

Dossier de Consultation

Fourniture et installation d'un four de cuissons 20 niveaux GN 2/1 et d'un four de cuissons 10 niveaux GN 1/1

Cahier des charges

SOMMAIRE

1 – Objet de la consultation.....	2
1.1 Objet.....	2
1.2 Forme du marché	2
1.3 Durée du marché.....	2
2 – Contexte et prescriptions techniques.....	2
2.1 Présentation de l'entreprise	2
2.2 Généralités	2
2.3 Descriptif technique du matériel.....	3
2.4 Période de garantie	3
3 – Modalités d'exécution.....	4
3.1 – Conditions de mise en oeuvre	4
3.2 – Délai d'exécution	4
3.3 - Modalités de communication entre le prestataire et l'entreprise.....	4
3.4 - Modalités de règlement de la prestation.....	4
4 - Les Prix.....	5
5 – Conditions générales d'exécution de la prestation.....	5

1 – Objet de la consultation

1.1 Objet

La présente consultation a pour objet l'acquisition, la livraison et l'installation d'un four électrique de cuisson 20 niveaux et un four électrique de cuisson 10 niveaux sur la cuisine centrale l'Eparc.

1.2 Forme du marché

La présente consultation est un marché sous la forme d'une procédure adaptée.

1.3 Durée du marché

Le présent marché est conclu jusqu'à la mise en service complète des fours électriques de cuissons

Type de marché par référence au CCAG (Cahier des Clause Administratives Générales) :

- Travaux : CCAG Travaux – retenue de garantie 5% : Oui Non
- Prestations intellectuelles : CCAG Prestations intellectuelles -
- Services : CCAG Fournitures et services
- Fournitures : CCAG Fournitures et services
- Fournitures informatiques : CCAG TIC

2 – Contexte et prescriptions techniques

2.1 Présentation de l'entreprise

L'**eparc** (Etablissement Public Angevin de Restauration Collective) est un Etablissement Public à Caractère Industriel et Commercial administré par un Conseil d'Administration de 9 Membres désignés par le Conseil Municipal d'ANGERS et géré par une directrice **Sophie Sauvourel** nommée par le même Conseil Municipal.

Coordonnées : EPARC
 49. Rue des Claveries
 49124 Saint Barthélémy d'Anjou
 ☎ 02.41.21.18.80 – Télécopie : 02.41.21.18.89 – mail : contact@eparc.fr

Nom et fonction du commanditaire : **Sophie Sauvourel – Directrice de l'eparc**

L'**eparc** est chargé par la ville d'Angers d'assurer prioritairement la restauration collective pour les écoles publiques de la commune, les accueils de loisirs municipaux et les crèches de la ville d'Angers. Par ailleurs, et dans un souci de meilleure utilisation de l'outil de production, l'eparc peut élargir son activité commerciale en répondant aux appels d'offres dans le cadre des marchés publics de restauration de l'agglomération angevine.

2.2 Généralités

Chaque fournisseur doit la fourniture, la pose et le raccordement des équipements au niveau de la cuisine centrale.

Le matériel installé devra être conforme aux normes françaises et européennes en vigueur, sur le plan technique et en matière de sécurité. Chaque fournisseur doit transmettre les attestations justifiant le respect de ces normes.

2.3 Descriptif technique

Four électrique 20 niveaux GN 2/1

- Alimentation électrique
- Une interface utilisateur à touches tactiles
- Un pilotage manuel et automatique des commandes de cuisson et minuterie
- Les fonctions de cuisson suivantes : vapeur, air pulsé, mixte, basse température.
- Régulation électronique de la température ambiante
- Affichage digital des températures et des temps
- Refroidissement rapide de l'enceinte entre 2 recettes
- Réglage de l'humidité de 0 à 100%
- Ventilation (alternée ou non)
- Une production de vapeur par chaudière et (ou) injection,
- Un dispositif de nettoyage automatique programmable compatible avec tous les produits d'hygiène professionnels sans dénonciation de la garantie
- Porte froide à double vitrage athermique
- Une douchette intégrée
- Une construction en acier inoxydable 18/10 minimum
- Une porte avec isolation thermique
- Sans chariot de cuisson
- Enregistrement des courbes de température du four + à cœur pour traçabilité des cuissons, interface avec le logiciel Microlide incluse et raccordement au réseau.
- Pose, installation, raccordement et branchement du nouveau four

Four électrique 10 niveaux GN 1/1

- Alimentation électrique
- Une interface utilisateur à touches tactiles
- Un pilotage manuel et automatique des commandes de cuisson et minuterie
- Les fonctions de cuisson suivantes : vapeur, air pulsé, mixte, basse température.
- Régulation électronique de la température ambiante
- Affichage digital des températures et des temps
- Refroidissement rapide de l'enceinte entre 2 recettes
- Réglage de l'humidité de 0 à 100%
- Ventilation (alternée ou non)
- Une production de vapeur par chaudière et (ou) injection,
- Un dispositif de nettoyage automatique programmable compatible avec tous les produits d'hygiène professionnels sans dénonciation de la garantie
- Porte froide à double vitrage athermique
- Une douchette intégrée
- Une construction en acier inoxydable 18/10 minimum
- Une porte avec isolation thermique
- Niveaux intégrés
- Pose, installation, raccordement et branchement du nouveau four

Joindre impérativement les fiches techniques des matériels proposés ainsi qu'un catalogue de pièces détachées avec tarification.

2.4 Période de garantie

Le titulaire du marché proposera une garantie minimum de 2 ans pièces et main d'œuvre à compter de la date d'installation du matériel.

3 – Modalités d'exécution

3.1 – Conditions de mise en oeuvre

Le titulaire assure la livraison, l'installation, le raccordement, le branchement et la mise en service des matériels proposés, ainsi que l'enlèvement des déchets d'emballage.

Il supervise la mise en service du matériel et vérifie l'installation dans son ensemble.

Il assure également la démonstration de l'utilisation du matériel et la formation des agents utilisateurs. Il informe le responsable maintenance des maintenances à réaliser sur le matériel.

Il remet à la livraison l'ensemble des fiches techniques comportant les instructions d'entretien et de maintenance du matériel installé.

3.2 – Délai d'exécution

Le matériel devra être installé, posé et fonctionnel au plus tard le **Vendredi 15 mars 2019**.
Installation uniquement l'après midi à partir de 14h.

3.3 - Modalités de communication entre le prestataire et l'entreprise

Nom et fonction du destinataire de la proposition de service :
Mme Hélène Hodé – Adjointe au responsable du service Intendance
☎ 02.41.21.18.84 **mail** : helene.hode@eparc.fr

Date de retour de la proposition : **Vendredi 8 février à 10h.**

3.4 - Modalités de règlement de la prestation

Les factures seront établies, datées et signées, elles devront indiquer :

1. La raison sociale (libellé exact de la société)
2. Le numéro SIRET
3. La domiciliation des paiements (références bancaires : IBAN)
4. La référence de la commande La désignation exacte de la fourniture avec les quantités, les prix unitaires, les montants HT, montants des TVA et montant TTC.

Le règlement interviendra sur présentation de la facture du montant correspondant à chaque étape, avec à l'appui les justificatifs demandés pour chaque étape détaillées dans les paiements.

Les factures et autres demandes de paiement seront déposées sur le portail du gouvernement dédié à la facture dématérialisée **Chorus Pro** à l'attention de l'EPARC. https://www.chorus-portail-pro.finances.gouv.fr/chorus_portail_pro/

N° SIRET : 327933297 00019 permettant d'identifier l'EPARC (**obligatoire**)

Les informations suivantes sont à compléter :

N° de la commande EPARC– Nom du commanditaire : Sophie Sauvourel

N° du Marché s'il s'agit d'un marché (**obligatoire**)

Le règlement interviendra dans les délais légaux de 30 jours maxi, à réception de la facture détaillée sur la plateforme **Chorus Pro**, par mandat administratif –

Le virement bancaire sera effectué à 30 jours par mandat administratif sur :

Compte à créditer :
Bénéficiaire du compte :

Paiements :

- **à chaque étape de l'échéancier suivant sur présentation d'une facture correspondante :**
 - ↳ 75% à la livraison, installation du matériel
 - ↳ 25 % après la formation du personnel et après vérification du bon fonctionnement du matériel.

Le virement bancaire sera effectué à 30 jours par mandat administratif sur :

Compte à créditer : (joindre RIB)
Bénéficiaire du compte :

Avances :

Une avance de 5% du montant de la commande sera versée au titulaire si celui-ci a accepté ce versement. Le versement en sera ordonné immédiatement après la notification du marché sur présentation d'une facture d'avance et le remboursement en une seule fois dès que le service fait représente entre 65 et 80% de la commande.

4 - Les Prix

Unitaires

Désignation	Prix unitaires HT
Four 20 niveaux GN 2/1	
Four 10 niveaux GN 1/1	

Global et forfaitaire

Montant de l'offre : € HT TVA : € TTC

Les prix comprennent toutes les charges fiscales, parafiscales ou autre frappant obligatoirement la prestation. Les prix comprennent également tous les frais afférents notamment au conditionnement, à la manutention, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison, à la mise en service et à la garantie.

- Refusent de percevoir l'avance
 Acceptent de percevoir l'avance

NB : si aucune case n'est cochée, ou si les deux cases sont cochées, le pouvoir adjudicateur considèrera que l'entreprise renonce au bénéfice de l'avance.

Révision des prix : Les prix du marché sont fermes et non révisables

5 – Conditions générales d'exécution de la prestation

- Sauf dispositions contraires dûment précisée, la réception, par le titulaire du marché, de la commande vaut ordre de service de réaliser la prestation dans les délais précisés ci-dessus à l'échéancier.
- Par dérogation au CCAG, le maître d'ouvrage appliquera des pénalités de retard, en cas de non respect du délai fixé, selon une procédure de mise en demeure préalable.
- Cette mise en demeure pourra contraindre le prestataire à réaliser sa prestation dans un délai réduit à 5 jours calendaires.

Dossier de Consultation des entreprises
Cahier des charges

- Passé ce délai, la personne publique appliquera des pénalités de retard, par jour calendaire, fixées selon les règles du CCAG :
 - Article 14 du CCAG – Fournitures et Services
 - Article 20 du CCAG – Travaux
 - Article 16 du CCAG – Prestations intellectuelles
 - Article 14.1 du CCAG – TIC
- Ces pénalités seront déduites des sommes dues au prestataire au titre de sa commande.

Lu et accepté en mention manuscrite,

A

Le (date)

Le fournisseur (**Nom, Prénom, Fonction**)
(**Signature et cachet de l'entreprise**)