

**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE**  
**FOURNITURES, SERVICES COURANT ET TRAVAUX**

A. TRAVAUX

B. FOURNITURES

C. SERVICES

IDENTIFICATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR/DE L'ENTITE ADJUDICATRICE :

Catégorie : Etat      Activité principale : Education Nationale

Monsieur le Proviseur du Lycée Arthur Varoquaux  
10, rue Jean Moulin – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A

Comptable assignataire des paiements : Agent Comptable du Lycée VAROQUAUX

Marché N°

Date de signature :

**REGLEMENT DE CONSULTATION**

**Objet du marché** : Le présent marché a pour objet un contrat de maintenance pour le matériel de cuisine du restaurant scolaire réalisant plus de 2000 repas jour pour une durée de 3 ans.

Vous trouverez joint au règlement de consultation les pièces suivantes :

- Le cahier des charges particulières,
- Le cahier des charges techniques.

**Procédure de consultation**

Marché passé selon une procédure adaptée en application de l'article 27 du décret n° 2016-364 du 25/04 /2016 relatif aux Marchés Publics.

Le présent document fait référence au Cahiers des Clauses Administratives générales Fournitures Courantes et Services (C.C.A.G.-F.C.S.) selon l'arrêté du 19 janvier 2009.

**Date et heure limites de dépôts des offres** : le 17 mai 2019 à Minuit

Date d'envoi du présent avis à la publication : 23 avril 2019

### **Modalités d'envoi des offres:**

Obligation de dématérialisation des contrats de la commande publique le 1<sup>er</sup> octobre 2018 sur la plateforme de publication de l'AJI.

### **Lieu d'exécution et lieu de livraison :**

Lycée VAROQUAUX  
10 rue Jean Moulin 54510 TOMBLAINE.

### **Durée du marché et délai d'exécution :**

Contrat ttc pour une période allant du 1<sup>er</sup> mars 2020 au 28 février 2023

Le prix comprend :

Les frais de transport et de main d'œuvre découlant des dépannages doivent être inclus dans le contrat.

La maintenance de tous les matériels de cuisine et les équipements générant du froid de tout l'établissement en tenant compte des contraintes de l'établissement.

Si le fournisseur ne suit pas ses engagements, le lycée se réserve le droit de mettre fin à tout moment au contrat avec un préavis de deux mois.

La fourniture des petites pièces de rechange et les recharges en fluides frigorigènes doivent être incluses dans le contrat de maintenance.

Les dépannages dimanches et jours fériés doivent être inclus dans le contrat de maintenance pour les chambres froides et congélateurs.

Attention : les frais de transport et de main d'œuvre découlant des dépannages hebdomadaires doivent être inclus dans le contrat.

En cas de pannes prolongés sur ces appareils la société doit mettre à disposition de l'établissement un équipement de secours pour la conservation des denrées alimentaires pendant toute la durée de la réparation ou du changement du matériel endommagé.

**Délai d'exécution** : Le fournisseur devra impérativement respecter les dates fixées et de facturation.

Le Lycée Varoquaux se réserve le droit de mettre un terme au contrat dans un délai de deux mois :

- si la société retenue ne donne pas satisfaction dans la maintenance du matériel de cuisine, devis abusif, délai d'intervention supérieur au délai prévu dans le marché, délai d'obtention trop long des pièces de rechange.
- 
- En cas de création d'un groupement d'achat régional ou de création d'une équipe mobile de maintenance par la Région Grand Est.



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A





## Adresse et conditions de réception des offres:

Les candidats sont invités à envoyer leur offre dématérialisée en langue française sur le site de l'AJI, avec l'intitulé suivant :

Lycée VAROQUAUX  
10 rue Jean Moulin  
BP 10049  
54510 TOMBLAINE.

Marché à Procédure Adaptée

Objet : contrat de maintenance pour le matériel de cuisine  
Service Intendance

**Les propositions qui seraient remises après la date et l'heure limites fixées ou envoyées par courrier ou courriel ne seront pas retenues.**

**Attention, l'original de l'acte d'engagement du candidat retenu devra parvenir ultérieurement à l'établissement en double exemplaire pour retour de signature et acceptation du marché.**

Justifications à produire éventuellement quant aux qualités et capacités du candidat avec l'offre :

- Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années.
- Certificat(s) de qualité ou de capacité délivré(s) par des organismes indépendants ou moyens de preuve équivalents, notamment, certificats de qualifications professionnelles ou de conformité à des spécifications techniques
- Présentation d'une liste des prestations exécutées au cours des cinq dernières années, appuyée d'attestations de bonne exécution pour les travaux les plus importants.
- Déclaration indiquant l'outillage, le matériel et l'équipement technique dont le candidat dispose pour la réalisation de marchés de même nature.
- DC 1 (ou ancien DC4, Lettre de candidature et d'habilitation du mandataire par ses co-traitants, disponible à l'adresse suivante : <http://www.minefe.gouv.fr>, thème : marchés publics)
- DC 2 (ou ancien DC5, Déclaration du candidat, disponible à l'adresse suivante : <http://www.minefe.gouv.fr>, thème : marchés publics)

Documents à produire dans tous les cas au stade de l'attribution du marché :

- Attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales ou documents équivalents en cas de candidat étranger.
- Extrait K-Bis
- Attestations d'assurances.

Envoi de plusieurs offres par un même candidat :

En cas d'envoi de plusieurs offres par un même candidat, le pouvoir adjudicateur ne retiendra que la dernière offre reçue. Les autres offres, précédemment déposées par le candidat seront rejetées sans savoir été ouvertes.



## Modalités de transmission des offres en version papier

10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A



Le dossier à remettre par chaque candidat sera placé sous une enveloppe cachetée. Il comprendra les pièces suivantes :

- Les justifications à produire quant aux qualités et capacités du candidat (DC1, ...)
- Un projet de marché, (pièces du marché, note méthodologique...)

Si le candidat pressenti ne fournit pas les certificats, attestations ou déclarations mentionnés à l'article 46 du CMP son offre sera rejetée. Dans ce cas, l'élimination du candidat sera prononcée par l'acheteur qui présentera la même demande au candidat suivant dans le classement des offres.

Dans le cas où des erreurs de multiplication ou d'addition seraient constatées dans la décomposition du prix global forfaitaire figurant dans l'offre du candidat, le montant de ce prix ne sera pas rectifié pour le jugement de la consultation.

Toutefois si le candidat concerné est sur le point d'être retenu, il sera invité à rectifier la décomposition pour la mettre en harmonie avec le prix global forfaitaire, en cas de refus son offre sera éliminée comme non cohérente.

L'acheteur pourra à tout moment ne pas donner suite à la procédure pour des motifs d'intérêt général. Les candidats en seront informés.

#### **Renseignements complémentaires :**

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir, pour les renseignements d'ordre administratifs et technique une demande par voie téléphonique (03-83-29-28-35) ou électronique à :

Personnes à contacter pour l'avis d'appel public à concurrence :  
M.LABOUDIGUE, Chef de cuisine  
Tél. 03 83 29 28 35

Courriel : [bertrand.labodigue@ac-nancy-metz.fr](mailto:bertrand.labodigue@ac-nancy-metz.fr)

#### **Questions Administratives**

- M MADDALOSSO, Service Intendance  
Tél. 03 83 29 28 35

#### **Jugement et classement des offres**

L'acheteur examinera l'offre des candidats **uniquement sur présentation d'un devis très détaillé** pour établir un classement selon ses propres modalités.

Le marché sera attribué à l'offre économiquement la plus avantageuse selon les critères énumérés, énumération ne revêtant pas un caractère de priorité.

#### **Négociation**

L'établissement se réserve la possibilité de négocier avec les candidats qui auront déposé une offre acceptable et ce sur tous les éléments de l'offre. Il se réserve le droit de n'engager, le cas échéant, des négociations qu'avec les candidats dont les offres, après un premier classement, ont été jugées les meilleures.



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A





## **Prix :**

Le taux de tva applicable est celui en vigueur.

Le marché est traité à prix unitaires fermes non actualisables.

Les prix du marché sont ceux indiqués sur les devis remis par les candidats.

*Les devis seront présentés de la manière suivante :*

- un devis pour la globalité du matériel à fournir
- le prix H.T., avec détail par option le cas échéant,
- la T.V.A.,
- le prix T.T.C.,

*Les prix figurant aux devis sont réputés établis aux conditions économiques du mois précédant la date limite de remise des offres et comprennent tous les frais de conditionnement, de livraison, de manutention, sans que cette liste soit limitative et nécessaire à la bonne exécution de la prestation. Sont également à la charge du fournisseur toutes taxes fiscales et parafiscales en vigueur le jour de la livraison.*

Les prix proposés pour chaque année civile sont réputés fermes et définitif, prix unitaire ferme pendant un an et rendu franco de port au Lycée VAROQUAUX à Tomblaine. Ils doivent comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant la prestation ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au transport jusqu'au lieu de livraison.

## **Mode de règlement**

Le mode de règlement proposé est le mandat administratif.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours, sous réserve qu'aucune anomalie ne soit relevée lors de la vérification.

Le prestataire présentera en trois exemplaires un décompte trimestriel sous forme de facture qui précisera, outre les mentions légales du marché obligatoire :

- le numéro du marché
- l'objet du marché
- le montant HT et TTC (+ TVA)
- le montant global HT, TTC (+TVA) du décompte trimestriel

## **Informations contractuelles complémentaires**

Le lycée VAROQUAUX étant impliqué dans une démarche éco-responsable, en matière d'achat public, d'économie d'énergie et de gestion des déchets, il est important que les candidats puissent se positionner également dans cette perspective. Ainsi, en cas de modification de la réglementation en matière de protection de l'environnement, le candidat retenu sera susceptible de se conformer aux objectifs éco- responsables imposés à l'acheteur.

## **Contraintes :**

L'entreprise s'engage à intervenir dans **les 2 heures** suivant l'appel téléphonique pour tous les appareils de la cuisine.

**Toute réparation même mineure devra faire l'objet d'un devis préalable et sera suivi d'un bon de commande de l'établissement après accord sur le coût de l'intervention et ce avant réalisation des travaux.**



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A



**En cas de désaccord sur le montant des devis( tarif jugé exorbitant par l'établissement), le Lycée Varoquaux soumettra à concurrence systématique les devis reçus.**

**La fourniture des petites pièces de rechange et les recharges en fluides frigorigènes doivent être incluses dans le contrat de maintenance.**

**Les dépannages dimanches et jours fériés doivent être inclus dans le contrat de maintenance pour les chambres froides et congélateurs.**

**En cas de pannes prolongés sur ces appareils la société doit mettre à disposition de l'établissement un équipement de secours pour la conservation des denrées alimentaires pendant toute la durée de la réparation ou du changement du matériel endommagé.**

**Un numéro de portable d'astreinte doit être transmis à l'établissement à la signature du contrat de maintenance.**

**Attention : les frais de transport et de main d'œuvre découlant des dépannages hebdomadaires doivent être inclus dans le contrat.**

Travaux au sein d'un établissement scolaire avec des contraintes horaires et périodes particulières. L'entreprise retenue devra prendre toutes les mesures nécessaires pour préserver l'hygiène et la sécurité des usagers de l'établissement.

L'entreprise s'engage à prolonger la vie du matériel appartenant au Lycée et à limiter au maximum les risques d'incidents.

La société retenue devra prendre toutes les précautions si besoin, par exemple pour transférer les marchandises dans un local ou armoire spécifique de restauration dont les conditions de fonctionnement sont satisfaisantes. Particulièrement les produits surgelés qui devront être conservés dans une chambre froide adéquate si besoin la société sera en demeure d'en mettre une à disposition en cas d'extrême urgence. Les frais de mise à disposition seront à la charge de la société retenue. En cas d'accident de personnes, d'incendie, de pertes de produits ou autres dommages, d'arrêt de fabrication etc. occasionnés directement ou indirectement par une erreur du technicien, le Lycée VAROQUAUX pourra se voir en droit d'exiger des indemnités de dédommagement.



**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE**  
**FOURNITURES, SERVICES COURANT ET TRAVAUX**

A. TRAVAUX

B. FOURNITURES

C. SERVICES

IDENTIFICATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR/DE L'ENTITE ADJUDICATRICE :

Catégorie : Etat      Activité principale : Education Nationale

Monsieur le Proviseur du Lycée Arthur Varoquaux  
10, rue Jean Moulin – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A

Comptable assignataire des paiements : Agent Comptable du Lycée VAROQUAUX

Marché N°

Date de signature :

**CAHIER DES CHARGES PARTICULIERES - DISPOSITIONS DU MARCHÉ**

**Documents contractuels : Les pièces constitutives du marché par ordre de priorité décroissante sont les suivantes :**

- L'acte d'engagement
- Le présent cahier des clauses particulières, fixant les dispositions administratives du marché,
- Le cahier des charges techniques,
- Les devis joints au cahier des charges et signé par l'ensemble des parties,
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services (arrêté du 19 janvier 2009).

***En vertu de l'article L. 324-14 du Code du Travail, le titulaire produit en outre la ou les pièces définies à l'article R. 324-4 du même Code (art. 45 à 47 du CMP).***

**Délai d'exécution :** 1<sup>er</sup> mars 2020

**Garantie et assurance**

Le prestataire s'engage à proposer une garantie maximale sur les pièces de rechange.

**Résiliation de la part du titulaire : en cas de non réalisation de la prestation par la société retenue après signature du marché, le lycée VAROQUAUX se trouvera dans l'obligation de faire réaliser le service souhaité par un autre fournisseur et d'imputer la totalité de la dépense à la société retenue initialement.**

**Critères de choix avec leur ordre de priorité :**

Critères d'attribution	Pondération
Le prix	70 %
La qualité des prestations proposées : disponibilité des pièces de rechanges- garantie sur le matériel installé –mise à disposition d'appareils de remplacement-	10 %
La valeur professionnelle de l'entreprise dans le domaine requis - Réactivité d'intervention en cas de pannes-nombre de techniciens	20 %

**Retard de livraison :**

*En cas de non respect des délais prévus, le Lycée Varoquaux se réserve le droit, à tout moment :*

- **D'annuler le bon de commande, sans dédommagement,**
- *de faire appel à d'autres fournisseurs, sans que le titulaire du marché puisse prétendre à dédommagement,*
- *D'appliquer les pénalités de retard prévues à l'article du présent cahier des charges.*

**Pénalités**

Par dérogation à l'article 14.1 du C.C.A.G. –F.C.S. en cas de retard constaté dans les délais de livraison ou dans l'intervention dans le cadre de la maintenance, une pénalité de 50 € H.T. par jour calendaire de retard sera appliquée, sans mise en demeure préalable, sur simple constatation entre le délai prévu et la date réelle de livraison, par réfaction de la facture afférente ou par émission d'un titre de recette.

*Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG, aucune exonération ne sera appliquée.*

**Assurances**

*Dans le cadre de son activité, objet du présent marché, le titulaire atteste qu'il est couvert par une police d'assurance appropriée (suffisante pour les dommages matériels et les dommages corporels), et s'engage, sur toute demande faite par le pouvoir adjudicateur, à lui transmettre une attestation.*

*Toute modification relative notamment aux montants des franchises doit être notifiée au pouvoir adjudicateur par tout moyen écrit.*

*Le titulaire doit informer le pouvoir adjudicateur de tout sinistre intervenu dans les 24 heures suivant celui-ci.*

**Résiliation :**

Le présent marché pourra être résilié de plein droit par le Lycée Varoquaux en cas d'inexécution par le titulaire de ses obligations contenues dans le présent marché.



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A





Pendant le délai s'écoulant entre la notification de la résiliation et sa date d'effet, le titulaire continuera d'exécuter toutes les prestations dues au titre du contrat aux conditions antérieures à la notification de la résiliation.

*Le cas échéant, il sera fait application des articles du CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services.*

### Litiges

Le marché est passé par une personne morale de droit public, à ce titre il relève du contentieux administratif et de la seule compétence du tribunal administratif de NANCY, 5 place Carrière, territorialement compétent.

### Condition d'exécution du marché – Livraison et installation

Le marché sera exécutable après signature de l'acte d'engagement par le titulaire du marché et **uniquement après envoi d'un bon de commande** au titulaire du marché.

### Prix :

Le taux de tva applicable est celui en vigueur.

Le marché est traité à prix unitaires fermes non actualisables.

Les prix du marché sont ceux indiqués sur les devis remis par les candidats.

*Les devis seront présentés de la manière suivante :*

- *un devis détaillé pour la totalité du matériel demandé*
- *le prix H.T., avec détail par option le cas échéant,*
- *la T.V.A.,*
- *le prix T.T.C.,*

*Sont également à la charge du fournisseur toutes taxes fiscales et parafiscales en vigueur le jour de la livraison.*

Les prix proposés pour chaque année civile sont réputés fermes et définitif, prix unitaire ferme pendant un an et rendu franco de port au Lycée VAROQUAUX à Tomblaine. Ils doivent comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant la prestation ainsi **que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'installation, à l'assurance, au transport jusqu'au lieu de livraison.**

### Mode de règlement

Le mode de règlement proposé est le mandat administratif.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours, sous réserve qu'aucune anomalie ne soit relevée lors de la vérification.

Le prestataire présentera en trois exemplaires un décompte trimestriel sous forme de facture qui précisera, outre les mentions légales du marché obligatoire :

- le numéro du marché
- l'objet du marché
- le montant HT et TTC (+ TVA)



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A



## **DECLARATION DU TITULAIRE OU DU CANDIDAT**

Le candidat atteste sur l'honneur :

-que le travail sera réalisé par des salariés recrutés régulièrement au regard du Code du travail.

- qu'il est en règle au regard de la législation sur les travailleurs handicapés (article 43 du CMP)

-qu'il a satisfait à ses obligations fiscales ou sociales

Les attestations ou certificats des organismes sociaux et fiscaux devront être remis au plus tard dans un délai de dix jours après demande du lycée. Si le candidat ne peut produire ces documents dans le délai imparti, l'offre est rejetée et la candidature éliminée.

Origine des fournitures :

Pays de l'Union Européenne (France comprise)

Pays membre de l'OMC

### **Présentation des offres**

**Il est rappelé que le signataire doit être habilité à engager le candidat. Seul l'acte d'engagement sera daté et signé par le(s) représentant(s) qualifié(s) du /des candidats (document selon modèle DC8 à fournir par le candidat retenu après attribution).**

**Attention, l'original de l'acte d'engagement du candidat retenu devra parvenir ultérieurement à l'établissement en double exemplaire pour retour de signature et acceptation du marché.**



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A





## ACTE D'ENGAGEMENT DU CANDIDAT

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:

### Documents contractuels

*Les pièces constitutives du marché par ordre de priorité décroissante sont les suivantes :*

- *L'acte d'engagement*
- *Le cahier des clauses particulières, fixant les dispositions administratives du marché,*
- *Le cahier des charges techniques,*
- *Les devis joints au cahier des charges et signé par l'ensemble des parties,*
- *Le Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services (arrêté du 19 janvier 2009).*

***En vertu de l'article L. 324-14 du Code du Travail, le titulaire produit en outre la ou les pièces définies à l'article R. 324-4 du même Code (art. 45 à 47 du CMP).***

- 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.

### Prix total ttc:

#### Voir annexe financière

Mon offre m'engage pour la durée de la validité fixée **jusqu'au 28 février 2023.**



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A



2°) **J'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, de l'article 44 du Code des Marchés Publics.

**Autres :**

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 :
Code établissement :
Code guichet
Numéro du compte :
Clé R.I.B. :

**Joindre un RIB**

A

, le

**Le candidat, Nom :**

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

Est acceptée la présente offre pour valoir acte d'engagement (voir annexe financière) :
---

à : Tomblaine
le :

<i>le Pouvoir Adjudicateur</i>
Le Proviseur



**Notification du marché :**

La notification transforme le projet de marché en marché et le candidat en titulaire.  
Cette remise peut être opérée par lettre recommandée avec accusé de réception.  
Dans ce cas, la date d'effet du marché est la date portée sur l'avis de réception postal.

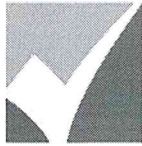
En cas de remise contre récépissé, le titulaire signera la formule ci-dessous :

RECU A TITRE DE NOTIFICATION,  
UNE COPIE CERTIFIEE CONFORME DU PRESENT MARCHÉ.



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A





**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE**  
**FOURNITURES, SERVICES COURANT ET TRAVAUX**

A. TRAVAUX

B. FOURNITURES

C. SERVICES

IDENTIFICATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR/DE L'ENTITE ADJUDICATRICE :

Catégorie : Etat      Activité principale : Education Nationale

Monsieur le Proviseur du Lycée Arthur Varoquaux  
10, rue Jean Moulin – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A

Comptable assignataire des paiements : Agent Comptable du Lycée VAROQUAUX

Marché N°

Date de signature :

**CAHIER DES CHARGES TECHNIQUES**

**Détails des prestations attendues :**

Le contrat a pour but d'assurer le contrôle et la maintenance régulière du matériel de cuisine et des installations frigorifiques de tout l'établissement.

**Une visite des locaux est obligatoire sur rendez vous auprès du Chef de cuisine et de l'assistante du DDEPT (pour le matériel frigorifique des laboratoires) avant la fin du délai de publication.**

Les candidats sont vivement encouragés à se déplacer sur site **pour une évaluation exhaustive** du nombre et du type d'appareils à maintenir en bon état de fonctionnement dont les appareils frigorifiques du secteur laboratoires (Bâtiment 7).

**Attention : les frais de transport et de main d'œuvre découlant des dépannages doivent être inclus dans le contrat.**

Maintenance des installations

L'entreprise s'engage à effectuer une visite technique par an avec remise en état du matériel défectueux de préférence début juillet sans frais supplémentaire. La date précise d'intervention sera fixée en accord avec le Lycée Varoquaux. Elle aura lieu pendant les jours et heures ouvrables. Cette visite donnera lieu à la rédaction d'un rapport à remettre à l'établissement avec tous les points contrôlés.

### Vérification des matériels de cuisson électrique

Nettoyage des parties magnétiques des contacteurs

Remise en place des isolants minéraux

Remise en place de la petite serrurerie et boulonnerie diverse

Contrôle et verrouillage mécanique des points de réglage

Contrôle des commutateurs, contacteurs

Contrôle des témoins lumineux

Contrôle des résistances

Contrôle des intensités absorbées

Contrôle et calibrage des disjoncteurs

Contrôle des relais

Contrôle des diverses connexions et bornes

Contrôle et mesures d'isolement et ré-isolement partiel éventuel des fileries

Contrôle de l'état des serre-câbles, des boîtiers de raccordements et des câbles souples d'alimentation

Contrôle des masses

Contrôle des thermostats, doseurs d'énergie, minuteurs

### Vérification des matériels de distribution chauffant

Graissage des pièces mécaniques

Remplacement des petites pièces courantes, connexions (cosses) petite visserie et boulonnerie

Remise en place des isolants minéraux

Contrôle des commutateurs et contacteurs

Contrôle et resserrage des diverses connexions et bornes

Contrôle de l'état des serre-câbles, des boîtiers de raccordement et des câbles souples d'alimentation

Contrôle des témoins lumineux

Contrôle des mesures de résistances

Contrôle des flotteurs niveaux d'eau

Contrôle thermostats et doseurs d'énergie

### Vérification des matériels de préparation

Contrôle des organes électriques de commande et nettoyage

Graissage, vidanges des bains d'huile des moteurs électriques et transmission

Remplacement des petites pièces courantes, témoins, connexions

Contrôle des commutateurs, contacteurs

Contrôle et resserrage des diverses connexions et bornes

Contrôle et mesures d'isolement et ré-isolement partiel éventuel des fileries

Contrôle des témoins lumineux

Contrôle et mesures des résistances

Vérification des commandes, des protections et relais

### Vérification du matériel de laverie **dont le lave-vaisselle HOBART**

Vérification visuelle de la carrosserie, des rideaux, des filtres, propreté de la machine et de la vaisselle

Vérification alimentation électrique, eau th et pression, gaz

Vérification alimentation vapeur, sécurité (porte, capot, vidange)

Remplissage, vérification des niveaux des fuites

Chauffage des cuves

Vérification des résistances, thermostats, contacteurs, sécurités, intensité, isolement, état cuve et calcaire

Chauffage chaudière



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A





Vérification des résistances, thermostats, contacteurs, sécurités, intensité, isolement, état chaudière et calcaire

Tunnel, vérification des résistances contacteurs, sécurités, intensité, isolement ventilation

Soufflerie séchage

Vérification des résistances contacteurs, sécurités, intensité, isolement ventilation, pressostat

Système d'avance

Vérification moteur, réducteur (vidange huile tous les ans), courroies ou chaînes, embrayage fin de course

Vérification joint d'étanchéité, arbre de commande, galets nylon, taquets, barre d'avance

Circuit pré-lavage, lavage, pré-rinçage

Vérification motopompe, circuit électrique, hydraulique, rampe et jets, commande rinçage, efficacité

Condensation : vérification circuit hydraulique, ventilation, évacuation, batterie

Aspiration : vérification moto-ventilateur, évacuation

Températures : vérification télé thermomètres, thermostat, vannes thermostatiques, régleurs de débit

Circuit vidange : vérification écoulement, étanchéité

Essais

### Installations frigorifiques

Contrôle de la charge en fluide frigorigène + **complément à la charge de la société retenue**

Contrôle du voyant d'humidité de fréon + **complément à la charge de la société retenue**

Contrôle du niveau d'huile + **complément à la charge de la société retenue**

Contrôle de la surchauffe du détendeur thermostatique

Mesure des pressions de fonctionnement haute et basse

Contrôle d'encrassement du condenseur

Essais de la tenue des clapets basse pression et haute pression

Essai de la régulation de puissance

Mesure de la pression différentielle d'huile de la pompe

Mesure de la tension d'alimentation de courant

Mesure de l'intensité absorbée par phase du moto-compresseur

Mesure de l'isolement électrique du circuit

Essais du relais thermique

Resserrage des connexions de bornes : moto-compresseur, pressostat, thermostats, flow-switch

Contrôle des moteurs ventilateurs d'évaporateurs

Contrôle des résistances de dégivrage

### Appareils de régulation et de sécurité

Contrôle de la régulation, thermostat, hygromètre, régulateur, etc...

Contrôle des appareils de sécurité, pressostat haute et basse pression, thermostat, klaxon, kriwan, pressostat différentiel huile, flow switch

### Armoire électrique

Remplacement des lampes de signalisation défectueuses

Resserrage des connexions

Contrôle des contacteurs

Contrôle du calibrage des fusibles

Dépoussiérage de l'armoire

Contrôle de l'isolement de l'armoire



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A



Lorsque les techniciens de l'entreprise procèdent à une intervention, il sera remis contre signature un double de la feuille d'attachement au gestionnaire de l'établissement ou à son remplaçant mentionnant :

La date d'intervention

Le motif de l'intervention

Les pièces de rechange utilisées

Les observations éventuelles du client

La nécessité d'un devis ou non

En cas d'incident grave, un compte rendu sera à envoyer à l'établissement

### **Contraintes :**

L'entreprise s'engage à intervenir dans **les 2 heures** suivant l'appel téléphonique pour tous les appareils de la cuisine.

**Toute réparation même mineure devra faire l'objet d'un devis préalable et sera suivi d'un bon de commande de l'établissement après accord sur le coût de l'intervention et ce avant réalisation des travaux.**

**En cas de désaccord sur le montant des devis, le Lycée Varoquaux soumettra à concurrence systématique les offres de réparation réceptionnées.**

**La fourniture des petites pièces de rechange et les recharges en fluides frigorigènes doivent être incluses dans le contrat de maintenance.**

**Les dépannages dimanches et jours fériés doivent être inclus dans le contrat de maintenance pour les chambres froides et congélateurs.**

**En cas de pannes prolongés sur ces appareils la société doit mettre à disposition de l'établissement un équipement de secours pour la conservation des denrées alimentaires pendant toute la durée de la réparation ou du changement du matériel endommagé.**

**Un numéro de portable d'astreinte doit être transmis à l'établissement à la signature du contrat de maintenance.**

**Attention : les frais de transport et de main d'œuvre découlant des dépannages hebdomadaires doivent être inclus dans le contrat.**

Travaux au sein d'un établissement scolaire avec des contraintes horaires et périodes particulières.

L'entreprise retenue devra prendre toutes les mesures nécessaires pour préserver l'hygiène et la sécurité des usagers de l'établissement.

L'entreprise s'engage à prolonger la vie du matériel appartenant au Lycée et à limiter au maximum les risques d'incidents.

La société retenue devra prendre toutes les précautions si besoin, par exemple pour transférer les marchandises dans un local ou armoire spécifique de restauration dont les conditions de fonctionnement sont satisfaisantes. Particulièrement les produits surgelés qui devront être conservés dans une chambre froide adéquate si besoin la société sera en demeure d'en mettre une à disposition en cas d'extrême urgence. Les frais de mise à disposition seront à la charge de la société retenue.



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A



En cas d'accident de personnes, d'incendie, de pertes de produits ou autres dommages, d'arrêt de fabrication etc. occasionnés directement ou indirectement par une erreur du technicien, le Lycée VAROQUAUX pourra se voir en droit d'exiger des indemnités de dédommagement.

**Le Lycée Varoquaux se réserve le droit de mettre un terme au contrat dans un délai de deux mois :**

- si la société retenue ne donne pas satisfaction dans la maintenance du matériel de cuisine, devis abusif, délai d'intervention supérieur au délai prévu dans le marché, délai d'obtention trop long des pièces de rechange.
- 
- **En cas de création d'un groupement d'achat régional ou de création d'une équipe mobile de maintenance par la Région Grand Est.**



10, rue Jean Moulin  
BP 10049 – 54510 TOMBLAINE  
Tél. 03.83.29.28.35 – Fax. 03.83.29.85.58  
N° SIRET : 195 400 445 00019 - N° APE : 802 A







**Liste non exhaustive du matériel à entretenir :**

Matériels frigorifiques des laboratoires (bâtiment 7) dont congélateur à -80°.

Matériels de cuisine : document joint

**LYCÉE VAROQUAUX**

GESTION MATERIELLE

Rue Jean Moulin

54810 TOMBLAINE

Tél. 03.83.29.28.35

Fax 03.83.29.85.58

EQUIPEMENT DE CUISINE

*à jour du 11/5/18*

LOT N°14a	CUISSON - PREPARATIONS				
N°	DESIGNATION DE L'OUVRAGE	U	Q	MARQUE	TYPE
3.1	LOCAL DECHETS - RESERVES SECHES				
3.1.1	Presse à balles	u	1	ECP	PBV30TRI
3.1.7	Lave-mains	u	1	TOURNUS	806304
3.1.10	Désinsectiseur	u	1	TOURNUS	806945
3.2	PREPARATIONS PRIMAIRES				
3.2.6	Eplucheuse	u	1	DITO ELECTROLUX	603257
3.2.7	Essoreuse	u	1	DITO ELECTROLUX	601980
3.2.9	Lave-mains	u	2	TOURNUS	806304
3.3	PREPARATIONS FROIDES				
3.3.8	Armoire froide bi-température	u	1	ELECTROLUX	726458
3.3.10	Cutter	u	1	DITO ELECTROLUX	603318
3.3.12	Trancheur à charcuterie automatique	u	1	DELCOUPE	300 START AUTO SBR
3.3.13	Trancheur à viande vertical	u	1	DELCOUPE	300 START SBR
3.3.14	Stérilisateur à couteaux	u	1	TOURNUS	806420
3.3.15	Lave-mains	u	1	TOURNUS	806304
3.3.16	Poste de lavage	u	1	LEFRANC BOSI	LB971220
3.4	CUISSON (suspendue électrique)				
3.4.1	Sauteuse multifonction <i>cuissone de huit</i>	u	1	<i>FREMA</i>	
	Sauteuse multifonction 80 dm² + racleur-mélangeur	u	1	ROSINOX	RX39180702
3.4.2	Sauteuse polyvalente 50 dm² + trémie support + grille égouttoir	u	1	ROSINOX	RX39183091
3.4.3	Marmite chauffe directe 250 l	u	1	ROSINOX	RX39181607
	Marmite chauffe directe 150 l	u	1	ROSINOX	RX39181573
3.4.4	Marmite bain-marie 100 litres	u	1	ROSINOX	RX39181458
3.4.5	Meuble neutre	u	1	ROSINOX	RX39181243
3.4.6	Fourneau foyers induction	u	1	ROSINOX	080272
3.4.8	Four mixte 20 GN 2/1	u	2	ELECTROLUX	267005
	Four mixte 20 GN 2/1	u	1	ELECTROLUX	267005
3.4.9	Four mixte 20 GN 1/1	u	1	ELECTROLUX	267004
3.4.13		u			
3.4.14	Lave-mains	u	1	TOURNUS	806304
3.4.18	Stérilisateur à couteaux	u	1	TOURNUS	806420
3.4.19	Poste de lavage	u	1	LEFRANC BOSI	LB971220
3.5	DISTRIBUTION				

*(2x5/2x2) Buffet réfrigérés*  
*Buffet réfrigéré - bar*  
*(2x1) Légumes bar*

*u 4 CONGEL*  
*u 1 EBERT*  
*u 1 FRANFAC E2038 923C*

3.2.	<b>LAVERIE</b>				
	<i>Lave - vaisselle</i>	u	1	HOBART	
3.2.5	Lave plateau				
	- machine à laver les plateaux	u	1	ELECTROLUX	511060
	- adaptation spéciale du système de réception des plateaux	u	1	VALIDEX	CAPS
3.2.7	Lave vaisselle à casiers	u	1	ELECTROLUX	534101+86451 1
3.2.10	Lave-mains	u	1	TOURNUS	806304
3.2.12	Poste de lavage	u	1	LEFRANC BOSI	LB971220
3.3.	<b>TRAITEMENTS DECHETS ALIMENTAIRES</b>				
3.3.2	Traitement de déchets dissocié				
	- broyeur séparé avec réservoir d'eau selon CCTP	ens	1	VALIDEX	BIODEC
	- coffret électrique	u	1	VALIDEX	
	- canalisation de jonction et liaison électrique	ml	30	VALIDEX	
	- séparateur selon CCTP	u	1	VALIDEX	
	<i>Poste de lavage</i>	u	1	LEFRANC BOSI	LB971220
3.4.	<b>STOCKAGE DE LA VAISSELLE</b>				
3.4.1	Chariot à plateaux à niveau constant	u	9	BLANCO	572183
3.4.2	Chariot à verres à niveau constant	u	22	BLANCO	572187
LOT N°14d	<b>CHAMBRES FROIDES - REFRIGERATION</b>				
N°	DESIGNATION DE L'OUVRAGE	U	Q	MARQUE	TYPE
3.3	<b>EQUIPEMENTS TECHNIQUES DE REFRIGERATION</b>				
3.3.1	Production de froid positif				
	- centrale frigorifique selon CCTP	ens	1		
3.3.2	Production de froid négatif				
	- unité de condensation selon CCTP	ens	1		
3.3.3	Evaporateur				
	- CF BOF	u	1		
	- CF Viandes	u	1		
	- CF Fruits et Légumes	u	1		
	- CF Sas de décongélation	u	1		
	- CF Produits du jour	u	1		
	- CF Produits finis	u	1		
	- CF Produits surgelés	u	1		
	- Local préparations primaires	u	1		
	- Local préparations froides	u	1		
3.3.3	Régulation des différents postes				
	- CF positives	u	6		
	- CF négative	u	1		
	- Locaux	u	2		
	Eclairage des CF	ens	7		
	Alarme personne enfermée	ens	7		
3.4	<b>CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE</b>				
3.4.1	Cellule de refroidissement rapide	u	1		
	Groupe à distance, compris liaisons	ens	1		



3.5.1	Ensemble friturier - 2				
	- friteuse HR + RA avec plinthe inox	u	4	ELECTROLUX	210354
	- neutre placard de rangement avec plinthe inox	u	4	ELECTROLUX	210490
	- système de filtration	u	2	ELECTROLUX	INCLUS
3.5.2	Ensemble friturier - 3				
	- friteuse HR + RA avec plinthe inox	u	6	ELECTROLUX	210354
	- neutre placard de rangement avec plinthe inox	u	4	ELECTROLUX	210490
	- système de filtration	u	2	ELECTROLUX	INCLUS
<b>3.6</b>	<b>OFFICE PAIN + PETITS DEJEUNERS</b>				
3.6.3	Lave-mains	u	1	TOURNUS	806304
<b>3.7</b>	<b>OFFICE INVITES</b>				
3.7.3	Lave-mains	u	1	TOURNUS	806304
3.7.6	Conteneur isotherme chauffant	u	1	BOURGEAT	822500
	Conteneur isotherme neutre	u	1	BOURGEAT	823103
3.7.7	Bain-marie de table	u	2	BOURGEAT	875005
3.7.8	Four mixte 6 GN1/1 avec hotte	u	1	ELECTROLUX	260600
<b>LOT N°14b</b>	<b>DISTRIBUTION PAR SELF</b>				
N°	DESIGNATION DE L'OUVRAGE	U	Q	MARQUE	TYPE
<b>3.1</b>	<b>DISTRIBUTION</b>				
3.1.1	Distributeur automatique de plateaux comprenant :				
	- distributeur de plateaux avec lecteur de carte	u	1	ARD	DP 2003
	- chariot à plateaux à niveaux constant	u	1	ARD	DP2100
	- totalisateur sur socle mural	u	1	ARD	G2 B1
	Chariot à plateaux à NC	u	26	BLANCO	572183
3.1.4	Module réfrigéré avec vitrine	u	8	VAUCONSANT	SUR MESURE
3.1.5	Module chauffant vitrocéramique	u	4	VAUCONSANT	SUR MESURE
3.1.6	Module bain-marie à eau	u	4	VAUCONSANT	SUR MESURE
3.1.7	Module neutre + présentoir à pain	u	4	VAUCONSANT	SUR MESURE
	Armoire froide à chariot 1300 litres	u	1	ELECTROLUX	726296
	Armoire froide à chariot 2600 litres	u	2	ELECTROLUX	726296
3.1.9	Armoire réfrigérée négative	u	4	ELECTROLUX	730433
3.1.10	Chariot chauffe assiettes	u	10	BLANCO	572164
3.1.11	Armoire MT 20 GN1/1	u	2	BLANCO	572872
	Armoire MT 30 GN1/1	u	2	VAUCONSANT	32729
	Armoire MT 35 GN1/1	u	4	VAUCONSANT	32729
3.1.13	Lave-mains	u	3	TOURNUS	806304
<b>3.2</b>	<b>OFFICE PETITS DEJEUNERS ET SALLES A MANGER</b>				
	Fontaine d'eau réfrigérée	u	5	SIFEC	FR80EV
<b>LOT N°14c</b>	<b>LAVERIE - TRAITEMENT DE DECHETS</b>				
N°	DESIGNATION DE L'OUVRAGE	U	Q	MARQUE	TYPE
<b>3.1</b>	<b>PLONGE BATTERIE</b>				
3.1.3	Lave batterie frontal	u	1	ELECTROLUX	506022
3.1.6	Poste de lavage	u	1	LEFRANC BOSI	LB971220

Salle des cuisiniers

Micro onde

0 2