REGION ACADEMIQUE
MINISTERE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE

MAPA 2018 – 02

Marché à procédure adapté

Conformément à l'article 28 du code des marchés publics

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Désignation de l'organisme qui passe le marché :

Pouvoir adjudicateur : **LYCEE POLYVALENT LA JETEE**
Rue Frantz FANON
Cité scolaire La Jetée
97240 – LE FRANCOIS

Représentée par : M Didier MARMOT, Proviseur du Lycée
Contact : Monsieur Raphael CLEON Adjoint-Gestionnaire
Tél : 0596.54 32 26
Email : ce.9720771f@ac-martinique.fr

Comptable assignataire des paiements : Agent comptable du LPO La Jetée.

Personnes habilitées à donner des renseignements :
Monsieur Raphael CLEON, Adjoint Gestionnaire du LPO la jetée. 0596.54 32 26
Madame Marie Georges CESAR, chef de cuisine. 0596.54 32 26

1. Objet du marché et allotissement

Fourniture et installation d'un lave-vaisselle à avancement automatique pour la restauration scolaire, ainsi que la formation du personnel à l'utilisation du matériel.

2. Date et heure limite de dépôts des offres

L'offre devra parvenir à l'établissement avant le :

Vendredi 16 mars 2018 à 12 heures (heure locale)

Aucune candidature déposée en retard ne sera examinée.

3. Description du matériel

3.1 Nature du matériel

Les différents matériels devront répondre aux besoins minima exprimés dans le présent C.C.T.P. Il appartiendra aux candidats de préciser les avantages supplémentaires de leur proposition.

3.2 Définition des besoins

Fonctionnement	matin	midi	soir
Nombre de repas servis	50	1300	50

Soit un besoin d'un lave-vaisselle de 1500 couverts.

La visite obligatoire permettra aux candidats d'avoir une vue globale du local afin de faire une proposition d'implantation sur plan la plus ergonomique possible pour les agents.

Le titulaire doit également assurer au titre du présent marché :

- L'enlèvement de l'ancienne structure
- Le raccordement des installations aux différentes attentes, ainsi que les éléments de protection et de coupure.
- Les essais et la mise en service des installations
- La formation du personnel de cuisine à l'utilisation et à l'entretien des nouvelles installations.

3.2 Documentation

Le titulaire du ou des lot(s) s'engage à fournir avec le devis une documentation rédigée en langue française comprenant :

- Un descriptif technique, comprenant les caractéristiques techniques, la marque, le type, la référence, le modèle, la capacité de production, la puissance, les dimensions.
- Un protocole d'entretien (nettoyage et désinfection).

3.3 Caractéristiques techniques

Carrosserie et structure en acier inoxydable 18/10 – hauteur de travail 850 mm.

Elle devra apporter un confort d'utilisation, acoustique, thermique, d'entretien et permettre des économies d'énergie (électricité, eau, détergent).

.

Conforme aux normes NF 79 520 concernant les règles de sécurité des machines à laver la vaisselle à usage des collectivités.

La machine assurera un résultat de lavage optimum.

Composition de la machine :

- Une douchette à l'entrée de la machine.
- Un système de pré-nettoyage automatique avant ou intégré au module de prélavage avec tiroir de récupération des déchets.
- Une zone de prélavage ou double prélavage.
- Une zone de lavage.
- Une zone de rinçage.
- Une zone de séchage.

- Elle devra intégrer des technologies permettant d'éviter la montée en température dans le local.
- Cuve accessible et facile à nettoyer.
- Piètements réglables facilitant le nettoyage sous la machine, minimum 150mm.

Composition du panneau de commande :

- Simple d'utilisation, étanche et disposera d'un auto diagnostic, indiquera les paramètres de la machine, températures, vitesse d'avancement et les maintenances des entretiens à effectuer
- Visualisation digitale des températures des cuves
- Alarmes et fonctions à visualiser à l'écran

4. Garantie

Le matériel devra être garanti 2 ans minimum. La garantie comprend les pièces de rechange, la main d'œuvre sur site et le déplacement. Toute garantie supplémentaire sera appréciée et prise en compte dans le choix final. Il conviendra de le préciser dans l'offre le délai d'intervention.

5. Implantation du matériel

Un plan d'implantation du matériel sera fourni au(x) candidat(s) retenu(s).

6. Exécution de la prestation

6.1 Délais d'exécution

Les matériels devront être livrés et montés au plus tard pour le 30 juin 2018.

6.2. Emballages

Le titulaire du marché s'engage à reprendre, à sa charge, tous les emballages après l'installation des matériels.

Je soussigné, ……, engage la société ……

……conformément au présent C.C.T.P.

A ……, le ……

Signature Cachet de la société