

COMMUNE DE
SIMIANE-LA-ROTONDE

ALPES DE HAUTE PROVENCE

**CAHIER DES CONDITIONS TECHNIQUES PARTICULIÈRES
(CCTP)**

1 - POUVOIR ADJUDICATEUR

1.1 Maître d'ouvrage :

Commune de Simiane la Rotonde
Le Haut Village
04150 Simiane la Rotonde
Téléphone : 04.92.75.91.40
Courriel : communedesimiane@wanadoo.fr

1.2 Personne auprès de laquelle des renseignements peuvent être obtenues :

Monsieur Bernard CAVALLO
Commune de Simiane la Rotonde
Le Haut Village
04150 Simiane la Rotonde
Téléphone : 04.92.75.91.40 / 06.21.51.07.54
Courriel : communedesimiane@wanadoo.fr

2 – OBJET DE LA CONSULTATION

2.1 Objet du marché :

Le marché a pour objet de sélectionner un fournisseur de matériels destinés à équiper un point chaud dans un immeuble de la Commune de Simiane la Rotonde.

2.2 Mode de passation du marché :

Procédure adaptée en application de l'article L2123-1 du code de la commande publique.

3 – LE CONTEXTE

Dans le cadre de l'amélioration de l'accueil des visiteurs dans le Château de Simiane la Rotonde, la Commune a prévu d'aménager une pièce du dit Château en zone de préparation de collation et de stockage de produit.

Le Marché a pour but d'approvisionner divers équipements et de les installer dans la pièce retenue à cet effet.

La pièce a une dimension réduite et le plan avant aménagement est présenté en Annexe 1

4- DEFINITION DES PRESTATIONS ATTENDUES

Le fournisseur devra fournir et installer les équipements suivants :

UN COMBINÉ PROFESSIONNEL BLANC, 361L

Combiné professionnel positif/négatif, carrosserie blanche, 361L-Froid positif/négatif-Refroidissement ventilé (réfrigérateur) / statique (congélateur)-Dégivrage automatique (réfrigérateur) / manuel (congélateur)-Température (°C)+1° à +15°C / -28° à -14°C-Cuve ABS-Carrosserie epoxy blanc-Fluide R-600a-Régulation électronique-Alarme température visuelle et sonore

Alim. 230V MONO P:0,26 kW

Dim. L:600 P:615 H:2000

UNE ARMOIRE POSITIVE, EPOXY BLANC, PORTE VITRÉE, 400L

Armoire positive, carrosserie epoxy blanc, porte vitrée, 400L
Dimensions (LxPxH) mm : 597x654x1884 Refroidissement : ventilé Température : +2° à +15°C Dégivrage : automatique
Eclairage : LED Régulation : mécanique Alarme température : Non Alimentation : 230V (mono) Fluide : R-600a

UNE PLONGE LAVE VAISSELLE 1200X700 EGOUTTOIR GAUCHE SA

1 bac 500 x 500 x 300 mm, 1 égouttoir à gauche sans robinet bords anti-ruissellement 3 faces dossier rayonné hauteur 100mm bandeau avant rayonné habillage cache bacs 3 faces égouttoir nervuré penté emplacement pour lave-vaisselle sous égouttoir avec bonde surverse et siphon piétement tube diamètre 45 mm en retrait à l'arrière de 80mm avec vérins
Dim. L:1200 P:700 H:900

UN ENSEMBLE . DOUCH+BECS MÉLANG. G3/4X80, M1/2, VOX

Ensemble Douchette avec Col de cygne 25x250 mélangeur monotrou G3/4"x80 manette VOX, tête de robinet céramique G3/4" (ouverture 1/4 de tour) Douchette NEW

UNE ETAGERE.MURALE 4 BARRES 400X1200

fixation sur consoles inox construction soudée inox tubes 25 x 25 mm marque NF - hygiène alimentaire
Dim. L:1200 P:400 H:150

UNE LAVEUSE DOUB. PAR. 3,5KW MONO PAN. 500X500MM

Inox aisi 304 double par. Avec sup. panier emboutis et cuve angles arrondis. bras tournants lav inox et bras rinçage indépendants avec gicleurs; facilement démontable, commandes mécaniques 2 cycles 120-180" (30-20 paniers/h). triple filtre. porte avec charnière arrêt souple. diam. assiettes 325mm, h verres 310mm. panier 500x500mm. Doseur rinçage incorporé. thermostat. dotation: 1 panier assiettes +1 verres + 1 godet. monophasée

Alim. 230V MONO P:3,45 kW

Dim. L:595 P:610 H:845

UNE POMPE DE VIDANGE

pompe de vidange pour lave-verres et laveuses frontales

UNE TABLE FRIGORIFIQUES -

Int./Ext.: acier inox 18/10 + pieds- 3 portes. Isol.°: 50mm en PU d.: 40 kg/m3. Parois lisses- Réfrigération: froid ventilé. Alarme sonore/visuelle. Système Réfrigération .interne. Dot.: 2 grilles

Acier plast./porte. Affichage + Contrôle électron. de T°/dégivrage., Éclair. + inter. M/A. Système avec crémaillères + glissières. Cap. Stock.: 6 niv.
 GN1/1 /porte.Temp. de fct.: -2°C/+8°C. Vol.int.brut:
 428L,Cl.Clim.:4, Cl.Én.: C. Gaz: R600a f:50Hz
 Alim. 230V MONO P:0,203 kW
 Dim. L:1792 P:700 H:850

UN FOUR ARIANNA MANUAL 4 460X330

Four Arianna manual 4 niveaux 460x330 système air.plus avec inversion de rotation de ventilateurs, steam.plus avec injection manuelle de l'humidité et dry.plus pour une extraction rapide de l'humidité. 99 programmes mémorisables sur 3 étapes de cuisson.

Alim. 230V MONO P:3 kW
 Dim. L:600 P:655 H:509

UN FOUR À MICRO-ONDES SOLE FIXE 1100W

Four à micro-ondes - Extérieur et intérieur en inox - Capacité :26l - Sole fixe en céramique -Dimensions intérieures : 336x349x190 - Grande cavité : capacité GN2/3 - Commandes mécaniques - 5 niveaux de puissance - Temps réglable de 1 seconde à 30min - Fonction décongélation - Eclairage intérieur - Doublure monobloc lavable au lave-vaisselle - Système à double magnétron Poignée d'ouverture avec grande fenêtre d'affichage -

Alim. 230V MONO P:1,1 kW
 Dim. L:517 P:412 H:297

ETAGERE MURALE 500 X 600MM POUR FOUR A MICRO-ONDE

Dosser et arrière en retrait de40 mm
 Etagères : supports et bacs fournis
 Dim. L:600 P:500 H:191

UN RAYONNAGE CLAYETTES POLYPROPYL EN LIGNE 4NV L 690X

clayettes polypropylène à 4 niveaux Etagères constituées de : 2 longerons en aluminium anodisé et de clayettes Echelles en aluminium anodisé hauteur 1750 mm : avec goujons d'assemblage pour 3, 4 ou 5 niveaux avec vérins sans filetage apparent Charge jusqu'à 200 kg par niveau répartis Montage en ligne, ou en angle en remplaçant une
 Dim. L:690 P:400 H:1750

TS15N CENTRALE 700X1200 AVEC ETAGERE À COINS SOUDÉ

avec étagère inférieure fixe plan de travail en inox épaisseur 15/10e mm dessus doublé par panneau stratifié double face épaisseur 12 mm bord avant et bord arrière rayonnés avec bords écrasés anti-coupure piétement en tube inox diamètre 45 mm avec vérins anti-glisserment sans filetage apparent certificat NF Hygiène alimentaire
 Dim. L:1200 P:700 H:900

INSTALLATION : incluant le cout de la Main d'œuvre ainsi que les frais de déplacements, manutention, déballage, montage et mise en place.
Enlèvement et mise en décharge règlementée des emballages.
Raccordement des appareils sur attentes au droit. Accessoires de raccordement.
Nettoyage de finition,
Essais, Réception, Formation.

Les dimensions indiquées ci-dessus sont données à titre indicatif et établies d'après nos propres hypothèses d'aménagement du local de dimension réduite (320 par 225 maximum ; voir plan joint en annexe 1)

Le Candidat devra préciser pour chaque équipement la Classe Energie qui lui correspond ; il devra préciser les moyens dont il dispose pour réaliser l'installation et décrire sa proposition d'agencement du local sous forme d'un plan coté. Le délai de livraison et d'installation est un élément clé du Marché ; le Candidat devra mentionner ces deux délais dans sa proposition.

5 - DISPOSITIONS SPECIFIQUES A L'INSTALLATION

Les équipements sont à installer dans une pièce du Château de Simiane la Rotonde, classé Monument Historique.

Le fournisseur devra se conformer aux règles en vigueur pour un tel bâtiment classé, et ne devra apporter aucune modification dans l'ensemble des bâtiments.

La pièce dans laquelle les équipements sont à installer est située au premier étage accessible par un escalier ; une cour permet d'accéder au pied de l'escalier.

Pendant les travaux aucun équipement ne devra être stocké dans la cour du Château et aucun stationnement ne sera autorisé sauf à l'occasion des livraisons.

L'accès est autorisé de 9h à 19h et un personnel de la Mairie sera sur place pour faciliter les opérations du Fournisseur.

La pièce dans laquelle les équipements seront installés sera pré équipé par les services de la Commune suivant les exigences du Fournisseur telles que décrites dans sa réponse technique.

6 – CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

6.1 - Vérifications

La bonne exécution des livraisons et des installations se fera dans le cadre d'une réception incluant la vérification du bon fonctionnement des équipements.

6.2 - Décision après vérifications

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 27 et 28 du C.C.A.G.-T.I.C.

7 – DESCRIPTION DU CONTENU DE L’OFFRE ATTENDUE

Le Candidat devra préciser :

- les caractéristiques techniques des matériels proposés
- la durée de vie des équipements proposés ainsi que les conditions de garantie
- le support utilisateur
- les pré requis pour l'installation

Il devra fournir un plan d'aménagement du local.

Au titre de son savoir-faire il devra mentionner ses références en précisant le domaine, l'émetteur de la Commande/du Marché, les caractéristiques techniques, le montant de la Commande/du Marché,

Il décrira les moyens humains mis en place pour assurer le support technique et précisera son engagement en termes de délais de réalisation.

Le Candidat devra préciser les conditions de la garantie qu'il propose ainsi que sa capacité à répondre à une extension de cette durée de garantie ; cette extension est à chiffrer en option.

Le candidat devra décrire les moyens mis en œuvre au titre du traitement des obsolescences, de la récupération et des déchets et du retraitement des pièces hors d'usage.

Il précisera la durée de garantie ainsi que sa capacité à répondre à une extension de cette garantie à chiffrer en option.

8 - MODE OPERATOIRE

Dans le cas où une option serait retenue elle sera notifiée au Titulaire dès la notification du Marché

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix dont le libellé est donné dans le Bordereau des Prix, selon les stipulations de l'Acte d'Engagement.

Les prix du présent marché sont fermes, forfaitaires.

Les prix du marché sont établis en considérant comme incluses outre les sujétions attachées au marché, l'ensemble des contraintes normalement prévisibles pour l'exécution des prestations.

Les prix sont réputés comprendre, outre les dépenses afférentes à la coordination et l'exécution des prestations, la marge du mandataire, du titulaire ou du cotraitant pour une défaillance éventuelle des sous-traitants chargés de l'exécution d'une partie du marché.

Les prix tiennent compte d'une mise en œuvre respectant les règles de l'art, les normes et les règlements en vigueur.

Le candidat fournira, avec l'Acte d'Engagement, un Bordereau des Prix détaillé, dans lequel seront mentionnées toutes les dépenses, inhérentes à la fourniture, la livraison sur le site désigné par la Commune local situé dans le Château de Simiane la Rotonde), à son installation et à la mise en service.

8.1 - Formules de révision des prix

Sans Objet ; les prix sont fixes.

8.2 - Pénalités

Par dérogation à l'article 14 de CCAG-FCS, lorsque le délai contractuel d'exécution est dépassé par le fait du titulaire du marché, ce dernier encourt, après mise en demeure par écrit (fax, courriel,...), les pénalités fixées ci-après :

200 € TTC par jour ouvrable de retard sur la date d'achèvement des travaux (installation faite, mise en service faite)

9 – CRITERES D'ATTRIBUTION

Le marché sera attribué au soumissionnaire ayant présenté l'offre la plus adaptée, appréciée sur une pluralité de critères non discriminatoires et liés à l'objet du marché, selon l'article R 2152-7 du code de la commande publique.

Les critères d'attribution des offres sont les suivants :

| Critères d'attribution | Pondération |
|--|--------------------|
| Caractéristiques techniques de l'offre | 35 % |
| Prix | 30 % |
| Délai de réalisation | 20 % |
| Références dans les domaines concernés | 5 % |
| Développement Durable (origine des équipements proposés, traitement des déchets,..) | 10 % |

10 - PROPRIETE

Le transfert de propriété au bénéfice de la Commune s'opère après le parfait paiement des factures émises par le Titulaire.

11 - ASSURANCE

Conformément à l'article 9 du CCAG-FCS, avant tout commencement d'exécution, le prestataire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance pour l'année en cours, au titre de sa responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché.

12 - RESILIATION DU MARCHE

Seules les stipulations du C.C.A.G.-FCS, relatives à la résiliation du marché, sont applicables. Il est précisé que l'inexactitude des renseignements prévus aux articles 45-II et 45-III B et C et à l'article 46-I du Code des marchés publics peut entraîner, par décision du pouvoir adjudicateur, la résiliation du marché aux frais et risques du prestataire. Dans ce cas, les excédents de dépenses résultant de la passation d'un autre marché, après résiliation, seront prélevés sur les sommes qui peuvent être dues au prestataire, sans préjudice des droits à exercer contre lui en cas d'insuffisance. Les diminutions éventuelles de dépenses restent acquises à la commune

13 - DROITS ET LANGUE

En cas de litige, le droit français est seul applicable. Les tribunaux français sont les seuls compétents. Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, factures ou modes d'emploi doivent être rédigés en français.

Si le prestataire est établi dans un autre pays de l'Union Européenne sans avoir d'établissement en France, il facturera ses prestations hors T.V.A. et aura droit à ce que l'administration lui communique un numéro d'identification fiscal.

14 - LISTE RECAPITULATIVE DES DEROGATIONS AU CCAG-FCS

ANNEXE 1 - PLAN DU LOCAL