



DIRECTION GENERALE
DIRECTION DES ACHATS

DESCRIPTION DES PRESTATIONS ASSOCIEES À L'ACHAT DU MATERIEL

PREPARATION

Appel d'offres ouvert - DCE n°2025-0593

ACCORDS-CADRES MATERIELS DE RESTAURATION
COLLECTIVE

Accord-cadre PREPARATION

1. GENERALITES

Le matériel pour préparation des repas regroupe notamment les appareils électromécaniques, les appareils de pesage et le matériel de snacking. *Sans que cette liste soit exhaustive, les types de matériel concernés sont : batteur, coupe légume, cutter, mixer, éplucheur, trancheur, balance, wok, crêpière, plancha, grill, toasteur, cuiseur, micro-onde, etc.*

Les listes des sous familles attendues pour chaque accord-cadre sont indiquées en annexe n°2 du CCP.

2. PRESTATIONS PRINCIPALES

Les prestations principales comprennent tout ou partie des prestations suivantes :

Etape 0 : avant-vente

Prendre en compte les éléments suivants pour établir l'offre:

- prévoir une prestation de portage en rez-de-chaussée, limité à quatre (4) marches et l'acheminement du matériel avec ses propres moyens humains et de manutention. Le titulaire ou ses sous-traitants ne peuvent en aucun cas solliciter l'aide des personnels du site ;
- prévoir le démontage, l'enlèvement du matériel existant pour stockage au sein du restaurant le jour de la prestation d'installation.

Etape 1: préparation du chantier avant installation

- la fourniture, l'emballage, la livraison/mise à disposition et le déchargement du matériel dans la zone indiquée sur site.

Etape 2: livraison

- prévenir sept (7) jours ouvrés avant la date de livraison le pouvoir adjudicateur ou son représentant et le responsable restauration sur site de la date de livraison ;
- la livraison du matériel, dans la zone indiquée sur site avec un bon de livraison contresigné par le réceptionnaire, et transmis à l'EdA cinq (5) jours après la livraison à l'adresse mail indiquée sur le bon de commande.
- Respect du délai maximum de livraison et d'installation indiqué par le titulaire en annexe de l'acte d'engagement du marché subséquent.

Etape 3: installation des matériels de restauration collective

- les raccordements en électricité, eau froide et eau chaude, eaux usées des appareils depuis les attentes existantes ;
- la fourniture des canalisations et organes d'évacuation compris entre les appareils et les attentes ;
- le nettoyage quotidien des zones de travail, suite aux salissures résultantes des interventions.

Etape 4: fin de chantier

- l'enlèvement des déchets de chantier en vue de leur valorisation, recyclage ou autres, en fonction de la nature des déchets ;
- l'enlèvement de tous les appareils ou engins nécessaire à l'installation ;
- le nettoyage soigné, en fin de travaux, des appareils, et installations, l'enlèvement des protections en particulier le défilage des inox ;
- l'essai préalable à la réception ;
- la mise en service, les essais et réglages et modifications éventuelles nécessaires à l'obtention des résultats escomptés, informations sur les fonctionnalités de base des équipements le jour de l'installation.

Etape 5: réception du matériel

- une cession de formation approfondie des utilisateurs à l'utilisation des équipements programmée par le titulaire sur rendez-vous ;

Garantie :

- une garantie constructeur pièce, main-d'œuvre et déplacement avec une visite d'entretien préventive par année de garantie selon les prescriptions du fabricant;
- une garantie constructeur pièce avec l'envoi des pièces sous garantie à destination finale à la charge du titulaire pour les DROM-COM et l'export.

3. PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES FACULTATIVES

Ponctuellement, en plus des opérations principales, l'EdA est susceptible de faire exécuter notamment les prestations complémentaires suivantes :

Etape 0 : avant-vente

Pré-visite fournisseurs :

- vérification de la faisabilité (adéquation feb et site) ;
- vérification du cheminement pour accéder au local ;
- vérification des réservations existantes.

Prendre en compte les éléments suivants pour établir l'offre:

- prévoir une prestation de portage au-delà de la limite de marches et/ou conditions d'accès particulières (passage de porte, couloir étroit, etc.). Le titulaire ou ses sous-traitants ne peuvent en aucun cas solliciter l'aide des personnels du site ;
- prévoir le démontage, l'enlèvement et transport du matériel existant un jour différent du jour de l'installation ;

- prévoir le démontage, l'enlèvement et transport du matériel existant sur un site autre pour stockage par le client ;
- prévoir le démontage, l'enlèvement et transport du matériel existant pour destruction à la charge du titulaire ;
- un plan d'implantation côté et un plan des réservations des équipements doit être fourni (plan de mise en situation) impérativement au format .dwg et .pdf, présentant les matériels en situation avec les blocs autocad correspondants aux équipements proposés par le titulaire dans son offre.

Etape 1: préparation du chantier avant installation

- la réalisation des plans d'exécution ;
- la 1ère réunion préparatoire de chantier : planning d'exécution, modalité d'accès sur le site, plan de prévention.

Etape 2: livraison

Sans objet

Etape 3: installation des matériels de restauration collective

- les adaptations complémentaires (découpe pour encastrement, adaptation sur mesure, raccordement, habillage de finition...).
- la fourniture d'organes électriques nécessaire à l'adaptation du matériel sur l'existant (disjoncteur, régime de neutre particulier)
- la fixation au sol ou aux murs des équipements,
- la fourniture des renforts nécessaires à la mise en place sur les cloisons verticales des équipements suspendus. la localisation de ces renforts est de la responsabilité du titulaire
- la fourniture des consommables permettant la protection et la couverture des équipements pendant la durée des travaux

Etape 4: fin de chantier

- Sans objet

Etape 5: Réception du matériel

La fourniture des Dossiers Ouvrages Exécutés (DOE) comprenant notamment:

- notice d'utilisation, préconisation d'entretien ;
- plan de recollement ;
- la conformité gaz par bureau de contrôle en fonction de l'importance des travaux d'installation effectués ou déclaration de conformité du fournisseur ;
- une assistance technique le 1er jour de production, ou un autre jour sur demande du restaurateur.

Garantie :

- l'extension de garantie selon les prescriptions énoncées précédemment en France métropolitaine et corse.