

Lycée LOUIS PERGAUD

91 - 93 bd Léon Blum

25022 BESANÇON Cedex

Tél : 03 81 54 77 77 / Fax : 03 81 54 77 88

Courriel : lyc.pergaud.besancon@ac-besancon.fr

MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE

ENTRETIEN ET MAINTENANCE PRÉVENTIVE DES APPAREILS DE CUISINE

RÈGLEMENT DE CONSULTATION VALANT CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIÈRES ET ACTE D'ENGAGEMENT

Établi en application du code de la commande publique
En vigueur depuis le 1^{er} avril 2019
Selon le décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018

Chapitre I – IDENTIFIANTS

A – La collectivité

Pouvoir adjudicateur : **Lycée Louis Pergaud**
91-93 bd Blum
25 000 BESANCON Cedex
Tél : 03 81 54 77 77 Fax : 03 81 54 77 97

Représenté par : M. JL. GORGOL, Proviseur
Comptable assignataire des paiements : Mme P. ROURE

B – Marché

Objet du marché : Entretien et maintenance préventive des appareils de cuisine

Date limite de dépôt des offres :

Le mardi 11 octobre 2022 à 12 h 00

NB : établissement fermé du 13 juillet au 26 août 2022

Chapitre II – MODE DE PASSATION

- Marché passé selon le code de la commande publique en vigueur depuis le 1^{er} avril 2019 et Selon le décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018
- Procédure dématérialisée sur la plate forme de l'AJI

En application de l'art. Article L3124-1 relatif à la commande publique, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de poursuivre les négociations au-delà de la remise des offres avec les candidats retenus.

Le présent marché est soumis à l'accord express du conseil d'administration du lycée Pergaud. Ce marché ne pourra être exécuté si l'offre dépasse le budget prévisionnel voté en conseil d'Administration.

Chapitre III – RÉGLEMENT DE LA CONSULTATION

A. Date et heure limite de dépôt des offres : le mardi 11 octobre 2022 à 12 h 00.

B. Modalités d'envoi et présentation des offres :

- **Par dépôt électronique sur le site de l'AJI** (<https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/>)
- **Par voie électronique** à l'adresse suivante : gestion.lyc.pergaud.besancon@ac-besancon.fr
- Les offres seront obligatoirement rédigées en langue française.

C. Présentation de l'offre :

Le présent marché porte sur les lots suivants :

- Lot n°1 : le froid
- Lot n°2 : la cuisson et le maintien au chaud
- Lot n°3 : les laveries

Le candidat pourra soumissionner sur l'un ou plusieurs lots de son choix.

La proposition retenue se fera au niveau de chaque lot.

D. Critères de choix avec leur ordre de priorité :

Afin de déterminer l'offre la plus avantageuse économiquement, il sera tenu compte des critères pondérés énumérés ci-après :

- **Critère n°1 : prix des prestations principales 50%**
 - Critère n°1 (a) : Tarif du contrat 40%
 - Critère n°1(b) : Tarif horaire de la main d'œuvre (hors visite préventive obligatoire) 10%
- **Critère n°2 : Qualité des prestations proposées 50%**
 - Critère n°2 (a) : Prestations principales 30%
 - Critère n°2 (b) : Délai d'intervention 10%
 - Critère n°2 (c) : Prestations annexes 10%

E. Renseignements :

- Les renseignements d'ordre administratif peuvent être obtenus auprès de :

M. Nicolas DAVID (Attaché d'Intendance)

Tel : 03 81 54 77 77 nicolas.david@ac-besancon.fr

- Les renseignements d'ordre technique peuvent être obtenus auprès de :

M. Ludovic LABOUREUX (Responsable des services de restauration)

Tel : 03 81 54 77 77 ludovic.laboureux@bourgognefranche.comte.fr

Chapitre IV – OBJET

- Prestation de maintenance préventive (une visite par an) et d'entretien des équipements et matériels du service de restauration. L'objectif de cette maintenance préventive est de réduire les risques de pannes et de dysfonctionnements.

La maintenance préventive couvre toutes les opérations de vérification, de contrôle, de test, de réglage, de nettoyage, d'entretien courant des équipements mentionnés dans l'annexe jointe, y compris le remplacement et la fourniture des pièces d'usure (voir partie IV – Obligations du titulaire)

- Les déplacements, pour la visite préventive, et pour les cas d'intervention urgente seront intégrés dans le contrat.
- Toute autre pièce ou matériel devant être remplacé devra faire l'objet d'un devis (pièce et main d'œuvre) soumis à l'approbation du pouvoir adjudicateur et facturé hors marché.

Les candidats devront impérativement visiter les installations sur rendez-vous pour voir le matériel avant de présenter une offre. Une attestation de visite leur sera alors fournie.

L'annexe 2 précise par lot la liste du matériel inclus dans le champ du présent contrat.

Prendre Rendez-vous auprès de :

M. Nicolas DAVID (Attaché à la gestion)

Tel : 03 81 54 77 77 nicolas.david@ac-besancon.fr

Chapitre V – OBLIGATIONS DU POUVOIR ADJUDICATEUR

Le pouvoir adjudicateur s'engage auprès du titulaire :

- A garantir le libre accès des équipements, appareils, installations.
- A mettre à disposition du prestataire le personnel compétent chargé de le guider, de lui fournir les moyens d'accès, de lui désigner les matériels à entretenir, de lui donner tous les renseignements utiles pour la bonne exécution des prestations de maintenance préventive.
- A fournir tous les documents disponibles concernant l'identification des équipements et des installations.

Modifications des installations

Le Lycée Pergaud s'engage à prévenir le prestataire retenu de toute modification des installations. A ce titre, un avenant pourra être établi afin de prendre en compte les incidences financières éventuelles de la modification.

Chapitre VI – OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Prestations principales à réaliser (critère n°2a) :

Les prestations prévues dans le forfait comprennent l'entretien des équipements et les vérifications réglementaires ainsi que le remplacement et la fourniture des pièces d'usure normale des équipements (joints, ampoules, piles, câbles et autres petites fournitures)

Lot n°1 - Le froid

- Contrôle du bon fonctionnement, vérifications et entretien des installations électriques :
 - Tension d'alimentation, intensité, mise à la terre, connexions, isolement,
 - Dispositifs de sécurité, sondes, thermostats, régulateurs, minuteries,
 - Moteurs électriques divers.
- Contrôle du bon fonctionnement, vérifications, entretien système frigorifique :

- Compresseurs, condenseur, évaporateur, température d'évaporation, de condensation, sécurité basse pression, haute pression
- Pressostat – séparateur d'huile, vanne presso-statique, filtre déshydrateur, voyant liquide
- Contrôle étanchéité, charge et complément fluide frigorigène,
- Contrôle des écoulements des eaux de condensations et réparations si nécessaires,
- Contrôle du bon fonctionnement des frigos et obtention des températures requises.
- Contrôles, vérifications et entretien des appareils :
 - Contrôle du châssis, boulonnerie, fixations des divers éléments,
 - Nettoyage, dépoussiérage condenseur extérieur, ailettes et batteries,
 - Vérifications et compléments de calorifuge,
 - Réglages divers et/ou remplacement des joints et étanchéité.

Lot n°2- La cuisson et le maintien au chaud

- Contrôle du bon fonctionnement, vérifications et entretien des installations gaz :
 - Rampes à gaz, brûleurs, veilleuses, détendeurs, thermostats, thermocouples, dispositifs de sécurité, régulations, sondes, injecteurs et tous les appareillages gaz,
 - Etanchéité des installations.
- Contrôle du bon fonctionnement, vérifications et entretien des installations électriques :
 - Tension d'alimentation, intensité, mise à la terre, connexions, isolement,
 - Dispositifs de sécurité, sondes, thermostats, régulateurs, minuteries,
 - Moteurs électriques divers,
- Contrôle et vérifications et entretien des appareils :
 - Contrôle du châssis, boulonnerie, fixations,
 - Nettoyage, Dépoussiérage,
 - Lubrification si nécessaire,
 - Etanchéité des joints et jonctions, robinets de vidange, robinetteries, resserrer les fixations,
 - Détartrage des résistances, tuyauteries, vannes,
 - Réglages divers.

Lot n°3- Les laveries (1)

- Contrôle du bon fonctionnement, vérifications d'entretien des installations électriques :
 - Tension d'alimentation, intensité, mise à la terre, connexions, isolement,
 - Dispositifs de sécurité, sondes thermostats, régulateurs, minuteries,
 - Moteurs électriques divers.
- Contrôle du bon fonctionnement, vérifications et entretien coté « eau » :
 - Alimentation en eau : vannes, filtres, injecteurs, tuyauteries,
 - Evacuations : filtres, pompes, tuyauteries
 - Nettoyage complet machines y compris portes, étanchéité, joints, (1)
 - Détartrage si nécessaire des résistances, vannes tuyauteries.
- Contrôles, vérifications et entretien des appareils :
 - Contrôle du châssis, boulonnerie, fixations,
 - Réglages divers – Etanchéité des portes
 - Rechargement des granules de la granuldisk

(1) *L'établissement assurera la maintenance de premier niveau (opérations du niveau opérateur) et nettoiera régulièrement les filtres (les organes démontables des machines aux fins de nettoyage), les buses de lavage et de rinçage, les joints des portes.*

Le titulaire doit disposer en permanence d'un stock de pièces détachées (ex : boutons, joints, ampoules four ...)

Prestations annexes :

Le remplacement des pièces et de matériel rendu nécessaire suite aux opérations de maintenance ou suite à un incident feront l'objet d'un devis et seront facturés hors forfait.

L'offre mentionnera les tarifs de main d'œuvre (critère n°1b) et éventuellement, un tarif préférentiel sur le coût des pièces.

Le prestataire retenu a obligation de résultat.

Délai d'intervention : En cas de panne, le délai d'intervention pour dépannage ne pourra pas excéder 24h en cas d'urgence et 48h dans les autres cas, du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00. Le candidat précisera son délai d'intervention et s'engagera sur ce délai pour la durée du contrat. Ce point sera apprécié selon les modalités décrites au chapitre III (critère n°2b).

A noter que des interventions d'urgence peuvent avoir lieu le week-end ou jour férié pour la partie chambre froide.

Article 4 : Contrôle de l'exécution des prestations

A l'issue de chaque intervention, le titulaire, ou son représentant, doit consigner avec précision sur le carnet d'entretien, tous les faits importants concernant le fonctionnement des appareils, en particulier

- La Date, la durée et la nature des interventions ainsi que toutes les observations effectuées au titre de l'entretien.
- La date, la durée et la nature des travaux, remplacement de pièces, modifications de toute nature, apportées aux appareils au titre de l'entretien, mise en conformité ou modernisation.
- La date, la cause des incidents, la consistance des réparations effectuées au titre du dépannage.

En complément de la consignation sur le carnet d'entretien, le titulaire du marché remet à l'établissement un bon d'intervention pour chacune de ses interventions.

Ce carnet est fourni par le prestataire à l'occasion de la prise en charge des installations.

Chapitre VII – DISPOSITIONS DU MARCHÉ

Article 1 : Durée du marché

Le contrat est annuel et prend effet à compter du 1^{er} janvier 2023.

Le contrat se renouvellera par reconduction expresse par lettre du pouvoir adjudicateur 2 mois avant la fin du contrat en cours et jusqu'à ce que l'une des parties le dénonce, moyennant un préavis de 2 mois donné par lettre recommandée avec accusé de réception.

Toutefois, ce contrat ne pourra pas excéder trois ans dans sa globalité, soit deux renouvellements au maximum. Passée cette période, le contrat sera automatiquement annulé.

Article 2 : Prix, Facturation et paiement

Prix (critère n°1a) :

Les prix sont fixés dans l'annexe financière de proposition des offres, ils sont fermes et non révisables sur la durée d'exécution du marché.

Facturation

Le titulaire établira, semestriellement, une facture détaillée en double exemplaire, à terme échu. Ce document devra être rédigé en français et la devise de paiement sera impérativement l'euro.

Modalités de règlement

Le règlement s'effectuera par mandat administratif avec virement dans un délai de 30 jours après réception de la facture correspondant au service fait.

Article 3 : Règlement des litiges

Tout contentieux qui naitrait du marché entre le soumissionnaire et le Lycée Pergaud relève de la seule compétence du tribunal administratif de Besançon.

Article 4 : Fin de contrat

Le titulaire s'engage à laisser en fin d'exécution du marché les matériels et équipements en état normal d'entretien et de fonctionnement. Et à restituer les documentations nécessaires à la maintenance complète des installations.

Chapitre VIII – PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Le dossier de consultation, en langue française est constitué des éléments suivants :

- le présent règlement de consultation valant Cahier des Charges Administratives et Techniques Particulières signé par le candidat (téléchargeable sur la plateforme de l'AJI).
- Un bordereau de prix par lot en annexe 1 (téléchargeable sur la plateforme de l'AJI).
- **Un devis détaillé par lot** incluant les prestations principales et annexes et **valant acte d'engagement**.
- Un certificat de visite, remis lors de la visite des installations, signé et tamponné par le candidat.
- le formulaire DC1 téléchargeable par exemple sur le site de la Direction des Affaires juridiques : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>
- le formulaire DC2* téléchargeable par exemple sur le site de la Direction des Affaires juridiques : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

**En application de L'article R. 2143-3 du code de la commande publique, les candidats peuvent présenter leur candidature sous la forme d'un document unique de marché européen (DUME), en lieu et place des imprimés DC1 et DC2 du ministère de l'Economie et des Finances, établi conformément au modèle fixé par le règlement de la Commission européenne établissant le formulaire type. Ce document « papier » sera rédigé obligatoirement en Français.*

A _____, le

Le candidat, (nom)

Signature (précédée de la mention « Lu et approuvé ») et cachet de la société

MARCHÉ ENTRETIEN ET MAINTENANCE PRÉVENTIVE DES APPAREILS DE CUISINE

Annexe 1 - BORDEREAU DE PRIX ET ENGAGEMENTS

LOT N°

TARIFS

Descriptif	Unité	Montant unitaire hT
Prestation annuelle de maintenance et d'entretien	Forfait	
Main d'œuvre jour ouvrable	heure	
Déplacement jour ouvrable	Forfait	
Intervention week-end, vacances et jours fériés	heure	
Coefficient de règlement pour les fournitures	coeff	

INTERVENTIONS

Descriptif	Délai
Intervention d'urgence	
Intervention ordinaire	

Pour le candidat (nom, signature et cachet),