



**MAPA N°1/2023
MATÉRIEL DE CUISINE**

**MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCÉDURE ADAPTÉE
(ARTICLE 28 DU CODE DES MARCHES PUBLICS) POUR :
LA FOURNITURE DE MATÉRIELS DE CUISINE**

**Document valant acte d'engagement, règlement de consultation et cahier des
clauses particulières**

REFERENCES : MAPA N°1/2023- Matériels de cuisine

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES : 02 mai 2023 à 12h00 (heure
Réunion)**

I- IDENTIFIANTS

Pouvoir adjudicateur : COLLEGE ADRIEN CADET

85 rue du stade 97425 les Avirons

Personne habilitée à donner les renseignements prévus au Code des Marchés Publics : M. le Principal du COLLEGE ADRIEN CADET

Comptable assignataire : Agent Comptable du LYCEE Antoine de Saint Exupéry 97425 les Avirons.

II- REGLEMENT DE CONSULTATION

Article 1- Objet du marché : la présente consultation concerne la dépose, la fourniture et pose de matériels de cuisine au Collège Adrien Cadet : armoire froide + 2p à échelle, armoire froide + 1p à échelle, ligne self, chariots à niveau constant, four, armoire froide négative emboutie GN2/1, (caractéristiques techniques mentionnées au chapitre III).

Article 2- Procédure : Le marché est passé selon la procédure adaptée en application de l'article 27 (décret 2016-360 du 25/03/2016).

Article 3- DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : **mardi 2 mai 2023 à 12h00 (heure réunion)**

Les offres peuvent être transmises :

- Par voie électronique : dépôt sur la plateforme dématérialisée : www.mapa.aji-france.com

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats devront adresser leur demande par email à l'adresse suivante : gestion.9740005m@ac-reunion.fr.

Article 4- Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres.

Article 5- Modalités d'attribution du marché

Le choix de l'attributaire est fondé sur l'offre la plus économiquement avantageuse appréciée selon les critères ci-dessous :

Note totale/20

a) Prix des prestations ou matériels (P) : note sur 10

Les notes de chaque entreprise sont ramenées à une note sur 10 de la manière suivante :

$$\frac{(10 \times \text{prix de l'offre la moins disante})}{\text{Prix de l'offre du candidat}}$$

b) Qualité technique des matériels (T) : note sur 7

Conformité aux caractéristiques techniques

c) Garantie délai de livraison et SAV (D): note sur 3

Le délai de garantie le plus long est affecté de la note : 1 point

Les autres délais de garantie inférieurs sont affectés de la note : 0 point

Le délai de livraison à partir de la date du bon de commande :

Délai de livraison inférieur à 3 mois est affecté de 1 point

Délai de livraison supérieur à 3 mois est affecté de 0 point

Existence d'un SAV à la Réunion (coordonnées à préciser) : 1 point.

Le candidat ayant présenté l'offre la mieux classée sera retenu.

L'offre la plus avantageuse sera l'offre ayant obtenu la meilleure note finale : (P+T+D).

- Allotissement : *Code des marchés publics + article 32 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015*

Le présent marché comporte cinq lots :

Lot 1 : enlèvement de l'ancien matériel, fourniture et installation d'une armoire froide positive 2 portes à échelle, 1 armoire froide positive 1 p à échelle,

Lot 2 : enlèvement de l'ancien matériel, fourniture et installation d'une armoire froide négative 1 p emboutie

Lot 3 : enlèvement de l'ancien matériel, fourniture et installation d'une ligne self selon préconisations du technicien départemental de restauration,

Lot 4 : enlèvement de l'ancien matériel, fourniture et installation d'un four mixte 20 GN2/1

Lot 5 : fourniture de chariot à niveau constant : 3 chariots à niveau constant pour plateaux, 2 chariots à niveau constant pour casiers de verre, 4 chariots à niveaux constant pour assiettes (caractéristiques techniques incluses dans les caractéristiques techniques de la ligne self)

La date de livraison est à préciser dans l'offre.

La date de livraison, les délais d'intervention sur site en cas de panne, et la durée de garantie seront **clairement** indiqués.

- Réception du matériel : à réception du matériel, le prestataire retenu présentera au Collège Adrien Cadet, un bon de livraison.
- Vérification de la livraison : un examen contradictoire sera opéré entre un représentant du Collège Adrien Cadet et un représentant du titulaire du marché.
- Facturation : le fournisseur émettra une facture **pour chaque bon de commande.**

Article 7- Pièces constitutives du marché

Le marché est constitué par les documents contractuels ci-dessous énumérés par ordre de priorité :

Pièces particulières

- Le présent document signé valant **Acte d'Engagement (A.E), Règlement de Consultation (R.C) et Cahier des Clauses Particulières (C.C.T.P)**
- **Les cadres de réponse joints en annexes**
- **Les bordereaux de prix ou devis détaillés, précisant le délai de livraison et la garantie, ainsi que tout élément permettant d'appuyer l'offre, notamment en fonction des critères de sélection, (mémoire technique, références, marques, caractéristiques techniques, existence d'un SAV à la réunion,...)**
- L'attestation sur l'honneur d'une situation régulière au regard du droit fiscal, social et du travail

Pièces générales

- **Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'Arrêté du 19 janvier 2009 - JORF n°0066 du 19 mars 2009 et son annexe**

Article 8- Clauses de financement et de sûreté

- La retenue de garantie prévue à l'article 122 du CMP n'est pas exigée.

- Il n'est pas prévu d'avance forfaitaire. (Article 110 du CMP)
- Il n'est pas prévu d'avance facultative.

Article 9- Prix

Les prix HT et TTC proposés sont fermes et définitifs. Ils comprennent tous les frais afférents aux prestations demandées. Ils s'entendent franco de port, matériels livrés au collège.

Article 10- Modalité de règlement par virement des factures

Conformément à **l'article 98 du code des marchés publics** et le décret n°2008-407 du 28 avril 2008, le délai de paiement est **de 30 jours** à compter de la date de réception de la facture par l'administration, sous réserve toutefois qu'aucune anomalie ne soit relevée lors de la vérification (décret n° 2002-232 du 21 février 2002).

Le défaut de paiement dans le délai imparti fera courir des intérêts moratoires au profit du titulaire. Le taux appliqué est celui de la Banque centrale européenne (BCE) augmenté de **huit points**.

Article 11- Délais d'exécution, modalité de livraison et pénalité de retard d'exécution

Les travaux d'installation des matériels devront être réalisés en concertation avec l'établissement.

En cas de retard dans l'exécution des prestations, et par **dérogation à l'article 20 du CCAG**, dans le souci de respecter au mieux le délai d'exécution, l'attention des entreprises est attirée sur le fait que, dès la simple constatation d'un retard par le pouvoir adjudicateur, une pénalité journalière définitive, calculée selon la formule suivante, sera systématiquement appliquée :

$$P = M \times 1 / 500 \times n \text{ dans laquelle :}$$

P : montant ttc de la pénalité (50 € par jour)
M : montant ttc du marché
n : nombre de jours de retard

Les délais englobent le repliement du matériel et le nettoyage des lieux. L'entreprise est tenue, pendant le cours du délai d'exécution, de maintenir sur le chantier les personnels, les matériels et les approvisionnements suffisants.

Article 12- Résiliation du marché

Les dispositions du CCAG/FCS sont seules applicables. Toutefois, en cas de retard de livraison des fournitures **de plus de dix jours** par rapport à la date de livraison fixée, la personne responsable du marché se réserve **le droit de résilier unilatéralement le marché** sans que le titulaire puisse émettre la moindre réclamation.

Article 13- : Garantie

Le matériel fait l'objet d'une garantie pièce et main d'œuvre **de 2 ans minimum** à compter de la livraison. Les candidats pourront proposer un délai de garantie supérieur.

Article 14- : Exigences réglementaires générales

En cas de litige, seul l'exemplaire du présent document détenu par le responsable du marché fera foi. La loi française est seule applicable. Les tribunaux français sont seules compétents.

Article 15- : Déclaration, attestations sur l'honneur

Le candidat est soumis aux obligations résultant des lois et règlements relatives à la protection de la main d'œuvre et aux conditions du travail.

Article 16 : Règlement des litiges

Tout litige pouvant survenir au cours de l'exécution du marché et ne pouvant être réglé à l'amiable sera de la compétence du Tribunal Administratif de Saint-Denis de la Réunion.

La loi française est la seule applicable.

Article 18 – Visite des lieux

Une visite sur site devra être réalisée par les candidats afin d'appréhender toutes les contraintes spécifiques au site et déterminantes pour la constitution de l'offre (contact : gestion.9740005m@ac-reunion.fr).

III- DETAILS TECHNIQUES DU MARCHE

A- GENERALITES

Dans le cadre de la fourniture de matériels de cuisine : armoire froide positive à 2 portes à échelle, une ligne self selon préconisations du technicien départemental de restauration, chariots à niveau constant le document renseigne l'opérateur économique sur l'ampleur des travaux à effectuer et sur la nature et la qualité des matériaux à employer.

Cette description n'a pas un caractère exhaustif ; aussi, il s'ensuit que **l'opérateur économique devra exécuter, comme étant intégré dans son offre de prix, sans exception ni réserve, tous travaux de sa profession nécessaires et indispensables pour le complet et parfait achèvement de l'ouvrage.**

Toutes sujétions, accessoires ou équipements devront être prévus pour garantir une installation globale et cohérente en termes de fonctionnement et de sécurité et d'entretien.

L'entrepreneur doit fournir des installations complètement terminées et ceci dans les moindres détails. En l'occurrence, le titulaire du présent lot ne pourra jamais arguer que des erreurs ou omissions aux plans et devis puissent le dispenser d'exécuter tous les travaux de son corps de métier ou fassent l'objet d'une demande de supplément de prix.

L'entreprise aura à sa charge les vérifications des calculs et dimensionnement décrits. Toute prestation décrite dans le présent C.C.T.P, est à considérer comme un minimum et donnée à titre indicatif.

L'entreprise sera réputée s'être rendue sur place, connaître les lieux et avoir pris connaissance des diverses contraintes inhérentes au bon déroulement de son installation.

L'adjudicataire devra, dans l'exécution des prestations qui lui incombent, se conformer aux clauses, conditions et prescriptions des documents techniques, normes françaises et normes techniquement équivalentes et de la réglementation en vigueur.

L'entreprise ne saurait se prévaloir de l'absence de référence à un texte réglementaire pour prétendre s'y soustraire. Si au cours des travaux de nouveaux règlements ou normes entraient en vigueur, l'adjudicataire du présent lot est tenu d'en référer par écrit au Maître d'ouvrage.

L'entreprise a en charge la vérification des dimensions annoncées dans le descriptif des équipements du présent lot.

Dans l'éventualité où l'entreprise envisagerait de sous-traiter une partie des ouvrages, cela devra être mentionné dans l'offre.

Toute offre d'entreprise vaut acceptation des contraintes de planification imposées et engagement du maintient d'un effectif de main d'œuvre suffisant pour y parvenir.

- **Qualification de l'entreprise**

Les qualifications professionnelles, préconisées ci-dessous, pour la réalisation des travaux du présent lot sont un gage d'une certaine capacité technique d'un entrepreneur à réaliser une prestation avec un niveau de technicité défini :

- Qualifications QUALICUISINES ou QUALIFROID, qualifications spécifiques à l'installation et à la maintenance d'équipements de Cuisine Professionnelles.

Cela reste une préconisation en l'absence de qualification, l'entreprise fournira des références adéquates avec la présente mission.

- **Mémoire technique**

L'entreprise devra joindre lors de la remise de son offre un mémoire technique relié permettant d'appréhender ses capacités, sa méthodologie et la valeur technique de son offre.

Le mémoire technique comprendra, à titre indicatif et cela à minima :

- Les moyens humains affectés à la prestation ou aux travaux
- L'organigramme de l'équipe,
- Nombre de personnes et fonctions, rôle au sein du présent projet.
- Les moyens matériels affectés à la prestation ou aux travaux
- Eventuellement les moyens affectés par les sous-traitants.
- Les contraintes pour l'exécution des prestations ou travaux,
- Les dispositions prises par l'entreprise pour lutter contre les nuisances vis-à-vis des bruits et poussières,
- La gestion de la maintenance ou du service après-vente,
- Le planning prévisionnel d'exécution de ses travaux,
- La mise en valeur de l'efficacité énergétique des appareils proposés,
- Les avantages et les atouts de l'offre, par rapport aux demandes de base du CCTP

- **Description des installations**

L'entreprise retenue devra prévoir les adaptations nécessaires en fonction des dimensions vérifiées sur place. Les fiches techniques détaillées ainsi que tous les documents techniques concernant les matériels seront fournis avec l'offre de l'entrepreneur.

L'énergie utilisable est :

- L'électricité pour le self de distribution

Rappel important

A partir des attentes existantes : gaz, électricité, eau, toutes les prestations sont à la charge de l'entreprise. Dans le cas où des prestations complémentaires seraient nécessaires, les entreprises devront les prévoir dans leur offre. Aussi il est impératif que le titulaire du marché réceptionne ses supports, et suive son chantier.

- **Règlementation applicable à l'établissement**

L'objectif principal quant à la fourniture de ces équipements de cuisine est de satisfaire aux textes et normes suivantes :

- A l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détails, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, reprenant l'arrêté du 29 septembre 1997.
- Au pack hygiène et aux règles H.A.C.C.P (Hasard Analysis Critical Control point).
- A la note DGLA/SDHA/N98/N°8126 du 10 août 1998 et plus précisément à l'article 38 relatif au transport des repas.
- Au code de travail
- Règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement CE n°852/2004 du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dans les établissements de restaurations collective à caractère sociale
- Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement CE n°854/2004 du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine
- Arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 08 Juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Norme NF hygiène pour les équipements

- **Les travaux à exécuter au titre du présent marché**

Le titulaire du lot devra réaliser :

- Le démontage et l'enlèvement des anciens matériels
- La fourniture et la mise en place de l'équipement neuf décrit au présent C.C.T.P
- Les essais de bon fonctionnement de l'installation.

Les prestations à charge du titulaire du marché comprendront en outre

- La fourniture et la mise en œuvre de tous les matériaux et matériels nécessaires à la réalisation de l'installation.
- L'amenée et le repliement de tout appareil nécessaire à la réalisation des travaux.
- La main d'œuvre et les appareils nécessaires aux essais.
- L'enlèvement quotidien des emballages et gravois provenant des installations.
- Le nettoyage des parois et sol avant l'installation des appareils.
- Le nettoyage des appareils avant la réception des travaux.
- La fourniture d'instructions précises sur la conduite et l'entretien des appareils.
- La mise en service des installations et la formation du personnel utilisateur.
- La garantie pièces, main d'œuvre et déplacement.
- Lors de l'intervention sur site, si les prestations liées à l'installation des équipements des présents lots, induit une dépose et une repose d'éléments (par exemple : faux plafond, luminaires, etc...) la manutention nécessaire est réputée incluse au présent lot.

Au cours de la **période de préparation**, l'entreprise devra :

- Fournir les plans des ouvrages, établis en relation avec le constructeur. Les plans de recollement des fluides seront transmis au maîtres d'ouvrage pour validation.
- Aucune créance de livraison de fournisseur ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.
- A aucun moment durant le chantier, le titulaire du lot ne pourra prévaloir d'une absence de coordination ou d'un manque de renseignements pour ne pas effectuer des travaux lui incombant, ou d'un manque de renseignements (plans de détails de sa spécialité) nécessaires aux autres corps de métier pour la poursuite de leurs travaux ou autres informations.
- Le titulaire du lot devra assister personnellement aux visites de chantier et y consacrer tout le temps nécessaire. En cas d'empêchement, il devra se faire remplacer par un collaborateur qualifié au courant du chantier et ayant pouvoir de signature pour engager son entreprise.
- Il est rappelé que l'entrepreneur devra assurer lui-même la protection de son matériel et de ses ouvrages contre toutes dégradations volontaires ou vols pendant la durée des travaux, c'est-à-dire jusqu'à la date de réception de ces derniers.
- Une attention particulière est demandée à l'entreprise concernant le respect de la protection des ouvrages des autres corps d'état. Toute dégradation des ouvrages sera reprise ou refaite pour le compte de l'entreprise fautive. Toutes les dispositions seront prises pour avoir une protection mécanique adaptée des ouvrages.

- **Documents à fournir.**

Avant toutes actions :

- Tous certificats d'agrément.
- Les assurances en cours

A la notification de son marché, le lauréat doit fournir, les fiches techniques des équipements, avec nomenclature et références du matériel proposé ainsi que ses agréments et ses documentations techniques.

Précision : seules les diffusions papiers feront foi.

- **Approvisionnement du chantier**

L'entreprise doit s'assurer des conditions d'accès et de livraison de son matériel, les coûts de livraison particuliers à cette opération seront réputés intégrés l'offre de prix.

Aucune créance de livraison de fournisseurs ne pourra être invoquée pour excuser un quelconque retard sur les dates d'exécution prescrites.

- **Planning des travaux**

Le démarrage du marché sera signifié à l'entreprise par bon de commande établi sur décision du Maître d'ouvrage – ordonnateur du COLLEGE Adrien Cadet.

L'entreprise fournira dès le début du chantier un planning détaillé des différentes tâches faisant apparaître la durée totale de son intervention, le nombre de personnel présent simultanément sur le chantier.

- **Les équipements**

Livraison, mise en place, installation, raccordements, essais et mise en service des matériels neufs.

L'entreprise retenue aura à sa charge la livraison suivant les moyens dont dispose le bâtiment. Il est de la responsabilité du lauréat, de vérifier les modalités d'accès au site et locaux.

- **Formation du personnel**

L'entreprise retenue doit prévoir l'instruction des utilisateurs en situation d'exploitation.

Ces instructions comprendront de plus la fourniture de la documentation, notices techniques d'entretien, d'utilisation nécessaire à une parfaite connaissance et maintenance des installations – en langue française.

Après essais, si les installations ne répondaient pas aux conditions définies et imposées dans le présent document, le Maître d'ouvrage se réserve le droit de faire exécuter toutes les modifications nécessaires par toute entreprise de son choix, les frais afférents à la réalisation de ces travaux étant intégralement à la charge du titulaire défaillant.

- **Nettoyage du chantier**

- L'entreprise titulaire du présent marché devra pour ce qui le concerne impérativement évacuer tous les emballages, caisses, palettes, etc... ayant servi aux approvisionnements au fur et à mesure, de manière à ne créer aucune gêne à la bonne exécution du chantier en phase terminale notamment.

L'entreprise doit la propreté de son chantier et de ces installations. La gestion, l'évacuation et l'élimination sélective ou le retraitement de ses déchets conformément à la loi en vigueur ou la réglementation du présent chantier.

L'entrepreneur doit effectuer le nettoyage complet en fin de chantier de toutes ses installations et équipements avant la désinfection par les utilisateurs. Les ultimes protections (films, adhésifs) seront de même évacuées avant la réception et la mise en service.

Pour rappel lors du nettoyage général de fin de chantier, l'utilisation de produit à base de chlore et d'acide sont à proscrire.

- **Risques de Chantier**

L'attention de l'installateur est attirée sur le fait qu'il devra prendre toutes précautions afin d'éviter toutes détériorations des ouvrages en finition :

cadre de portes, carrelage de sol, revêtement muraux, faux-plafond, etc...

Dans le cas d'une dégradation, les réparations éventuelles seront à la charge et frais de l'entreprise fautive.

En particulier, l'entreprise devra

- Obtenir les accords nécessaires, avant toute exécution de travaux et ultérieurement après leur réalisation.
- Prendre à sa charge tous les essais prescrits.
- Prendre à sa charge tout supplément de fourniture et main œuvre nécessaire à la mise en conformité des installations, découlant des règlements en vigueur, en sus des prestations déjà prévues.

B- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES MATERIELS

Désignation	Armoire Froide Positive à échelles GN2/1 <input type="checkbox"/> 1 porte <input checked="" type="checkbox"/> 2 portes
Capacité des échelles	20 niveaux GN 2/1
Quantité	1

Descriptif :

Ligne 1	Acier inoxydable (18/10)
Ligne 2	Porte inox <input checked="" type="checkbox"/> Porte double vitrage <input type="checkbox"/>
Ligne 3	Livrée avec échelle(s) 20 niveaux GN 2/1 <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Ligne 4	Sol inox
Ligne 5	Angles intérieurs arrondis
Ligne 6	Alimentation électrique côté opposé de la porte
Ligne 7	Isolation supérieure ou égale à 60 mm
Ligne 8	Isolation sans C.F.C
Ligne 9	Poignées ergonomiques
Ligne 10	Ouverture / fermeture sécurisées
Ligne 11	Porte emboutie Charnières à <input type="checkbox"/> droite <input type="checkbox"/> gauche <input checked="" type="checkbox"/> double porte
Ligne 12	Porte avec joint magnétique démontable sans outil
Ligne 13	L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante aux opérations de nettoyage à l'eau
Ligne 14	Compresseur hermétique ventilé traité anti-corrosion

Ligne 15	Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud
Ligne 16	Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
Ligne 17	Alarme sonore : basse et haute température
Ligne 18	Alarme porte ouverte
Ligne 19	Accès externe pour les interventions techniques
Ligne 20	Pas de R-404 A
Ligne 21	Eclairage intérieur L.E.D
Ligne 22	Panneau de commande tactile/sensitif, facile d'utilisation
Ligne 23	Thermostat électronique avec affichage digital
Ligne 24	Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes
Ligne 25	Classe climatique T, SN-T, N-T ou classe 5
Ligne 26	Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement de l'armoire et déterminer les éventuels problèmes techniques (puissance disponible, etc.)
Ligne 27	Deux ans de garantie minimum S.A.V intervention dans les 48 heures
Ligne 28	Formation du personnel
Ligne 29	Livraison et installation sur site
Ligne 30	Conforme aux normes Européennes et Françaises
Ligne 31	Alimentation électrique coté opposé de la porte

Désignation	Armoire Froide Positive à échelles GN2/1 <input checked="" type="checkbox"/> 1 porte <input type="checkbox"/> 2 portes
Capacité des échelles	20 niveaux GN 2/1
Quantité	1

Descriptif :

Ligne 1	Acier inoxydable (18/10)
Ligne 2	Porte inox <input checked="" type="checkbox"/> Porte double vitrage <input type="checkbox"/>
Ligne 3	Livree avec échelle(s) 20 niveaux GN 2/1 <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non
Ligne 4	Sol inox
Ligne 5	Angles intérieurs arrondis
Ligne 6	Alimentation électrique côté opposé de la porte
Ligne 7	Isolation supérieure ou égale à 60 mm
Ligne 8	Isolation sans C.F.C
Ligne 9	Poignées ergonomiques
Ligne 10	Ouverture / fermeture sécurisées
Ligne 11	Porte emboutie Charnières à <input type="checkbox"/> droite <input type="checkbox"/> gauche <input checked="" type="checkbox"/> double porte
Ligne 12	Porte avec joint magnétique démontable sans outil
Ligne 13	L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante aux opérations de nettoyage à l'eau
Ligne 14	Compresseur hermétique ventilé traité anti-corrosion
Ligne 15	Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud

Ligne 16	Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
Ligne 17	Alarme sonore : basse et haute température
Ligne 18	Alarme porte ouverte
Ligne 19	Accès externe pour les interventions techniques
Ligne 20	Pas de R-404 A
Ligne 21	Eclairage intérieur L.E.D
Ligne 22	Panneau de commande tactile/sensitif, facile d'utilisation
Ligne 23	Thermostat électronique avec affichage digital
Ligne 24	Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes
Ligne 25	Classe climatique T, SN-T, N-T ou classe 5
Ligne 26	Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement de l'armoire et déterminer les éventuels problèmes techniques (puissance disponible, etc.)
Ligne 27	Deux ans de garantie minimum S.A.V intervention dans les 48 heures
Ligne 28	Formation du personnel
Ligne 29	Livraison et installation sur site
Ligne 30	Conforme aux normes Européennes et Françaises
Ligne 31	Alimentation électrique coté opposé de la porte

Désignation	Armoire Froide négative emboutie 1 porte	
Capacité	Nombre de niveaux	20 niveaux
	GN	2/1
Typologie	Matériel fixe	
	Matériel mobile	x
Quantité	1	

Descriptif :

Ligne 1	Acier inoxydable (18/10)	
Ligne 2	Livrée avec 10 clayettes inox au format correspondant au matériel proposé	
Ligne 3	Glissières intégrées	
Ligne 4	Alimentation électrique côté opposé de la porte	
Ligne 5	Isolation sans C.F.C	
Ligne 6	Poignées ergonomiques	
Ligne 7	Porte inox emboutie Ouverture Porte à <input type="checkbox"/> droite <input type="checkbox"/> gauche <input type="checkbox"/> double porte	
Ligne 8	Porte avec joint magnétique démontable	
Ligne 9	Ouverture / fermeture sécurisées	
Ligne 10	IP supérieur ou égal à 25	
Ligne 11	Matériel mobile équipé de roues en chape inox dont deux avec freins	x
	Matériel fixe avec pieds inox réglables	
Ligne 12	Compresseur hermétique ventilé traité anti-corrosion	
Ligne 13	Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud	
Ligne 14	Evaporateur ventilé traité anti-corrosion	

Ligne 15	Alarme sonore : basse et haute température
Ligne 16	Alarme porte ouverte
Ligne 17	Accès externe pour les interventions techniques
Ligne 18	Pas de R-404 A
Ligne 19	Eclairage L.E.D
Ligne 20	Panneau de commande ergonomique et facile d'utilisation
Ligne 21	Thermostat électronique avec affichage digital
Ligne 22	Classe climatique T, SN-T, N-T ou classe 5
Ligne 23	Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement de l'armoire et déterminer les éventuels problèmes techniques (puissance disponible, etc.)
Ligne 24	Deux ans de garantie minimum S.A.V intervention dans les 48 heures
Ligne 25	Formation du personnel
Ligne 26	Livraison et installation sur site
Ligne 27	Conforme aux normes Européennes et Françaises

Désignation	Four
Quantité	1
Capacité	20 niveaux GN 2/1

Descriptif :

Ligne 1	Acier inoxydable	
Ligne 2	Alimentation	
	Gaz	
	Electrique	X
Ligne 3	Piètement réglable en hauteur	
Ligne 4	Panneau de commande :	
	Tactile / sensitive	X
	Mécanique	X
Ligne 5	Panneau de commande étanche	
Ligne 6	Indice de protection IPX5	
Ligne 7	Chauffe :	
	Chaudière	
	Injection	X
Ligne 8	Porte : Double vitrage-séparable et sécurité de fermeture	
	Joints de porte lavables	
Ligne 9	Poignée de porte ergonomique avec système de verrouillage	
Ligne 10	Mode de cuisson :	
	<ul style="list-style-type: none"> - Air pulsé (chaleur sèche) - Mixte - Vapeur 	
	Température de 0°C à ≥ à 200°C	
Ligne 11	Système de préchauffage sans chariot et refroidissement rapide de cuisson	

	<p>Matériel équipé d'oura :</p> <table border="1"> <tr> <td>Oui</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Non</td> <td></td> </tr> </table>	Oui	X	Non	
Oui	X				
Non					
Ligne 12	<p>Système de distribution uniforme de la chaleur</p> <p>Système anti-reflux des liquides et odeurs.</p> <p>Equipé de siphon</p>				
Ligne 13	Chambre de cuisson hygiénique avec angles intérieurs arrondis				
Ligne 14	Eclairage interne du compartiment de cuisson				
Ligne 15	Sonde à cœur interne au compartiment de cuisson				
Ligne 16	Alarme de dysfonctionnement intégré				
Ligne 17	<p>Bibliothèque de cuisson intégrée (port USB)</p> <table border="1"> <tr> <td>Oui</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Non</td> <td></td> </tr> </table>	Oui	X	Non	
Oui	X				
Non					
Ligne 18	<p>Téléchargement et chargement des données H.A.C.C.P par port USB</p> <table border="1"> <tr> <td>Oui</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Non</td> <td></td> </tr> </table>	Oui	X	Non	
Oui	X				
Non					
Ligne 19	<p>Nettoyage tout automatique.</p> <p>Livré avec produit d'entretien pour 20 cycles de nettoyage.</p>				
Ligne 20	<p>Livré avec un chariot en inox 18/10 avec 4 roues dont deux avec freins.</p> <p>Chariot correspondant au four demandé.</p> <p>Chariot supplémentaire :</p> <table border="1"> <tr> <td>Oui</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Non</td> <td></td> </tr> </table>	Oui	X	Non	
Oui	X				
Non					

Ligne 21	Option économiseur d'énergie
Ligne 22	Formation à l'utilisation : <ul style="list-style-type: none"> - A l'installation - 3 mois après l'utilisation pour optimiser l'utilisation (port USB, traçabilité H.A.C.C.P
Ligne 23	Garantie 2 ans à minima
Ligne 24	Matériel répondant aux normes en vigueur (Européennes et Françaises)
Ligne 25	Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement et déterminer les éventuels problèmes techniques (section de câble, puissance disponible, attentes disponibles, fluides,
Ligne 26	Livraison sur site et installation aux droits des attentes
Ligne 27	Démontage du matériel existant et évacuation

Désignation	Ligne self
Nombres d'élément	11

Élément n°1 :

Chariot à niveau constant pour plateaux	
Quantité	1

Descriptif

Ligne 1	Structure en acier inoxydable
Ligne 2	Niveau de présentation réglable
Ligne 3	Structure équipée de 4 roues composite dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum)
Ligne 4	Equipé d'une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)
Ligne 5	Equipé de 4 butoirs de protection moulée
Ligne 6	Entretien et nettoyage aisé
Ligne 7	Livraison et test du matériel sur site (à charge complète)
Ligne 8	Charge maximale comprise entre 100 et 150 kg
Ligne 9	Conforme aux normes Européennes et Françaises
Ligne 10	Chariot adapté à l'activité plonge

Elément n°2 :

Distributeur de couverts		
Quantité	1	
Descriptif		
Ligne 1	Structure en acier inoxydable	
Ligne 2	Structure équipée de :	
	2 niveaux de 3 GN 1/3	
	3 niveaux de 3 GN 1/3	
	4 niveaux de 3 GN 1/3	x
	2 niveaux de 6 GN 1/3	
Ligne 3	Options :	
	Structure fixe	
	Structure mobile	x
Ligne 4	<input type="checkbox"/> Structure fixe	<input checked="" type="checkbox"/> Structure mobile
	Piètement réglable	Roues chape inox Diamètre 125 mm (minimum) Deux roues équipées de freins
Ligne 5	La nature des bacs GN 1/3 :	
	Acier inoxydable	x
	Copolyester	
Ligne 5	Profondeur des bacs GN 1/3	
	100	
	150	x

	200	
--	------------	--

Elément n°3 :

Elément de façade	
Quantité	4

1 chariot à niveau constant pour assiettes

1 chariot à niveau constant pour plateaux

1 chariot à niveau constant pour verres

1 Elément de façade pour habillage angle poteau

Descriptif

Ligne 1	Structure en acier inoxydable
Ligne 2	Piètement réglable

Elément n°4 :

Chariot à niveau constant pour verres	
Quantité	1

Descriptif

Ligne 1	Structure en acier inoxydable
Ligne 2	Niveau de présentation réglable
Ligne 3	Equipé d'un couvercle de protection
Ligne 4	Fond en forme de pointe de diamant avec orifice d'évacuation des eaux résiduelles
Ligne 5	Structure équipée de 4 roues composite dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum)
Ligne 6	Equipé d'une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)

Ligne 7	Equipé de 4 butoirs de protection moulée	
Ligne 8	Entretien et nettoyage aisé	
Ligne 9	Livraison et test du matériel sur site (à charge complète)	
Ligne 10	Charge maximale comprise entre 100 et 150 kg	
Ligne 11	Options :	
	Tôle pleine	x
	Tôle perforée	

Elément n°5 :

Meuble froid « entrées »	
Quantité	1

Descriptif

Ligne 1	Structure en acier inoxydable alimentaire	
Ligne 2	Vitrine panoramique pour mise en place de grilles inox GN 1/1 ou 2 /1 se substituant aux étagères en verre trempé.	
Ligne 3	3 à 6 niveaux de grilles	
Ligne 4	Les fermetures côté service (par porte coulissante) et côté client (par rideau thermique) doivent offrir les garanties pour un maintien en température conforme aux règles en vigueur	
Ligne 5	L'enceinte du meuble doit garantir le maintien des denrées à température conforme aux règles en vigueur	
Ligne 6	Meuble avec réserve	
	Meuble sans réserve	x
Ligne 7	Décaissement de la cuve	
	20 mm	
	35 mm	

	100 mm	x	
	Option :		
	Rehausse amovible	Oui	x
		Non	
Ligne 8	Eclairage LED au plafond		
Ligne 9	Longueur		
	de	1200 mm	
	à	1300 mm	
Ligne 10	Classe climatique T, SN-T, N-T ou classe 5		
Ligne 11	Réfrigérant : pas de R404A		
Ligne 12	L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante aux opérations de nettoyage à l'eau		
Ligne 13	Meuble équipé d'une prise encastrée affleurante et d'origine:		
	Oui		
	Non	x	
	Positionnement de la prise		
	Droite	Néant	
	Gauche	Néant	
Ligne 14	Commande :		
	A bouton	x	
	Tactile/sensitive	x (souhaité)	
Ligne 15	Equippé d'un affichage digital de la température		

Ligne 16	Equipé d'un tableau permettant de modifier la température	
Ligne 17	Piètement réglable	
Ligne 18	Habillage :	
	Acier inoxydable	
	Panneau mélaminé hydrofuge double face	x
Ligne 19	Niveau sonore conforme à la réglementation	

Elément n°6 :

Meuble froid « desserts »	
Quantité	1

Descriptif

Ligne 1	Structure en acier inoxydable alimentaire	
Ligne 2	Vitrine panoramique pour mise en place de grilles inox GN 1/1 ou 2/1 se substituant aux étagères en verre trempé.	
Ligne 3	3 à 6 niveaux de grilles	
Ligne 4	Les fermetures côté service (par porte coulissante) et côté client (par rideau thermique) doivent offrir les garanties pour un maintien en température conforme aux règles en vigueur	
Ligne 5	L'enceinte du meuble doit garantir le maintien des denrées à température conforme aux règles en vigueur	
Ligne 6	Meuble avec réserve	
	Meuble sans réserve	x
Ligne 7	Décassement de la cuve	
	20 mm	
	35 mm	

	100 mm	x	
	Option :		
	Rehausse amovible	Oui	x
		Non	
Ligne 8	Eclairage LED au plafond		
Ligne 9	Longueur		
	de	1200 mm	
	à	1300 mm	
Ligne 10	Classe climatique T, SN-T, N-T ou classe 5		
Ligne 11	Réfrigérant : pas de R404A		
Ligne 12	L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante aux opérations de nettoyage à l'eau		
Ligne 13	Meuble équipé d'une prise encastrée affleurante et d'origine :		
	Oui	x	
	Non		
	Positionnement de la prise		
	Droite	Néant	
	Gauche	Néant	
Ligne 14	Commande :		
	A bouton	x	
	Tactile/sensitive	x (souhaité)	

Ligne 15	Equipé d'un affichage digital de la température				
Ligne 16	Equipé d'un tableau permettant de modifier la température				
Ligne 17	Piètement réglable				
Ligne 18	Habillage : <table border="1" data-bbox="352 468 1283 680"> <tr> <td>Acier inoxydable</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Panneau mélaminé hydrofuge double face</td> <td>x</td> </tr> </table>	Acier inoxydable		Panneau mélaminé hydrofuge double face	x
Acier inoxydable					
Panneau mélaminé hydrofuge double face	x				
Ligne 19	Niveau sonore conforme à la réglementation				

Elément n°7 :

Meuble présentoir « entrées chaudes »	
Quantité	1

Descriptif

Ligne 1	Structure en acier inoxydable	
Ligne 2	Capacité 2 GN 1/1	
Ligne 3	Résistance blindé inox	
Ligne 4	Vitre vitrocéramique en verre trempé	
Ligne 5	Epaisseur de 8 mm souhaitée	
Ligne 6	Meuble avec réserve	x
	Meuble sans réserve	
Ligne 7	Meuble équipé d'une prise encastrée affleurante et d'origine :	
	Oui	x
	Non	
	Positionnement de la prise	

	Droite	
	Gauche	x
Ligne 8	Commande :	
	A bouton	x
	Tactile/sensitive	x (souhaité)
Ligne 9	Equipé d'un affichage digital de la température	
Ligne 10	Equipé d'un tableau permettant de modifier la température	
Ligne 11	Piètement réglable	
Ligne 12	Habillage :	
	Acier inoxydable	
	Panneau mélaminé hydrofuge double face	x
Ligne 13	Niveau sonore conforme à la réglementation	
Ligne 14	L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante aux opérations de nettoyage à l'eau	

Elément n°8 :

Chariot à niveau constant pour assiettes	
Quantité	1

Descriptif

Ligne 1	Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Ligne 2	Structure équipée de 4 roues composite dont deux avec freins, diamètre 125 mm (minimum)
Ligne 3	Le fond de la structure doit être pentu avec une évacuation pour les salissures et les eaux résiduelles

Ligne 4	Silos amovibles sans outils pour le nettoyage				
Ligne 5	Réglage du niveau des assiettes				
Ligne 6	Livré avec couvercle Matière des couvercles : <table border="1" data-bbox="357 416 1300 577"> <tr> <td>Inox</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Copolyester</td> <td></td> </tr> </table>	Inox	x	Copolyester	
Inox	x				
Copolyester					
Ligne 7	Capacité de 100 à 120 assiettes				
Ligne 8	Equipé d'une poignée de guidage en acier inoxydable de diamètre 25 mm (minimum)				
Ligne 9	Equipé de 4 butoirs de protection moulée				
Ligne 10	Entretien et nettoyage aisé				
Ligne 11	Livraison et test du matériel sur site (à charge complète)				

Élément n°9 :

Meuble bain-marie	
Quantité	1

Descriptif

Ligne 1	Structure en acier inoxydable				
Ligne 2	Capacité : 6 GN 1/1				
Ligne 3	Typologie : <table border="1" data-bbox="357 1671 1300 1832"> <tr> <td>Bain-marie à « eau »</td> <td>x</td> </tr> <tr> <td>Bain-marie à « air pulsé »</td> <td></td> </tr> </table>	Bain-marie à « eau »	x	Bain-marie à « air pulsé »	
Bain-marie à « eau »	x				
Bain-marie à « air pulsé »					
Ligne 4	Présentoir éclairé et protège haleine				
Ligne 5	<table border="1" data-bbox="357 1912 1300 2074"> <tr> <td>Meuble avec réserve</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Meuble sans réserve</td> <td>x</td> </tr> </table>	Meuble avec réserve		Meuble sans réserve	x
Meuble avec réserve					
Meuble sans réserve	x				
Ligne 6	Meuble équipé d'une prise encastrée affleurante et				

	d'origine:	
	Oui	x
	Non	
	Positionnement de la prise	
	Droite	
	Gauche	x
Ligne 7	Commande :	
	A bouton	x
	Tactile / sensitive	x (souhaité)
Ligne 8	Affichage digital de la température	
Ligne 9	Equipé d'un tableau permettant de modifier la température	
Ligne 10	Piètement réglable	
Ligne 11	Habillage :	
	Acier inoxydable	
	Panneau mélaminé hydrofuge double face	x
Ligne 12	L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante aux opérations de nettoyage à l'eau	

Elément n°10 :

Meuble réfrigéré pour rougail	
Quantité	1

Descriptif

Ligne 1	Structure en acier inoxydable
Ligne 2	Meuble :

	Fixe	
	Mobile	X
	<i>Meuble mobile équipé de 4 roues pivotantes chapes inox dont deux avec freins diamètre 125 mm minimum</i>	
Ligne 3	Meuble décaissé :	
	Oui	X
	Non	
	Profondeur	
	65 mm	X
	100 mm	
	150 mm	
	200 mm	
Ligne 4	Capacité : 2 GN 1/1 (souhaité)	
Ligne 5	Meuble équipé de protège haleine	
Ligne 6	Livré avec réglettes de séparation	
	Oui	X
	Non	
Ligne 5	Meuble avec réserve	
	Meuble sans réserve	X
Ligne 6	Meuble connecté au réseau	
	Oui	
	Non	X
	Meuble équipé d'un bac de récupération de condensat:	
	Oui	X

	Non	
Ligne 7	Commande :	
	A bouton	x
	Tactile/sensitive	x (souhaité)
Ligne 8	Affichage digital de la température	
Ligne 9	Equipé d'un tableau permettant de modifier la température	
Ligne 10	Piètement réglable	
Ligne 11	Habillage :	
	Acier inoxydable	
	Panneau mélaminé hydrofuge double face	x
Ligne 12	L'indice de protection de l'appareil doit offrir une protection et une résistance suffisante aux opérations de nettoyage à l'eau	
Ligne 13	Classe climatique T, SN-T, N-T ou classe 5	

Elément n°11 :

Meuble inerte « distribution pains »	
Quantité	1

Descriptif

Ligne 1	Structure en acier inoxydable	
Ligne 2	Capacité 3 GN 1/1	
Ligne 3	<input type="checkbox"/> x Structure fixe	<input type="checkbox"/> Structure mobile
	Piètement réglable	4 roues pivotantes, chape inox dont 2 avec freins Diamètre 125 mm

		(minimum)
Ligne 4	Meuble avec réserve	x
	Meuble sans réserve	
Ligne 5	Meuble avec porte	
	Meuble sans porte	x
Ligne 6	Meuble avec présentoir inox au – dessus (étagère)	
	Meuble sans étagère présentoir inox	x

Habillage de la structure

Descriptif

Ligne 1	Acier inoxydable	
	Panneau mélaminé hydrofuge double face	x

Rampe à plateaux

Descriptif

Ligne 1	Uniforme et non fractionnée
----------------	------------------------------------

Plan d'implantation

Les différents éléments devront être positionnés selon le schéma de principe fourni (le cas échéant).

Le prestataire devra fournir un plan d'implantation dans le réfectoire faisant figurer les murs avoisinants pour que l'espace disponible autour du self puisse être apprécié. Il devra également préciser le positionnement des attentes sous les meubles et si nécessaire les attentes à créer

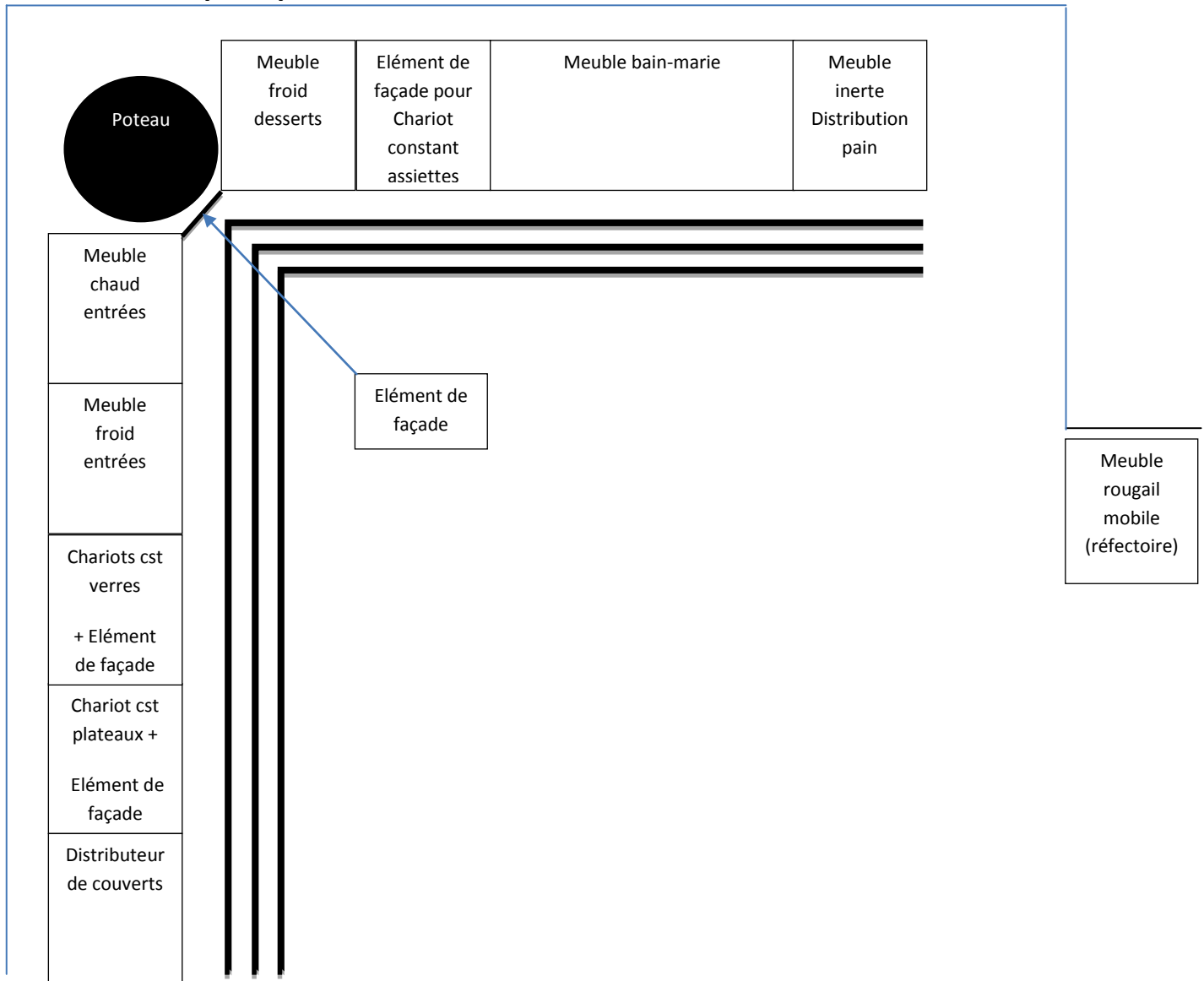
Descriptif

Ligne 1	Plan de l'échelle 1/50ème
Ligne 2	Le plan d'implantation devra être conforme à la nouvelle installation et représenter le positionnement des attentes eau/électricité

Engagements :

Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement et déterminer les éventuels problèmes techniques à mentionner dans le cadre de réponse (section de câble, puissance disponible, attentes eau / electricité...)
Transmission des attestations de conformité d'IP
Enlèvement de l'ancienne structure
Livraison sur site, installation et essais compris, évacuation des emballages
Formation du personnel
Conformité à la législation du travail
Conformité sécurité électrique
Conforme aux normes Européennes et Françaises

Schéma de principe du nouveau self



C- CARACTERISTIQUES DES INSTALLATIONS

Mise en place : alimentation électrique avec protection.

Le matériel installé sera posé sur le sol avec une protection de joint d'étanchéité ; il ne sera pas réalisé de perçage pour fixer le matériel au sol.

Fourniture câblerie et accessoires compris dans la prestation

D- DISPOSITION FINALE

1. Admission des prestations

A l'issue des opérations de vérification, le Maître d'ouvrage prend une décision d'admission.

Passé le délai de quinze jours, la décision d'admission est réputée acquise.

2. Délai de garantie

Le délai de garantie des installations et des matériels est fixé par type d'appareil à compter du jour de la mise en service suivant la nature des équipements.

Elle comprend :

- La main d'œuvre
- Le déplacement
- Les pièces détachées
- Le remplacement en cas d'impossibilité de fonctionnement

Tous les matériels posés par le titulaire, y compris les matériels mécaniques et électriques seront garantis contre tout vice de matière et de fabrication, pendant une durée minimum de **2 ans** à compter du jour de l'admission du matériel par le Maître d'ouvrage.

IV- ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Marché à procédure adaptée du COLLEGE Adrien CADET en application de l'article 28 du code des marchés publics.

Objet : Fourniture et installation de matériels : sauteuse, friteuse.

Fournisseur :

Je soussigné :.....

agissant au nom et pour le compte de

dont le siège social est

immatriculé à l'INSEE sous le numéro.....

et au registre du commerce du greffe du tribunal de sous le numéro.....

après avoir pris connaissance du marché visé en objet, de ses modalités et de ses clauses techniques particulières,

1. M'engage sans réserve à traiter avec le COLLEGE Adrien CADET selon les modalités jointes en annexe (ci-joint proposition des prix)
2. Demande que le COLLEGE Adrien CADET libère des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte ouvert à l'organisme financier dont l'IBAN est joint en annexe.
3. Affirme sur l'honneur et sous peine de résiliation de plein droit du marché à mes torts exclusifs, être en règle avec les administrations fiscales et sociales (attestation jointe).

Fait à _____, le _____

Cachet et signature

V- ATTESTATION

Je soussigné(e), (nom, prénom, fonction, nom de la société) :

.....

Atteste sur l'honneur,

Conformément aux articles 38 et 8 de l'ordonnance n°2005-649 du 6 juin 2005

- Ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour l'une des infractions listées au 8-1 de l'ordonnance du 6 juin 2005 : escroquerie, abus de confiance, corruption de fonctionnaire, blanchiment, etc...
- Ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation inscrite au bulletin n)2 du casier judiciaire pour les infractions mentionnées aux articles L.324-9 et L.324-10 (travail dissimulé), L341-6 (travail clandestin), L.125-1 et L.125-3 (marchandage et prêt illégal de main d'œuvre) du code du travail
- Ne pas être en état de liquidation judiciaire, en faillite personnelle ou être habilité à poursuivre mes activités pendant la durée prévisible d'exécution du marché
- Avoir souscrit les déclarations m'incombant en matière fiscale et sociale ou avoir acquitté les impôts et les cotisations exigibles au 31 décembre de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation.

Conformément à l'article 29 de la loi n° 2005-102 février 2005 :

- Avoir souscrit la déclaration annuelle d'emploi de travailleurs handicapés ou à défaut avoir versé contribution au fonds de développement pour l'insertion professionnelle des handicapés (art. L.3238-2, L.323-8-5 du code du travail – cas des personnes assujetties à l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés art. L.323-1 du code du travail)

Fait à _____, le _____

Cachet et signature

VI- NOTIFICATION DU MARCHÉ

Est acceptée la présente offre pour valoir acte d'engagement (voir annexe financière) :

MAPA N°1/2023- Matériels de cuisine : four, ligne self, chariots à niveaux constants

Pour un montant TTC de :.....

.....

A Les Aviron, le

Le Pouvoir adjudicateur

A. ROMERO

Notification du marché :

La notification transforme le projet de marché en marché et le candidat en titulaire.

Lettre recommandée AR en date du :.....

Remise sur place :

RECU A TITRE DE NOTIFICATION,

UNE COPIE CERTIFIEE CONFORME DU PRESENT MARCHÉ

A..... , le.....

Le titulaire, (cachet de la société)

Désignation	Ligne self
Nombre d'éléments	
Cadre de réponse	

Elément n°1 :

Chariot à niveau constant pour plateaux	
Quantité	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Structure de l'acier inoxydable		
Niveaux de présentation réglable		
Nature des roues et diamètre		
Nature de l'acier de la poignée de guidage et diamètre		
Nature des butoirs de protection		
Entretien et nettoyage aisé		
Livraison et test du matériel sur site		
Charge maximale		
Conforme aux normes Européennes et Françaises		
Chariot adapté à l'activité plonge		

Elément n°2 :

Distributeur de couverts	
Quantité	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Structure en acier inoxydable		
Nombre de niveaux et capacité GN 1/3		
Structure mobile : Nature de la chape et diamètre des roues		

Structure fixe :		
Réglage de la hauteur du piètement en mm		
Nature des bacs GN 1/3 (acier inox ou/ copolyester) :		
La profondeur des bacs GN 1/3		

Elément n°3 :

Elément de façade	
	Quantité
Pour chariot niveau constant assiettes	
Pour chariot niveau constant plateaux	
Pour chariot niveau constant verres	
Pour habillage angle (poteau)	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Nature de la structure		
Réglage de la hauteur du piètement en mm		

Elément n°4 :

Chariot à niveau constant pour verres	
Quantité	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Structure en acier inoxydable		
Niveau de présentation réglable		
Nature du couvercle de protection		
Fond en pointe diamant		
Orifice d'évacuation des eaux résiduelles		
Nature des roues et diamètre		

Nature de la poignée et diamètre		
Nature des butoirs de protection		
Entretien et nettoyage aisé		
Livraison et test du matériel sur site		
	Propositions	Remarques
Charge maximale		
Options : typologie tole		

Elément n°5 :

Meuble froid « entrées »	
Quantité	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Structure en acier inoxydable		
Nombre de niveaux		
Vitrine panoramique pouvant accueillir des grilles inox GN 1/1 ou 2/1 (preciser)		
Capacité d'accueil en grilles GN 1/1 ou 2/1 (preciser)		
Fermeture côté service : typologie de la fermeture		
Fermeture côté client : typologie de la fermeture		
Si Meuble avec réserve : descriptif de la réserve		
Décassement de la cuve en mm		
Options réhausse possible (o/n)		
Nature de l'Eclairage et son positionnement		
	Propositions	Remarques
Longueur du meuble en mm		

Appareil tropicalisé, noter la température		
Nature du réfrigérant proposé et sa conformité.		
IP de l'appareil		
Prise affleurante encastrée et d'origine		
Positionnement de la prise le cas échéant et son IP		
Commande à bouton ou Tactile/sensitive		
Affichage digital et réglage de la température		
Réglage de la hauteur du piétement en mm		
La nature de l'habillage (descriptif panneau, sa résistance au nettoyage....)		
Le niveau sonore de l'appareil		

Elément n°6 :

Meuble froid « desserts »	
Quantité	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Structure en acier inoxydable		
Nombre de niveaux		
	Propositions	Remarques
Vitrine panoramique pouvant accueillir des grilles inox GN 1/1 ou 2/1 (preciser)		
Capacité d'accueil en grilles GN 1/1 ou 2/1 (preciser)		
Fermeture côté service : typologie de la fermeture		
Fermeture côté client : typologie de		

la fermeture		
Si Meuble avec réserve : descriptif de la réserve		
Décaissement de la cuve en mm		
Options réhausse possible (o/n)		
Nature de l'Eclairage et son positionnement		
Longueur du meuble en mm		
Appareil tropicalisé, noter la température		
Nature du réfrigérant proposé et sa conformité.		
IP de l'appareil		
Prise affleurante encastrée et d'origine		
Positionnement de la prise cas échéant et son IP		
Commande à bouton ou Tactile/sensitive		
	Propositions	Remarques
Affichage digital et réglage de la température		
Réglage de la hauteur du piétement en mm		
La nature de l'habillage (descriptif panneau, sa résistance au nettoyage....)		
Le niveau sonore de l'appareil		

Elément n°7 :

Meuble présentoir « entrées chaudes »		
Quantité		
Descriptif		
	Propositions	Remarques

Structure en acier inoxydable		
Capacité en GN 1/1		
Nature de la résistance		
Vitre vitrocéramique : épaisseur du verre		
Longueur en mm		
Si Meuble avec réserve : descriptif de la réserve		
Prise affleurante encastrée et d'origine		
Positionnement de la prise et son IP		
	Propositions	Remarques
Commande à bouton ou tactile/sensitive		
Affichage digital et réglage de la température		
Piètement réglable (hauteur à préciser en mm)		
Niveau sonore de l'appareil		
IP de l'appareil		
Nature de l'habillage du meuble		

Elément n°8 :

Chariot à niveau constant pour assiettes	
Quantité	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable		
Nature des roues et diamètre		
Fond pentu		
Système d'évacuation des eaux résiduelles		

Silos amovibles		
Descriptif du réglage		
Typologie des couvercles		
La capacité de stockage des assiettes		
Nature de la poignée et son diamètre.		
Nature des butoirs de protection		
Entretien et nettoyage aisé		
Livraison et test du matériel sur site		
Charge maximale		

Elément n°9 :

Meuble bain-marie	
Quantité	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Structure en acier inoxydable		
Capacité :		
Bain-marie à eau ou bain-marie à air pulsé		
Présentoir éclairé		
Descriptif du protège haleine (épaisseur du verre...)		
Si Meuble avec réserve : descriptif de la réserve		
Prise affleurante encastrée et d'origine		
Positionnement de la prise le cas échéant et son IP		
	Propositions	Remarques
Commande à bouton ou tactile/sensitive		

Affichage digital et réglage de la température		
Piètement réglable		
Nature de l'habillage du meuble		
IP de l'appareil		

Elément n°10 :

Meuble réfrigéré pour rougail	
Quantité	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Structure en acier inoxydable		
Structure mobile :		
Nature de la chape et diamètre des roues		
Structure fixe :		
Réglage de la hauteur du piètement en mm		
Capacité en GN 1/1		
Nature du protège haleine		
Décaissement en mm		
Réglettes de séparation (o/n)		
	Propositions	Remarques
Avec ou sans réserve		
Meuble connecté au réseau		
Meuble équipé d'un bac de condensat		
Commande à bouton ou tactile /sensitive		
Affichage digital et réglage de la température		
Piètement réglable et hauteur en mm		
Nature de l'habillage		

IP de l'appareil		
Appareil tropicalisé, noter la température		

Élément n°11 :

Meuble inerte « distribution pains »	
Quantité	

Descriptif

	Propositions	Remarques
Structure en acier inoxydable		
Capacité en GN 1/1		
Structure fixe : préciser la hauteur de réglage du piètement		
Structure mobile : Nature des roues et diamètre		
Meuble avec réserve : descriptif de la réserve		
Avec ou sans porte		
Avec ou sans présentoir au- dessus (étagère)		

Habillage de la structure

Descriptif

	Propositions	Remarques
Descriptif de l'habillage		

Rampe à plateaux

Descriptif

	Propositions	Remarques
Non fractionnée		
Uniforme		

Consommation électrique

Descriptif

	Propositions	Remarques
Consommation électrique totale de l'ensemble des meubles en KW/h		

Engagements :

	Propositions	Remarques
Date de visite sur site obligatoire		
Remarques ou problèmes techniques identifiés problèmes techniques (section de câble, puissance disponible, attentes eau /électricité à déplacer/créer...)		
Transmission des attestations de conformité d'IP		
Enlèvement de l'ancienne structure		
Livraison sur site, installation et essais compris, évacuation des emballages		
Formation du personnel		
Conformité à la législation du travail		
Conformité sécurité électrique		
Conforme aux normes Européennes et Françaises		

Le fournisseur s'engage sur les informations transmises sur le présent document et le devis établi. Le collègue se réserve le droit d'appliquer des pénalités en cas de non concordance entre les critères énoncés et le matériel installé.

Société :

Représentant :

Date :

Signature et cachet de l'entreprise.

Désignation	Armoire Froide négative emboutie 1 porte
Quantité	1
Cadre de réponse	

	Propositions	Remarques
Acier inoxydable (O/N)		
Portes inox / double vitrage		
Capacité totale <ul style="list-style-type: none"> - Nombre de niveaux (à noter) - Nombre de bacs GN 1/ 1 par niveau (à noter) - Volume en litres (à noter) 		
Parois intérieures embouties monobloc avec angles arrondis (O/N)		
Livree avec 10 clayettes inox (O/N)		
Glissières intégrées (préciser le nombre et espacement entre glissières)		
Alimentation électrique côté opposé de la porte (O/N)		
Isolation sans C.F.C (O/N)		
Epaisseur de l'isolation (à noter)		
Type d'isolation (à noter)		
Poignées ergonomiques (O/N)		
Porte emboutie (O/N)		
Typologie des joints de portes		
IP (à noter)		
Matériel mobile - matière des roues		
Matériel fixe - réglage des pieds (O/N)		
Compresseur hermétique ventilé traité anti-corrosion (O/N)		
Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud (O/N)		
Evaporateur ventilé traité anti- corrosion (O/N)		

Alarme sonore : basse et haute température (O/N)		
Alarme porte ouverte (O/N)		
Accès externe pour les interventions techniques (O/N)		
Type de fluide (à noter)		
Eclairage L.E.D (O/N)		
Panneau de commande ergonomique et facile d'utilisation (O/N)		
Thermostat électronique avec affichage digital (O/N)		
Pieds inox réglable (noter la hauteur)		
Ambiance supérieure ou égale à 40°C (noter la température)		
Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement de l'armoire et déterminer les éventuels problèmes techniques (puissance disponible, etc.)	Noter la date de passage :	
Deux ans de garantie minimum	Noter la durée de garantie :	
Durée d'intervention du S.A.V		
Formation du personnel (O/N)		
Livraison et installation sur site (O/N)		
Conforme aux normes Européennes et Françaises (O/N)		

Le fournisseur s'engage sur les informations transmises sur le présent document et le devis établi. Le collègue se réserve le droit d'appliquer des pénalités en cas de non concordance entre les critères énoncés et le matériel installé.

Société :

Représentant :

Date :

Signature et cachet de l'entreprise.

Désignation	Four
Capacité	20 niveaux GN 2/1
Quantité	1
Cadre de réponse	

	Propositions	Remarques
Capacité en bacs GN 1/1 P 65 mm		
Nombre de niveaux		
Espace entre glissières en mm		
Type d'inox		
Alimentation (électrique/gaz)		
Panneau de commande (Tactile/sensitive/mécanique)		
Étanchéité du panneau de commande (O/N)		
Type de chauffe (chaudière/injection)		
Modes de cuisson proposés		
Piètement réglable en hauteur (O/N)		
Indice de protection		
Portes double vitrage (O/N)		
Joints de porte lavables (O/N)		
Plage de température		
Typologie du double vitrage (verre trempé, épaisseur)		
Préchauffage sans chariot (O/N)		
Matériel équipé d'un oura (O/N)		
Chambre de cuisson à angles arrondis (O/N)		
Type d'éclairage interne		
Puissance du matériel		
Équipé d'une sonde à cœur (O/N)		
Alarmes de dysfonctionnement		

Option(s) : <ul style="list-style-type: none"> - Bibliothèque de cuisson - Chargement et téléchargement de données HACCP 		
Nettoyage Automatique (O/N)		
Fourniture de produit d'entretien (O/N) :		
Préciser pour combien de lavages :		
Typologie du chariot		
Durée de la garantie		
Délai d'intervention du SAV		
Formation à l'installation (durée, méthodologie, support mis à disposition...)		
Formation après 3 mois d'utilisation (durée, méthodologie, support mis à disposition...)		
Conformité normes en vigueur		
Livraison sur site et installation du matériel		
Démontage et enlèvement du matériel existant		
Date de visite sur site		
Observation(s) pour l'installation du matériel		
Divers		

Le fournisseur s'engage sur les informations transmises sur le présent document et le devis établi.

Société :

Représentant :

Date :

Signature et cachet de l'entreprise.

Cadre de réponse	
Désignation	Armoire Froide Positive à échelle(s) GN 2/1 <input checked="" type="checkbox"/> 1 porte <input type="checkbox"/> 2 portes
Capacité échelles	20 niveaux GN 2/1

	Propositions	Remarques
Acier inoxydable (O/N)		
Type de Porte (double vitrage/inox)		
Armoire livrée avec échelle(s) GN2/1 (O/N)		
Nombre de niveaux sur l'échelle		
Nombre de bacs GN1/1 par niveaux		
Espacement entre glissières (en mm)		
Volume en litres de l'armoire (à noter)		
Sol inox (O/N)		
Porte emboutie (O/N)		
Parois intérieures embouties monobloc avec angles arrondis (O/N)		
Alimentation électrique côté opposé de la porte (O/N)		
Isolation sans C.F.C (O/N)		
Epaisseur de l'isolation (à noter)		
Type d'isolation (à noter)		
Ouverture porte (Ferrage à droite / gauche)		
Poignées ergonomiques (O/N)		
Fermeture à clé (O/N)		
Joint de portes magnétiques démontables sans outil (O/N)		
Accès externe pour les interventions techniques (O/N)		
Classe climatique (SN-T, N/T, T, classe 5, autre (préciser))		

IP (à noter)		
Compresseur hermétique ventilé traité anti-corrosion (O/N)		
Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud (O/N)		
Evaporateur ventilé traité anti- corrosion (O/N)		
Alarme sonore : basse et haute température (O/N)		
Alarme porte ouverte (O/N)		
Type de fluide (à noter)		
Eclairage interieur L.E.D (O/N)		
Panneau de commande ergonomique et facile d'utilisation (O/N)		
Thermostat électronique avec affichage digital (O/N)		
Arrêt de la ventilation à l'ouverture des portes (O/N)		
Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement de l'armoire et déterminer les éventuels problèmes techniques (puissance disponible, etc.)	Noter la date de passage :	
Deux ans de garantie minimum	Noter la durée de garantie :	
Durée d'intervention du S.A.V (à noter)		
Formation du personnel (O/N)		
Livraison et installation sur site (O/N)		
Conforme aux normes Européennes et Françaises (O/N)		

Le fournisseur s'engage sur les informations transmises sur le présent document et le devis établi. Le collège se réserve le droit d'appliquer des pénalités en cas de non concordance entre les critères énoncés et le matériel installé.

Société :

Représentant :

Date :

Signature et cachet de l'entreprise.

Cadre de réponse

Désignation	Armoire Froide Positive à échelle(s) GN 2/1 <input type="checkbox"/> 1 porte <input checked="" type="checkbox"/> 2 portes
Capacité échelles	20 niveaux GN 2/1

	Propositions	Remarques
Acier inoxydable (O/N)		
Type de Porte (double vitrage/inox)		
Armoire livrée avec échelle(s) GN2/1 (O/N)		
Nombre de niveaux sur l'échelle		
Nombre de bacs GN1/1 par niveaux		
Espacement entre glissières (en mm)		
Volume en litres de l'armoire (à noter)		
Sol inox (O/N)		
Porte emboutie (O/N)		
Parois intérieures embouties monobloc avec angles arrondis (O/N)		
Alimentation électrique côté opposé de la porte (O/N)		
Isolation sans C.F.C (O/N)		

Epaisseur de l'isolation (à noter)		
Type d'isolation (à noter)		
Ouverture porte (Ferrage à droite / gauche)		
Poignées ergonomiques (O/N)		
Fermeture à clé (O/N)		
Joint de portes magnétiques démontables sans outil (O/N)		
Accès externe pour les interventions techniques (O/N)		
Classe climatique (SN-T, N/T, T, classe 5, autre (préciser))		
IP (à noter)		
Compresseur hermétique ventilé traité anti-corrosion (O/N)		
Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud (O/N)		
Evaporateur ventilé traité anti- corrosion (O/N)		
Alarme sonore : basse et haute température (O/N)		
Alarme porte ouverte (O/N)		
Type de fluide (à noter)		
Eclairage interieur L.E.D (O/N)		
Panneau de commande ergonomique et facile d'utilisation (O/N)		
Thermostat électronique avec affichage digital (O/N)		
Arret de la ventilation à l'ouverture des portes (O/N)		
Visite sur site obligatoire pour identifier l'emplacement de l'armoire et déterminer les éventuels problèmes techniques (puissance disponible, etc.)	Noter la date de passage :	
Deux ans de garantie minimum	Noter la durée de garantie :	

Durée d'intervention du S.A.V (à noter)		
Formation du personnel (O/N)		
Livraison et installation sur site (O/N)		
Conforme aux normes Européennes et Françaises (O/N)		

Le fournisseur s'engage sur les informations transmises sur le présent document et le devis établi. Le collègue se réserve le droit d'appliquer des pénalités en cas de non concordance entre les critères énoncés et le matériel installé.

Société :

Représentant :

Date :

Signature et cachet de l'entreprise.