

Breuil-le-vert, le 28 février 2019

CAHIER DES CHARGES RELATIF A L'ENTRETIEN PREVENTIF ET CURATIF DES MATERIELS DE CUISSON DU SERVICE DE RESTAURATION

- DUREE DU CONTRAT

Douze mois : du 20 mai 2019 au 19 mai 2020

Renouvelable deux fois par tacite reconduction soit pour une durée maximum de trois ans.

- OBJET

Vérification du bon fonctionnement du matériel de cuisson et entretien de celui-ci afin de le maintenir en état de marche (entretien préventif).

Le descriptif des prestations de vérifications et de contrôles réalisées doit être établi dans la proposition contractuelle.

Le contrat doit mentionner la possibilité d'être modifié par avenant en cas de modification de la liste des équipements de restauration.

Le prestataire mentionnera les coûts de ses déplacements et de main d'œuvre lors de ses interventions curatives éventuelles en sus (entretien curatif). Il pourra également proposer un prix forfaitaire incluant ces coûts sur la durée du contrat.

- INVENTAIRE DU MATERIEL A VERIFIER ET MAINTENIR

Cuisine

- Plaque chauffante/ deux feux/four gaz BONNET
- Feux gaz (deux feux) BONNET (type : 35041A21 n°392463)
- Plaque à Sneaker BONNET (type : 35046A21 n° 390727)
- Friteuses ELECTROLUX (type : N 900 n°81900002 / 82900006 / 83500002)
- Sautreuse ELECTROLUX (type : QBR/G2C n° 822200004)

- FREQUENCE DES PASSAGES

- 1 passage par an (1er semestre de l'année civile) pour l'entretien préventif
- Ponctuellement sur demande du lycée Roberval en cas de dysfonctionnement du matériel

- MODALITES PRATIQUES

- Prise de rendez-vous avant passage
- Les pièces devant être changées (usure, casse, etc.) pour maintenir l'appareil en état de marche doivent faire l'objet d'un devis avant toute intervention
- Se présenter à la loge de l'établissement avant toute intervention
- Retour du bon d'intervention au service d'intendance
- Règlement par mandat administratif 30 jours après facturation

Le Gestionnaire
C. LOINTIER



Le Gestionnaire
C. LOINTIER