MARCHÉ A PROCEDURE ADAPTÉE OBJET DU MARCHÉ : ENTRETIEN ET MAINTENANCE DU MATERIEL DES CUISINES PEDAGOGIQUES

IDENTIFICATION

A – LE POUVOIR ADJUDICATEUR

Pouvoir adjudicateur : **LYCEE HOTELIER**
1, AVENUE DES MINIMES
BP 83020
17030 LA ROCHELLE CEDEX
Tél. 05 46 44 20 60

Représenté par : M. FREDERIC DE BELLIS, Proviseur

B – MARCHÉ *DATE D'EFFET : 01/01/2023*

Objet du marché : Entretien et maintenance matériel cuisines pédagogiques 2023

Date limite de dépôt des offres : Le vendredi 16 septembre à 12 heures

MODE DE CONSULTATION ET DE PASSATION DU MARCHÉ

Marché passé selon une Procédure adaptée conformément aux articles 26.II.1, 28 et 77 du code des marchés publics.

MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE
RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

OBJET DU MARCHE

Il a pour objet de définir les conditions dans lesquelles l'entreprise s'engage à assurer l'entretien et la maintenance des matériels et équipements des ateliers pédagogiques du Lycée Hôtelier de La Rochelle.

DATE ET HEURE DE DÉPÔT DES OFFRES :

LE 16 SEPTEMBRE 2022 à 12 heures

Le dossier de consultation des entreprises est remis gracieusement à toute personne qui en fait la demande auprès du service intendance du **LYCEE HOTELIER à LA ROCHELLE**
Il est disponible sur le site de l'AJI à l'adresse suivante : http://www.aji-france.com/.
L'état des besoins et les annexes peuvent être transmis par courriel au format Word et Excel sur demande à l'adresse suivante : gestmat.lhr@ac-poitiers.fr.
Le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit de transmettre le dossier de consultation des entreprises à des fournisseurs ou des entreprises européens, nationaux et/ou « locaux » afin de favoriser la plus large concurrence possible.

DISPOSITIONS DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet à assurer l'entretien et la maintenance des matériels et équipements des ateliers pédagogiques hôteliers de La Rochelle.

Le marché est passé selon la procédure adaptée conformément aux dispositions de l'article 27 et de l'article 40 du code des marchés publics et marché à bons de commande (article 77 du CMP).
L'entreprise proposera également une remise sur catalogue pour les autres produits couramment utilisés en Hôtellerie. Il doit aussi s'engager à faire bénéficier l'établissement de promotion non inscrite au marché.

REMISE DES OFFRES

Les offres devront être transmises de façon dématérialisée uniquement via la plateforme de publication ci-dessous conformément à la réglementation en vigueur.

Et sur le site de l'AJI : http://www.aji-France.com/
Réf du marché TMP/115540
MAPA MARCHE Entretien et maintenance
du matériel des cuisines pédagogiques 2023
LYCEE HOTELIER LA ROCHELLE

En plus de l'acte d'engagement, ses annexes, ce règlement de consultation, le cahier des charges **paraphés en original par la personne dûment habilitée**, le candidat produira une attestation sur l'honneur concernant sa situation au regard des obligations fiscales et sociales (cf. imprimés DC 1, DC 2, DC 3, DC 4 téléchargeables sur le site www.minefi.gouv.fr). Toute offre non signée sera systématiquement rejetée.

CRITERES DE CHOIX ET ORDRE DE PRIORITE :

L'examen des offres se fera au regard des pièces et renseignements fournis. Le pouvoir adjudicateur choisira l'offre économiquement la plus avantageuse compte tenu des critères pondérés suivants :

Critères:	Pondération
1. VALEUR TECHNIQUE	40
2. PRIX	30
3. DELAIS INTERVENTION	30

Pour le critère du **prix**, la formule suivante est appliquée pour déterminer la note sur 30**/ proposition tarifaire du candidat multipliée par la proposition tarifaire la moins élevée.**

Le critère « **VALEUR TECHNIQUE** » sera déterminé par le dossier de présentation de l'entreprise sur une note de 40/ sur :

- La constitution du matériel et des équipes d'intervention de maintenance préventive 20/
- Le retro planning mis en place pour la maintenance préventive 10/
- Le détails des contrôles et entretiens préventifs des matériels 10/

Le critère **délais d'intervention** sera déterminé en fonction du délai (jour de la demande + tant de jours, qui doit prendre en compte l'activité des ateliers pédagogiques, pour un nombre de point de 30/

En cas d'égalité finale à l'issue de la sélection, **le critère valeur technique sera prioritaire**.

COORDONNÉES POUR LES DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS :

M. Didier WAKSBERG, Responsable des équipes techniques
Tél. : 05.46.44.95.43 ou Mail : didier.waksberg@nouvelle-aquitaine.fr

Des **visites** pourront être organisées sur site entre le 1er et le 30 juin. Pour prendre rendez-vous vous pouvez contacter M. Waksberg, coordonnées ci-dessus.

VARIANTES

Les variantes ne sont pas acceptées

DISPOSITIONS DU MARCHE

Article 1 : Objet de la consultation

Le présent marché a pour objet d'assurer l'entretien et la maintenance des matériels et équipements des ateliers pédagogiques du lycée hôtelier de La Rochelle.

Les quantités de matériel par article figurent dans les documents « état des besoins - offres de prix » annexés au présent cahier des clauses particulières.

Article 2 : Durée du marché

Le marché est passé pour une période de 36 mois, qui débutera à compter du *1er janvier 2023 et s'achèvera le 31 décembre 2025*. Il ne pourra être reconduit que par un nouvel appel d'offre.

Le présent marché ne deviendra définitif et ne pourra recevoir exécution qu'après notification au fournisseur.

Article 3 : Exécution du marché

Le présent marché est régi par le cahier des clauses administratives générales, applicable aux marchés de fournitures courantes et de services et approuvé par arrêté du 19 janvier 2009 publié au JORF du 19 mars 2009.

Article 4 : Définition de la mission confiée à l'entreprise d'entretien

Le titulaire du marché assure l'entretien et la maintenance au sens des textes réglementaires en vigueur, notamment :

- Le code de la construction et de l'habitation,
- L'arrêté du 25 juin 1980 modifié,
- Le règlement d'hygiène, d'évacuation et recyclage des déchets et pièces usagées.

Les prestations confiées à l'entreprise sont relatives à l'entretien et la maintenance des matériels de l'atelier pédagogique du Lycée Hôtelier de La Rochelle dont la liste est définie en annexe 1 et annexe 2.

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 1.

Les prestations non comprises dans le contrat sont :

- Les réparations ou remplacements des organes détériorés par malveillance ou vandalisme,
- Les travaux de modifications, de modernisation ou de mise en conformité avec les règlements.

Article 5 : Type de contrat

La main d'œuvre et le déplacement pour les visites annuelles d'entretien et semestrielles et, les visites pour les interventions de dépannage sont comprises dans le contrat.

Les pièces de rechange fournies aux visites annuelles ou lors des interventions seront facturées, exceptés pour les matériels pendant leur période de garantie.

L'entreprise s'engage à exécuter les prestations prévues « prestation entretien » et « prestation dépannage ».

Article 6 : 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.

Article 7 : Connaissances des installations

Un état descriptif succinct des installations donne le nombre, les caractéristiques essentielles des appareils à entretenir dont la liste est définie en annexe 1. L'entreprise déclare avoir visité et connaître les installations qu'elle doit entretenir.

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

Article 8 : Conditions d'exécution du marché

Le présent marché consiste en l'entretien des équipements et matériels désignés en annexe 1

La prestation entretien est réalisée lors d'une visite **hors période scolaire en juillet ou août.**

Cette visite annuelle permet 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 lycée. 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 Lycée dans le créneau suivant : périodes de permanence des vacances scolaires, entre 08h et 16h.

En ce qui concerne sur les équipements *froid* annexe 2 (évaporateur, chambre froide et groupe) les visites sont semestrielles dans les mêmes conditions que ceux de l'annexe 1.

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.

S'agissant d'un forfait annuel, les frais de main d'œuvre et déplacement sont compris dans le prix contractuel indiqué sur le bordereau joint à l'acte d'engagement.

Seul le remplacement de pièces peut faire l'objet d'une facturation, dans la mesure où **un devis a été préalablement présenté et accepté par l'autorité compétente.**

Délai d'intervention

Dans le cadre de cette prestation, le titulaire du marché s'engage à intervenir dans **un délai de moins de 48 heures, ramené à 3 h en cas d'urgence,** à compter de la signification de l'incident par le lycée, notamment lorsque **la panne affecte le matériel de cuisson ou les installations de maintien en congélation des denrées et des chambres froides.**

Il s'engage également pour cette prestation à intervenir du lundi au vendredi de 8h à 17h.

Une fiche d'intervention devra être établie après chaque dépannage précisant la correction apportée aux équipements, les conditions de fiabilité et de sécurité des matériels, ainsi que l'éventuelle intervention complémentaire. Cette fiche sera établie à l'issue de l'intervention afin de s'assurer que les installations peuvent être utilisées en toute sécurité

Article 9 : Description des prestations pour les matériels de la liste « annexe 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 appareil, machine ou meuble,
- Démontage des habillages,
- Vérification des calorifuges,
- Vérification des visseries et remplacement,
- Vérification, graissage des roues de l'ensemble des chariots de manutention, débarrassage, chauffant et froid,
- Fourniture de liquides, graisses, huiles nécessaires à cet entretien.

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,
- État 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.

Opérations sur le matériel de préparation :

- Vérification des coupures,
- Contrôle des commutateurs, contacteurs et thermiques,
- Resserrage des diverses connexions et bornes,
- État 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.

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,
- État 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)

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,

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 ralentis,

- Vérification et réglage des valves de sécurité et des thermostats,
- Dépose des plaques coup de feu, nettoyage des carneaux et feuillures,
- Contrôle et réfection éventuelle des garnitures,
- Remplacement des petites visseries (façades...),
- Contrôle et graissage des articulations des portes de fours, couvercles de marmites, sauteuses...
- Essai général de fonctionnement.

Description des prestations

Dans le cadre du contrat d'entretien, les prestations suivantes seront réalisées :

Contrôle électrique :
- Tension
- Intensité
- Isolement

Etat des échauffements :
- Fusibles
- Interrupteurs
- Thermostats
- Contacteurs

Contrôle mécanique
- Moteur de condenseur
- Moteur d'évaporateur
- Turbines de ventilation
- Resserrage de la visserie
- État des câbles
- Graissage

Contrôle frigorifique :
- Prise de pressions sur compresseur et moto compresseur
- Contrôle du circuit frigorifique
- Vérification du compresseur et des organes de sécurité pressostats haute et basse pression
- Pressostat d'huile
- Thermostat
- Réglage du détendeur (surchauffe)
- Contrôle des vannes de régulation
- Prises

Contrôle aéraulique :
- Remplacement des filtres
- Nettoyage de l'évaporateur
- Nettoyage du condenseur
- Prise des températures au soufflage et à la reprise
- Rendement
- Puissance

Article 10 : Prix et rythme des paiements

PRIX ET FACTURATION

Prix

Les prix fixés à la signature du marché pour tous les prestations sont **fermes** pour la durée initiale du marché. Pour la période du 1er janvier 2023 au 31 décembre

2025, les titulaires pourront proposer une offre dont le montant sera plafonné à 2% d'augmentation à l'issue de chaque année civile, ce taux pourra être ajusté en fonction du taux d'inflation annuel de l'INSEE si celui-ci est supérieur a 2%.

Pour les articles non précisés sur la fiche besoins, le candidat proposera un coefficient de remise sur son tarif, valable pour la durée du marché.
En cas de promotion avec un prix plus avantageux que celui du marché ou de baisse conjoncturelle, le titulaire appliquera le prix le plus avantageux.
Les prix sont franco de port et d'emballage.
Ils seront exprimés avec 2 chiffres maximum après la virgule.

Frais de port et d'emballage
Les prix s'entendent marchandises franco de port et d'emballage. Les prix sont unitaires et seront indiqués H.T. et T.T.C., les taxes étant détaillées par nature et taux.

Facturation :
Le paiement intervient sur présentation des factures à la livraison ou déposées sur la plateforme CHORUS.
Les factures afférentes au paiement sont établies en deux originaux (ou 1 original et 1 copie) ; outre les mentions légales, les indications suivantes devront être portées :
- le nom et l'adresse du créancier,
- le numéro d'immatriculation SIRET de la société,
- le numéro de la facture et date d'établissement,
- le numéro de commande et date d'établissement,
- la référence du marché,
- le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement au format SEPA,
- le détail des produits avec indication des prix unitaires (et de la remise appliquée),
- le montant total HT de la facture hors pénalités,
- le taux et le montant de la TVA,
- le montant total de la facture TTC, hors et avec pénalités, en chiffres et en lettres.
Facture manuscrite : elle devra être arrêtée en toutes lettres et signée.

Une seule facture sera établie par jour de livraison, notamment concernant les articles au marché et hors marché, ou facturation décadaire ou facturation mensuelle.

MODE DE REGLEMENT

Le mode de règlement proposé par la collectivité est le virement au compte indiqué par le titulaire du marché.

Le paiement s'effectue selon les règles de la Comptabilité Publique, sur présentation des factures transmises par le prestataire après que les vérifications correspondantes aient été effectuées.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours, sous réserve qu'aucune anomalie ne soit relevée lors de la vérification, et le défaut de paiement dans les délais prévus fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ou du sous-traitant payé directement.

En cas de dépassement du délai maximum de paiement, le taux des intérêts moratoires applicable est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier

du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

Article 11 : Pénalités de retard

Lorsque le délai contractuel d'exécution est dépassé par le fait du titulaire, celui-ci encourt, par jour de retard et sans mise en demeure préalable, des pénalités calculées au moyen de la formule figurant à l'article au CCAG FCS.

Article 12 : Conditions de résiliation

La personne publique pourra procéder à la résiliation du marché en cas d'inexactitude des renseignements prévus à l'article 47 du Code des Marchés Publics ainsi que dans les conditions prévues aux articles 93 et 98 du Code des marchés Publics.

Article 13 : Validité de l'offre

Le candidat est tenu par son offre pendant 90 jours à compter de la date limite de dépôt des offres.

Article 14 : Remise des offres

Remise des offres :

L'offre rédigée en français comprendra :

- Un dossier de présentation de l'entreprise précisant ses expériences en matière de prestations similaires ;
- Le présent document daté et signé ;
- L'acte d'engagement fourni en annexe devra être impérativement complété et signé. Les marques des produits devront être précisées ainsi que les fréquences des livraisons.
  Ce document original en un seul exemplaire est conservé par l'établissement et fait foi en cas de litige.
  Il devra être impérativement adressé par mail à : gestmat.lhr@ac-poitiers.fr parallèlement à l'envoi postal ou au dépôt ou bien fourni sur une clef USB.
  La signature du responsable de l'entreprise vaut acte d'engagement ;
- Les imprimés DC1 et DC2 ;
- La copie du (ou des) jugement(s) de redressement judiciaire le cas échéant ;
- Un RIB.

La date de remise des offres est fixée au vendredi 16 septembre 2022 à 12 heures.

Envoi dématérialisé et scanné uniquement

Et sur le site de l'AJI : http://www.aji-France.com/
Réf du marché **xxxxxx**

MAPA MARCHE MAINTENANCE DU MATERIEL DES CUISINES PEDAGOGIQUES LYCEE HOTELIER LA ROCHELLE

Le proviseur
Frédéric DE BELLIS

Vu et pris connaissance le……..

(Mention lue et approuvée en toutes lettres)
Le candidat (signature et cachet)

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

ACTE D'ENGAGEMENT

DECLARATION DU CANDIDAT

Le candidat affirme sous peine de résiliation de plein droit de son marché, ou de sa mise en régie, à ses torts exclusifs ou ceux de la société qu'il représente, qu'il ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article 44 du Code des Marchés Publics

Le candidat atteste sur l'honneur :

- que le travail sera réalisé par des salariés recrutés régulièrement au regard du Code du Travail ;

- qu'il est en règle au regard de la législation sur les travailleurs handicapés (article 43 du CMP) ;

- qu'il a satisfait à ses obligations fiscales ou sociales.

Les attestations ou certificats des organismes sociaux et fiscaux devront être remis au plus tard dans un délai de dix jours. Si le candidat ne peut produire ces documents dans le délai imparti, l'offre est rejetée et la candidature éliminée.

ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Je soussigné (nom, prénom) :

Agissant au nom et pour le compte de :
(Intitulé complet et forme juridique de la société)

Domicilié :

N° de téléphone :
E-mail :

Ayant son siège social à :
(Adresse complète et n° de téléphone)

Immatriculation à l'INSEE :
- n° d'identité d'entreprise (SIREN 9 chiffres) :
- code d'activité économique principale (APE) :

Numéro d'inscription au registre du commerce :

- Après avoir pris connaissance du présent document **que je déclare accepter sans modifications ni réserves**,

1°) M'engage, conformément aux stipulations du présent document, à exécuter les prestations demandées, objet du marché, dans les conditions indiquées ci-dessus.

2°) Affirme sous peine de résiliation de plein droit du marché, ou de sa mise en régie, à mes torts exclusifs, ou aux torts exclusifs de la société pour laquelle j'interviens, que je ne tombe pas ou que ladite société ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant de l'article 50 modifié de la loi n° 52-401 du 14 avril 1952.

3°) Demande que l'administration règle les sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit du compte suivant (joindre un RIB) :

Bénéficiaire :
Etablissement tenant le compte du bénéficiaire :
Code établissement :
Code guichet
Numéro du compte :
Clé R.I.B. :

A , le

Le candidat, Nom :

Signature (précédée de la mention " Lu et approuvé ") et **cachet de la société**

Le pouvoir adjudicateur, Chef d'établissement du Lycée Hôtelier