



MARCHE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Objet du marché :

CONTRAT D'ENTRETIEN PREVENTIF DE BASE

MATERIEL DE CUISINE

Procédure de consultation utilisée : **Procédure adaptée**, en application des articles L et R 2123-1 du Code de la Commande Publique

| | |
|---|--|
| <u>Représentant de l'acheteur</u> | <u>: Proviseur du Lycée Edouard Gand</u> |
| <u>Responsable du suivi de l'exécution du marché</u> | <u>: Gestionnaire du Lycée Edouard Gand</u> |
| <u>Comptable assignataire des paiements</u> | <u>: Agent comptable du Lycée Thuillier</u> |

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ :

Le présent marché a pour objet l'entretien préventif du matériel de cuisine pédagogique pour le lycée des métiers Edouard Gand à Amiens (80).

ARTICLE 2 : DESCRIPTION DE LA PRESTATION :

2-1 Définition de la prestation :

L'entreprise s'engage à assurer l'entretien des appareils décrit en annexe, vérifiés en bon état de fonctionnement.

Le nombre de visite est fixé à 1 par an. Un rapport de visite écrit sera établi et transmis au lycée.

Le contrat devra préciser le tarif des interventions hors contrat (Main d'œuvre et déplacement) ainsi que les modalités de révision de prix le cas échéant.

Une permanence pour les équipements frigorifiques devra être assurée 7j/7.

2-2 Durée de la prestation :

Le contrat est souscrit pour une durée de **1 an, reconductible 2 fois, sauf dénonciation tacite par l'une ou l'autre des parties 3 mois avant l'échéance.**

ARTICLE 3- SOUS-TRAITANCE :

Le titulaire du marché ne pourra, en aucun cas, transmettre tout ou partie de la prestation à un sous-traitant, sans l'accord de l'établissement, demandé par lettre recommandée avec accusé de réception un mois avant la date prévue pour la sous-traitance.

ARTICLE 4- CONTENU ET PRESENTATION DES OFFRES :

L'offre se présentera sous la forme d'une proposition de contrat à déposer avant le 5 novembre à 17h.

Les offres devront être transmises, uniquement de manière dématérialisée, sur le site de l'AJI.

ARTICLE 5 : JUGEMENT DES OFFRES :

Pour le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse, les critères suivants seront appliqués :

- Prix des prestations proposées : 60 %
- Adéquation de l'offre au besoin : qualité du service proposé : 40 %.

ARTICLE 6 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES :

Les candidats peuvent obtenir tous les renseignements complémentaires d'ordre administratif et technique nécessaires, en s'adressant à :

Monsieur Alexandre HAAZ, Adjoint Gestionnaire du Lycée des Métiers Edouard Gand,

Tél : 03 22 53 41 34

E-mail : gest.0800011c@ac-amiens.fr

ARTICLE 7: CLAUSES DE PAIEMENT :

Le lycée des métiers Edouard Gand se libérera des sommes dues par virements bancaires (mandat administratif) à réception des factures établies et payées selon les règles de la comptabilité publique. L'unité de paiement est l'euro.

Il ne sera versé aucune avance ou aucun acompte au titre du présent marché.

Sont désignés pour les règlements :

- **Ordonnateur** : Monsieur Olivier LHERMITTE, Proviseur.

- **Comptable assignataire des paiements** : Mme DEROSIERE Alexandra

Le fournisseur doit utiliser la plate-forme Chorus-Pro pour établir et adresser ses factures (SIRET 19800011900018, pas de code service, pas d'engagement)

Les sommes dues au prestataire en exécution du présent marché sont **payées dans un délai maximal de 30 jours** à compter de la date de réception de la facture.

ARTICLE 8 : OBLIGATIONS DU TITULAIRE :

Le titulaire s'engage à contracter une assurance visant à couvrir les risques de sa responsabilité civile résultant de ses obligations contractuelles.

LISTE DES TACHES D'ENTRETIEN

MATERIEL DE PREPARATION

1°) Etat général

- Contrôle visuel de la carrosserie.

2°) Sécurité

- Vérification alimentation électrique, eau, gaz, vidanges,
- Contrôle des résistances, thermostats, contacteurs, intensité, isolement, cosses d'alimentations.
- Contrôle des sécurités de portes, capot...
- Vérification des transmissions, courroies, réducteur, embrayages....
- Contrôle de l'étanchéité des portes et couvercles,
- Contrôle des fixations des machines et des outils,
- Contrôle de l'état des joints d'étanchéité.

MATERIEL DE CUISSON

1) Tous les appareils de cuisson gaz ou électriques

- Vérification d'étanchéité et remise en état éventuelle des robinetteries d'eau, tuyauteries, raccords, cols de cygne et becs verseurs,
- Vérification et réglage des niveaux, électrovannes, soupapes, thermomètres et manomètres,
- Réglage et graissage des systèmes de basculement,
- Vérification des butées d'arrêt et ressort, équilibrage des couvercles,
- Vérification des fermetures de portes de fours.
- Exécution des menues réparations portant sur les robinetteries, les visseries, les poignées de commande et volants ainsi que la fourniture des ingrédients nécessaires;
- Vérification de l'état du calorifugeage et des réfractaires,
- Contrôle du réglage et graissage de toutes les autres pièces mobiles,
- Vérification des moteurs électriques.

2) Appareils de cuisson gaz

- Vérification du bon fonctionnement des vannes d'arrêt, des vannes de sécurité et des détendeurs.
- Vérification de l'étanchéité des canalisations gaz au droit des appareils, suppression des fuites éventuelles,
- Changement des joints défectueux,
- Graissage des robinetteries gaz,
- Nettoyage et réglage des injecteurs, veilleuses, brûleurs, ralentis, allumeurs et dispositifs de sécurité,
- Vérification du bon fonctionnement des systèmes de sécurité, thermostats et thermocouples,
- Vérification de la circulation des gaz brûlés dans les appareils jusqu'à l'extrémité des mitres.

MACHINE A LAVER

1°) Etat général

- Vérification visuelle de la carrosserie, des rideaux, filtres, propreté machine et vaisselle .

2°) Sécurité

- Vérification alimentation électrique, eau (th. et pression),
- Contrôle des sécurités d'ouverture de portes et de capot,
- Vérification des circuits hydrauliques, de l'état des tuyauteries, de l'étanchéité,
- Vérification et contrôle des circuits de commande : programmeur, contacteurs, thermostats, électrovannes, intensités.
- Contrôle de l'isolement des résistances et moteurs,
- Détartrage de la machine et du surchauffeur si nécessaire, nettoyage des pressostats,
- Vérification du circuit de lavage et rinçage des rampes, jets, tourniquet, contrôle des températures
- Vérification des écoulements,
- Essais.

MATERIEL FRIGORIFIQUE

1 - Vérification générale de l'état des évaporateurs des armoires (armoires débarrassées) et des chambres froides comprenant :

- Contrôle des prises en glace éventuelles de l'évaporateur,
- Contrôle des ventilateurs et graissage s'il y a lieu,
- Contrôle du fonctionnement des détendeurs et réglages s'il y a lieu,
- Contrôle des fuites de réfrigérant et rendre étanche le circuit s'il y a lieu,
- Contrôle des écoulements d'eau par dégivrage,
- Contrôle des masses par linéaire ou chambre froide.

2 - Vérification, une visite sur deux, de l'état des conduits d'air, dépoussiérage s'il y a lieu, y compris des bouches d'aération des locaux contenant des matériels, objet du contrat.

3 - Contrôle des températures des armoires et chambres froides avec étalonnage des thermomètres et réglages des appareils d'automatisme.

4 - Vérification générale Groupes Frigorifiques

- Contrôle des fuites de réfrigérant et rendre étanche le circuit s'il y a lieu
- Contrôle de charge en réfrigérant, l'installation en marche,
- Vérification du niveau d'huile, complément ou remplacement après vidange s'il y a lieu,
- Contrôle des pressions HP ET BP,
- Contrôle de la ventilation des condenseurs à air,
- Contrôle et nettoyage du condenseur à air,
- vérification des temps de dégivrage,
- Vérification et contrôle de dégivrage des meubles surgelés.

5 - Vérification générale électrique

- Resserrage des bornes,

6- Vérification Enregistreur de température

- Test fonctionnement des alarmes
- Comparaison des températures de l'enregistreur et des régulations

PARC MATERIEL A ENTREtenir

| REP | QTE | DESIGNATION | MARQUE | REFERENCE | Age/ Remarques |
|-----|-----|---|------------|-----------|-------------------|
| | | RESERVE | | | |
| | 3 | ARMOIRE FRIGORIFIQUE 600L POSITIVE | | | |
| | | RESERVE FROIDE | | | |
| | 2 | ARMOIRE FRIGORIFIQUE 600L POSITIVE | | | VITREE |
| | 1 | ARMOIRE FRIGORIFIQUE 600L NEGATIVE | | | |
| | 1 | CELLULE REFROIDISSEMENT | ROSINOX | | |
| | | LEGUMERIE | | | |
| | 1 | EPLUCHEUSE | DITO SAMA | T5E | |
| | | PREPARATION FROIDE | | | |
| | 1 | MEUBLE BAS | SAGI | KUEB2M | 2011 |
| | | CUISSON | | | |
| | 1 | ARMOIRE FRIGORIFIQUE 600L POSITIVE | ROSINOX | | VITRE |
| | 1 | FRITEUSE | ROSINOX | | |
| | 1 | FRITEUSE | ELECTROLUX | | |
| | 1 | SAUTEUSE | ANGELO PO | 1G1BR1G | 2009 - PROPANE |
| | 1 | GRILLADE NERVURE | ANGELO PO | 0G0FT2G | 2009- PROPANE |
| | 3 | 4 FEUX VIFS + PLAQUE COUPE FEU CENTRALE | ANGELO PO | 2G1FAPG | 2009- PROPANE |
| | 1 | FOUR MIXTE 7 NIVEAUX | CAPIC | | |
| | 1 | CELLULE REFROIDISSEMENT | ROSINOX | | |
| | 1 | FOUR MIXTE | | | |
| | | SELF | | | |
| | 1 | BAIN MARIE | GUYON | | |
| | 1 | VITRINE FROIDE SUR RESERVE | GUYON | | |
| | | LAVERIE | | | |
| | 1 | LAVE VAISSELLE | FRANSTAL | | |
| | 1 | LAVE VAISSELLE | LAMBER | F85 | CALCAIRE |
| | | ETAGE | | | |
| | 2 | CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE | ROSINOX | | |