



**Rue Jean Jaurès
BP 50089
72600 MAMERS**

**Tél : 02.43.97.64.00
Mail : ce.0720027n@ac-nantes.fr**

***Vérification et maintenance des équipements et matériels du
service de restauration du lycée PERSEIGNE –
MAMERS***

DOSSIER DE CONSULTATION

Règlement de la consultation :

Marché public à procédure adaptée selon les articles L.2123-1, Art. R.2123-1, R2123-4 et R2123-5 du code de la commande publique.

Section I : Identification de l'acheteur

Etablissement public local d'enseignement
N° de Siret : 197 200 272 00015
Code APE : 8531Z

Section II : Raison sociale et adresse

Lycée Polyvalent PERSEIGNE
Rue Jean Jaurès
BP 50089
72600 MAMERS

Téléphone : 02.43.97.64.00
Courriel : gestionnaire.0720027n@ac-nantes.fr

Personne responsable du marché : Monsieur FOURNIER Sébastien – Proviseur
Personne à contacter sur le suivi du marché : Madame MASSÉ Sylvie – Secrétaire générale-agent comptable

Section III : Objet du marché

Vérification et maintenance préventive des équipements et du matériel de restauration du lycée:

matériels électriques, froid, préparations et laverie avec contrôle de l'étanchéité des installations frigorifiques.

1 visite périodique souhaitée : juin.

Les actions correctives font l'objet d'un devis préalable, accepté par la transmission d'un bon de commande administratif.

Une variante est possible en proposant le curatif (main d'œuvre et déplacement, hors pièces détachées en sus, sur devis).

Section IV : Lieu d'exécution

Service restauration du lycée polyvalent Perseigne de Mamers (72600).

Section V : Caractéristiques principales :

Le contrat précisera :

- le nombre de visites annuelles, le nombre d'heures par visite périodique
- le détail des prestations d'entretien
- les jours, heures et délais d'intervention (notamment en cas de demande de dépannage)
- le coût horaire de la main d'œuvre et le tarif du déplacement au titre des interventions hors visites périodiques
- la tenue d'une astreinte ou n° d'appel en cas d'urgence
- les fournitures comprises dans le prix du contrat : produits de lubrification et de dépolissage, boulonnerie et quincaillerie courante, fusibles électriques
- les conditions de résiliation du contrat

Les opérations effectuées lors de chaque visite seront portées sur une feuille d'intervention. Le registre de sécurité, mis à disposition à l'accueil de l'établissement, sera rempli et signé à l'issue des visites préventives.

Un inventaire précis sera effectué à la prise en charge du matériel lors de la première visite d'entretien.

Une visite des équipements de cuisine est préconisée avant toute réponse à ce marché, le matin de préférence.

Liste du matériel couvert par le présent contrat :

A éventuellement compléter suite visite sur site :

Hall réception :

- 1 chambre froide négative Dagard
- 1 chambre froide viande Dagard
- 1 chambre froide BOF Dagard
- 1 chambre froide légumes Dagard : chambres raccordées sur centrale frigorifique

Bureau du responsable restauration:

- 1 centrale d'enregistrement des températures Thermoclim Baron

Légumerie déboitage :

- 1 Robot Coupe CL60
- 1 Eplucheuse installée le 22/12/2020, garantie Corbe 48 mois

Plonge batterie :

- 1 lave batterie GRANULDISK

Préparation froide :

- 1 armoire Bonnet Biostore SR600
- 1 banc réfrigéré Samson
- 1 batteur Dito Sama BMX60S
- 1 batteur Dito Mix
- 1 Robot hachoir Dito Sama K35
- 1 trancheur Kolossal

Cuisson :

- 1 armoire chaude Tournus
- 2 armoires à couteaux Sofinor
- 1 cellule de refroidissement AC4 (installation Quiétalis/Ugap 27/02/2023 garantie 24 mois)
- 1 armoire réfrigérée Eurochef
- 1 four électrique MKN Flexicombi Magicpil 20 niveaux
- 1 four électrique Rational 20 niveaux
- 3 friteuses Bonnet Advancia 900
- 1 Vario-Cooking Center Multificiency 211 Dynamic
- 1 Vario-Cooking Center IVARIO PRO 311 (installation CF Cuisine le 29/05/2024 garantie 3 ans)
- 1 grill Bonnet
- 1 induction 4 plaques Capic
- 2 bain-marie Bonnet
- 1 coupe pain Dito
- 1 congélateur 510L Whirlpool

Selvs (collège-lycée):

- 1 armoire froide Bonnet 2 portes (collège)
- 1 armoire froide à chariot 2400 ODIC 2 portes (lycée -installée 23/10/2023 garantie 12 mois Froid Express)
- 1 réfrigérateur fruits Electrolux
- 2 vitrines réfrigérées dont 1 Vauconsant
- 2 petites armoires chaudes 2 plaques vitro Guyon
- 2 meubles chauffants électriques Guyon
- 4 chariots niveau constant à assiettes chauffant Blanco
- 2 salad bar Guyon
- 3 fontaines à eau
- 3 micro-ondes Codigel
- 1 machine à café Animo
- 1 armoire chaude Tournus

Laverie :

- 2 convoyeurs à plateaux SOPACOM
- 2 tables de dépose déchets, 2 tables de sortie
- 1 lave vaisselle à avancement automatique de casiers COMENDA ACR32P9
- Chariots Tournus

Local à déchets :

1 climatisation Guntner (raccordée sur centrale frigorifique)

Opérations effectuées lors de chaque visite :

Matériel électrique :

- Mise hors tension de l'appareil
- Démontage des panneaux d'accès
- Contrôle des circuits électriques
- Resserrage des connexions et bornes
- Mesure d'isolement et ré-isolement partiel éventuels des fileries
- Contrôle et resserrage des masses
- Contrôle physique des éléments chauffants
- Vérification des divers organes mécaniques
- Contrôle robinetterie d'alimentation et de vidange
- Contrôle des tensions d'alimentation
- Contrôle des intensités absorbées
- Contrôle des organes de régulation
- Contrôle des organes de sécurité
- Contrôle des températures de fonctionnement
- Remplacement des témoins lumineux
- Mesure des résistances et remplacement des fusibles
- Calibrage des relais
- Nettoyage des parties magnétiques des contacteurs
- Remise en place de la visserie
- Remontage général
- Remise en service

Matériel froid :

- Mise hors tension de l'appareil
- Contrôle fermeture et étanchéité des portes
- Remplacement des micro-contacts de portes
- Contrôle des évacuations d'eau de dégivrage
- Contrôle des ventilateurs
- Contrôle du condenseur à air
- Contrôle de l'évaporateur (dégivrage si nécessaire)
- Nettoyage des groupes, graissage des ventilateurs, condenseurs et évaporateurs
- Contrôle des circuits électriques
- Contrôle des tensions d'alimentation
- Contrôle des intensités absorbées
- Mesure des résistances et remplacement des fusibles
- Contrôle des isollements et des masses
- Resserrage des diverses connexions et bornes
- Vérification des moteurs électriques et transmissions
- Vérification des commandes et des protections de relais
- Remplacement des témoins lumineux
- Contrôle de l'étanchéité des circuits frigorifiques et complément de charge
- Contrôle du circuit de fréon, recherches de fuites
- Contrôle des températures et cycles de fonctionnement
- Vérification des enregistreurs de températures
- Contrôle des cycles de dégivrage

- Contrôle des pressions
- Contrôle des organes de sécurité
- Remontage général
- Désinfection des distributeurs d'eau fraîche

Une fiche de suivi de chaque appareil contenant un circuit de réfrigération sera transmise après chaque intervention, afin de garantir le respect de la législation concernant les mouvements de fluides.

Dans le cadre de la maîtrise des dépenses énergétiques, chaque installation frigorifique aura sa fiche d'intervention, mentionnant les pressions de service et la surchauffe obtenue.

Une désinfection des échangeurs eau internes aux fontaines d'eau fraîche doit être réalisée périodiquement avec un désinfectant conforme à la norme sanitaire. Un certificat fabricant sera fourni avec la consultation.

Matériel laverie :

- Mise hors tension de l'appareil
- Démontage des panneaux d'accès
- Nettoyage du circuit lavage et rinçage (rampes, gicleurs etc...)
- Contrôle de l'état des gicleurs et remplacement si nécessaire
- Vérification de la présence et de l'état des rideaux
- Contrôle des intensités des pompes et des résistances de chauffe
- Vérification turbine de pompe
- Vérification des écoulements
- Détartrage du surchauffeur
- Contrôle du circuit électrique
- Resserrage des connexions
- Contrôle des isolements et des masses
- Contrôle des éléments chauffants
- Vérification thermostat, pression et température d'eau d'alimentation
- Contrôle de l'étanchéité du circuit hydraulique
- Contrôle température des différents bacs
- Contrôle des organes de régulation
- Contrôle des organes de sécurité, des fins de course, des sécurités portes
- Contrôle des tensions d'alimentation
- Contrôle des intensités absorbées
- Remontage général
- Essais
- Remplacement des petites pièces tel que ressort, micro contact, boutons de commande, témoins lumineux...

Les doseurs des produits lessiviels ne sont pas couverts par ce contrat d'entretien.

Matériel de préparation :

- Mise hors tension de l'appareil
- Contrôle de la conformité de l'appareil
- Contrôle des organes de sécurité
- Vérification des coupures

- Contrôle des commutateurs, contacteurs et thermiques
- Resserrage des connexions et bornes
- Contrôle des isolements et des masses
- Mesure d'isolement et ré-isolement éventuel des fileries
- Remplacement des témoins lumineux
- Mesure des résistances et remplacement des fusibles
- Vérification des moteurs électriques et transmissions
- Réglage des moteurs
- Vérification des commandes et des protections des relais
- Nettoyage des organes électriques de commande
- Vérification des étanchéités bagues et roulements
- Graissage
- Contrôle des outils de coupe
- Remplacement des petites pièces tel que ressort, micro contact, boutons de commande, témoins lumineux...
- Remise en service, essais

Matériel de distribution (chaude et froide) :

- Mise hors tension de l'appareil
- Contrôle de l'état général de l'appareil
- Contrôle des ventilateurs
- Contrôle des circuits électriques
- Resserrage des connexions
- Contrôle des isolements et des masses
- Contrôle physique des éléments chauffants
- Contrôle des alimentations et niveaux d'eau
- Contrôle des cycles de fonctionnement
- Contrôle des températures de fonctionnement
- Contrôle des organes de sécurité
- Contrôle des tensions d'alimentation
- Contrôle des intensités absorbées
- Remontage général

Distribution froide : voir le descriptif du matériel froid

Section VI : Division en lots

Prestation divisée en lot : non
Lot unique.

Section VII : Forme du marché, durée du marché ou délai d'exécution

Forme du marché : marché à procédure adaptée.

Durée du marché ou délai d'exécution :

Marché exécutoire dès acceptation de l'offre et signature du contrat et de l'acte d'engagement.

1 an à compter du 01/01/2025 reconductible par période d'un an 3 fois.

Section VIII : Prix

Formule et périodicité de révision des prix à préciser.

Les prix, déterminés en euros et en centimes d'euros, sont réputés comprendre toutes les charges frappant obligatoirement la prestation.

Le taux de tva applicable est celui en vigueur.

Section IX : Conditions relatives au marché

Modalités de financement : paiement par mandat administratif, délai global de paiement : 30 jours à réception de la facture.

La facturation sera déposée sur la plateforme Chorus Pro au lycée polyvalent Perseigne BP 50089 – 72600 MAMERS.

Les factures libellées au nom du Lycée PERSEIGNE porteront les mentions suivantes :

- nom et adresse du créancier
- numéro du SIRET et code APE ou la référence d'inscription au répertoire du commerce ou au registre des métiers
- numéro du compte bancaire (IBAN-BIC)
- numéro et date des bons de commande éventuels
- fourniture livrée
- montant hors TVA de la fourniture exécutée
- prix des prestations accessoires
- taux et montant de la TVA
- montant total des fournitures livrées
- date de facturation

Il sera établi une facture par bon de commande éventuel.

Au titre du contrat, adresser 1 facture par visite périodique.

Tous les documents doivent être traduits ou rédigés en langue française.

Le comptable assignataire est l'Agent comptable du Lycée polyvalent Perseigne de Mamers.

Section X : Conditions de participation

Renseignements concernant la situation propre du fournisseur et renseignements et formalités nécessaires pour l'évaluation de la capacité économique, financière et technique minimale requise en vue de la sélection des candidatures :

Le dossier de consultation contient :

- Le présent règlement de consultation daté et signé
- Le contrat de maintenance (proposition technique, juridique et financière)
- La lettre de candidature (imprimé DC1)
- La déclaration du candidat (imprimé DC2)
- L'état annuel des certificats fiscaux et sociaux reçus (imprimé NOTI2 de moins de 6 mois) ou les diverses attestations du service des impôts, de l'URSSAF... ou production du DUME (document unique de marché européen).

Formulaires téléchargeables sur le site du Ministère de l'Economie et des Finances :

<http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-marches-publics>

- Les références financières, l'attestation d'assurance, l'extrait Kbis
- Les qualifications et classifications professionnelles (qualificuisines, attestation de capacité qualiclimafroid : capacité à effectuer les manipulations sur les circuits frigorifiques, le contrôle d'étanchéité, la récupération des fluides), certificat DEEE, ...

- Un mémoire technique pour la maintenance des matériels de restauration (présentation de la société, moyens humains, formations, marques de matériels référencées, organisation du travail (sav), moyens techniques, véhicules ateliers, secteurs géographique d'intervention, stock de pièces détachées, délai pour les obtenir, références...).

Section XI : Critères d'attribution

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous :

- Prix : 50%
- Qualité (garanties de résultat et respect des spécifications du marché) : 30%
- Délai d'exécution (nombre d'heures prévisionnelles, délais d'intervention) : 20%

Les capacités générales de l'entreprise pour l'exécution du marché seront étudiées notamment la structure et la position géographique de l'entreprise ainsi que son expérience dans le domaine des marchés publics.

Les normes, certifications, qualifications et labellisations obtenues par l'entreprise seront également des éléments retenus par les décideurs pour le choix du fournisseur.

Section XII : Procédure

1) Type de procédure :

Marché passé selon une procédure adaptée (MAPA) selon les dispositions des articles L.2123-1, Art. R.2123-1, R2123-4 et R2123-5 du code de la commande publique.

2) Les candidats ont-ils déjà été sélectionnés ?

Non.

Selon les propositions, le pouvoir adjudicateur peut ouvrir une négociation avec l'ensemble des candidats ayant remis une offre.

La procédure est dématérialisée. Adresse électronique relative à ce marché :

gestionnaire.0720027n@ac-nantes.fr

Objet du message : vérification et maintenance des équipements de restauration.

Section XIII : conditions de délai

1) Délais et validité des offres :

Date limite de réception des offres : 10 octobre 2024, 14 heures sur le profil acheteur du lycée Perseigne.

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours à compter de la date de remise des offres.

Les candidats seront informés du résultat de la consultation.

Le candidat retenu recevra une notification d'attribution du marché.

2) Forme :

Les réponses sont déposées :

➔ sur le profil acheteur du lycée Perseigne : <https://mapa.aji-france.com> (possibilité de créer un compte fournisseur gratuit)

➔ Les fichiers constituant l'offre doivent être aux formats classiques tels que .odt, .doc, .pdf, .xls, éventuellement compressés.

Un accusé réception sera envoyé à réception de l'offre électronique.

Section XIV : Autres renseignements

Contenu du dossier de consultation : liste des pièces fournies par l'acheteur public : règlement de la consultation.

Le prestataire de service répondra au moyen du présent dossier de consultation signé et tamponné, des pièces demandées en section X.

Le titulaire du marché s'engage par l'acte d'engagement à assurer la continuité du service public en toute circonstance. Il doit informer l'établissement des éventuelles difficultés et prendre toute mesure de substitution.

Section XVII : Litiges

Pour tout litige né dans le cadre de l'exécution du présent marché qui ne pourrait être résolu par la voie de la conciliation, la juridiction compétente est le Tribunal Administratif de Nantes.

La sous-traitance est interdite dans le cadre du présent marché.

Le candidat reconnaît avoir pris connaissance du présent règlement de consultation et l'intégrer à l'offre.

A....., le

Cachet de l'entreprise

Signature responsable habilité

Déclaration du candidat ou DUME

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:
atteste sur l'honneur :

- Ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour l'une des infractions listées au 8-1° de l'ordonnance du 6 juin 2005, escroquerie, abus de confiance, corruption de fonctionnaires, blanchiment, etc....) ;
- Ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions mentionnées aux articles L.324-9 et L324-10 (travail dissimulé), L341-6 (travail clandestin), L125-1 et L125-3 (marchandage et prêt illégal de main d'oeuvre) du code du travail ;
- Ne pas être en état de liquidation judiciaire, en faillite personnelle ou être habilité à poursuivre mes activités pendant la durée prévisible d'exécution du marché ;
- Avoir souscrit les déclarations m'incombant en matière fiscale et sociale ou avoir acquitté les impôts et les cotisations exigibles au 31 décembre de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation ;
- Avoir souscrit la déclaration annuelle d'emploi de travailleurs handicapés ou à défaut avoir versé la contribution au fonds de développement pour l'insertion professionnelle des handicapés (art L.323-8-2, L.323-8-5, du code du travail – cas des personnes assujetties à l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés Art L.323-1 du code du travail).

Lieu, date
Signature



Acte d'engagement

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 dans les clauses particulières.

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 :

Bénéficiaire :

Etablissement tenant le compte du bénéficiaire :

IBAN :

BIC :

JOINDRE UN RIB

A, le

Le candidat,

Nom :

Signature

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