

## **CAHIER DES CHARGES** **MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE (MAPA)** **CONTRÔLES TECHNIQUES OBLIGATOIRES**

*Les marchés publics des collectivités territoriales, de leurs établissements publics et de leurs groupements sont passés et exécutés conformément au code de la commande publique entré en vigueur le 1<sup>er</sup> avril 2019.*

*Envoi d'une annonce par télé procédure sur le site de l'AJI en date du 29/03/2021 pour publication le lendemain.*

### **1) Administration contractante**

Lycée des métiers Claude GARAMONT, 69 rue de l'Industrie 92707 COLOMBES.  
Tél. : 01.46.49.16.20      Fax : 01.47.80.06.67      Courriel : int.0922427n@ac-versailles.fr

Type d'acheteur public : EPLE, établissement public territorial (Collectivité : Région) représenté par le chef d'établissement (proviseur de lycée).

Comptable assignataire : agent comptable du lycée Claude Garamont.

### **2) Procédure de passation et forme du marché**

Marché à procédure adaptée (MAPA).

### **3) Intitulé et objet du marché**

« Contrôles techniques obligatoires : contrat pour vérifications périodiques ».

### **4) Description des prestations et conditions techniques**

#### **Remarque préalable :**

Le candidat fournit une proposition de contrat établie pour une durée maximale de 3 ans avec reconduction expresse chaque année, sans excéder trois années. Cette condition est à faire apparaître dans le paragraphe du contrat qui porte sur la durée dudit contrat, puisque les services juridiques du Rectorat se focaliseront principalement sur cet aspect lors du contrôle de légalité préalable auquel sera soumis le contrat.

La liste annexée au présent cahier des charges détaille le matériel et les installations de la manière la plus exhaustive et actualisée possible.

Nature des vérifications : il s'agit des vérifications réglementaires telles que définies dans les textes, pour le matériel décrit en annexe, lorsqu'il existe une obligation légale en la matière.

L'entreprise titulaire du marché remettra, accompagné de sa facture, un rapport de vérifications qui indiquera nettement, au minimum, l'étendue des vérifications, le détail et la localisation des éléments qu'il a vérifiés et les observations apportées, pour que ce rapport soit ensuite exploitable par nos soins.

Attention : pendant les vacances scolaires de printemps, du samedi 17 avril au dimanche 2 mai, le lycée est fermé. Les éventuelles questions concernant ce présent marché seront à poser soit avant cette période, soit après.

Les offres financières seront valables jusqu'au 30/06/2021.

## **5) Date limite et modalités de remise des offres**

**Date limite de réception des offres : vendredi 7 mars 2021.**

Offres à adresser à Mme RAVOT, Intendante, par l'intermédiaire du site de dématérialisation AJI (où l'offre a été publiée) selon le principe de dématérialisation des marchés publics.

## **6) Mode de fonctionnement**

Le candidat prend connaissance des installations et matériels figurant en annexe de ce cahier des charges. Il répond en donnant ses tarifs poste par poste en respectant le libellé des différentes parties déjà établies dans le descriptif, pour plus de clarté et d'égalité de traitement.

Les différentes offres des candidats seront étudiées en parallèle et l'offre économiquement la plus avantageuse sera retenue.

Avant sa signature, le contrat sera proposé au vote du Conseil d'administration par le Chef d'établissement puis soumis aux services de contrôle de légalité du ministère (Rectorat de Versailles). Une fois la délibération du Conseil d'administration devenue exécutoire (courant mai 2021), le contrat sera retourné signé par le Proviseur au titulaire du marché, accompagné d'un bon de commande pour intervention sur site.

Les premiers contrôles bisannuels pourront intervenir en juin 2021. Les autres visites seront planifiées pour l'ensemble de l'année avec notre responsable maintenance des locaux et un personnel d'intendance, en privilégiant les vacances scolaires hors présence élèves mais en présence du personnel entretien et maintenance des locaux, pour les contrôles.

## **7) Conditions d'intervention**

Les horaires d'ouverture de l'établissement sont de 8 h 15 à 15 h 00 (horaire de présence du personnel d'entretien).

Le technicien de contrôle sera accompagné dans ses visites par un membre de notre personnel.

À l'issue des contrôles, le technicien signera obligatoirement le registre de sécurité du lycée, qui se trouve au service Intendance.

## **8) Prix et facturation**

Les offres seront analysées TTC puisque le lycée ne déclare ni ne reverse la TVA, cette dernière étant entièrement à sa charge.

Les factures seront obligatoirement déposées sur le portail CHORUS PRO.

## **9) Clause de révision de prix**

Selon conditions légales.

## **10) Durée d'exécution du marché**

Le MAPA ainsi que le présent cahier des charges sont valables jusqu'au 14/07/2024.

## **11) Délai et mode de règlement**

- **Conditions de règlement**

Le mode de règlement partiel définitif (après service fait) intervient par virement bancaire (RIB à fournir avec la facture).

- **Délai de paiement**

Le délai global de paiement est de 30 jours après réception de facture, si le service fait peut être constaté.

## **12) Droit, langue et monnaie**

La monnaie de compte est l'euro.

Les offres seront obligatoirement rédigées en langue française.

À Colombes, le 29/03/2021

Le Proviseur



P. BOTINEAU

# **ANNEXE ÉTAT DES MATÉRIELS ET INSTALLATIONS DU LYCÉE CLAUDE GARAMONT**

## **Informations générales**

### **Présentation :**

Le lycée Claude Garamont, lycée public des métiers de la chaîne graphique (Communication visuelle : dessin/arts appliqués, Production Graphique : Infographie/PAO, Production imprimée : impression et finition) est un ERP classé en 3ème catégorie R. Le nombre d'utilisateurs est de 550 environ : 60 professeurs, 12 administratifs et sociaux, 12 agents techniques, 460 élèves.

#### **Surfaces :**

Cadastrale : 9 172 m<sup>2</sup>

SHON Bâtiment principal : 4 662 m<sup>2</sup>

SHON Bâtiment B : 829 m<sup>2</sup>

SHON Bâtiment Cantine/Cuisine : 1 346 m<sup>2</sup>

SHON Gymnase : 375 m<sup>2</sup>

dont approximativement :

Salles informatiques : 920 m<sup>2</sup>

Ateliers : 827 m<sup>2</sup>

Le lycée est chauffé au Gaz, le prestataire désigné par la Région est l'entreprise S3M.

### **L'établissement est composé de plusieurs bâtiments :**

#### **Le bâtiment général, sur trois niveaux (un rez-de-chaussée et deux étages) :**

- Au rez-de-chaussée est situé un grand atelier d'impression offset ainsi qu'une partie finition, un laboratoire d'imprimabilité, un atelier d'impression numérique, un magasin (stock de papier, d'encre, de fournitures diverses), 8 salles de cours dont 5 informatiques, les locaux de la vie scolaire (3 bureaux et une salle de permanence), divers locaux d'entretien, de stockage et sanitaires, la loge et le local TGBT.

- Au 1er étage, on trouve les locaux administratifs (6 bureaux et une petite salle de réunion) et une douzaine de salles informatiques dont le plateau de l'enseignement supérieur, plus le local technique (serveur informatique, autocom téléphonique), divers locaux d'entretien, de stockage et sanitaires.

- Au 2ème étage, sont regroupées 14 salles de classe d'enseignement général et d'arts appliqués (dont 6 informatiques), plus divers locaux d'entretien, de stockage et sanitaires.

Ce bâtiment possède aussi des combles (accueillant les moteurs d'extraction du désenfumage général) et un vide-sanitaire (ou repose le compresseur qui commande le désenfumage des ateliers).

## Le bâtiment B, est composé de 2 niveaux : un rez-de-chaussée et un étage :

- Au rez-de-chaussée sont regroupés quatre salles de sciences et leur laboratoire et la salle des professeurs, ainsi qu'une baie informatique.
- À l'étage est situé le CDI, une salle multimédia et une salle de langue.
- En sous-sol on trouve la chaufferie générale du lycée et un vide sanitaire uniquement sous la baie informatique.

## Le Gymnase

- Il comprend un petit bureau des professeurs, deux vestiaires + sanitaires, une grande salle de sport, un petit local de fournitures et un renforcement pour ranger les tapis de sol.
- Sur le flanc droit, à l'intérieur du gymnase est installée une sous-station chaufferie pour le gymnase.

## Le préau

Le préau est prolongé par un local accueillant des produits dangereux (pour les presses d'impression), trois garages et deux petits locaux poubelle/entretien.

## Le bâtiment cuisine

Il comporte deux niveaux : un rez-de-chaussée et un sous-sol.

- Au rez-de-chaussée sont regroupés les locaux infirmerie/médecin scolaire/assistante sociale (3 bureaux), le réfectoire des demi-pensionnaires (350 couverts), le bureau du chef de cuisine, la cuisine, un local TGBT EDF.
- Au sous-sol on trouve les réserves alimentaires, de grandes pièces de réserve/stockages divers, un vestiaire agents, l'atelier de l'ouvrier et la chaufferie du bâtiment cantine.

## **I) Installations électriques : 1 fois/an avec thermographie**

### 1) Armoires électriques

7 armoires de couloir

31 tableaux électriques avec coups de poings dans les salles de classe

2 armoires électriques en atelier

1 armoire dans chaque chaufferie/sous-station + gymnase + 4 armoires au bâtiment cuisine.

### 2) Locaux TGBT

Le local TGBT EDF est situé dans le bâtiment cuisine. Il comprend deux compteurs et deux disjoncteurs : pour le self et le lycée.

Un local TGBT relais est installé au rez-de-chaussée du bâtiment principal.

### 3) Ventilation

Une VMC est installée dans le bâtiment B, au rez-de-chaussée.

Une CTA se situe dans l'atelier au niveau de la finition ainsi que tout un circuit de chauffage aérien. Une 2ème CTA est installée au-dessus du bâtiment cuisine, niveau plonge.

Une climatisation existe au niveau de l'atelier numérique.

### 4) BAES

Au total le lycée dispose d'environ 120 blocs de signalisation de secours.

## **II) Installations de gaz : 1 fois/an**

### Généralités :

Réseau d'alimentation : pour le bâtiment cantine, une vanne gaz GDF est située en extérieur sous le trottoir, le compteur de gaz est installé dans l'établissement, dans la cour anglaise. Deux petits coffrets muraux sont également installés à proximité de l'entrée de la chaufferie. En chaufferie et en cuisine sont localisées une électrovanne et une vanne.

Pour le reste du lycée, le coffret GDF est installé sur la rue, le long de la clôture du lycée.

Au niveau du préau et concernant trois logements de fonction, 3 compteurs gaz sont installés.

Pour le logement du gardien, le compteur individuel est dans la rue.

### 1) Cuisine

Les appareils de la cuisine qui fonctionnent au gaz sont : 2 friteuses, 2 sauteuses, 1 marmite à feu vif, 4 feux vifs, 1 plaque à feu caché.

Une hotte d'extraction permet la ventilation.

### 2) Chaufferies

La chaufferie générale comprend chaudières Guillot type Varino 200 de 400KW qui alimentent 5 circuits.

La chaufferie de la cantine est composée d'une chaudière Guillot Varino 200 200KW alimentant 3 circuits, d'un ballon d'eau chaude et d'un adoucisseur.

La sous-station gymnase comprend une CTA (ventilation) et un ECS électrique à l'arrêt actuellement. Leur maintenance est assurée par la société S3M dans le cadre d'un marché avec la Région Ile de France.

Les chaudières ont été remplacées dans leur intégralité en 2015.

### Climatisations

Le lycée dispose de deux climatiseurs : l'un est installé dans l'atelier numérique au rez-de-chaussée, l'autre est installé dans l'autocom au 1<sup>er</sup> étage. Il existe aussi un refroidisseur en extérieur, pour une presse numérique.

## **III) Installations de sécurité incendie : 1 visite triennale.**

Les équipements installés lors de la rénovation du lycée en 2010 sont les suivants :

- Une centrale CMSI Aviss, une trentaine de déclencheurs manuels et autant d'avertisseurs sonores, 20 haut-parleurs, 9 portes coupe-feu asservies, 3 cônes ampli Bouyer extérieurs, 6 trappes hautes + 6 trappes basses de désenfumage ainsi que 4 moteurs France Air Lodirys 3, dans les combles (prévoir mesures de débits d'air), 17 clapets coupe-feu dans les faux-plafonds. Un désenfumage skydôme dans les deux escaliers (avec boîtiers CO2).

- Un désenfumage en atelier (avec sonde de pluie), 7 ouvrants et 14 vérins pneumatiques, 2 coffrets de commande, 1 boîtier CO2 et un compresseur au vide sanitaire.

- Une alarme incendie autonome dans le bâtiment cuisine rénovée fin 2010 (bloc alarme CELTIC-BAAS, 6 blocs sirène et 11 déclencheurs manuels), un désenfumage réflectoire (6 châssis à verrous électromagnétiques) et un dans la cuisine (châssis zénithaux).

- une alarme incendie au gymnase (2 déclencheurs manuels et 2 blocs sirène). Un désenfumage mécanique rénové début 2011 (6 châssis et treuils pneumatiques + 1 boîtier CO2).

**Prévoir la visite triennale en 2021 de l'ensemble de l'installation.**

## IV) Portails automatiques : 2 fois/an

Le lycée est équipé de deux portails automatiques coulissants l'un de marque Kaiseral avec moteur CAME dessert les livraisons cuisine et l'accès aux logements, au 59 rue de l'Industrie, le second de marque Multiclo avec moteur CAME permettant l'accès au lycée au 69, rue de l'Industrie, disposé sur une placette communale.

## V) Équipements mobiles et de levage : 1 fois/an

Le lycée possède 3 transpalettes. Il existe également une auto-laveuse sur batterie pour nettoyer les couloirs ainsi qu'une girafe, des échelles (3) et escabeaux (6). En outre, trois échelles à crinoline sont aussi à contrôler. La première à l'intérieur du bâtiment A au deuxième étage, donnant dans les combles. Les deux autres à l'extérieur du bâtiment B et du bâtiment C, permettant l'accès aux toitures. Dans un même temps, procéder au contrôle des 4 lignes de vie aux bâtiments A, B, C et D (+ harnais).

## VI) Équipement de travail : matériel atelier : bilan de conformité en 2021

L'atelier est composé de :

### Presses d'impression :

- 14 presses d'impression Offset : KOMORI, Heidelberg
- 2 presses d'impression numérique : HP et Xeikon

### Machines de finition :

- **2 massicots (contrôle trimestriel)** : Wolhenberg, Perfecta
- 1 raineuse, 1 assembleuse piqueuse, 1 thermorelieur, 2 plieuses, 1 paquetteuse, 1 piqueuse semi-automatique à pédale, 1 taqueuse, 1 élévateur de massicot, 1 machine de mise sous plis, 1 encarteuse/piqueuse/rogneuse, 1 plastifieuse pelliculeuse, 1 raineuse perforatrice.

Remarque : certaines machines sont équipées de compresseurs (sauf pour l'élévateur, la piqueuse à pédale, la paquetteuse, la plastifieuse pelliculeuse et les deux raineuses), soit 1 cuve de 50l, 4 cuves de 90l : inspection périodique en 2021. L'ouverture du désenfumage de l'atelier est effectuée au moyen d'un compresseur possédant une cuve de 200l, à contrôler aussi.

NB : les modèles, numéros de série et années de construction sont indiqués par des panneaux accrochés au-dessus des machines. Au cours des trois années du contrat, le matériel est susceptible d'évolution : achat/vente des équipements.

## VII) Ascenseur et monte-charges : 1 fois/3 ans.

Le lycée est équipé d'un monte-charge de marque EGERI au bâtiment cuisine (ne permettant pas le transport de personnes) et d'un ascenseur qui dessert les étages du bâtiment général, de marque ThyssenKrup, installé en 2010.

Les dernières vérifications quinquennales (de Robien et d'exploitation) datent de fin 2020. **Aucune vérification n'est à chiffrer dans le cadre de ce marché public triennal. Les contrôles seront effectués fin 2024, dans le prochain appel d'offres.**