



## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

### **ACCORD-CADRE PASSE EN APPEL D'OFFRE OUVERT**

Conformément au code de la commande publique

#### **Pouvoir adjudicateur**

**Crous Bourgogne-Franche-Comté**

**Représenté par madame la Directrice Générale du Crous Bourgogne-Franche-Comté**

#### **Objet du marché**

**Fourniture de matériel de restauration pour le Crous Bourgogne-Franche-Comté**

#### **Remise des offres**

Date limite de réception : **le mardi 28 janvier 2025 à 16h00**

## TABLE DES MATIÈRES

CLAUSES TECHNIQUES.....	3
Article 1 - Objet et étendue de la consultation.....	3
Article 2 - Spécifications fonctionnelles .....	3
Article 2.1 - Normes des produits .....	3
Article 2.2 – Engagement sur les marques des matériels et les pièces détachées .....	4
Article 2.3 – Performances environnementales .....	4
Article 2.4 – Devoir de conseil, d'information et de formation.....	4
Article 2.5 – Démontage, reprise et valorisation éventuelle de l'ancien matériel .....	5
Article 3 - Livraison, montage et mise en service .....	5
Article 4 - Comportement du personnel.....	6
Article 5 - Descriptif des matériels.....	6
Article 6 - Garantie des matériels .....	6
Article 7 - Caractéristiques techniques par lot.....	7
Article 7.1 - Caractéristiques techniques lot 1 .....	7
Article 7.2 - Caractéristiques techniques lot 2 .....	7
Article 7.3 - Caractéristiques techniques lot 3 .....	8
Article 7.4 - Caractéristiques techniques lot 4 .....	8

# CLAUSES TECHNIQUES

## Article 1 - Objet et étendue de la consultation

La présente consultation a pour objet la fourniture, la livraison, l'installation, le raccordement et la formation du personnel utilisateur du matériel de restauration et, le cas échéant, le démontage, l'enlèvement et la valorisation éventuelle de l'ancien matériel pour les restaurants universitaires du Crous Bourgogne-Franche-Comté.

## Article 2 - Spécifications fonctionnelles

### **Article 2.1 - Normes des produits**

Les fournitures objet de la présente consultation doivent être conformes aux normes françaises et européennes homologuées en vigueur à la date de passation de l'accord-cadre.

Tout article, produit ou fourniture objet de la présente consultation devra être conforme aux derniers règlements, lois et décrets en vigueur qui leur sont applicables. Les titulaires des marchés ne pourront se prévaloir de ce qu'un texte réglementaire de référence n'ait pas été cité dans le présent cahier des charges. Leurs statuts les obligent à respecter la législation en vigueur (européenne et nationale si elle est plus restrictive).

Les titulaires sont tenus de faire évoluer leurs gammes en fonction de l'évolution de cette réglementation en s'assurant que les articles de substitution proposés en remplacement de certaines références, ou de nouveaux articles soient de qualité au moins équivalente et de prix similaire ou au moins comparable.

Les titulaires s'engagent sur la qualité de fabrication des produits visés à la présente consultation.

Les produits doivent répondre à des conditions de production socialement satisfaisantes, dans le respect des conventions internationalement reconnues et notamment ne pas avoir requis l'emploi d'une main-d'œuvre enfantine.

Il appartient aux titulaires de chacun des lots de la présente consultation de s'assurer que ces règles sont appliquées par sa société et ses fournisseurs dans leur politique d'entreprise.

Les titulaires sont également tenus de garantir la continuité des approvisionnements à qualité constante.

**Chaque matériel devra faire l'objet d'une fiche technique.**

## **Article 2.2 – Engagement sur les marques des matériels et les pièces détachées**

Le titulaire est tenu de livrer des produits correspondants aux marques renseignées dans son offre.

En cas de rupture de stock, définitive ou ponctuelle, ou de tout évènement ayant pour effet la disparition ou la non commercialisation d'une marque, le titulaire est tenu d'en informer, par courriel, le Crous Bourgogne-Franche-Comté, à l'adresse [marches@crous-bfc.fr](mailto:marches@crous-bfc.fr)

Le titulaire ne pouvant, en aucun cas, imposer unilatéralement une nouvelle marque, le changement de marque est soumis à l'approbation du Crous Bourgogne-Franche-Comté après envoi de fiches techniques.

A défaut d'accord avec le titulaire, le Crous Bourgogne-Franche-Comté peut décider de recourir à un autre fournisseur.

Le titulaire s'engage également à informer le Crous Bourgogne-Franche-Comté de la durée de disponibilité des pièces détachées des matériels fournis.

## **Article 2.3 – Performances environnementales**

Le titulaire est tenu de proposer des matériels performants au niveau énergétique afin de limiter l'impact environnemental, que ce soit au niveau de la conception du matériel mais également dans les différentes phases du cycle de vie.

## **Article 2.4 – Devoir de conseil, d'information et de formation**

De manière générale, le titulaire doit informer le pouvoir adjudicateur de tous les éléments qui lui paraissent de nature à compromettre la bonne exécution des prestations. Le titulaire doit également proposer au pouvoir adjudicateur tous moyens permettant de régler ces dysfonctionnements.

Le titulaire se voit confier un rôle de conseil dans le cadre du marché. Celui-ci est force de proposition et est dans l'obligation de présenter au pouvoir adjudicateur tout procédé permettant de satisfaire de manière plus efficace ou plus économique les besoins du pouvoir adjudicateur. Ce rôle de conseil a pour objectif de mettre en œuvre une logique d'amélioration continue des performances du marché.

Le titulaire prévoira des missions d'accompagnement ou assistance aux utilisateurs. Ces missions seront organisées en collaboration avec le chef de cuisine responsable des sites concernés afin d'organiser les plannings en conséquence.

Le titulaire pourra être sollicité par les sites de restauration pour organiser des sessions de formations ou démonstrations techniques. Ces sessions organisées à la demande des sites de production devront se faire en présentiel.

Ces missions pourront également concerner des conseils :

- pour le choix des qualités techniques des matériels, en fonction de conditions d'utilisation spécifiques aux sites de restauration (hygrométrie, chaleur...),
- l'adéquation du matériel par rapport à l'usage attendu (fréquence d'utilisation atypique, prévention des TMS...),
- l'entretien, le nettoyage, prescriptions relatives à l'hygiène ou la maintenance des matériels.

Les missions de formation, démonstration ou conseil seront réalisées à titre gratuit. La mise à disposition de hotlines pour l'accompagnement à l'installation, l'utilisation ou le dépannage à distance des équipements électromécaniques sera précisée.

## **Article 2.5 – Démontage, reprise et valorisation éventuelle de l'ancien matériel**

A la demande du pouvoir adjudicateur, l'ancien matériel sera démonté pour une mise à disposition au Crous Bourgogne-Franche-Comté ou pour une évacuation et mise à la benne par le titulaire pour traitement et recyclage.

Dans le cas où le matériel serait évacué et mis à la benne par le titulaire, ce dernier devra fournir un certificat attestant cette sortie de matériel.

Le titulaire devra proposer une valorisation financière de l'ancien matériel, notamment une valorisation de l'inox, et dans ce cas, le montant correspondant devra faire l'objet d'une facture d'avoir.

Les titulaires indiqueront leurs propositions de démontage, de reprise et de valorisation éventuelle dans leur offre. Ces points seront évalués dans le cadre de réponse dans la partie relative au respect des aspects environnementaux.

## **Article 3 - Livraison, montage et mise en service**

Les matériels devront être livrés et installés par le titulaire, franco de port, d'emballage, de déchargement et de manutention, selon le planning prévu et validé par le pouvoir adjudicateur.

Il lui appartient de prendre connaissance des contraintes d'accès aux bâtiments. En aucun cas, il ne pourra se prévaloir d'une contrainte pouvant avoir un impact sur les conditions de livraison ou de montage des produits livrés.

Le titulaire prendra à sa charge la protection des sols et des murs (y compris ceux des escaliers). Toute dégradation des aménagements lui sera imputable.

Après son intervention, le titulaire se charge de traiter tous les déchets et remet dans l'état de propreté trouvé à son arrivée les locaux dans lesquels il a été amené à intervenir.

Les livraisons, installations et mises en service se dérouleront en présence de la personne habilitée à les recevoir et à les vérifier, à l'intérieur des locaux et à l'abri des intempéries. Le non-respect de cette clause dégagera le pouvoir adjudicateur de toute responsabilité concernant le matériel livré.

En cas de livraison en dehors des jours et heures prévus, le pouvoir adjudicateur refusera la livraison et le titulaire ne pourra prétendre à aucune indemnisation.

En cas de livraison hors présence de la personne chargée de la réception, la seule responsabilité du fournisseur sera engagée.

Le procès-verbal de réception, également désigné sous le terme de bon d'installation, est un document essentiel qui atteste de la réception et de l'installation du matériel. Émis par l'installateur, ce document doit impérativement mentionner le numéro du bon de commande. Il garantit la transparence et la traçabilité des transactions. Ce procès-verbal est établi après l'installation du matériel et doit être signé par les deux parties pour être valable.

Les emballages et conditionnements seront conformes à la réglementation française et Européenne en vigueur. En fonction des matériels et de leurs réglementations spécifiques, les notices d'utilisation seront fournies.

## Article 4 - Comportement du personnel

Le personnel du titulaire devra faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des tiers.

L'entrée des lieux d'installation est subordonnée aux règles fixées par le pouvoir adjudicateur.

Tout manquement relatif au comportement devra entraîner le remplacement immédiat du personnel concerné, sur demande du bénéficiaire.

## Article 5 - Descriptif des matériels

Pour le lot 3, le descriptif des matériels est disponible dans l'annexe financière à l'acte d'engagement, intitulée « Bordereau des Prix Unitaires (BPU) ».

Pour les lots 1, 2 et 4, une partie du descriptif des matériels est présentée dans l'annexe BPU. Ces descriptifs servent à sélectionner les trois attributaires et constituent le référentiel de prix. Certaines lignes de ces BPU donneront lieu à un marché subséquent (remise en concurrence des trois attributaires), ainsi que tout besoin lié à l'objet du marché, qui précisera les caractéristiques attendues et les modalités d'exécution au fur et à mesure des besoins du Crous Bourgogne-Franche-Comté.

## Article 6 - Garantie des matériels

Il incombe à chaque titulaire :

- De respecter la durée de garantie « pièces, main d'œuvre et déplacement » sur chaque matériel considéré ;
- D'assurer le service après-vente des matériels pendant la période de garantie de chacun des matériels considérés, étant précisé que la garantie débute à compter de la signature du procès-verbal de réception (installation) qui devra être sans réserve ;
- De s'engager dans le cadre du service après-vente sur un délai d'intervention le plus bref possible pendant la durée de garantie des matériels ;
- De mettre à disposition en cas de panne pendant la période de la garantie, un matériel de gamme tout au moins équivalente au matériel livré ;
- De remplacer les matériels présentant des vices cachés, c'est-à-dire ceux les affectant préalablement à leur admission, qui ne pouvaient être légitimement connus par l'acheteur et qui les rendent impropres à l'usage auquel l'acheteur les destine ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne les aurait pas acquis ou n'en aurait donné qu'un moindre prix s'il les avait connus. En cas de vices cachés, l'acheteur peut décider d'appliquer une réfaction de prix proportionnelle à l'importance des vices cachés constatés ou d'exiger le remplacement de la prestation ou encore de prononcer la résolution du bon de commande.

## Article 7 - Caractéristiques techniques par lot

Le candidat joindra à son offre une documentation commerciale représentant les différents matériels proposés, accompagnée de la fiche technique du ou des matériels.

### **Article 7.1 - Caractéristiques techniques lot 1**

**Lot n°1 : Matériel de cuisson, de maintien en température et gros matériel pour la restauration collective (hors fours et polycuiseurs)**

Le présent marché est passé en appel d'offres ouvert sous la forme d'un accord-cadre à marchés subséquents multi attributaires (3 attributaires).

Dans le cadre des marchés subséquents (remise en concurrence des trois titulaires retenus), les titulaires devront être en mesure de répondre à toutes les demandes du Crous Bourgogne-Franche-Comté. Chaque soumissionnaire devra également être en mesure de fournir, sur demande du Crous Bourgogne-Franche-Comté, des devis, des plans et des perspectives d'aménagement.

Le Crous Bourgogne-Franche-Comté attend également des titulaires une aide, des conseils et une expertise sur le choix des matériels.

Ce lot comprend l'ensemble des équipements destinés à la montée et au maintien en température, à la cuisson en restauration collective, ainsi qu'à la transformation des matières premières, au stockage et au transport des denrées et du petit matériel. Il inclut notamment : les plaques de cuisson, les sauteuses à gaz, les armoires chaudes, les éléments de self-service, les trancheuses, les fontaines à eau, les friteuses, ainsi que les plans de travail. Les équipements faisant partie de ce lot seront soumis à une remise en concurrence avec les trois attributaires retenus dès qu'un besoin se fera sentir, lequel sera alors précisé par un descriptif détaillé.

### **Article 7.2 - Caractéristiques techniques lot 2**

**Lot n°2 : Matériel de réfrigération pour la restauration collective**

Le présent marché est passé en appel d'offres ouvert sous la forme d'un accord-cadre à marchés subséquents multi attributaires (3 attributaires).

Dans le cadre des marchés subséquents (remise en concurrence des trois titulaires retenus), les titulaires devront être en mesure de répondre à toutes les demandes du Crous Bourgogne-Franche-Comté. Chaque soumissionnaire devra également être en mesure de fournir, sur demande du Crous Bourgogne-Franche-Comté, des devis, des plans et des perspectives d'aménagement.

Le Crous Bourgogne-Franche-Comté attend également des titulaires une aide, des conseils et une expertise sur le choix des matériels.

Ce lot comprend tous les matériels destinés à la réfrigération en restauration collective, notamment : les chambres froides, les réfrigérateurs, les congélateurs et les meubles de présentation. Les équipements faisant partie de ce lot seront soumis à une remise en concurrence avec les trois attributaires retenus dès qu'un besoin se fera sentir, lequel sera alors précisé par un descriptif détaillé.

### **Article 7.3 - Caractéristiques techniques lot 3**

#### **Lot n°3 : Lave-batterie par sablage**

Le présent marché est passé en appel d'offres ouvert sous la forme d'un accord-cadre à bons de commande mono attributaire.

#### Garantie et pérennité :

Le fournisseur s'engagera à offrir une pérennité sur les lignes de produits proposés.

Les soumissionnaires devront fournir les descriptifs techniques.

### **Article 7.4 - Caractéristiques techniques lot 4**

#### **Lot n°4 : Matériel pour Snacking**

Le présent marché est passé en appel d'offres ouvert sous la forme d'un accord-cadre à marchés subséquents multi attributaires (3 attributaires).

Dans le cadre des marchés subséquents (remise en concurrence des trois titulaires retenus), les titulaires devront être en mesure de répondre à toutes les demandes du Crous Bourgogne-Franche-Comté. Chaque soumissionnaire devra également être en mesure de fournir, sur demande du Crous Bourgogne-Franche-Comté, des devis, des plans et des perspectives d'aménagement.

Le Crous Bourgogne-Franche-Comté attend également des titulaires une aide, des conseils et une expertise sur le choix des matériels.

Ce lot comprend tous les équipements destinés à la distribution, à la remise en température accélérée, ainsi qu'à la cuisson de tous types de sandwicherie, qu'elle soit chaude, froide ou sucrée, ... Les équipements faisant partie de ce lot seront soumis à une remise en concurrence avec les trois attributaires retenus dès qu'un besoin se fera sentir, lequel sera alors précisé par un descriptif détaillé.