



**ACADÉMIE  
DE DIJON**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUE PARTICULIERES

Maintenance et entretien des matériels et équipements  
service de restauration

ANNEE 2021

## **ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION**

La présente consultation est un marché de services lancé dans le cadre d'une procédure adaptée.

Elle a pour objet de définir les conditions dans lesquelles l'entreprise s'engage à assurer l'entretien et la maintenance des matériels et équipements du service de restauration du Collège Pierre Larousse de Toucy (89130).

## **ARTICLE 2 : DUREE, NATURE, et TYPE CONTENU DU CONTRAT**

### **2-A : Durée**

Le marché est conclu pour une durée de 1 an. Le contrat pourra être reconduit **au maximum** 2 fois pour une période de 1 an par reconduction tacite.

### **2-B : Définition de la mission confiée à l'entreprise d'entretien**

Les prestations confiées à l'entreprise sont relatives à l'entretien et la maintenance des matériels du service de restauration du collège dont la liste est définie en annexe 1.

Le prestataire assure l'ensemble des prestations de main d'œuvre et de fournitures nécessaires pour maintenir à tout moment l'aptitude au bon fonctionnement de l'ensemble des installations définies en annexe.

### **2-C : Nature du contrat**

Le présent contrat engage l'entreprise :

- à garantir le bon fonctionnement et la continuité du service.
- à garantir le niveau optimal des performances.
- à maintenir le matériel et les ouvrages en bon état de propreté, d'entretien, de maintenabilité jusqu'à l'expiration du contrat.
- à conseiller son client, lui apporter son aide et son assistance.

### **Connaissances des installations**

Afin d'élaborer la proposition, une visite des installations est possible en prenant rendez-vous avec M BILLARD, adjoint-gestionnaire ou M OLEJNIK, chef de cuisine au 03 86 44 14 34.

Un état descriptif succinct des installations donne le nombre et les caractéristiques essentielles des appareils à entretenir dont la liste est définie en annexe.

L'entreprise assure que les installations lui permettent de remplir ses obligations contractuelles et accepte de prendre en charge, dans l'état où elles se trouvent à la date de prise d'effet du contrat.

## **2-D : Type de contrat**

La main d'œuvre et le déplacement pour deux visites annuelles d'entretien sont compris dans le contrat.

Les pièces de rechange fournies lors des interventions de réparations seront facturées, excepté pour les matériels pendant leur période de garantie.

L'entreprise s'engage à exécuter les prestations prévues à l'article 3 (prestation entretien) et à l'article 4 (prestation dépannage).

## **ARTICLE 3 : PRESTATIONS ENTRETIEN**

Le présent marché consiste en l'entretien des équipements et matériels désignés en annexe 1. Ces visites annuelles permettent de faire un contrôle préventif sur le bon fonctionnement des matériels.

Un rapport de visite établissant un bilan complet des matériels entretenus sera remis au collège. Il permettra de lui faire connaître à l'avance les éventuelles dépenses de maintenance à venir.

Les visites annuelles sont programmées par le prestataire en coordination avec le chef cuisinier dans le créneau suivant : périodes de permanence des vacances scolaires, entre 07h et 16h.

### **3-A : Description des prestations pour les matériels de la liste « annexe 1 »**

#### **3.A.1 Opérations d'entretien général :**

- Vérification des robinetteries d'eau chaude et d'eau froide,
- Remplacement des joints sur robinetterie EC/EF sur appareils de cuisson (à l'exception de tout autre joint),
- Vérification des portes de fours,
- Vérification, nettoyage, graissage de tous les organes mécaniques (articulations de portes de four, poignées, couvercles, basculement sauteuses...),
- Vérification des butées d'arrêt et de l'équilibrage des couvercles,
- Contrôle réglage et graissage de toutes autres pièces mobiles sur appareils, machines ou meubles,
- Démontage des habillages,
- Vérification des calorifuges,
- Vérification des visseries et remplacement si nécessaire,
- Vérification des piétements de tables, plonges et appareils,
- Fourniture de liquides, graisses, huiles nécessaires à cet entretien.

#### **3.A.2 Opérations sur le matériel électrique :**

- Vérification des coupures, essais de régulation de chauffe,
- Contrôle des contacteurs,
- Contrôle des thermiques,
- Resserrage des diverses connexions et bornes,
- Mesures d'isolement des fileries, contrôle et recherche des masses,

- Etat de serre-câble, des boîtiers de raccordement et des câbles souples d'alimentation,
- Mesure des résistances,
- Vérification des sections de distribution,
- Nettoyage des parties magnétiques des contacteurs,
- Remise en place de la petite serrurerie et boulonnerie diverses,
- Resserrage des masses.

### 3.A.3 Opérations sur le matériel de préparation :

- Vérification des coupures,
- Contrôle des commutateurs, contacteurs et thermiques,
- Resserrage des diverses connexions et bornes,
- Etat de serre-câbles, des boîtiers de raccordement et des câbles souples d'alimentation,
- Remplacement éventuel des témoins lumineux,
- Mesure des résistances et remplacement des fusibles,
- Graissage, vidange éventuelle des bains d'huile,
- Vérification des moteurs électriques et transmissions,
- Réglages des moteurs,
- Vérification des commandes, des protections et des relais,
- Nettoyage des organes électriques de commande.

### 3.A.4 Opération sur le matériel de distribution chauffant :

- Vérification des coupures,
- Contrôle des commutateurs, contacteurs et thermiques,
- Resserrage des diverses connexions et bornes,
- Mesures d'isolement et ré isolement partiel éventuel des fileries,
- Etat des serre-câbles, de boîtiers de raccordement et des câbles souples d'alimentation,
- Remplacement éventuel des témoins lumineux,
- Mesures des résistances et remplacement des fusibles,
- Graissage,
- Remise en place de la petite visserie,
- Habillage et boulonnerie,
- Nettoyage des robinets automatiques d'eau (bain-marie).

### 3.A.5 Opérations sur le matériel de laverie :

- Vérification de l'état général de la carrosserie, des rideaux, filtres, propreté machine et vaisselle,
- Vérification des alimentations électriques, eau (température et pression),
- Contrôle des sécurités d'ouverture des portes et capots,
- Vérification des circuits hydrauliques, de l'état des tuyauteries, de l'étanchéité,
- Vérification et contrôle des circuits de commande : programmateurs, 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, tourniquets, contrôle des températures,

- Vérification des écoulements,

### 3.A.6 - Opérations sur les matériels fonctionnant au gaz :

- Contrôle combustion,
- Vérification de l'étanchéité des canalisations,
- Remplacement des joints défectueux,
- Graissage des robinetteries gaz,
- Vérification et nettoyage des prises d'air et des venturis,
- Nettoyage et réglage des injecteurs, veilleuses, brûleurs,
- Réglage des ralenti,
- Vérification et réglage des valves de sécurité et des thermostats,
- Dépose des plaques coup de feu, nettoyage des carreaux et feuillures,
- Contrôle et réfection éventuelle des garnitures,
- Remplacement des petites visseries si nécessaire (façades...),
- Contrôle et graissage des articulations des portes de fours, couvercles de marmites, sauteuses...
- Essai général de fonctionnement.

## **ARTICLE 4 : OBLIGATIONS DEPANNAGE**

### 4.A : Prestation maintenance

La prestation maintenance correspond à l'intervention du prestataire dans un délai fixé ci-après afin de procéder à la réparation d'un matériel défaillant ou au remplacement, sur devis, de certaines pièces si nécessaire, dans la mesure où un devis a été au préalable présenté et accepté par l'autorité compétente.

Le contrat fixe forfaitairement, les frais de déplacement et de main. Dans le cadre des opérations de réparations, les pièces et les fournitures font l'objet d'une remise commerciale définis par le contrat.

### 4.B : Délai d'intervention

Dans le cadre de cette prestation, le titulaire du marché s'engage à intervenir dans **un délai de 48h, ramené à 2h en cas d'urgence**, à compter de la signification de l'incident, notamment lorsque la panne affecte le matériel de cuisson ou les installations de maintien en congélation des denrées.

Il s'engage également pour cette prestation à intervenir du lundi au vendredi de 8h00 à 17h00 (14h00 le vendredi).

Un compte rendu précis sur la correction apportée aux équipements sur les conditions de fiabilité et de sécurité des matériels ainsi que sur une éventuelle intervention complémentaire sera établi à l'issue de l'intervention afin de s'assurer que les installations peuvent être utilisées en toute sécurité

## **ARTICLE 5 : OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE**

Le prestataire doit être couvert par une assurance « Responsabilité civile » pendant le temps nécessaire à l'exécution des opérations d'entretien préventives ou curatives. Le prestataire est responsable des dommages qui pourraient être causés par son fait personnel ou celui de ses préposés, soit aux personnes, soit aux biens, soit aux installations dont il assure l'entretien dans la limite des locaux où sont situés les matériels faisant l'objet du contrat.

Le pouvoir adjudicateur effectue par l'intermédiaire des agents de l'établissement au moment même de l'exécution du service les opérations de vérification quantitative et qualitatives de la prestation réalisée.

En cas de non-conformité au marché, le pouvoir adjudicateur notifie au titulaire sur-le-champ sa décision, qui lui sera également envoyée avec AR.

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 quinze jours. Ce délai part au jour de la prestation.

## **ARTICLE 6 : DIFFERENTS ET LITIGES**

Tout différend entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur doit faire l'objet de la part du titulaire d'un mémoire de réclamation qui doit être lui être communiqué dans le délai de 15 jours compté à partir du jour où le différent est apparu.

La personne publique dispose d'un délai d'1 mois compté à partir de la réception du mémoire de réclamation pour notifier sa décision. L'absence de décision dans ce délai vaut rejet de la réclamation. Le tribunal compétent sera celui du siège du prestataire.

## **ARTICLE 7 : RESILIATION DU MARCHE**

Le contrat pourra être résilié :

- En cas de non-respect de l'une des clauses du contrat.
- En cas de manquements graves du titulaire dans l'exécution des prestations prévues au titre du présent contrat. Le cas échéant, une mise en demeure assortie d'un délai de huit (8) jours lui sera notifié par le Chef d'Etablissement. A charge du titulaire de remédier aux clauses prescrites par cette mise en demeure dans les délais impartis.

Le contrat sera résilié à ses torts sans qu'il puisse prétendre à une indemnité.

## **ARTICLE 8 : OBLIGATIONS DU MAITRE D'OUVRAGE**

Le maître d'ouvrage s'engage à :

- Donner au prestataire pendant toute la durée du contrat, l'exclusivité des prestations faisant l'objet de celui-ci.

- tout mettre en œuvre pour permettre l'accès des installations au personnel du prestataire lors des visites périodiques.
- assurer les fournitures : qui ne faisant pas partie des obligations du prestataire mentionnées ci-après sont nécessaires à la bonne marche des installations (électricité, eau..)
- honorer les factures émises par le prestataire dans les conditions prévues au contrat.

## **ARTICLE 9 : REVISION DE PRIX**

Le prix est ferme et non révisable. Il est établi sur une base forfaitaire annuelle.

### **Modalités de règlement**

Le montant du contrat est réglé sur présentation de facture pour moitié à la suite de chaque période d'intervention de maintenance.

Les factures sont libellées en euros et transmises par la plateforme CHORUSPRO. Celles-ci comportent mentions légales et réglementaires ainsi que les indications suivantes :

- le nom et l'adresse du créancier ;
- le montant hors TVA ;
- le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total ;
- la date de facturation.
- le RIB

Les règles de la comptabilité publique s'appliquent concernant le délai de paiement. A réception des factures, le mandatement est effectué dans un délai de 30 jours.

Fait à

inscription de la mention : « Lu et approuvé »

Le candidat (Nom et Qualité) :

Signature et cachet du candidat

## ANNEXE 1 : LISTE DU MATERIEL DE CUISINE

Localisation	Fabricant	Matériel	Energie Gaz/électricité
Cuisson	Franstal	Four mixte 10 niveaux	Electricité
	Franstal	Four mixte 20 niveaux	Electricité
	Franstal	Four mixte 20 niveaux	Electricité
	Capic	Friteuse	Gaz
	Capic	Marmite	Gaz
	Capic	Sauteuse taille 50	Gaz
	Capic	Sauteuse taille 60	Gaz
	Capic	Plaque coupe-feu	Gaz
	Capic	Meuble 4 feux vifs	Gaz
	Capic	Grillade	Gaz
	Friginox	Cellule de refroidissement	Electricité
	Franstal	Armoire réfrigéré positive	Electricité
	Sud Inox	Self réfrigéré	Electricité
	Sud Inox	Self réfrigéré	Electricité
	Sud Inox	Self réfrigéré	Electricité
Sous-sol	U.H	Chambre froide négative	Electricité
	U.H	Chambre froide positive B.O.F.	Electricité
Stockage	U.H	Chambre froide positive viande	Electricité
	U.H	Chambre froide positive jour	Electricité
Légumerie	Eurochef	Armoire réfrigérée négative	Electricité
Laverie	Grannuldisk	Lave batterie à granules	Electricité
	Comenda	Lave-vaisselle	Electricité
	Comenda	Lave-vaisselle capot	Electricité
Préparation froide	Friga Bohn	Salle réfrigérée préparation froide	Electricité
	Friginox	Armoire réfrigéré traversante	Electricité
	Franstal	Armoire réfrigéré positive	Electricité