Mode de règlement**

Le mode de règlement de la commande est le mandat administratif avec virement bancaire ou postal dans les délais fixés par la réglementation en vigueur.

Ni avance, ni acompte ne seront consentis.

## ANNEXE 1 – ACTE D'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 d'entreprise (SIREN 9 chiffres) :
- code d'activité économique principale (APE) :
- n° d'inscription au registre du commerce :

Après avoir pris connaissance du présent document, que **je déclare accepter sans modification ni réserves.**

1°) **M'engage**, conformément aux stipulations du présent document, à fournir le matériel demandé, dans les conditions indiquées ci-dessus :

**Prix** (chiffres et en toutes lettres) du matériel **avec livraison du neuf** :

**Prix de l'intervention et du déplacement après garantie** :

2°) **Demande** que l'administration règle les sommes dues au titre de la demande de devis en faisant porter le montant au crédit du compte suivant :

Bénéficiaire :

Etablissement tenant le compte du bénéficiaire :

Code établissement :

IBAN :


A

Le,

Le candidat, Nom :

Signature (précédée de la mention "lu et approuvé") et cachet de la société

**ANNEXE 2 – ANALYSE TECHNIQUE**

<b>Caractéristiques</b>	<b>Réponses</b>
<b>Revêtement intérieur et extérieur en inox (sol y compris)</b>	Oui non
<b>Protections sur les côtés en inox</b>	Oui non
<b>Résistante aux attaques chimiques</b>	Oui non
<b>Traitement anticorrosion</b>	Oui non
<b>Une porte ouvrable de gauche à droite</b>	Oui non
	
<b>Eclairage à l'ouverture de la porte</b>	Oui non
<b>Maintien en position ouverte à 180° et rappel de fermeture à 45°</b>	Oui non
<b>Destinée à recevoir une échelle 20 niveaux GN2/1</b>	Oui non
<b>Alarme sonore</b>	Oui non
<b>Sonde à cœur</b>	Oui non
<b>Tableau avec commande pour gestion froid et surgelé</b>	Oui non
<b>Régulation par thermostat électronique à affichage digital de la température</b>	Oui non
<b>Refroidissement en une heure trente (1h30) en passant au minimum de +65° à au minimum +8°</b>	Oui non
<b>Dégivrage automatique</b>	Oui non
<b>Collecteur de condensat situé à 15 cm de hauteur à l'arrière de la cellule pour évacuation directe à l'égout des eaux de dégivrage</b>	Oui non
<b>Etre conforme aux normes européennes et nationales en vigueur</b>	Oui non
<b>Enregistreur HACCP avec sortie USB, logiciel et clé USB</b>	Oui non
<b>Dimensions cellule correspondante à l'emplacement dédié en cuisine suite à visite obligatoire</b>	Oui non
<b>Groupe froid à distance prévu avec cellule de refroidissement</b>	Oui non
<b>Option 1 remise avec offre</b>	Oui non



A

Le,

Le candidat, Nom :

Signature (précédée de la mention "lu et approuvé") et cachet de la société