

ENTRETIEN MATERIEL DE CUISINE (CHAUD ET FROID)

ENTRETIEN MATERIEL DE LINGERIE

Dépositaire de l'offre

Établissement : LYCEE DENIS DIDEROT
21, avenue du Général de Gaulle
B.P 195
52206 LANGRES CEDEX

Pouvoir adjudicateur : M. Michel LESAGE, Proviseur

Contact : Mme Anaïs CAPOANI

Courriel : anais.tonnelier@ac-reims.fr

Téléphone : 03.25.87.09.95

Procédure

Procédure adaptée selon les dispositions de l'art. 27 du décret du 25 mars 2016.

Pouvoir Adjudicateur : Monsieur Michel Lesage, Ordonnateur du Lycée Denis Diderot à Langres

Type d'acheteur public : E.P.L.E. (établissement public local d'enseignement)

Publication : - par télé procédure sur le **site de l'association journées de l'intendance (AJI)**.

Adresse électronique : <http://www.aji-france.com>

- sur le site du Lycée Denis Diderot

Adresse électronique : <http://lycee-diderot.com>

Objet du marché

Le marché se compose d'un lot unique.

Il a pour but de répondre aux obligations réglementaires en matière de maintenance des équipements, de sécurité alimentaire, de protection des personnels, de pérennité, et de diminution des consommations énergétiques.

Le LPO Denis Diderot compte deux restaurants scolaires (un sur le « site Diderot » situé au 21, avenue du Général de Gaulle et un autre situé sur le « site Les Franchises » au 713, avenue de l'Europe) plus une section hôtelière située sur le « site Les Franchises ».

Le LPO Denis Diderot compte deux lingeries (une sur le « site Diderot » située au 21, avenue du Général de Gaulle et une autre située sur le « site Les Franchises » au 713, avenue de l'Europe).

Le titulaire du marché assurera l'entretien des équipements des 2 restaurants scolaires et de la section hôtelière ainsi que des 2 lingeries selon les modalités décrites comme suit.

Description des prestations

A chaque arrivée sur site, le technicien se présentera obligatoirement à l'accueil de l'établissement muni de sa pièce d'identité afin de signaler sa présence. Il devra se conformer aux obligations imposées à l'accueil des visiteurs au sein d'un établissement scolaire.

ENTRETIEN MATERIEL DE CUISINE (CHAUD ET FROID)

ENTRETIEN MATERIEL DE LINGERIE

Le titulaire assurera, selon les règles applicables en ERP, l'entretien et les contrôles, quant au bon fonctionnement et au respect des règles en vigueur, des équipements et matériels chauds et froids décrits dans l'annexe jointe au présent dossier.

La liste peut ne pas être exhaustive et le titulaire s'engage à assurer la maintenance de l'ensemble des équipements présents le jour du début du contrat et/ou à venir sur place faire, par ses propres moyens, un inventaire complet de ces équipements et appareils.

Maintenance préventive

Le titulaire s'engage à réaliser une maintenance préventive des équipements de façon à optimiser le maintien en bon état de marche des installations prises en charge. Les petites pièces et fournitures liées à l'entretien (graisse, produits de détartrage, joints, visserie, quincaillerie, analyses de combustion de gaz ...) d'un montant inférieur à 100,00 € HT, seront incluses dans le prix du contrat.

Il effectuera une visite annuelle (à convenir avec le service intendance, pendant les périodes de permanence de l'établissement début juillet ou fin août), sur chaque site, de l'état de santé de l'ensemble des équipements selon un échéancier arrêté avec le représentant de l'établissement.

Maintenance corrective

Maintenance effectuée après défaillance. Elle se décompose comme suit :

Détection

Déceler, au moyen d'une surveillance, l'apparition de la défaillance.

Localisation

Rechercher les éléments pour le(s)quel(s)la défaillance se manifeste.

Diagnostic

Identification de la cause probable de la défaillance sur un ensemble d'informations provenant du contrôle.

Dépannage

Remettre en état de fonctionnement au moins provisoirement ou à titre conservatoire.

Réparation ou maintenance curative

Intervention définitive et limitée de maintenance après défaillance.

S'il s'agit d'une situation d'urgence, la réparation pourra être faite sur simple accord du représentant de l'établissement. Le titulaire aura l'obligation de remise en marche provisoire ou de prêt de matériel. Si le dépannage nécessite une prestation non incluse au contrat, celle-ci s'effectuera sur devis du titulaire ou d'un autre prestataire. Dans ce cas, l'établissement pourra également faire appel à un autre prestataire afin d'effectuer la remise en fonctionnement de l'équipement.

- dans le cadre de la maintenance corrective, une fiche d'intervention sera établie faisant mention des anomalies, des usures, des risques de détériorations, du mauvais fonctionnement, etc. Un devis sera proposé dans ce sens.

- dans le cadre de la maintenance préventive, un rapport sera établi et remis à l'établissement après la visite programmée : état général du matériel, remises à niveau nécessaires, remplacement, mise en conformité du matériel, améliorations techniques et ergonomiques... Ce rapport fera l'objet d'une mention au registre de sécurité.

Hygiène et sécurité

Le titulaire sera tenu, dès qu'il en aura eu connaissance, de signaler toute non-conformité des matériels et équipements à la réglementation en vigueur.

ENTRETIEN MATERIEL DE CUISINE (CHAUD ET FROID)

ENTRETIEN MATERIEL DE LINGERIE

Le titulaire devra remédier aux remarques formulées par la commission de sécurité : analyser le rapport de la commission pour les installations qui le concernent et proposer les actions correctives afin de répondre aux observations en produisant les devis nécessaires à la levée des réserves.

Pour les interventions lourdes de maintenance nécessitant l'arrêt complet d'une installation ou équipement, le titulaire privilégiera les périodes de congés scolaires dont les dates lui seront communiquées par le représentant de l'établissement. Toutefois, pour raison de nécessité de service, une intervention pourra être effectuée pendant la période scolaire à condition que les procédures liées aux règles d'hygiène prévues au plan de maîtrise sanitaire soient respectées.

Le titulaire devra tenir compte des contraintes inhérentes à chaque site dans le respect de leur règlement intérieur.

Outillage, fournitures et matériels

Le titulaire fournira à ses techniciens l'outillage nécessaire, les appareils de mesure et de contrôle ainsi que les matières consommables telles que les chiffons, huiles et graisses, produits de nettoyage, etc.

Il veillera à ce que ses équipes n'utilisent pas l'outillage et les matériels appartenant à l'établissement qui ne sont pas mis normalement à sa disposition dans le cadre du marché.

L'ensemble des équipements, matériels, outillages mis en œuvre ou utilisés devront être aux normes en vigueur (NF, CE...)

Documents d'exécution

Dans l'exécution de ses prestations, le titulaire devra établir les documents d'exécution permettant :

- d'informer en permanence le représentant de l'établissement sur les actions qu'il compte mener afin d'en valider le planning d'exécution par rapport à l'activité du site,
- de préciser les modes opératoires choisis,
- de valider la traçabilité de l'ensemble des événements techniques (qui permettront de venir à l'appui du plan de maîtrise sanitaire),
- de mettre à jour le dossier de maintenance,
- d'anticiper toute défaillance ou anomalie,
- de remettre à jour l'inventaire des équipements.

Ces documents seront établis par le titulaire dès sa prise en charge du site et concernent en particulier :

- l'inventaire de prise en charge,
- le rapport d'activité de la maintenance préventive ou corrective,
- le planning d'exécution
- les fiches d'intervention
- ...

Obligation de résultats et de moyens

Le titulaire, par le présent marché, est tenu d'obtenir les résultats suivants :

- garantir en permanence les performances des installations telles que construites,
- garantir la meilleure durabilité des équipements, seul le vieillissement normal des pièces d'usure pouvant être admis,
- garantir la mise à jour de la documentation technique et des bases de données.

Le titulaire devra prendre connaissance des rapports de vérifications périodiques des équipements électriques et de gaz afin d'intervenir à bon escient dans son champ d'application du présent marché. Lorsque le titulaire devra intervenir dans le cadre d'un autre marché ou lorsqu'il fera appel à un autre prestataire, il lui appartiendra, sous sa responsabilité, de s'organiser et de se coordonner avec le dit prestataire dans l'exécution de ses prestations.

MARCHE PASSE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE (MAPA)

ENTRETIEN MATERIEL DE CUISINE (CHAUD ET FROID)

ENTRETIEN MATERIEL DE LINGERIE

Par ailleurs le titulaire aura une obligation de moyens dans l'obtention de tout renseignement, auprès des fournisseurs et prestataires, utile à la maintenance complète des équipements et installations : notice d'utilisation, fiches techniques, code d'accès, bases de données...

Obligations et responsabilités

Dans l'hypothèse où l'établissement serait amené à effectuer divers travaux sur ses installations, il informera le titulaire de leur nature.

Dans le cas où ces travaux modifieraient de façon importante le volume de maintenance, le marché pourra être modifié par un avenant.

Le représentant de l'établissement donnera accès à l'ensemble de ses sites, locaux techniques, installations et équipements nécessaires au bon accomplissement de la mission du titulaire. Il lui remettra, pour ce faire, les clés appropriées. Cette remise fera l'objet d'une prise en charge exhaustive et contradictoire.

Le titulaire est le seul responsable de l'organisation du travail, du respect des consignes et de l'efficacité de son personnel.

Le titulaire est tenu, sous sa responsabilité, de prendre les précautions nécessaires pour éviter les accidents à son personnel et celui des utilisateurs, et toute autre personne autorisée à travailler sur le site ou dont la présence a été autorisée par le représentant du lycée sous son entière responsabilité. Ses assureurs renoncent à tous recours contre le propriétaire, la Région Grand Est, pour des faits de cette nature.

Le titulaire est également tenu d'apporter assistance et conseil au représentant de l'établissement sur l'ensemble des techniques objets du marché dans le cadre des contrôles, mises en conformité, optimisation des équipements et économie d'énergie.

Le titulaire est responsable de toutes les installations sur lesquelles il est intervenu, tant d'une façon partielle que sur l'ensemble de celles-ci. Cela signifie que toutes les installations, après intervention, doivent être en parfait état de fonctionnement et de sécurité et avoir, si cela doit être, un aspect de finition au moins identique à celui qu'elles avaient avant intervention.

Le titulaire ne peut en aucun cas se prévaloir de l'intervention d'une autre entreprise sur les matériels dont il a la charge en maintenance pour décliner toute responsabilité sur les dysfonctionnements ou pannes qui pourraient survenir.

Enfin, il s'engage à ne pas divulguer, ni à utiliser, pour d'autres fins que l'exécution du présent marché, les informations qu'il est amené à connaître du fait de l'exécution du présent marché.

Le pouvoir adjudicataire sera fondé à résilier, sans indemnité, le marché en cas de manquement du titulaire à son obligation de discrétion.

Cadre juridique et financier

Le marché est à bon de commande.

Le prix de la maintenance préventive, sera défini en tenant compte, pour chaque site, des produits nécessaires au dépoussiérage, à la lubrification, de la boulonnerie, de la quincaillerie courante du commerce, de toute la fourniture nécessaire à la maintenance, joints de plomberie etc.... , du prix horaire de la main d'œuvre, du coût des déplacements et du temps de maintenance prévu pour chaque équipement recensé.

MARCHE PASSE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE (MAPA)

ENTRETIEN MATERIEL DE CUISINE (CHAUD ET FROID)

ENTRETIEN MATERIEL DE LINGERIE

Les prix de la main d'œuvre, des pièces proposées, dans l'éventualité d'un remplacement ou d'une réparation découlant de la maintenance corrective, et accepté par le représentant de l'établissement, seront identiques, ainsi que le coefficient sur le prix d'achat des pièces, à ceux indiqués dans l'offre s'ils y figurent initialement.

Les déplacements ne pourront pas excéder le nombre d'un par jour. Leur prix sera compris dans l'offre.

Enfin, tout devis, diagnostic proposé sera fait à titre gratuit.

La facture, pour les deux sites, sera établie en deux exemplaires.

Le paiement se fera, une fois le service fait, par mandat administratif dans un délai de 30 jours suivant la réception de la facture.

Durée du marché

Le contrat sera établi pour une durée de 3 ans à compter du 1^{er} septembre 2018 jusqu'au 31 août 2021.

Facturation

La facture sera transmise de préférence par voie dématérialisée sur Chorus Portail Pro.

Le paiement interviendra par mandat administratif dans un délai de 30 jours maximum après réception de la facture.

Liste des pièces constituant le dossier de consultation

- Le Présent avis signé constitue le dossier de consultation
- L'offre du candidat

Documents à fournir

Le candidat produira les documents suivants :

- Le DUME (Document Unique de Marché Européen – transmission VIA CHORUS PRO)
- une offre de prix / devis détaillée (document joint)
- Proposition de contrat
- une attestation délivrée par le Lycée – suite à une **visite préalable OBLIGATOIRE** des installations de notre établissement (plomberie et chauffage)
- Tout autre document jugé utile par le candidat

Critères d'attribution du marché

Le marché sera attribué à l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous :

- Prix : 40%
- Qualité des prestations proposées : 60%

MARCHE PASSE SELON UNE PROCEDURE ADAPTEE (MAPA)

ENTRETIEN MATERIEL DE CUISINE (CHAUD ET FROID)

ENTRETIEN MATERIEL DE LINGERIE

Dépôt de candidature

Dépôt de candidature

Les offres devront être parvenues au plus tard le **25 MAI 2018 à 12H00** au service intendance du Lycée Denis Diderot à Langres :

- Dépôt des offres sur l'AJI avec le « *profil Acheteur* »

- Par courriel à l'adresse : anais.tonnelier@ac-reims.fr

- A titre exceptionnel :

- En mains propres auprès du service d'intendance du Lycée Denis Diderot contre remise récépissé
- Par voies postale à l'adresse suivante : LYCEE DENIS DIDEROT – Intendance
21, avenue du Général de Gaulle
B.P 195 - 52206 LANGRES CEDEX

Demande de renseignements

Les demandes de renseignements peuvent être adressées :

A Madame Anaïs CAPOANI

Courriel : anais.tonnelier@ac-reims.fr

Fait à Langres, le 20 Avril 2018

L'Ordonnateur,

Pouvoir Adjudicateur,

Michel Lesage

« Lu et Accepté »

Le responsable légal de l'entreprise

Prénom – Nom – Cachet de l'entreprise