

LYCEE CHOISEUL
78 rue des Douets
BP 9549
37 095 TOURS CEDEX
Téléphone : 02.47.88.10.30
Fax Intendance : 02.47.41.30.28
Mail : intendance.choiseul@gmail.com

DOCUMENT VALANT REGLEMENT DE CONSULTATION
ET CAHIER DES CHARGES

ENTRETIEN ET MAINTENANCE DES MATÉRIELS DE CUISINE ET DE BUANDERIE

MISE EN CONCURRENCE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE
(ARTICLE 27 DU DECRET N°2016-360 DU 25 MARS 2016 RELATIF AUX MARCHES PUBLICS)

POUVOIR ADJUDICATEUR : Lycée Choiseul représenté par Monsieur Le Proviseur

COMPTABLE ASSIGNATAIRE : Agent Comptable du lycée Choiseul

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet de la consultation

La présente consultation porte sur l'entretien et la maintenance des matériels de cuisine et de buanderie au lycée Choiseul de Tours (37).

1.2. Définition de la consultation

Le prestataire assurera:

- la maintenance préventive de tout le matériel, afin de garantir un fonctionnement optimal des équipements,
- les réglages nécessaires au bon fonctionnement de ces équipements,
- la main d'œuvre et le déplacement pour la maintenance curative,
- la prise en charge des pièces de rechange et fournitures inférieures à 300€ HT. En dehors de ce cadre, le prestataire enverra un devis au pouvoir adjudicateur pour acceptation avant toute intervention.
- la fourniture des produits indispensables au bon fonctionnement des appareils tels que: huile, graisse, produits d'entretien, produits de désinfection, fusibles, visserie, courroie, ampoules, gicleurs, joints, électrodes,...
- la mise en conformité des équipements. Si les équipements faisant l'objet du contrat cessent d'être conformes à la législation ou à la réglementation en vigueur, le prestataire doit le signaler par écrit au pouvoir adjudicateur.

1.3. Décomposition en lots

La consultation comporte plusieurs lots. L'offre peut porter sur un ou plusieurs lots. Une offre chiffrée par lot.

Lot n°1: Matériels frigorifiques.

Lot n°2: Matériels chauffants.

Lot n°3: Matériels de laverie.

Lot n°4: Petits matériels de cuisine.

Lot n°5: Matériels de buanderie.

1.4. Durée de la consultation

La consultation est conclue pour une période d'un an (du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2018) sans possibilité de reconduction.

1.5. Documents régissant la consultation

- Ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics ;
- Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics;
- Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services.
- Le présent règlement de consultation correctement, paraphé à chaque page, daté, tamponné et signé par le candidat en un seul original sur la dernière page. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi.
 - Les bordereaux des prix unitaires (document joint) comportant les matériels, les prix proposés et valant acte d'engagement.

ARTICLE 2 - OFFRES

2.1 Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le jeudi 19 octobre 2017 à 17h00 au service intendance du lycée Choiseul, bureau R06. Les plis dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure fixées ci-dessus ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs auteurs sans avoir été ouverts.

- Les offres pourront être envoyées par voie postale en recommandé avec accusé de réception (le cachet de la poste faisant foi) à l'adresse suivante:

LYCEE CHOISEUL
Service Intendance - Bureau R06
78 Rue des Douets
BP 9549
37095 TOURS CEDEX

- ou déposées directement contre un récépissé, au service intendance bureau R06 entre 8h00 - 12h15 (11h le mercredi) et 13h30 - 17h00.

Les plis devront porter le nom de l'entreprise concurrente et la mention suivante:

"MAPA MAINTENANCE DES MATÉRIELS DE CUISINE ET DE BUANDERIE - NE PAS OUVRIR"

Aucune offre adressée par télécopie ou voie électronique ne sera acceptée.

2.2 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite de remise des offres.

2.3. Contenu des plis

Chaque candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes complétées en français, correctement paraphé, daté et signé:

Pièces de candidatures:

- lettre de candidature dûment complétée (DC1)
- déclaration du candidat (DC2)
- le présent règlement de consultation correctement paraphé sur chaque page et daté, signé et tamponné à la dernière page. L'original sera conservé par le lycée et fera seul foi ;
- le certificat de visite remis par le lycée lors de la visite obligatoire du vendredi 6 octobre 2017.
- la certification ISO 9001 ou équivalent.
- les certificats de qualification suivants: Qualiclima et/ou Qualifroid ainsi que Qualicuisines ou références équivalentes.

Pièces constituant l'offre:

- Le bordereau des prix unitaires (document joint) comportant l'acte d'engagement correctement complété. Il ne sera signé qu'au moment de l'attribution des offres.
- le mémoire technique du candidat permettant d'apprécier son offre.

2.4 Négociation et Variante

Le lycée se réserve le droit de négocier. Le marché pourra cependant être attribué sur la base des offres initialement reçues, sans négociation. Les variantes ne sont pas acceptées.

ARTICLE 3 - MODALITES D'EXECUTION

3.1. Responsabilité du titulaire

Le titulaire du marché assure la direction et la responsabilité de l'exécution des prestations. Il est responsable de la bonne exécution des obligations à sa charge par le marché. Il est seul responsable des dommages que l'exécution de ses prestations peut causer dans les limites de ses obligations contractuelles:

- à son personnel ou à des tiers,
- à ses biens, à ceux du lycée ou à ceux des tiers.

Le titulaire a la charge pécuniaire des dommages aux personnes et aux biens causés par la conduite des prestations ou les modalités d'exécution. Il sera tenu de prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer la sécurité des personnes et des biens lors de l'exécution de ses prestations.

3.2. Contrôle de la prestation

A l'issue de la prestation, un contrôle du bon fonctionnement du matériel sera effectué par les services du Lycée. En cas d'impossibilité de procéder aux opérations de vérifications le jour de la prestation, le délai qui est imparti au pouvoir adjudicateur pour procéder aux vérifications est de sept jours. Ce délai part au jour de la prestation.

ARTICLE 4 - PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

4.1. Forme des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage et au transport jusqu'au lieu de livraison ou d'installation. **Les prix hors taxes seront fermes pour la durée de la présente consultation.**

S'agissant d'un forfait annuel, les frais de main d'œuvre et de déplacement sont compris dans le prix contractuel indiqué sur l'acte d'engagement, seul le remplacement de pièces supérieures à 300€ HT peut faire l'objet d'une facturation, dans la mesure où un devis aura préalablement été accepté par le pouvoir adjudicateur du lycée Choiseul.

4.2. Modalités de règlement

Le fournisseur présentera sa facture via le site CHORUS-PRO. Le numéro de client du Lycée et les coordonnées bancaires internationales complètes (IBAN et BIC ou SWIFT) et le SIRET de l'entreprise devront y figurer. Le paiement des prestations sera effectué par mandat administratif à 30 jours de réception de facture et par virement sur le compte du titulaire. En cas de désaccord avec la facture, le délai global de paiement sera suspendu jusqu'à régularisation par l'entreprise détentrice du marché.

ARTICLE 5 - CHOIX DU FOURNISSEUR

Avant de procéder à l'analyse des candidatures, celles qui n'ont pas qualité pour présenter une offre, en application de l'article 43 du décret n°2016-360, sont écartées. Sont également irrecevables, les candidatures dont les capacités professionnelles, techniques et financières sont jugées insuffisantes.

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues à l'article 62 du décret n°2016-360. Les critères retenus pour le choix de l'offre la plus économiquement avantageuse sont pondérés comme suit :

1. le prix : 60 %
2. capacité et valeur de l'entreprise: 40%
 - Mémoire technique (délais d'interventions en curatif, fourniture des pièces détachées <300€ HT),
 - Dossier de candidature complet (cf pièces spécifiées au 2.3),
 - Capacité à faire intervenir un technicien compétent sur un niveau de qualification IV
 - Certificats de qualification suivants:
 - Qualiclima et/ou Qualifroid ou références équivalentes,
 - Qualicuisines ou références équivalentes,
 - ISO 9001 ou références équivalentes.

ARTICLE 6 - INFORMATION DES CANDIDATS

Les candidats non retenus seront informés par courrier recommandé simple dans les 15 jours qui suivront la date d'examen des offres. Les candidats retenus, seront quant-à eux, prévenus par courrier recommandé avec accusé de réception, 10 jours au moins avant le début des livraisons.

ARTICLE 7 – ATTRIBUTION DU MARCHÉ

Conformément aux articles 48 et 55 du décret n°2016-360, le marché ne peut être attribué au candidat dont l'offre a été retenue que si celui-ci produit **avant la date de début de la tenue du marché**, les certificats et attestations sur l'honneur suivants :

- une déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles 45 et 48 de l'ordonnance du 23 juillet 2015 et notamment qu'il est en règle au regard des articles L. 5212-1 à L5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés;
- une déclaration spécifiant que le candidat n'a pas fait l'objet au cours des 5 dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1, L125-3 du code du travail ou règles d'effet équivalent pour les candidats non établis en France.
- une attestation de vigilance.

S'il ne peut produire ces attestations, son offre sera rejetée et le candidat éliminé. Le candidat dont l'offre a été classée immédiatement après la sienne est sollicité pour produire les certificats et attestations nécessaires avant que le marché ne lui soit attribué. Si nécessaire, cette procédure peut être reconduite tant qu'il subsiste des offres qui n'ont pas été écartées au motif qu'elles sont inappropriées, irrégulières ou inacceptables.

ARTICLE 8 – VISITE PRÉALABLE OBLIGATOIRE DES LOCAUX

Chaque concurrent devra impérativement se rendre à la visite collective des locaux organisée le vendredi 06 octobre 2017 à 09h00, avant d'établir son offre. Les concurrents devront préalablement prendre contact avec Mme Vallade au 02.47.88.10.41 pour annoncer leur visite. A l'issue de cette visite, le concurrent sera réputé avoir une connaissance suffisante des lieux lui permettant d'apprécier justement les difficultés inhérentes au site et d'effectuer sa mission correctement.

Un certificat de visite, qui doit être joint à l'offre, sera remis à chaque concurrent à l'issue de la visite. **Le concurrent qui n'aura pas effectué la visite des locaux verra son offre écartée.**

ARTICLE 9 - MODALITES D'EXECUTION

9.1. Maintenance préventive:

Le prestataire devra effectuer une visite de maintenance préventive par an pour chaque matériel listé dans le document joint. Le calendrier sera établi en concertation avec les services de l'Intendance dès la notification du marché. Il devra tenir compte des contraintes liées à l'activité du Lycée. La maintenance préventive comprend les opérations de maintenance et d'entretien préconisées par le constructeur et destinées à maintenir à tout moment l'aptitude au bon fonctionnement de l'ensemble des équipements. A l'issue de cette visite de maintenance, le technicien établira une fiche d'intervention qui sera remise au service intendance et qui portera les mentions suivantes:

- date de la visite,
- nature de l'intervention,
- pièces éventuellement remplacées,
- toutes mentions que le technicien jugera utile pour le suivi du matériel, notamment un compte rendu indiquant les appareils hors normes ou en mauvais état auquel sera joint un devis de remise en état ou des modifications préconisées.

Prestations minimales à effectuer lors de la visite préventive:

La liste complète des matériels est jointe en annexe.

Lot n°1: Matériels frigorifiques:

- contrôle du fonctionnement général,
- vérification générale électrique, tension et intensité moteur,
- contrôle de masse,
- vérification de l'étanchéité du circuit frigorifique,
- contrôle des organes de sécurité,
- vérification des températures et réglage si nécessaire,
- contrôle et nettoyage des condenseurs, ventilateurs, évaporateurs, bouche de soufflage, compresseur...

- contrôle des compresseurs, condenseur à eau et à air,
- contrôle fuite de réfrigérant, mise en étanchéité et recharge si nécessaire,
- contrôle charge en fluide frigorigène,
- contrôle haute et basse pression,
- contrôle des niveaux de gaz, complément ou remplacement si nécessaire,
- vérification des systèmes de dégivrage, batterie froide, résistance d'écoulement et d'évaporation,
- essai des alarmes de températures et personnes enfermées,
- contrôle des systèmes de fermeture et d'ouverture des portes intérieures et extérieures,
- nettoyage des filtres,
- contrôle des températures, étanchéité de porte, dégivrage...,
- contrôle du fonctionnement des détendeurs,
- contrôle et essais de l'efficacité du travail,
- **arrêt des matériels frigorifiques début semaine 28 et relance le lundi 27 août 2018, semaines et dates impératives, stockage des fluides frigorigènes pour chaque installation.**
- délivrance des certificats d'étanchéité des circuits frigorifiques.

Spécificités pour les fontaines réfrigérées:

- vérification du bon fonctionnement,
- détartrage et débactérisation des sorties d'eau,
- désinfection des fontaines à l'aide d'un produit adapté,
- contrôle des électrovannes,
- contrôle d'étanchéité.

Lot n°2: Matériels chauffants:

- contrôle du fonctionnement général,
- contrôle des organes de sécurité (thermostat, thermocouple...),
- recherche de défaut d'isolement,
- contrôle des vannes de sécurité et détendeur,
- suppression de fuite éventuelle,
- contrôle de témoins lumineux et de commande,
- inspection de la filerie,
- vérification des organes de protection électrique,
- mesure des intensités absorbées,
- vérification du fonctionnement des électrovannes, soupapes, thermomètres et manomètres,
- nettoyage et réglage des injecteurs, veilleuses, brûleurs, ralenti, allumeurs...,
- contrôle résistance, connexion électrique,
- vérification générale moteur électrique,
- graissage des pièces mobiles et système de basculement,
- contrôle des butées d'arrêts et ressorts, équilibrage des couvercles,
- mesure des températures et étalonnage des thermostats,
- graissage des vannes de vidanges,
- contrôle de la carrosserie et resserrage des boulons,
- vérification des systèmes de régulation de niveau d'eau,
- délivrance des certificats de contrôle des appareils de cuisson,
- contrôle et essai de l'efficacité du travail.

Spécificités matériels gaz:

- contrôle d'étanchéité de canalisation gaz (au droit des appareils),
- graissage des robinets,

- nettoyage et réglage des brûleurs,
- nettoyage et réglage des bagues d'airs,
- vérification de la circulation de gaz brûlé jusqu'à l'extrémité des mitres,
- réglage des ralentis,
- essais des organes de sécurité.

Spécificités pour les fours mixtes et cuiseurs:

- vérification des fermetures des portes et joints,
- contrôle de l'étanchéité et des tubulures,
- contrôle des systèmes de régulation des niveaux d'eau,
- vérification des électrovannes, soupapes, pressostats, thermomètres, manomètres et thermostats,
- vérification des robinetteries, douchettes,
- contrôle des pressions gaz.

Lot n°3: Matériel de laverie:

- contrôle du fonctionnement général: carrosserie, filtre, résistance, connexion électrique,
- vérification des organes de régulation et de chauffe, de sécurité moteur,
- vérification d'étanchéité vanne de vidange, du condenseur à buées, de l'entartrage des machines,
- contrôle température zone de lavage, prélavage, rinçage et séchage,
- contrôle général du convoyeur à plateaux (moteur, chaîne, corde, roulement, cardan, palier, graissage,...),
- contrôle général du broyeur (couteaux, mass'lock, carrosserie...),
- graissage, lubrification,
- contrôle et essai de l'efficacité du travail.
- Cas particulier du Granuldisk: la fourniture du kit d'entretien "deux ans" (pour 2018) sera comprise dans ce présent marché.

Lot n°4: Petits matériels de cuisine:

- contrôle de l'état mécanique général des matériels,
- vérification de l'état des carrosseries,
- contrôle de l'état des sécurités: moteur, couteau, disque, trancheur, accessoires...
- graissage et mise à niveau d'huile, guide, coulisseau,...
- contrôle et essai de l'efficacité du travail.

Lot n°5: Matériels de buanderie:

- contrôle de l'état général: carrosserie, filtre, entartrage, condenseur à buées,
- contrôle de l'étanchéité de la vanne de vidange,
- contrôle des températures de fonctionnement,
- vérification des résistances, connexion électrique,
- vérification des organes de régulation et de chauffe,
- vérification des organes de sécurité,
- vérification des contacts de portes/hublots,
- graissage et lubrification,
- contrôle générale de l'adoucisseur,
- contrôle et essai de l'efficacité du travail.

Le coût des produits de nettoyage, les graisses, filtres, produits de sanitation ou de débactérisation ainsi que toute les petites pièces nécessaires à l'entretien de base telles que la visserie est réputée être compris dans le coût global de l'entretien préventif et ne peut faire l'objet d'une facturation supplémentaire dans la mesure où le prix de ces fournitures est inférieur à 300€ HT.

9.2. Maintenance curative:

La maintenance curative a pour but de remettre en état l'équipement concerné afin qu'il accomplisse sa fonction en toute condition de fiabilité et de sécurité. Le prestataire devra intervenir sur simple appel téléphonique d'un représentant du pouvoir adjudicateur afin de diagnostiquer la panne et d'effectuer les opérations de dépannage. Le technicien se présentera dès son arrivée dans l'établissement au bureau R06 de l'intendance et informera les services de l'intendance de l'évolution du traitement de la panne, une fois le diagnostic établi.

Les dépannages s'effectueront dans un délai maximum de 8 heures suivant l'appel téléphonique, délai ramené à 2 heures lorsqu'une fuite de gaz est suspectée. Le délai d'intervention comprend la durée entre l'heure d'appel téléphonique marquant le déclenchement du processus, et l'arrivée sur site du prestataire venant établir le diagnostic.

Le présent marché comprend la main d'œuvre et les déplacements pour dépannage. Les pièces inférieures à 300€ HT sont réputées être comprises dans l'offre proposée par le prestataire. En cas de changement de pièce supérieure à 300€ HT, un devis devra être envoyé sous 48h à l'adresse mail suivante: cvallade37@gmail.com, validé et accepté avant toute intervention. L'intervention finale devra être effectuée dans un délai de 48h après réception du bon de commande. Si une pièce détachée nécessite un délai dépassant 48h, une information écrite avec délai prévisionnel de livraison ou intervention finale sera adressée au lycée via la même adresse mail. Le devis comportera le détail chiffré des pièces à changer et des opérations à effectuer.

9.3. Obligations particulières

a) Rapport d'intervention:

A l'issue de toute intervention, le prestataire s'engage à rédiger un rapport indiquant le résultat des vérifications réalisées, des anomalies constatées et proposer des actions correctives pour y remédier. Le rapport comprendra:

- la date et l'heure de l'intervention (début et fin),
- le nom du technicien intervenant,
- le diagnostic de la panne,
- la nature des travaux effectués,
- les pièces remplacées,
- les observations éventuelles.

b) Rapport d'activité:

Au terme du marché, un rapport d'activité sera adressé au Lycée Choiseul et fera apparaître les éléments suivants:

- les travaux d'entretien réalisés,
- l'historique des pannes et dépannages effectués,
- les propositions de travaux à réaliser dans l'année qui suit,
- toute proposition visant à contribuer à l'amélioration des équipements. Le prestataire retenu aura un rôle de conseil tant auprès des personnels de restauration, que des personnels chargés du contrôle des travaux.

c) Acquisition de nouveaux équipements:

En cas d'acquisition de nouveaux équipements par le pouvoir adjudicateur, ceux-ci seront intégrés dès la fin de leur garantie, dans la liste des équipements faisant l'objet de ce marché.

ARTICLE 10 - LITIGES

Le tribunal administratif compétent relatif à l'exécution de ce marché en cas de litige est celui d'Orléans.

ARTICLE 11 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Les intéressés pourront formuler toute demande de renseignements auprès de Mme Vallade à l'adresse mail suivante: cvallade37@gmail.com. Les réponses apportées aux questions d'ordre général touchant à l'organisation de ce marché seront communiqués à l'ensemble des candidats.

Merci de bien vouloir nous donner une liste de contact en complétant l'annexe concernée.

Fait en un seul original,

A, le

**Tampon, nom, prénom et signature du candidat
précédé de la mention manuscrite "Lu et Approuvé"**

A, le

**Pour le pouvoir adjudicateur,
Éric GOMMÉ, Proviseur,**