

**Marché à Procédure Adaptée  
Livraison et installation de sauteuse multifonction**

**Règlement de consultation**

**Type de marché :**

*Marché de fournitures – procédure non formalisée : MAPA*

**Personne responsable du marché :**

Monsieur GOINEAU, Proviseur du lycée

Tél : 01.41.12.02.50 / courriel : [jean-jacques.goineau@ac-versailles.fr](mailto:jean-jacques.goineau@ac-versailles.fr)

**Contact administratif :**

Monsieur CICERONE, secrétaire général

Tél : 01.41.12.02.50 / 06.41.66.27.45 courriel : [int.0922276z@ac-versailles.fr](mailto:int.0922276z@ac-versailles.fr)

**Contact technique :**

Monsieur ORELUS, Chef de cuisine

Tél : 01.41.12.02.50 / courriel : [fabrice.orelus@iledefrance.fr](mailto:fabrice.orelus@iledefrance.fr)

**Détail de l'offre :**

Travaux de fourniture, livraison et installation d'une plonge intégrale avec tapis et tri sélectif destinée à la cuisine de production du Lycée Santos Dumont situé au 39 Rue Pasteur – 92210 Saint-Cloud –

**Généralités :**

Il appartiendra aux candidats de :

- Prendre connaissance du dossier, vérifier les documents et plans mis à leur disposition et, le cas échéant, signaler au maître d'ouvrage toutes anomalies constatées.
- Se rendre compte, par une visite sur site, de l'environnement, de l'existant à démonter et évacuer et des contraintes liées à son intervention.
- Réaliser un plan d'implantation joint au dossier, élaboré suite à sa visite sur place.
- Prendre en compte toutes les sujétions et prestations liées à la réalisation complète et parfaite de ces ouvrages pendant la durée du chantier.

L'entreprise devra à cet effet disposer d'une parfaite connaissance du site avant remise de son offre et ne pourra donc se prévaloir de quelque oubli que ce soit.

En outre, il appartiendra à l'entreprise attributaire d'établir tous les constats contradictoires qu'elle jugera nécessaire préalablement à tout démarrage des travaux.

### Documents Techniques :

Les prestations devront être conformes en tous points aux normes, D.T.U. et autres textes en vigueur qui leurs sont applicables à la date d'intervention et notamment :

- Le règlement de sécurité incendie dans les Etablissements Recevant du Public
- Les règles de sécurité éditées par le Ministère du Travail
- Le code de la construction et de l'habitation

### Installation et Organisation du chantier :

L'entreprise aura à sa charge :

- Le démontage et l'évacuation de la plonge existante
- La mise en place de protection des équipements situés dans l'environnement.
- L'évacuation régulière des déchets et gravas résultant de son intervention jusqu'au lieu de stockage provisoire, leur enlèvement, ainsi que le transport aux décharges habilitées.
- Le nettoyage de fin de chantier.

### Base de vie :

L'entreprise pourra utiliser les sanitaires des vestiaires situés dans la cuisine.

### Choix des Équipements :

#### Quantité : 1

Laveuse avec pompe à chaleur

Tables à rouleaux

Table de tri participative intégrée

Intérieur et extérieur en acier inoxydable

Prise de courant intégrée

Raccordement eau chaude

Le descriptif et les fiches techniques, de sécurité des équipements mis en œuvre devront être fournis avec un manuel d'utilisation.

### Formation du personnel :

L'entreprise attributaire s'engage à effectuer une formation, à l'utilisation de l'appareil, de l'ensemble des cuisiniers et agents d'entretien soit 12 personnels.

### Garantie :

La durée de garantie devra être indiquée et deviendra contractuelle à la signature. Elle devra être au minimum de 2 années.

### Période et durée du chantier :

**Les travaux pourront être réalisés en période de vacances scolaires, entre le 06 juillet et 24 août 2026 ou du 18 octobre au 31 octobre 2026 avec comme date limite le 31 octobre 2026**

**A la fin des travaux, la cuisine devra être restituée dans un état qui permette le fonctionnement de production chaude.**

Visite des lieux :

Prendre contact avec le secrétaire général de l'établissement : M. CICERONE afin de fixer un rendez-vous sur site.

Négociation :

L'établissement se réserve le droit de négocier avec les candidats.

Dépôt des Offres :

Les devis seront déposés sur le site de l'AJI accompagnés de tout document permettant la compréhension de l'offre.

Délai :

Les propositions seront remises au plus tard le 22 mai 2026, 17h.

Critères et pondération :

- Prix = 60%
- Qualité de la prestation : 40%
  - notice méthodologique d'intervention, nombre de personnels prévus sur site afin de respecter les délais, planning prévisionnel d'intervention
  - fiches techniques des équipements fournis
  - références de travaux similaires

Paiement :

Les règles de la comptabilité publique s'appliquent. Le paiement interviendra après service fait. Le versement d'une avance pourra avoir lieu dans la limite de 20% du montant du marché et devra être spécifiée dans l'offre du candidat.

La facture sera déposée sur le site ChorusPro exclusivement. Le paiement s'effectuera par virement administratif sur le compte désigné par l'entreprise dans un délai de 30 jours.

A Saint-Cloud, le 13 avril 2026

Le Proviseur  
Jean-Jacques GOINEAU