

MARCHES DE FOURNITURES
Marché N°7/2010



Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aude

20 Avenue du Mal Juin – BP 136
11022 CARCASSONNE.

Fourniture, installation et mise en service d'équipements professionnels pour la Cuisine Pédagogique du CFAI Henri MARTIN à Lézignan-Corbières.

I/CAHIER DES CHARGES
II/REGLEMENT DE CONSULTATION

Date et heure limites de réception des offres

Mercredi 27 Octobre 2010 à 12 Heures

I / CAHIER DES CHARGES

Organisme adjudicateur : **Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aude**, représentée par son Président, André SYLVESTRE.

Dossier suivi par :

I.CANAL

Tél. : 04 68 11 20 08

Fax : 04 68 11 20 33

Courriel : i.canal@cm-aude.fr

PREAMBULE

La CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUDE est un établissement public administratif de l'Etat. Sa vocation est notamment de représenter les intérêts généraux de l'Artisanat et d'organiser l'apprentissage dans le secteur des Métiers.

ARTICLE 1^{ER} - OBJET DE LA PRESTATION / CARACTERISTIQUES -

Fourniture, installation et mise en service d'équipements professionnels pour la Cuisine Pédagogique du Centre de Formation d'Apprentis Interprofessionnel Henri MARTIN à Lézignan-Corbières.

La nature et les caractéristiques des équipements sont précisées en annexe du présent document.

ARTICLE 2 – DECOMPOSITION EN TRANCHES ET EN LOTS -

Le marché est composé d'un lot unique.

ARTICLE 3 - DUREE DU MARCHE, DELAIS D'EXECUTION, PENALITES -

La fourniture, l'installation et la mise en service des équipements devra être réalisée **impérativement entre le 13 et 31 Décembre 2010.**

Les livraisons seront effectuées au CFAI Henri MARTIN, la Roumenguière, 12 avenue des Genêts à Lézignan-Corbières (11200).

Modalités de livraison : La livraison devra faire l'objet d'un avis de passage préalable et le conditionnement devra permettre l'accès au lieu d'entreposage définitif sans manutention.

L'exécution du marché débutera à compter de sa notification.

Pénalités :

Conformément à l'article 11 du CCAG-FCS, il sera appliqué sans mise en demeure préalable, des pénalités en cas de retard dans la remise des prestations à fournir par le titulaire.

ARTICLE 4 - DETERMINATION DU PRIX -

Les prix sont forfaitaires et fermes et réputés inclure la totalité des prestations, frais et dépenses.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales, ou autres frappant obligatoirement la prestation ou la fourniture, ainsi que le cas échéant, tous les frais afférents notamment au conditionnement et au transport.

ARTICLE 5 - REMUNERATION DU TITULAIRE -

Le paiement s'effectuera suivant les dispositions légales applicables aux Etablissements Publics Administratifs (EPA) de l'Etat.

5.1. Rémunération du titulaire.

Les sommes dues au titulaire du marché seront réglées à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes selon les modalités énoncées dans l'article 98 du Code des Marchés Publics.

5.2. Adresse de facturation.

Les factures sont à adresser au CFAI Henri MARTIN, la Roumenguière, 12 avenue des Genêts à Lézignan-Corbières (11200) qui se chargera du règlement.

ARTICLE 6 - SOUS-TRAITANCE -

Sans objet.

ARTICLE 7 – ASSURANCES -

Le titulaire devra justifier dans un délai de 15 jours après la notification du marché et avant tout commencement d'exécution qu'il est titulaire d'une assurance garantissant sa responsabilité à l'égard des tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par la conduite des prestations ou les modalités de leur exécution. La garantie devra être suffisante pour couvrir l'ensemble des risques ; elle devra être illimitée pour les dommages corporels. Les transports sont effectués sous la responsabilité du titulaire. Celui-ci doit être assuré pour ces transports.

ARTICLE 8 – CONTRACTUALISATION -

Le présent Cahier des Charges n'est pas le contrat définitif et fera l'objet d'une contractualisation ultérieure avec le candidat retenu. La CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUDE se réserve le droit d'insérer au contrat des dispositions d'ordre technique qui ne figurent pas au présent cahier des charges sans que ces dispositions changent l'économie générale du présent Cahier des Charges.

Le CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUDE, se réserve la possibilité de négocier sur tous les éléments de l'offre, notamment sur le prix (Art 28 du CMP).

ARTICLE 9 – DOCUMENTS FOURNIS APRES EXECUTION -
--

Après installation des matériels et/ou équipements l'entreprise remet à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aude au plus tard à la fin de l'installation des équipements les notices de fonctionnement et d'entretien des équipements installés en deux exemplaires.

Fait en un seul exemplaire original à :	
Le :	/ / 2010
Le prestataire : <i>Mentions manuscrites "Lu et accepté"</i> <i>Cachet de l'entreprise et signature</i>	Le Président, André SYLVESTRE.

II / REGLEMENT DE CONSULTATION

Le Règlement de Consultation précise les modalités de la procédure de mise en œuvre par la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUDE et les conditions de participation des candidats.

Les candidatures ne satisfaisant pas aux obligations de l'article 43 du Code des Marchés Publics ne sont pas recevables (voir la déclaration sur l'honneur figurant dans l'**Annexe 1** du présent document).

Les candidatures qui ne sont pas accompagnées des pièces demandées (ou qui ne présentent pas des garanties techniques et financières suffisantes ne seront pas admises).

ARTICLE 1^{ER} - PROCEDURE -

Le présent Marché est passé selon une Procédure Adaptée conformément aux dispositions de l'article 28/30 du Code des Marchés Publics.

Il s'agit d'un Marché à Bons de Commande.

Les délais de remise des candidatures et des offres sont indiqués dans l'Avis de Publicité.

ARTICLE 2 – ALLOTISSEMENT -

Le marché fera l'objet d'un lot unique comme indiqué dans le Cahier des Charges.

ARTICLE 3 – NEGOCIATION -

La CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUDE, se réserve la possibilité de négocier sur tous les éléments de l'offre, notamment sur le prix (Art 28 du CMP).

Si nécessaire, une négociation pourra être engagée avec un ou plusieurs candidats sur la base du présent Cahier des Charges.

Les candidats s'engagent à veiller à la confidentialité de toute information autre que celle figurant sur le présent Cahier des Charges et intéressant le fonctionnement interne de la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUDE qu'ils pourraient être amenés à obtenir au cours de la phase de négociation.

ARTICLE 4 - COMMANDES SUPPLEMENTAIRES -

La CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUDE pourra, si nécessaire, commander au titulaire du marché, dans le cadre de la même prestation, une quantité supplémentaire de 10%.

La commande sera effectuée aux conditions prévues par le Cahier des Charges.

ARTICLE 5 - CRITERES DE SELECTION DES CANDIDATURES -

Les candidats devront justifier de la capacité technique requise et des moyens financiers et humains pour la réalisation de la prestation dans le délai imparti :

- références professionnelles,
- capacité technique du candidat,
- capacité financière du candidat.

ARTICLE 6 - CRITERES DE CHOIX DES OFFRES -

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères énoncés ci-après :

	Critères	%
1	Qualité du produit –	30 %
2	Délai de livraison, d'installation et de mise en service	30 %
3	Prix	40 %

Afin d'aider la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUDE à juger de la qualité du produit, les candidats fourniront, s'il y a lieu, des échantillons des produits de référence.

Demande de précisions :

Des précisions pourront être demandées au candidat :

- lorsque l'offre n'est pas suffisamment claire et doit être précisée ou sa teneur complétée,
- lorsque l'offre paraît anormalement basse,
- en cas de discordance entre le montant de l'offre, d'une part et les éléments ayant contribué à la détermination de ce montant, d'autre part.

Mise au point du marché :

La C.M.A 11 pourra, en accord avec le candidat retenu, procéder à une mise au point des composantes du marché sans que les modifications puissent remettre en cause les caractéristiques substantielles, notamment financières du marché.

ARTICLE 7 – MODALITE D’OBTENTION DU DOSSIER DE CONSULTATION -

Le dossier de consultation peut-être obtenu sur simple demande auprès de l’agent en charge des achats à la Chambre de Métiers et de l’Artisanat de l’Aude ou téléchargé sur le site : <http://www.cm-aude.fr>.

ARTICLE 8 - PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES -

Les candidatures/offres seront adressées à la **Chambre de Métiers et de l’Artisanat de l’Aude, Secrétariat Général, 20 Avenue Maréchal Juin, BP 136, CARCASSONNE (11022)** au plus tard à la date indiquée dans l’Avis de Publicité.

Toute offre reçue postérieurement à cette date sera rejetée. Attention, ce n’est pas la date d’envoi du dossier qui fait foi, mais la date et l’heure limites de réception, imposées par la CMA de l’Aude.

- Les dossiers doivent être remis sous pli cacheté.

Attention, le pli doit impérativement comporter la mention :
**"NE PAS OUVRIR PROCEDURE ADAPTEE POUR LE MARCHÉ :
N°7/2010 : Fourniture, installation et mise en service d’équipements
professionnels pour la Cuisine Pédagogique du Centre de Formation d’Apprentis
Interprofessionnel Henri MARTIN à Lézignan-Corbières".**

- soit remis à la Chambre de Métiers et de l’Artisanat de l’Aude. Dans ce dernier cas, l’entreprise se verra remettre un récépissé de dépôt de dossier.

Justificatif de Candidature

- Lettre de candidature (DC1 anciennement DC4),
- Documents relatifs aux pouvoirs des personnes habilitées pour engager le candidat,
- Déclaration du candidat (DC2 anciennement DC5) dûment complétée et signée,
- Attestations fiscales et sociales ou état annuel des certificats reçus (DC7) ou attestation sur l’honneur dûment datée et signée par le candidat justifiant qu’il a satisfait à ses obligations sociales et fiscales,
- Attestation sur l’honneur figurant en **Annexe 1** du présent document, signée,
- En cas de redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés,
- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les fournitures, objet du marché, réalisé au cours des trois derniers exercices disponibles,
- Liste des principales fournitures effectuées au cours des trois dernières années,
- Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l’importance du personnel d’encadrement pour chacune des trois dernières années,
- Certificats de qualifications professionnelles, la preuve de la capacité du candidat pouvant être apportée par tout moyen.

Contenu de l'Offre

- Acte d'Engagement (DC3 anciennement DC8) signé et portant le cachet de l'entreprise ;
- Devis/budget détaillant les prix prévus pour chaque poste et chaque prestation,
- Liste de références clients,
- Echantillons,
- Le présent Cahier des Charges signé et portant le cachet du candidat,
- Attestation d'assurance, n° d'agrément.

Les formulaires types (DC1, DC2, DC3, DC7, etc.), demandés aux candidats lors des consultations, peuvent être obtenus directement sur le site du MINEFE : <http://www.minefe.gouv.fr> (thème Marchés Publics).

ARTICLE 9 - PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE -

En cas de contradiction entre elles, les pièces constitutives du marché sont par ordre de priorité les suivantes :

- l'Acte d'Engagement et le devis du candidat,
- le présent Cahier des Charges et ses annexes, dont l'exemplaire conservé dans les archives de la CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AUDE fait seul foi.

ARTICLE 10 – RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES -

Pour obtenir tous renseignements d'ordre technique ou administratif qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir jusqu'à 8 jours calendaires précédant la date limite fixée pour la remise des offres une demande écrite à :

**Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aude, 20 Avenue Maréchal Juin, BP 136,
11022 CARCASSONNE Cedex.**

Pour des renseignements administratifs, techniques (possibilité de visite), contact :
Madame Isabelle CANAL – Tél. : 04.68.11.20.08. - Fax : 04.68.11.20.33. –
i.canal@cm-aude.fr

Une réponse sera alors adressée à toutes les entreprises ayant retiré le dossier, 6 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.

ARTICLE 11 - DUREE DE VALIDITE DES OFFRES -

La durée de validité des offres est fixée à 120 jours (à compter de la date limite de réception des offres).

ARTICLE 12 – VARIANTES -

Les variantes (ne) sont (pas) admises.

Attestation sur l'honneur

Je soussigné,,
Nom de l'entreprise :

Atteste sur l'honneur n'entrer dans aucun des cas mentionnés à l'article 43 du Code des Marchés Publics et indiqués ci-dessous :

Ne sont pas admises à soumissionner :

1° - Les personnes qui ont fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour l'une des infractions prévues par les articles 222-38, 222-40, 313-1 à 313-3, 314-1 à 314-3, 324-1 à 324-6, 421-2-1, par le deuxième alinéa de l'article 421-5, par l'article 433-1, par le deuxième alinéa de l'article 434-9, par les articles 435-2, 441-1 à 441-7, par les premier et deuxième alinéas de l'article 441-8, par l'article 441-9 et par l'article 450-1 du Code Pénal, ainsi que par le deuxième alinéa de l'article L. 152-6 du Code du Travail et par l'article 1741 du Code Général des Impôts ;

2° - Les personnes qui ont 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, L. 324-10, L. 341-6, L. 125-1 et L. 125-3 du Code du Travail ;

3° - Les personnes en état de liquidation judiciaire au sens de l'article L. 620-1 du code de commerce et les personnes physiques dont la faillite personnelle, au sens de l'article L. 625-2 du même code, a été prononcée ainsi que les personnes faisant l'objet d'une procédure équivalente régie par un droit étranger. Les personnes admises au redressement judiciaire au sens de l'article L. 620-1 du Code de Commerce ou à une procédure équivalente régie par un droit étranger doivent justifier qu'elles ont été habilitées à poursuivre leur activité pendant la durée prévisible d'exécution du marché ;

4° - Les personnes qui, au 31 décembre de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation, n'ont pas souscrit les déclarations leur incombant en matière fiscale et sociale ou n'ont pas acquitté les impôts et cotisations exigibles à cette date. Toutefois, sont considérées comme en situation régulière les personnes qui, au 31 décembre de l'année précédant celle au cours de laquelle a eu lieu le lancement de la consultation, n'avaient pas acquitté les divers produits devenus exigibles à cette date, ni constitué de garanties, mais qui, avant la date de lancement de la consultation, ont, en l'absence de toute mesure d'exécution du comptable ou de l'organisme chargé du recouvrement, soit acquitté lesdits produits, soit constitué des garanties jugées suffisantes par le comptable ou l'organisme chargé du recouvrement. Les personnes physiques qui sont dirigeants de droit ou de fait d'une personne morale qui ne satisfait pas aux conditions prévues aux alinéas précédents ne peuvent être personnellement candidates à un marché.

De même, ne sont pas admises à concourir aux Marchés Publics les personnes assujetties à l'obligation définie à l'article L. 323-1 du code du travail qui, au cours de l'année précédant celle au cours de laquelle a eu lieu le lancement de la consultation, n'ont pas souscrit la déclaration visée à l'article L. 323-8-5 du même code ou n'ont pas, si elles en sont redevables, versé la contribution visée à l'article L. 323-8-2 de ce code (article 29 de la loi n°2005-102 du 11 février 2005).

Date :

Signature :

DESCRIPTIF DU MARCHE

Désignation	Qté	P.U. HT	Total HT	Total TTC
<p>MAT1 Meuble du Chef : Avec super structure supérieure Construction en acier inoxydable 18-10 Fermé sur l'arrière et les 2 côtés Comprenant un plan de travail avec bac du chef 400x400x250h Robinet mélangeur Dossier arrière de 100x20mm Bord avant tombé de 40mm Bandeau cache bac Jeux de glissières pour bacs ou rilles GN1/1 sous le bac Emplacement prévu pour recevoir le MAT 2 - 2 niveaux d'étagères à poser sur meuble : Niveau bas incliné recevant des bacs à épices. Niveau haut une étagère pleine avec système accrochage pour ustensiles. Dim. : 1100x650x900hmm</p>	16			
<p>MAT2 Réfrigérateur : Dégivrage automatique Eclairage intérieur Compartiment beurre et fromage Bacs à œufs, Tablettes verre, Porte réversible Encastrable sous plan Fluide R600a Alimentation 230V (mono)- 50Hz Capacité 137 litres Puissance raccordées : 80 W Dim : 500x620x850hmm</p>	16			
<p>MAT 3 Module table gaz 2 feux vifs 1 plaque coup de feu : 2 brûleurs de 3kX 1 plaque coup de feu fonte de 400x500 mm, sur brûleur de 5kW. Sécurité par thermocouple Dim : 700x650x300hmm</p>	13			
<p>MAT 3 a Support ouvert en tube inox Réalisation en inox 18/10 de 60 mm de diam. Equipé d'une étagère inox en soubassement et de pieds réglables en hauteur Dim. : 700x540x600hmm</p>	13			

<p>MAT 3 Fourneau 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu, 1 four gaz GN1/1 Habillage et façade inox. Pieds avec vérins réglables. Hauteur 150/175 mm. Table Dim. 700x650 mm Brûleur à sécurité par thermocouple 2 brûleurs de 4 kW. 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW Four dim. Int.: L530-P400H305mm Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW. Sécurité par thermocouple Thermostat Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie Dimensions : 700x650x900hmm</p>	2			
<p>MAT 4 Plan de travail Inox Dessus neutre inox 400x650 mm. Dim. : 400x650x300hmm</p>	12			
<p>MAT 4 a Support module cuisson Support en tube inox 18/10 de diam. 60 mm, équipé d'une étagère inox en soubassement et de pieds réglables en hauteur. Dim. : 400x540x600hmm</p>	12			
<p>MAT 5 Module Friteuse Electrique 6 L – 3 KW Cuve Inox emboutie, fixe à zone froide Vanne de vidange Thermostats 60/180° et thermostat de sécurité Bloc de résistance amovible Alimentation 230V monophasé Livrée avec grand panier Dim. : 400x650x300hmm</p>	1			
<p>MAT 5 a Support module Cuisson Support tube inox 18/10 de diam. 60 mm, équipé d'une étagère Inox en soubassement et de pieds réglables en hauteur. Dim. : 400x540x600hmm</p>	1			
<p>MAT 6 Module 2 foyers induction ambassade Table vitrocéramique 2 foyers ronds 2.8kw dia : 195 mm Puissance totale : 5.6 kw Alimentation 230v mono 9 niveaux de puissance Affichage digital de la puissance (1à9) Dim. : 400x650x300hmm</p>	1			
<p>MAT 6 a Support Module de cuisson Support en tube inox 18/10 de diamètres 60 mm, équipé d'une étagère inox en soubassement et de pieds réglables en hauteur. Dim. : 400x540x600hmm</p>	1			
<p>MAT 7 Table Centrale sur mesure Construction en acier inoxydable 18/10 Etagère basse Piètement réglables Dim. : 700x650x900hmm</p>	2			

<p>MAT 8 Hotte Centrale Avec luminaire encastré Plenum supérieure avec guichet de rééquilibrage Façade filtre en acier inoxydable brossé Nombre de blocs ; 2x2500 + 2x2500 14 filtres chocs Tôle arrière et supérieure du capteur monobloc, en acier galvanisé Joues latérales en acier inoxydable brossé une face, à chaque extrémité. Plafonds du volume de cantonnement en acier inoxydable pli mat Ossature tubulaire en acier galvanisé Dim. : 5000x1876x390hmm</p>	1			
<p>Tourelle d'extraction 400° C/2heures Embrase en acier galvanisé Plateau support moteur en acier galvanisé Turbine à réaction en acier galvanisé Moteur TP55 Classe F Capot moteur en polyéthylène 1 ailette pivotante par face en ABS montée sur un axe de couleur anthracite et résistant aux UV Sélecteur cadencé intégré Débit 8500 m3/h</p>	1			
<p>Mise en place du réseau de Gaine Acier galvanisé de 500 mm de diamètre Structure supportage ventilation en acier soudé peint Compris Raccordement de la hotte de 3 ml</p>	1			
<p>Autotransformateur 5 positions</p>	1			
<p>MAT 9 Hotte Façade filtre en acier inoxydable brossé 6 filtres choc inox Tôle arrière et supérieure du capteur monobloc en acier galvanisé Joues latérales en acier inoxydable brossé une face, à chaque extrémité Plafond du volume de cantonnement en acier inoxydable pli mat Ossature tubulaire en acier galvanisé 2 luminaires LHE 18 modules 3000 Dim. : 3000x1187x390hmm</p>	1			
<p>MAT 10 Lave main Dossier, mitigeur, syphon, col de cygne, flexible, porte savon...</p>	2			

<p><u>MAT 11</u> <u>Cloison Inox Double</u> Construction acier inox 18/10 Dim. : 1600x1300x40 mm Fixée à l'extrémité de la cloison centrale ou l'on trouver les plonges adossées les unes aux autres <u>Emplacement lave mains sur cette cloison</u></p>	1			
<p><u>MAT 12</u> <u>Habillage en forme de U</u> Côtes à prendre sur place après modification cloison Côtes approximatives Pour dessus de cloison batie et partie latérale cloison Dim : 2 longueurs x (4400 x 200 mm et 60 mm de retombées latérales) Dim. : 3 longueurs x (1500 x 200 mm et 60 mm de retombées latérales)</p>	1			
<p><u>Déplacement et branchement de matériels existants :</u></p> <p>1 plonge inox 1 bac 1 meuble inox avec marbre 3 fours existants à déplacer 1 salamandre existante à déplacer</p> <p>Démontage de l'ensemble du matériel existant (matériel de cuisson)</p>	1			
		TOTAL		