



Marchés publics

Marché de Fournitures

« Aménagement d'un espace de petite restauration-salon de thé et cuisine »

CAHIER DES CHARGES

INDICATIONS GENERALES – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

ARTICLE 1 : DISPOSITIONS GENERALES

Nom et adresse du maître d'ouvrage :

Nom de l'organisme : Parc naturel régional d'Armorique	Pouvoir adjudicateur : MME PERON Présidente
Adresse : 15 Place aux Foires - BP 27	Code postal - Ville 29590 LE FAOU
Téléphone : 02.98.81.90.08	Dossier suivi par : A LHOMME, MJ. LEZENVEN
Télécopieur : 02.98.81.16.30	Adresses de courrier électronique : alice.lhomme@pnr-armorique.fr marie-josee.lezenven@pnr-armorique.fr

ARTICLE 2 : OBJET – CARACTERISTIQUES DE LA CONSULTATION

ARTICLE 2 : OBJET – CARACTERISTIQUES DE LA CONSULTATION

A.Type / forme du marché :

Marché de fournitures, en application de l'ordonnance 2015-899 et au décret 2016-360 relatifs aux marchés publics

Le présent marché est passé selon la procédure adaptée, et est soumis aux dispositions des articles 27 et 77 du décret 2016-360

Le marché sera exécuté selon les dispositions propres du CCAG Fournitures Courantes et Services

B. Contexte de l'étude :

Le Parc naturel régional d'Armorique (PNRA) est gestionnaire du domaine de Menez-Meur situé sur la commune d'Hanvec. Dans le cadre de la réhabilitation du domaine et plus particulièrement de son cœur historique, de nouveaux outils pour l'éducation à l'environnement et la découverte des races locales dans leurs conditions d'élevage seront proposés à tous les publics. De même, l'aménagement de nouvelles salles d'exposition présentant les missions des Parc naturels, celles spécifiques au Parc Naturel Régional d'Armorique entraîneront un accroissement des visiteurs. En plus de l'espace boutique, des besoins en petite restauration – salon de thé sont indispensables pour que les visiteurs s'approprient les lieux, se sentent bien et aient l'envie de revenir y découvrent.

Il est attendu que l'aménageur soit force de propositions sachant que les indicateurs attendus sont :

- La conception de l'aménagement des locaux afin de limiter le développement des micro-organismes et de faciliter leur entretien suivant les plans de circulation validés avec la maîtrise d'ouvrage (PNRA).
- Le conseil technique sur toutes les règles, normes et lois en vigueur concernant le code du travail, l'hygiène, la sécurité incendie
- Promouvoir le développement durable dans l'aménagement de l'office

L'ensemble devra être cohérent tout en ayant une parfaite maîtrise du coût prévisionnel des travaux.

C. Objet du marché :

L'aménagement d'un espace de petite restauration – salon de thé (esprit self) et cuisine situé au cœur du Domaine de Ménez-Meur comprend :

- Conception de l'aménagement de l'espace de petite restauration et cuisine à partir des plans joints en annexe
- Fourniture et pose de l'équipement de petite restauration et cuisine

Tout au long de l'aménagement, le prestataire devra :

- proposer un aménagement selon les besoins définis par le PNRA tout en veillant aux normes et règlements en vigueur et ceci selon des échanges voire des autorisations indispensables auprès des services de contrôles tel que la Direction Départementale de la Protection des Populations à partir d'étude de circuit (différentes liaisons) et l'établissement des listes de matériels et du matériel préconisés
- proposer un matériel, quelque soit la source d'énergie, conforme avant son installation aux normes d'hygiène et de sécurité
- suivre les prestations en cas de dysfonctionnement à l'issue de la réception et pendant la garantie de parfait achèvement notamment tous les réglages et mises au point nécessaires

Les principaux publics qui utiliseront cet espace :

- Le public local, dans le cadre d'une manifestation sur le Domaine, besoin d'une petite restauration gourmande (sandwichs, goûter, collation rapide...) en haute et basse saison,
- Les acteurs privés, associations, élus hors période juillet-août, en haute et basse saison,
- Le public fragile, personnes en situation handicap, hors saison haute, à la demande
- Le public touristique (familial, étranger) saison haute et vacances scolaires

Tout au long du projet, la démarche hygiène-sécurité devra être construite en lien avec les agents du PNRA qui assureront le fonctionnement pour que la sécurité alimentaire ne soit pas impactée des dangers microbiologiques, physiques et chimiques.

De même, le candidat retenu, sera force de proposition mais rationnelle tant sur le plan technique que sur le plan financier, tout en respectant la législation en vigueur et conforme aux spécifications techniques et qualitatives demandées. Pour cela, le PNRA a déjà recensé le matériel qu'il a, à sa disposition, et qui pourrait être réutilisable :

- 1 lave-vaisselle
- 1 lave-verre
- Double plonge en inox
- Simple plonge en inox
- Etagères inox
- Comptoir inox
- Machine à glaçons
- Ancien frigo (sous réserve)
- Ancien congélateur (sous réserve)

Les prestations devront impérativement être réalisées, réceptionnés pour le 30 avril 2018.

REMARQUE :

Le candidat devra intégrer que l'espace de petite restauration pourra être fermé pendant certaines périodes et en conséquence prévoir du mobilier et matériel fermés à clés. En effet, cet espace pourra être utilisé comme salle de réunion en dehors des ouvertures du Domaine au public.

D. Prescriptions générales :

Les plans et pièces écrites du maîtres d'ouvrage ont pour objet de renseigner les entreprises sur la nature des ouvrages, de leur consistance et leurs dimensions mais ces prescriptions n'ont pas de caractère limitatif.

L'installateur devra réaliser tous les travaux de sa spécialité en fourniture et mise en œuvre pour assurer un parfait achèvement de ses ouvrages.

L'installateur devra s'assurer qu'il n'y a ni manque, ni double emploi dans les prestations fournies du présent marché dont il est responsable, afin d'assurer un parfait achèvement complet des travaux dans les règles de l'art et pour la bonne construction, une visite des lieux sera nécessaire pour une bonne compréhension des travaux à exécuter afin de se rendre compte de toutes les sujétions d'approvisionnement ainsi que de l'état du matériel à récupérer (certificat de visite à fournir).

Le candidat est réputé avoir pleine et entière connaissance des lieux et de leur vocation (ouverture au public), de la consistance des travaux.

Le candidat retenu, devra établir les plans d'exécution et les soumettre au PNRA pour approbation avant commande du matériel. Pour cela, il devra respecter les plans établis par l'architecte sur les configurations fonctionnelles générales des autres lots techniques avec leurs réservations.

Sur la base des plans d'architecte, des plans du PNRA, le candidat établira les plans d'exécution où figurera le matériel proposé avec leurs besoins en fluides (eau froide, eau chaude, eau usée, électricité, extraction) de ces matériels ainsi que l'aménagement mobilier.

L'installateur devra, le cas échéant signaler au PNRA, toutes les anomalies ou présence d'obstacles divers (ex tuyauteries) qui ne seraient pas figurés sur les plans d'architecte et qui risqueraient d'entraver la mise en place des équipements.

Les limites des prestations spécifiques à ce projet ne comprennent pas :

- les attentes électriques sont à la charge du lot électricité
- les alimentations eau froide, eau chaude, eau potable de même que les évacuations sont à la charge du lot plomberie
- l'extraction minimale nécessaire en fonction des puissances calorifiques du matériel installé sont à la charge du lot chauffage-ventilation
- les revêtements de sols ou muraux sont à la charge des entreprises concernées

Avant l'installation des équipements, l'entreprise devra réceptionner les lieux d'installations de son matériel, vérifier les plans et cotes sur place, notamment le contrôle des parois verticales (aplomb, équerrage, etc...) et les différentes arrivées demandées sur ses plans de réservations. Toute erreur ou omission devra être signalée par écrit au PNRA.

L'installation de tous les matériels, quelque soit leur source d'énergie, devront être conformes aux normes d'hygiène et de sécurité. Le raccordement des appareils se fera sur les attentes amenées par les corps d'état concernés. L'entreprise sera responsable de la protection de ces équipements (appareils, canalisations, robinetteries...) dont il a la charge pendant toute la durée du chantier jusqu'au moment de la mise en service lors de la réception.

Le matériel existant qui sera réemployé, sera soumis au démontage, au nettoyage, à la révision et à la remise en conformité des matériels récupérés par le titulaire du présent marché. Ce matériel existant est à l'entière responsabilité de l'entreprise. Dans le cas où une détérioration de ces matériels surviendrait pendant les travaux, l'entreprise devra procéder à la remise en état de ceux-ci.

Une attention particulière sera portée sur le nettoyage des matériels, des ouvrages et locaux dans lequel l'entreprise aura travaillé. De plus, conformément aux règles sanitaires, le prestataire devra les désinfections des appareils et des canalisations d'eau.

Tous les essais des équipements et matériels mis en œuvre par le prestataire sont à la charge de celui-ci. Il devra mettre en œuvre tous les moyens nécessaires à leur parfaite réalisation. Les fournitures manquantes devront être mises en place, celles reconnues insuffisantes ou défectueuses remplacées, et les défauts de montage rectifiés sous 8 jours.

La mise en service et les réglages du matériel seront assurée par le prestataire en présence des services du PNRA. Pendant ce moment, le prestataire assurera la formation au personnel du PNRA amené à la gestion de l'office, tant à l'utilisation qu'au fonctionnement des appareils.

Dans le cadre du service après-vente (SAV), l'entreprise indiquera les coordonnées d'intervention locale (nom du responsable, téléphone, délais habituels d'intervention). Au

cours de la période de garantie, l'entreprise devra s'engager sur l'ensemble des prestations dues au titre de la garantie ainsi que sur les interventions éventuelles de maintenance ne relevant pas de celle-ci, dans un délai inférieur à 24 heures les jours ouvrables. A l'issue de l'année de garantie, un contrat d'entretien prendra le relais.

La réception ne pourra être prononcée qu'après achèvement complet des prestations. Elle sera en présence des services du PNRA. Le prestataire fournira au PNRA les Dossiers des Ouvrages Exécutés qui comprendront :

- en 2 exemplaires plans papiers et 1 exemplaire sur clé USB format DWG ou autre format provenant de la mise à jour des plans d'exécution représentant avec exactitude la position définitive de tous les matériels et équipements mis en place,
- les documentations et notices technique, en français de chacun des appareils installés avec les références des pièces détachées, où figureront les n° de modèle, n° de série...
- les certifications de qualifications à la norme NF et CE
- les PV de classement au feu des appareils installés et des matériaux d'agencement
- les notices d'entretien et cahier de fonctionnement des matériels et équipements, et les schémas techniques.

NB : en l'absence de ces documents, le PNRA se réserve le droit de bloquer 5% du montant du marché, jusqu'à l'obtention des documents.

REMARQUES :

Dans son offre, le candidat précisera la durée de garantie du matériel proposé et une garantie de 6 mois sur le matériel reconditionné pour remise aux normes.

L'entreprise devra garantir son matériel contre tous vices de fabrication ou défauts de conception, à partir de la date de réception de son matériel et indiquer les conditions de garantie pour les matériels et installations et s'engager durant cette période à remplacer sans frais pour l'exploitant, tout ou partie de son matériel reconnu défectueux. Les garanties devront porter également sur :

- la qualité de l'acier inoxydable suivant la norme en vigueur,
- l'isolation thermique et l'isolation phonique des appareils suivant les normes en vigueur,

Cette garantie s'appliquera tant aux matériels neufs qu'aux matériels existants révisés.

A l'appui de son offre (fourniture et pose), le candidat joindra obligatoirement une proposition de contrat d'entretien intervenant sur 10 ans après la période de garantie, proposition qui précisera de façon explicite les prestations fournies par le soumissionnaire.

Tout au long de la prestation, le maître d'oeuvre devra travailler en dialogue permanent avec les représentants du Parc naturel régional d'Armorique, des partenaires liés au projet.

Dans le cas où une modification même partielle serait envisagée, elle devra avant toute exécution, faire l'objet d'un accord préalable du maître d'ouvrage (PNRA).

ARTICLE 3 : CARACTERISTIQUES ESSENTIELLES DU MARCHÉ

A. Forme du marché :

Le marché est un marché de fournitures, traité à prix ferme or contrat de maintenance.

La proposition sera détaillée financièrement et techniquement. Le prix est réputé comprendre toutes charges fiscales et parafiscales ou autres connues à la remise de l'offre.

Durée de validité de l'offre : 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

B. Durée et suivi du marché

1 - Durée

La durée du marché est de 2 mois (or maintenance) à compter de la notification du marché et de l'ordre de service par lettre recommandée.

Le candidat devra mentionner le planning d'exécution dans son offre (depuis les études jusqu'à la réception des prestations). Les prestations devront impérativement être réalisées, réceptionnés pour le 30 avril 2018.

2 - Calendrier et suivi

Des réunions se feront en présence des représentants du PNRA et du gestionnaire:

- réunion technique de calage entre le prestataire retenu et les agents du Parc d'Armorique pour le lancement de l'aménagement,
- réunion pour présenter le projet d'aménagement définitif.

Des réunions seront également programmées lors de l'installation.

C. Critères d'attribution de la consultation

Le choix sera réalisé à partir d'une appréciation d'ensemble, selon les critères suivants :

Qualité technique, durabilité/fonctionnalité du matériel proposé, expériences similaires	50 %
Coût global d'utilisation (fourniture, pose et maintenance)	40 %
Délai de réalisation	10 %

Les candidats sont avertis que le PNRA attend d'eux la meilleure offre et que la négociation n'est qu'éventuelle. Après classement des offres, l'offre considérée comme économiquement la plus avantageuse sera retenue.

Les critères 1 et 2 sont pondérés (voir règlement de consultation).

Le choix sera réalisé à partir d'une appréciation d'ensemble.

Les candidats sont avertis que le Pouvoir Adjudicateur attend d'eux la meilleure offre et que la négociation n'est qu'éventuelle. Après classement des offres, l'offre économiquement la plus avantageuse sera choisie.

Le candidat retenu recevra, sous pli recommandé avec accusé de réception, une lettre de notification accompagnée d'une copie conforme du marché.

D. Documents contractuels

Le marché est régi par les pièces constitutives suivantes énumérées par ordre de priorité :

- l'acte d'engagement accompagné d'un devis, d'un contrat d'entretien, d'un plan d'aménagement intérieur du local de restauration
- d'un dossier détaillé de mise en œuvre des prestations comprenant les fiches techniques du matériel proposé, le calendrier prévisionnel de réalisation, le détail des compétences et moyens humains et techniques mis à la réalisation du projet,
- présentation de l'entreprise, de sa démarche environnementale et ses références de moins de 2 ans,
- les attestations d'assurance en-cours de validité
- le présent cahier des charges,
- le règlement de la consultation

E. Modalité de paiement

Des acomptes seront versés selon le planning suivant :

- 5 % à la signature du bon de commande ;
- 20 % à l'issue de la validation du plan d'exécution
- 50 % à l'issue de l'exécution des prestations
- 20 % à l'issue des opérations de réception
- 5 % à l'issue de la période de garantie de parfait achèvement

Le paiement des acomptes interviendra, sous 30 jours, après service fait, sur facture, conformément aux règles de la comptabilité publique, par virement.

F. Résiliation – Pénalités de retard:

En cas de non-respect par l'une ou l'autre des parties, des engagements réciproques inscrits dans le présent cahier des charges, le marché pourra être résilié de plein droit par l'une ou l'autre partie à l'expiration d'un délai de quinze jours après réception d'une lettre recommandée avec accusé de réception valant mise en demeure.

Si, du seul fait du titulaire, les délais d'exécution des prestations sont dépassés, celui-ci encourt sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure préalable, une pénalité calculée en application de l'article 14 du CCAG – FCS par la formule suivante :

$P = (V * R) / 3000$ dans laquelle :

P = montant des pénalités;

V = valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale au montant en prix de base, hors variation de prix et hors du champ d'application de la TVA, de la partie des prestations en retard ou de l'ensemble des prestations, si le retard d'exécution d'une partie rend l'ensemble inutilisable;

R = nombre de jours de retard.

Ces pénalités seront déduites du montant restant dû par le PNRA ou feront l'objet d'un ordre de reversement à l'encontre du titulaire. Elles restent dues en cas de résiliation.

Si le montant des pénalités est supérieur au montant du marché, le pouvoir adjudicateur prononcera la résiliation aux torts du titulaire.

G. Litige

En cas de litige contentieux, le Tribunal Administratif compétent sera le Tribunal Administratif de Rennes.

Toutes les dispositions du CCAG Prestations Intellectuelles s'appliquent au présent marché.

Lu et Accepté par l'entreprise soussignée,
A _____, le _____