

Lycée des Arènes
Cuisine Centrale
Des Lycées de Toulouse

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES **PARTICULIERES**

Objet du marché :

MAINTENANCE DE MATERIEL DE CUISSON, DE LAVAGE,
DE CONDITIONNEMENT ET D'INSTALLATIONS
FRIGORIFIQUES

Marché n°7 / 2023

Etabli en application du Code de la commande publique

Date limite de remise des offres :
Le 6 mars 2023 à 7h

2 impasse de Candie
31100 TOULOUSE
☎ 05.61.07.79.80

ARTICLE 1 – OBJET ET DURÉE

Le présent contrat a pour but d'assurer, au sein de la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse, le contrôle et l'entretien régulier nécessaire au bon fonctionnement du matériel désigné dans le cahier des clauses techniques particulières.

1.1 Durée

Ce contrat est conclu pour une durée de 4 ans à compter du 1^{er} avril 2023.

1.2 Lots

Le présent contrat est divisé en 2 lots :

- Lot n°1 : maintenance de matériel de cuisson, de lavage et de conditionnement
- Lot n°2 : maintenance de matériel de production de froid.

Chaque candidat peut répondre à 1 lot ou bien à l'ensemble des lots dans la même candidature

ARTICLE 2- MODALITES D'EXÉCUTION

2.1 Obligations des parties

La main d'œuvre de réparation et les déplacements sur le site sont pris en compte dans le cadre du forfait de maintenance préventive.

La fourniture de petites pièces détachées (tels que la visserie, les joints, les graisses, les lampes de signalisations, des fusibles etc...) et des consommables sont à la charge de l'entreprise.

L'entreprise s'engage à intervenir sur simple appel téléphonique du client pour vérifier et pour remettre en état de fonctionnement les équipements nécessaires.

Un numéro de téléphone sera communiqué à l'acheteur pour faciliter les interventions hors heures et jours ouvrés.

2.1.1 Obligation de résultat : la visite préventive doit avoir pour conséquence de minimiser les nombres de pannes ultérieures en diagnostiquant les causes de dysfonctionnement et en proposant des solutions préventives.

2.1.2 Obligation de conseil : le candidat retenu devra signaler au responsable de la Cuisine Centrale tout équipement jugé dangereux, inadapté ou non réglementaire dont il constate la présence.

2.2 Maintenance préventive

Elle comprend les **essais, mesures et vérifications** du matériel désigné dans le cahier des clauses techniques particulières, afin d'anticiper d'éventuelles pannes liées au matériel et de conserver les performances des installations.

A minima, 2 visites annuelles seront à réaliser : durant les vacances scolaires d'été et de Noël.

Un document de suivi des différentes visites pour chacun des matériels devra être tenu, mis à jour et à la disposition de l'acheteur au plus tard 48 heures après la fin de la visite.

Si nécessaire des devis de réparation seront transmis dans les 7 jours suivant le rapport de la visite.

2.3 Maintenance corrective

2.3.1 Prestation : La maintenance corrective a pour objectif de remettre l'équipement ou l'installation concernée dans l'état dans lequel il peut accomplir sa fonction en toute condition de fiabilité et de sécurité.

Il sera établi par le prestataire, un forfait « intervention maintenance corrective », comprenant les frais de déplacement et de personnel

Les pièces de rechanges nécessaires feront l'objet d'un devis et ne seront installées qu'après acceptation de l'acheteur. Elles feront l'objet d'une facture séparée.

Le titulaire s'engage à **informer le client sur les délais d'intervention** et sur les délais de réception des pièces une fois le devis validé **sous 48 heures**.

2.3.2 Engagements : Le prestataire informé par le client d'un dysfonctionnement sur l'un des matériels dont il assure la maintenance s'engage à :

- Tenir un suivi d'exploitation (cahier de bord).
- **Pour le lot n°1** (maintenance de matériel de cuisson, de lavage et de conditionnement) à intervenir dans un délai de **12 heures ouvrables maximum**.
- **Pour le lot n°2** (maintenance de matériel de production de froid) à intervenir dans un délai ramené à **3 heures maximum**, 24h/24 et 365 jours par an y compris les dimanche et jours fériés suivant les horaires d'intervention fournis par le candidat, sur simple appel émanant du client (toutes propositions ne prenant pas en charge ce critère d'urgence seront rejetées).

Dans le cas où l'intervention serait réalisée dans un délai supérieur aux maximums indiqués et sans accord préalable du client, des pénalités de retard de **50 €** par tranche d'heure dans les lots 1 et 2 pourront être appliquées.

Le prestataire devra mettre à disposition du client soit sur support papier soit sur support informatique ou liaison Internet, un document de suivi des différentes interventions pour chacun des matériels que ce soit dans le cadre de la maintenance corrective ou préventive. Ce document doit être mis à jour après chaque intervention.

ARTICLE 3- PIÈCES DÉTACHÉES ET GARANTIE TECHNIQUE

3.1 Pièces détachées

Les caractéristiques techniques des pièces de rechange et des matériels consommables indispensables sont celles préconisées par le constructeur.

Il appartient au titulaire de tenir un stock des pièces courantes de rechanges afin de répondre aux exigences liées à la sécurité d'une part et aux délais d'intervention établis par ce marché d'autre part.

3.2 Garantie technique

Toute pièce remplacée doit être mentionnée sur un cahier de suivi ou le compte-rendu d'intervention, avec la date d'effet et la durée de la garantie. Celle-ci ne pourra être inférieure à un an.

Lorsque la période de garantie d'un matériel est comprise dans la durée du marché, le titulaire prendra les dispositions, en accord avec le constructeur ou l'installateur, pour assurer la coordination de leurs interventions.

ARTICLE 4 - CONTROLE DES DÉPLACEMENTS

Lorsque les techniciens se rendront chez le client pour procéder soit à une visite d'entretien soit à une intervention, ils devront faire signer une feuille d'attachement au responsable de l'établissement ou à son représentant mentionnant :

- la date d'intervention
- le motif de l'intervention
- le temps passé, les déplacements
- le matériel utilisé
- les observations éventuelles du client
- les pièces changées, les références du matériel concerné et les garanties.

Un double de ce document sera remis au client par le technicien au moment de son départ.

Le rapport du technicien donnera lieu à la rédaction d'un compte-rendu qui sera **envoyé** au client **sous 48h maximum**.

ARTICLE 5 – PRIX

Les propositions tarifaires devront faire apparaître :

- Le forfait de la maintenance préventive par lot
- le forfait maintenance corrective par lot

5.1 Contenu du prix

Le prix sera ferme pour la durée prévue du contrat.

Il intègre l'ensemble des prestations décrites dans le présent cahier, main d'œuvre et déplacement compris. Il inclura également toutes les petites fournitures utilisées (joints, huile, graisse, antigel, solvants, vis, écrous, fusibles...).

Seules les pièces dont le devis aura été validé seront facturées, en supplément des 2 forfaits (préventif/correctif).

ARTICLE 6 - MODALITE DE REGLEMENT DES COMPTES

Le futur titulaire du présent marché est soumis à l'obligation de transmission de ses factures sous forme dématérialisée via le portail **Chorus Pro**. Pour ce faire, les factures dématérialisées adressées à la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse, devront comporter outre les mentions réglementaires, le **numéro de SIRET**, qui identifiera la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse en tant que destinataire de la facture

Pour plus d'information, vous pouvez consulter le site Communauté Chorus Pro, dédié à la préparation à la facturation électronique : <https://communaute.chorus-pro.gouv.fr/>

ARTICLE 7 – ASSURANCES

(Confère article 9 CCAG –FCS 2021)

ARTICLE 8 – FIN D'EXÉCUTION DU CONTRAT

En fin de contrat, le titulaire s'engage à laisser les installations en bon état de fonctionnement. Un document le constatant peut être demandé. Ce dernier devra être fixé au plus tard huit jours avant la date d'expiration du contrat.

ARTICLE 9 – RÉSILIATION

le contrat pourra être résilié de plein droit par le pouvoir adjudicateur en cas de non-respect du présent cahier des charges et après simple mise en demeure non suivie d'action corrective, sans qu'il y ait lieu de remplir aucune formalité judiciaire, ainsi que dans les conditions prévues au chapitre 7 du C.C.A.G-F.C.S 2021.

ARTICLE 10 – CHOIX DE LA JURIDICTION EN CAS DE LITIGE

(Confère CCAG-GCS 2021)

Le Tribunal administratif de Toulouse, dont l'adresse est la suivante, sera seul compétent en cas de litige : 68 Rue Raymond IV, 31000 Toulouse