Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Etablissement Régional d'Enseignement Adapté FLAVIGNY
académie Nancy - Metz

MARCHE DE PRESTATIONS DE SERVICES « ENTRETIEN DES INSTALLATIONS CUISINE FROID-CUISSON-LAVERIE »

CAHIER DES CHARGES TECHNIQUES (CCT)

Demande de devis

IDENTIFICATION DE LA PERSONNE PUBLIQUE QUI PASSE LE MARCHÉ :

EREA François Richard JOUBERT
69, rue de Mirecourt
54630 FLAVIGNY/ MOSELLE
☎ 03.83.26.71.22
✉ ce.0541268@ac-nancy-metz.fr

représentée par son Directeur, Monsieur WEBER Claude, dûment habilitée à signer le présent document.

Renseignements administratifs
Intendance (Frédéric FRANCHINI)
☎ 03.83.26.85.01

Renseignements techniques
Service restauration (Philippe BERGIRON)
☎ 03.83.26.71.22 (poste 325)

IDENTIFICATION DU CONTRACTANT/TITULAIRE

Nom : .....
Prénom :.....
(1) ❑ agissant en mon nom personnel
domicilié (adresse ou cachet) :……
.....
☎ ..... Télécopie ..... ✉ .....
(1) ❑ agissant pour le compte de la Société: .....
dont le siège est situé (adresse ou cachet) : .....
.....
☎ ..... Télécopie ..... ✉ .....
Immatriculé(e) à l'I.N.S.E.E. :
¤ N° d'identité d'établissement (SIRET) :……..
¤ Code d'activité économique principale (APE) : ……..
¤ N° d'inscription au registre du commerce et des sociétés :……

Objectif du présent cahier des charges, périmètre des besoins :

L'EREA de Flavigny/ Moselle souhaite formaliser pour les 3 prochaines années (du 01.01.2021 au 31.12.2023) les conditions de contrôle, d'entretien, de dépannage des matériels et installations de cuisine de son service de restauration scolaire. Le service rendu, ainsi que les contraintes décrites dans le cahier des charges ci-après seront la référence minimale à respecter pour le nouveau prestataire.

Chaque candidat pourra répondre et au titre de conseil proposer en variante toute solution alternative économiquement viable.

Une visite sur site est possible avant toute proposition (sauf du 21.10 au 01.11.2020 fermé pour les congés scolaires). Pour ce faire merci de prendre contact avec Mr Philippe BERGIRON, Chef de cuisine, afin de fixer un RDV au 03.83.26.71.22 ou frederic.franchini@ac-nancy-metz.fr.

L'EREA de Flavigny/ Moselle attend du prestataire qu'il fournisse une réponse chiffrée regroupant les prestations de main d'œuvre et de petites fournitures pour une intervention préventive annuelle afin de contrôler, corriger et maintenir le bon fonctionnement des appareils de cuisine, ainsi que les conditions chiffrées de dépannage (frais de main d'œuvre, de déplacement).

Le prestataire devra argumenter les avantages et inconvénients techniques et financiers de chaque solution présentée si des options ou variantes seraient proposées.

Le présent cahier des charges sera considéré comme une pièce contractuelle annexée au bon de commande que l'EREA de Flavigny/ Moselle signera avec le prestataire retenu.

Cadre de réponse, proposition commerciale précisant :

- La date limite de dépôt des offres est fixée au vendredi 20 novembre à 12h00 par courrier électronique (email) ou par courrier adressé à l'EREA FR JOUBERT au service intendance (69 rue de Mirecourt 54630 Flavigny/ Moselle).
- Présentation de la (ou des) solution (s) et de la compréhension du projet si besoin sur rendez-vous pris auprès de Mr Franchini Frédéric (03.83.26.85.01 ou frederic.franchini@ac-nancy-metz.fr).
- Les restrictions éventuelles par rapport aux besoins formulés dans ce document
- Les limitations fonctionnelles ou techniques de chaque solution présentée
- Les ressources nécessaires à la maintenance préventive (visite annuelle programmée) et à la maintenance corrective (dépannages)
- Les éléments financiers détaillés relatifs :
    - A la visite préventive annuelle
    - Aux dépannages

- méthodologie de mise en œuvre et planification proposée

- Le prestataire choisi nommera un responsable de projet ayant obligatoirement une expérience significative dans la conduite et la réalisation de ce type de projets. (Citer éventuellement des références de clients et contacts). Cette personne sera le point de contact de l'Etablissement pour le **suivi et demandes diverses.**

Les soumissionnaires devront remettre l'offre accompagnée de tous les éléments de documentation permettant de connaître les caractéristiques techniques des prestations proposées, ainsi que l'homologation aux diverses normes en vigueur. Un certificat de conformité sera joint à la proposition.

Caractéristiques techniques du contrat

Destiné à un service d'Agents d'une dizaine de personnes les appareils de cuisine de notre restaurant scolaire concourent à l'accueil quotidien des élèves internes et demi-pensionnaires, en situation de handicaps physiques et moteurs (et troubles associés). Le nombre de repas servis est d'environ 250 par jour. Le service de restauration est ouvert au public du lundi au vendredi inclus.

Inspection préventive annuelle :

Les candidats proposeront un contrat regroupant les prestations de main d'œuvre et de petites fournitures pour une intervention préventive afin de contrôler, corriger, maintenir et garantir le bon fonctionnement des appareils de cuisine (cuisson-froid-laverie).

Le contrat comprend les visites de surveillance et d'entretien des installations décrites en Annexe 1, afin de les maintenir dans un état permettant une exploitation satisfaisante.

Le titulaire du marché devra assurer la disponibilité des pièces détachées pendant toute la durée du marché fixée à 3 ans.

Le descriptif des actions de la visite préventive devra être joint à l'offre.

Les travaux nécessitant le changement de pièces défectueuses seront soumis à l'accord préalable de l'Etablissement, et présentés sous forme d'un devis chiffré. Le prestataire s'engage à procéder au diagnostic et à signaler tous travaux ou interventions devant être entrepris pour être en conformité avec la réglementation en vigueur.

Le nombre de visite préventive est fixé à une par an. La date et l'heure de cette visite seront fixées d'un commun accord, et de manière à perturber au minimum le fonctionnement du service de cuisine de l'Etablissement.

A l'issue de chaque intervention, un rapport consignant l'ensemble des observations sera remis à l'Etablissement. Il sera délivré un certificat annuel de vérification des appareils à Gaz et de production Froid.

Dépannages :

L'organisation de la maintenance **curative permettra d'assurer le dépannage pendant les heures ouvrables, du lundi au samedi, sur appel (ou par fax ou par courrier électronique) de l'établissement dans un délai contractuel de 4 heures pour les urgences et de 48 heures maximum pour les autres interventions.**

Par dépannage, il y a lieu d'entendre les opérations permettant de localiser les causes des anomalies de fonctionnement, de les supprimer ou à défaut de prendre les mesures conservatoires utiles au fonctionnement normal des installations, compte tenu de leur état.

Ecologie et économie :

Toute formule permettant de réaliser des économies d'énergie tout en conjuguant des prestations élevées sera appréciée. Idem pour des solutions respectueuses de l'environnement qui assurent à la fois des résultats optimaux et une salubrité de l'environnement de travail.

Flavigny/ Moselle, le

VU, Le Directeur Claude WEBER	VU et ACCEPTÉ le titulaire (Cachet et signature)

ANNEXE 1

Désignation du matériel

Déchets
1 compacteur à déchets TDL

Légumerie
1 essoreuse ES10 Robot coupe
1 éplucheuse EP 10 Robot coupe

Pâtisserie
1 batteur mélangeur 30 litres Bonnet
1 tour réfrigérée Bonnet
1 laminoir

Préparation froide
1 climatisation du local (groupe évaporateur)
1 armoire à chariots Odic
1 cutter R 301 Robot coupe
1 coupe légumes CL 350 ultra Robot coupe
1 trancheur start 300 Delcoupe
1 armoire à stériliser les couteaux

Cuisson
3 chariots chauffants
1 four mixte 10 niveaux GN 1/1 Bonnet
1 four mixte Franstal
1 marmite bain marie gaz Bonnet
1 sauteuse électrique KUT FRIMA
1 module de cuisson 4 feux vifs Bonnet
1 friteuse électrique 2 cuves Bonnet
1 armoire chaude GN40 Bourgeat
1 cellule de refroidissement rapide FURNOTEL
1 machine à café Bravilor

Laverie
1 machine à laver la vaisselle à avancement automatique easytronic Hobart
1 lave batterie (lave ustensiles frontal casiers) Hobart

Froid
3 chambres froides positives
1 chambre froide négative
1 armoire de réfrigération Fagor