

Cahier des Clauses Particulières du Marché à Procédure Adaptée :

MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS DE CUISINE

(MARCHE N°2019-TMP-79607)

Pouvoir Adjudicateur : Madame AVRONSART Béatrice, Proviseur
Suivi du Marché : Monsieur ASSELIN Thierry, Adjoint-Gestionnaire.

◆ ARTICLE 1 : PROCEDURE

Le présent marché est un marché à procédure adaptée conformément à l'article 27 du Décret n°2016-360 du 25/03/2016 relatif aux marchés publics.

◆ ARTICLE 2 : OBJET

Le présent marché porte sur la vérification, l'entretien et le dépannage des équipements de cuisson (maintien en température), de réfrigération, d'entretien des hottes et de lavage de vaisselle. Ce parc pourra varier en fonction d'éventuels réaménagements. Dans ce cas, le responsable de l'établissement concerné signalera au titulaire les modifications apportées à son parc. Le cas échéant un avenant au marché sera établi.

◆ ARTICLE 3 : DUREE DU MARCHE ET EXECUTION DU MARCHE

Le présent marché est conclu pour la période du 1/07/19 au 30/06/2020 pour une durée de 12 mois. Il est renouvelable 2 fois par reconduction tacite, la durée totale du contrat ne pouvant excéder 3 ans. La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 2 mois avant la fin de la durée de validité du marché.

◆ ARTICLE 4 : LE PRIX ET REGLEMENT DES COMPTES

4.1 – Le prix

Les prix indiqués par les candidats dans leur proposition sont réputés comprendre toutes les dépenses résultantes de l'exécution des prestations, incluant tous les frais, charges, fournitures de matériels et sujétions du titulaire.

Les prix seront donnés hors taxe et TVA incluse. Les montants facturés pour celle-ci seront ceux conformes à la législation en vigueur. En cas de modifications intervenant dans ladite taxe, les prix offerts évolueront en fonction de ces changements.

Les prix proposés par les candidats seront fermes pour la durée du marché, soit 1 an. En cas de reconduction du marché, le candidat devra indiquer au minimum 3 mois avant la fin du marché ses nouvelles modalités tarifaires. Dans le cas contraire, les prix seront réputés comme maintenus.

De manière générale, il est prévu au contrat :

Toute la maintenance pouvant se faire sur place et sans assistance d'un spécialiste .
Toutes les pièces d'un montant unitaire inférieur à 150 € HT (remise fournisseur déduite).

4.2 – Règlement des comptes :

Lors de ses visites, le candidat sera accompagné par le gestionnaire ou son représentant. L'effectivité de la réalisation de sa prestation devra être consignée sur un bon d'intervention co-signée par l'entreprise et le lycée.

Ce bon d'intervention permettra de déclencher la facturation par le candidat.

Le titulaire adressera la facture correspondante à la visite réalisée. Le paiement sera effectué par mandat administratif.

Le délai maximum de paiement est de 30 jours à réception de la facture par le pouvoir adjudicateur. En cas de dépassement de ce délai, le taux des intérêts moratoires applicables sera le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date du retard de paiement.

◆ ARTICLE 5 : CONDITIONS D'EXECUTION

Le titulaire reconnaît avoir pris connaissance du site concerné, de toutes les sujétions d'exécution de maintenance, avoir demandé tous les renseignements complémentaires éventuels et les modalités d'intervention comme indiqué dans le CCP.

Une visite préalable sur place des installations est obligatoire. Cette visite permettra au candidat de lister le matériel concerné par ce marché. Un RDV doit être pris avec le gestionnaire, Monsieur ASSELIN au 01 34 70 06 77 ou thierry.asselin@ac-versailles.fr

Si le candidat constate des erreurs ou des omissions dans les documents remis, le candidat devra demander tout éclaircissement nécessaire au pouvoir adjudicateur en temps utile, par courrier mail ou fax.

Le titulaire ne pourra arguer postérieurement à la signature du marché, d'un oubli, d'une omission, d'une erreur ou d'une interprétation erronée d'un document pour ne pas exécuter

les prestations nécessaires à la bonne exécution du marché. Il ne pourra réclamer un supplément pour une prestation indispensable mais non écrite.

◆ ARTICLE 6 : OBLIGATIONS DES PARTIES

6.1 – Obligation du lycée

Le lycée s'engage à garantir le libre accès des appareils et installations, dès lors que la date de la prestation a été arrêtée d'un commun d'accord, à assurer la fourniture de l'énergie nécessaire, et à donner au titulaire tous les renseignements et documents mis à jour concernant les installations à entretenir.

6.2 – Obligation du titulaire

Les prestations prévues dans le forfait comprennent l'entretien des équipements et les vérifications réglementaires ainsi que les dépannages.

Le titulaire est tenu à une obligation de résultat : les opérations de maintenance préventive doivent avoir pour conséquence de minimiser le nombre de pannes ultérieures en diagnostiquant en amont les causes de dysfonctionnement et en proposant des solutions préventives.

Pour les opérations de maintenance corrective, celles-ci doivent assurer dans un délai le plus bref possible la remise en état de fonctionnement des installations tombées en panne. Cette obligation de résultat est ramenée à une obligation de moyens dès lors que les dysfonctionnements ou pannes sont imputables à des événements de nature imprévisible, relevant de cas de force majeure ou consécutifs à un mauvais emploi probant de l'appareil par l'utilisateur.

Le remplacement des pièces et de matériels, rendu nécessaire, suite aux opérations de maintenance ou suite à un incident, sont fournis hors forfait. Dans ce cas, ces interventions font l'objet d'un devis.

Le titulaire est également tenu à une obligation de conseil. Il devra obligatoirement signaler par écrit tout équipement inadapté, non réglementaire ou dangereux.

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

◆ **ARTICLE 7 : NATURE DES PRESTATIONS A ASSURER**

7-1 – Délais

Les matériels de cuisine doivent être en état de fonctionner 24h/24 et 7j/7. En cas de panne détectée, l'établissement prévient le titulaire par téléphone avec confirmation par mail. Le titulaire du présent marché doit alors être en mesure d'intervenir en respectant les heures ouvrées de l'établissement (6H30-19h) et les délais suivants :

- délai d'intervention : 8h
- délai de dépannage : 8h
- production de devis : 48h
- délai de réparation définitive : 72h

7-2 – Nature de la maintenance et sa fréquence

La fréquence des visites de maintenance à la charge du titulaire sera de :

-une fois par trimestre pour le dégraissage des hottes d'extraction cuisine et nettoyage/remplacement des filtres des hottes, la vérification de la bonne marche de l'installation frigorifique, la vérification de l'état d'un évaporateur, d'un compresseur frigorifique, d'un condenseur à air

-une fois par semestre pour le dégraissage de gaines d'extraction des hottes, le ramonage des conduits d'évacuation (REGLEMENTAIRE ERP), la vérification des chambres froides (positives et négatives), l'entretien de la machine à laver la vaisselle (y compris tunnels),

-une fois par an pour le détartrage des éléments chauffants de la machine à laver la vaisselle (y compris tunnels)

Lors de sa visite, le candidat fera la liste du matériel existant. Cette liste devra être fournie dans son offre.

Les prestations à effectuer sont notamment décrites ci-dessous, à minima et de manière non exhaustive :

➤ Hotte de cuisine

Intervention trimestrielle - REGLEMENTAIRE ERP -

- *Ramonage des conduits d'évacuation*
Visite hebdomadaire d'une hotte (prestation à réaliser en interne)
- *Contrôle du bon fonctionnement*
- *Nettoyage des filtres des hottes*
Visite trimestrielle d'une hotte
- *Contrôle du bon fonctionnement de l'ensemble*
- *Nettoyage des filtres des hottes*
- *Nettoyage général ventilateur compris*
- *Remplacement du ou des filtres encrassés de la centrale d'extraction (si existante)*

➤ Matériel de cuisson électrique

- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection (commande de protection des circuits d'alimentation et des matériels spécifiques)
- Resserrage des connexions
- Contrôle des isolements et mise à la terre
- Contrôle des serres câbles, des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation
- Vérification des intensités absorbées
- Calibrage éventuel des relais
- Contrôle de l'état général de la carrosserie et resserrage de la boulonnerie
- Vérification d'étanchéité et remise en état éventuel de la robinetterie et des accessoires
- Vérification du fonctionnement des électrovannes, soupapes, thermomètres, manomètres, thermostats
- Vérification et graissage des systèmes de basculement
- Contrôle de l'état du calorifugeage et des réfractaires

➤ Matériel de de distribution réfrigérée et installations frigorifiques

- Contrôle et nettoyage des condenseurs à air, des batteries d'évaporateur et ventilateurs
- Vérification du fonctionnement des moteurs électriques
- Graissage des pièces mobiles
- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection des circuits d'alimentation, et des matériels spécifiques
- Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation
- Contrôle des résistances de dégivrage et cordons chauffants de porte et d'écoulement
- Contrôle du fonctionnement des principaux organes : thermostats, pressostats, clapets de retenue, commande de dégivrage
- Contrôle des fuites de réfrigérant et recharge éventuelle
- Contrôle du niveau d'huile, complément ou remplacement si nécessaire
- Vérification des pressions HP et BP
- Vérification des températures
- Contrôle du fonctionnement des détendeurs

➤ Matériel de laverie

- Vérification de l'état de propreté des rideaux et des filtres
- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection des circuits d'alimentation et des matériels spécifiques
- Resserrage des connexions
- Contrôle des isolements et mise à la terre
- Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation
- Remplacement éventuel des voyants lumineux
- Vérification du bon fonctionnement des moteurs électriques et des transmissions
- Vérification des intensités absorbées (résistances et moteurs)
- Calibrage éventuel des relais
- Vérification du fonctionnement des sécurités

- Vérification du fonctionnement des électrovannes, thermomètres, thermostats
- Contrôle du réglage de débit
- Contrôle général de la carrosserie et resserrage de la boulonnerie
- Vérification des systèmes d'entraînement (courroies, chaînes, fin de course)
- Graissage des pièces mobiles et vidanges éventuelles des bains d'huile
- Contrôle des fuites d'eau
- Vérification de l'état et du fonctionnement des rampes et jets d'eau
- Contrôle de l'efficacité du fonctionnement des différentes séquences, lavage, rinçage, séchage
- Vérification des évacuations
- Vérification de l'ensemble de la robinetterie avec remplacement éventuel des clapets et joints

➤ Matériel de distribution chauffant

- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection (commande et protection des circuits d'alimentation et des matériels spécifiques)
- Resserrage des connexions
- Contrôle des isolements et mise à la terre
- Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation
- Remplacement éventuel des voyants lumineux
- Graissage des pièces mobiles
- Contrôle et remplacement éventuel des petites pièces détachées mécaniques et appareillages électriques courants
- Nettoyage des robinets automatiques d'eau (bain-marie)

➤ Matériel de préparation

- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection (commande et protection des circuits d'alimentation et des matériels spécifiques)
- Resserrage des connexions
- Contrôle des isolements et mise à la terre
- Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation
- Graissage des pièces mobiles et vidange éventuelle des bains d'huile
- Vérification du fonctionnement des moteurs électriques et des transmissions
- Contrôle de l'état des outils et de leur adaptation
- Contrôle des systèmes mécaniques et électriques de relevage, etc.
- Essais et contrôle de l'efficacité du travail
- Contrôle des étanchéités
- Contrôle des fixations aux sols ou sur socle
- Vérification de l'état général des matériels et resserrage de la boulonnerie

➤ Maintenance de l'adoucisseur

Seront fournis sans frais au cours des interventions les articles suivants :

- joints eau, téflon, visserie standard, raccords (plomberie, écrous, bouchons, manchons en laiton),
- fusibles électriques et ampoules témoins
- lubrifiants, graisses

7-3 – Rapport d'intervention et carnet d'entretien

Pour chaque appareil, il sera tenu un carnet d'entretien. Y seront dûment consignés les dates de visite, les heures d'arrivée et de départ ainsi que les noms et signatures des techniciens, la nature des interventions, travaux, modifications, remplacement de pièces, les dates et causes des incidents (diagnostic de panne), les réparations effectuées au titre de dépannage, et toutes observations jugées utiles.

Le carnet d'entretien peut être en version dématérialisée mais le lycée devra avoir un accès permanent pour le consulter et l'imprimer.

A l'issue de chaque intervention, le titulaire du marché établira un rapport d'intervention comprenant les renseignements suivants : date et heure de début et de fin d'intervention, nom du technicien, diagnostic de la panne, nature des travaux effectués, pièces remplacées et toutes les observations jugées utiles. Ces rapports d'intervention doivent être signés par le représentant de la personne publique et par le titulaire.

Le titulaire visera annuellement le registre réglementaire de sécurité du lycée.

7-4 – Pièces détachées et garantie technique

➤ Pièces détachées

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

Toute pièce remplacée et couverte par une garantie doit être mentionnée sur le carnet de maintenance ou le compte-rendu d'intervention, avec la date d'effet et la durée de la garantie. Celle-ci ne sera pas inférieure à un an. En cas de remplacement ou de réparation d'une pièce constitutive d'un appareil, si une nouvelle défaillance affectant le même organe se produit dans un délai inférieur à un an, cette nouvelle intervention restera à la charge du titulaire, même après expiration du marché.

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

➤ Garantie technique

Le titulaire garantit pour les appareils installés et contrôlés au cours de l'exécution du présent marché, le fonctionnement normal des installations et appareils concernés.

Telle qu'elle est définie ci-dessus, la garantie s'applique uniquement au matériel mis en service dans des conditions normales d'utilisation, c'est-à-dire à l'abri des chocs, du gel et du rayonnement solaire.

La garantie ne joue pas si l'établissement n'assure pas (ou plus) ces conditions normales d'utilisation. Le titulaire devra faire, le cas échéant, toutes réserves à ce sujet, que ce soit au début ou en cours d'exécution du marché. A défaut de réserves, il est censé reconnaître que les conditions d'utilisation sont normales, et sa responsabilité reste totale.

◆ **ARTICLE 8 : PENALITES**

En cas de non-respect des 2 passages selon la périodicité énoncée dans le marché, le titulaire du marché encourra une pénalité forfaitaire égale à 200€ HT.

En cas de non-respect des délais (article 7.1 du présent CCP), le titulaire du marché encourra une pénalité forfaitaire journalière (jour ouvré) égale à 100€ HT.

En cas de non remise du bon d'intervention le jour même, le titulaire du marché encourra une pénalité forfaitaire (jour ouvrable) égale à 100€ HT.

En cas de non mise en place du carnet d'entretien dans le mois suivant le début du contrat, le titulaire du marché encourra une pénalité forfaitaire journalière (jour ouvré) égale à 80€ HT.

Les pénalités mentionnées dans cet article sont, le cas échéant, cumulables. L'ensemble des pénalités vient en déduction des factures contractuelles.

◆ **ARTICLE 9 : LITIGES**

Tout différend survenant à l'occasion du marché devra être porté à la connaissance du pouvoir adjudicateur ou de la personne responsable du suivi de l'exécution du marché.

De plus, les conditions générales de vente figurant, le cas échéant, sur l'offre de prix, sur le « contrat », sur les factures de l'entreprise ou tout autre document ne sont applicables au présent marché que si elles ne contredisent pas le présent document.

Dans le cas où un différend en cours d'exécution n'a pu trouver de solution amiable, le marché sera dénoncé par l'une ou les partie(s) au moyen d'une lettre recommandée avec accusé réception.

En cas de litige, la juridiction compétente sera le tribunal administratif de Paris.

◆ **ARTICLE 10 : DATE LIMITE DE DEPOT**

Les offres devront être parvenues au plus tard au service intendance du Lycée Evariste Galois -95260 Beaumont sur Oise- **le mardi 9 avril 2019 à 12h00**, de préférence par voie dématérialisée (dépôt sur le site de l'AJI ou par mail avec accusé réception). A défaut, la voie postale sera acceptée et l'offre sera transmise sous pli cacheté portant les mentions « *Offre pour le marché n°2019- TMP/79607 – Maintenance du matériel de cuisine* ».

La proposition effectuée par les candidats sera valable 120 jours à compter de la date limite de réception des offres.

La publicité sous forme de notification à tous les candidats du choix de l'établissement se fera au plus tard 3 semaines après la date de clôture des offres.

◆ **ARTICLE 11 : DOCUMENTS CONTRACTUELS**

Cette offre contiendra les pièces suivantes, **renseignées et signées** par le représentant de l'entreprise ayant pouvoir :

- l'acte d'engagement,
- le cahier des clauses particulières,
- L'offre financière de base des candidats devra être présentée sous forme d'une redevance annuelle forfaitaire couvrant la maintenance préventive et tous les dépannages (main-d'œuvre et déplacement),
- le mémoire technique.

◆ **ARTICLE 12 : CRITERE DE JUGEMENT DES OFFRES**

Les offres initiales pourront être négociées. Le marché sera attribué au candidat qui présentera l'offre la plus économiquement avantageuse selon les critères suivants :

- le prix : 70%,
- le critère technique suivant les renseignements fournis dans le cadre du mémoire technique : 30%.

LU et APPROUVE, Le

Le Candidat soumissionnant une offre (Cachet – Références) et Signature