



14 avenue Albert Sorel  
CS 15245  
14 052 CAEN cedex 4

téléphone  
02 31 86 18 56  
télécopie  
02 31 85 78 60

[int.0140013n@ac-caen.fr](mailto:int.0140013n@ac-caen.fr)

## **Achat de deux lave-batterie à granules**

### **Règlement de la consultation et clauses administratives et techniques particulières**

Marché n° 2017/002LAVBAT/0/00/00

1. La consultation porte sur l'acquisition de deux lave-batterie à granules pour le service de restauration du lycée (CPV 42959000-3).
2. Le marché sera passé sous une forme adaptée (art. 27 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016).
3. Il sera régi par :
  - les dispositions du présent document,
  - le cahier des clauses administratives générales « fournitures courantes et services ».
4. Le marché n'est pas divisé en lots.
5. Les offres seront présentées sous la forme de devis détaillés et d'un descriptif technique.
6. Les variantes sont autorisées avec un maximum de deux.
7. Les candidats produiront à l'appui de leur offre:
  - La copie du ou des jugements prononcés s'ils sont en redressement judiciaire.
  - Une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'ils n'entrent dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 et 48 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics (ou formulaire DC1<sup>1</sup>). Les candidats retenus devront en apporter la preuve.Les candidats retenus devront en outre être en mesure de justifier qu'ils ont satisfait à leurs obligations fiscales et sociales (attestation fiscale, certificat social et attestation de vigilance).

Les candidats retenus auront à compléter et signer, avant l'attribution du marché, l'acte d'engagement qui leur sera fourni par le lycée (formulaire ATTR11<sup>1</sup>)

---

<sup>1</sup> Les formulaires types sont disponibles sur : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-marches-publics>

8. Les offres seront jugées selon les critères pondérés suivants :

- prix : 40 %
- valeur technique : 40%
- délai de livraison : 10 %
- consommations d'eau et d'énergie : 10 %

La note de prix (sur 10) est donnée par la formule : 10 x offre moins disante / offre.

Les consommations seront notées de la même manière que le prix.

Les autres critères seront notés de 0 à 10.

#### 9. Description du projet (clauses techniques) :

9.1. Les appareils devront fonctionner avec des granules ou procédé équivalent ; ils devront être d'une capacité suffisante pour assurer la grosse plonge d'un service de restauration de 2100 couverts / jour, simultanément le midi (1800 couverts) et alternativement le soir (300 couverts). Ils devront être en inox, dotés de portes à doubles parois et chargement frontal.

9.2. Le candidat devra s'assurer que les appareils pourront être installés et fonctionner dans le local dédié ; à ce titre, une visite sur site est indispensable ; pendant la fermeture du lycée du 17/12/16 au 2/1/17 des visites pourront être organisées en prenant un rendez-vous par mel auprès du chef de cuisine, M. Richard : marc.richard@normandie.fr

Le candidat devra préciser ses besoins en matière d'attentes d'alimentation électrique, d'alimentation en eau et d'évacuation d'eau et/ou de vapeur ; les raccordements depuis ces attentes jusqu'à la machine seront à la charge du titulaire.

9.3. La livraison (étage 1), l'installation et les raccordements seront à la charge du titulaire. Le titulaire aura préalablement à sa charge le démontage et l'évacuation du matériel existant.

9.4. Une formation sur site des personnels sera incluse dans la proposition ; ses modalités seront détaillées dans l'offre.

9.5. Chaque offre sera accompagnée d'un descriptif technique détaillé permettant d'apprécier les qualités et les coûts de fonctionnement de l'équipement :

Les capacités de lavage par cycle et les durées des cycles seront précisées ; la capacité minimale sera de 6 bacs GN 1/1.

L'offre comprendra la fourniture d'un chariot de manutention et d'un panier pour chaque machine. Les consommations en eau et en produits de lavage et divers devront être annoncés de manière suffisamment précise pour que l'acheteur puisse établir une prévision de coût de fonctionnement annuel. Le type de granules sera précisé.

L'acheteur sera particulièrement sensible aux qualités ergonomiques des matériels ; à ce titre le niveau de bruit sera également précisé

9.6. Le candidat précisera dans son offre ses délais de réalisation ; le matériel devra être impérativement être mis en fonction pendant une période de vacances scolaires (vacances d'hiver – de préférence - ou de printemps 2017) ;

9.7. Garantie et service après vente : le candidat précisera la durée et le contenu de la garantie proposée, ses moyens d'interventions et le délai d'intervention sur appel téléphonique.

9.8. Les références de matériels identiques déjà installés dans des conditions similaires à celles du marché seront exposées par le candidat.

10. Personnes référentes :

- pour les questions administratives : Mme Catherine Chauvin, Intendance, à l'adresse et au téléphone figurant en en-tête, mél : [catherine.chauvin@ac-caen.fr](mailto:catherine.chauvin@ac-caen.fr)
- pour les questions techniques : M. Marc Richard, chef de cuisine, mél : [marc.richard@normandie.fr](mailto:marc.richard@normandie.fr)

11. Les offres seront valables jusqu'au 30 avril 2017.

12. **La date limite de réception des offres est fixée au 9 janvier à 12 h**, contre récépissé ou par voie postale ou électronique à l'adresse en en-tête.