

## Marché à Procédure Adaptée Contrat de Maintenance des installations de cuisine Cahier des Clauses Particulières

### OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché, sous la maîtrise du Lycée René Char, a pour objet de procéder au contrôle et à la maintenance préventive des matériels de cuisine du service restauration à compter du 01/09/2019 pour un contrat d'un an, reconductible deux fois.

### OBLIGATIONS DU DONNEUR D'ORDRE

L'établissement scolaire, donneur d'ordre s'engage :

- A s'assurer du bon état du clos et du couvert des installations objets du présent contrat
- A garantir au titulaire le libre accès des appareils, équipements annexes, et installations
- A assurer la fourniture de l'énergie et alimentation des appareils et équipements, conformes aux spécifications particulières des installations

### OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE

L'entreprise, dans le cadre de son contrat a une obligation de résultats : elle doit maintenir l'ensemble des installations en complet état de fonctionnement en conformité avec la réglementation, les prescriptions et modalités d'intervention décrites dans le présent document.

Les prestations prévues dans le contrat comprennent l'entretien des équipements et la vérification réglementaire annuelle : main d'œuvre, déplacement et petites pièces détachées dont le montant maximum doit être précisé sur la proposition. Le remplacement de pièces et de matériels, rendu nécessaire suite aux opérations de maintenance ou suite à un incident, sont fournis hors contrat. Dans ce cas, ces interventions feront l'objet d'un devis et d'une facturation.

### REFERENCES LEGALES ET REGLEMENTAIRES

Le titulaire du présent marché s'engage à se conformer à toutes les dispositions législatives, réglementaires ou professionnelles qui s'appliquent ou s'appliqueront à sa profession. Il ne peut se prévaloir, dans l'exercice de sa mission d'une quelconque ignorance des textes réglementaires, documents techniques unifiés, normes françaises.

Le titulaire réalise l'ensemble de sa mission conformément aux règles de l'art et aux normes françaises.

### QUALIFICATION DU PERSONNEL

L'ensemble du personnel intervenant sur les sites doit disposer d'une qualification professionnelle portant sur les équipements et systèmes, objet du contrat. Le titulaire s'engage à intervenir avec du personnel de compétences parfaitement adaptées aux installations du présent marché, et pouvant intervenir sur des matériels et systèmes de plusieurs fabricants et constructeurs. Le candidat doit justifier des certifications et qualifications de son personnel.

### RECONNAISSANCE DES LIEUX, EQUIPEMENTS ET SYSTEMES EXISTANTS

L'entreprise titulaire est réputée avoir visité les lieux avant la remise de son offre. Cette reconnaissance lui permet de constater et comprendre explicitement et implicitement tous les travaux accessoires et autres nécessaires à la réalisation de son marché.

Cette reconnaissance porte notamment sur l'état général des lieux, le détail quantitatif des équipements existants conforme à la liste annexée à l'appel d'offres et éventuellement leur degré de conservation.

### MISE EN CONFORMITE DES APPAREILS

Le titulaire du marché s'engage, en cas de modifications ou de prescriptions complémentaires aux normes et règlements de sécurité en vigueur intervenant en cours de durée du présent marché, à exécuter tous les travaux de mise en

#### Agence Comptable

##### Service intendance

Dossier suivi par  
Nadia TARANZANO  
Téléphone  
04.90.88.04.04  
Fax  
04.90.88.78.70  
Mél.  
nadia.taranzano  
@ac-aix-marseille.fr

2 rue Pierre Auguste  
Renoir  
BP 696  
84033 AVIGNON  
cedex 3

conformité des appareils avec les spécifications des nouveaux règlements. Les travaux nécessaires à cette mise en conformité feront l'objet, pour accord, d'un devis détaillé soumis à l'approbation du client. Celui-ci se réserve le droit de statuer sur l'opportunité de la réalisation par le titulaire du présent marché ou par une autre entreprise de son choix.

### **MODALITES D'INTERVENTION, DELAIS**

Pour la bonne réalisation de sa mission, le titulaire est tenu de respecter des modalités d'interventions et des délais. En outre, il doit assurer une bonne information de l'établissement sur son travail, et sur l'évolution du niveau d'entretien et de maintenance des installations.

**Maintenance préventive** Il s'agit de la vérification annuelle et des opérations périodiques de maintenance destinées à maintenir le bon fonctionnement de l'ensemble des équipements.

**Maintenance corrective** L'entreprise doit informer par écrit le chef de cuisine/la gestionnaire, de la nécessité de remplacer un matériel définitivement inutilisable dans un délai compatible avec la sécurité des personnes et le fonctionnement de l'établissement. Dans ce cadre, le titulaire propose pour les réparations un devis de remise en état du matériel défectueux. Il réalise alors la réparation après réception du bon de commande validant le devis. La maintenance corrective intègre la maintenance palliative (dépannage même provisoire) et la maintenance curative (remise en état).

#### **Définition des délais**

**Les matériels et équipements 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. Le titulaire du présent marché doit alors être en mesure d'intervenir en respectant les délais mentionnés dans la proposition.

**La proposition devra mentionner :**

Le délai d'intervention : durée entre l'heure de l'appel téléphonique et l'arrivée sur le site du technicien compétent venant établir son diagnostic et prendre les décisions qui s'imposent.

Le délai de dépannage : correspond à la durée nécessaire pour la remise en fonction même provisoire de l'installation (mise en sécurité, mise en service, remise en état, remise en route)

Le délai de production du devis : correspond à la durée nécessaire pour la rédaction et la réception du devis correspondant aux réparations et remise en service.

Le délai de réparation définitive : correspond à la durée nécessaire pour la remise en fonction définitive de l'installation et le remplacement des pièces défectueuses

#### **Information de l'établissement**

Le titulaire doit tenir informé l'établissement sur l'évolution du matériel et des systèmes mis en place, et s'assurer le cas échéant de la formation des personnels appelés à s'en servir.

### **EXECUTION DE LA MISSION**

#### **Dispositifs de chantier**

Le titulaire doit mettre en place l'ensemble des moyens nécessaires à la bonne exécution de ses prestations notamment au niveau de l'outillage et appareils de contrôle nécessaires à l'exécution des prestations.

Le titulaire doit également assurer :

- Les protections de sécurité réglementaires de son personnel ainsi que toutes les protections nécessaires à la pérennité des lieux : mobiliers, matériel et équipements, revêtements de sol, et à la protection des personnes (élèves et personnels)
- L'enlèvement et évacuation des matériels, des gravats ainsi que le nettoyage.
- Le recyclage des déchets produits, notamment en ce qui concerne le matériel électrique.

Les dispositions générales du plan VIGIPIRATE doivent être respectées par l'entreprise, les intervenants doivent s'identifier à l'accueil, être munis d'une pièce d'identité, et porter tenue ou badge désignant son entreprise.

#### Pièces de rechange

Il appartient au titulaire de constituer et tenir un stock de pièces de rechange, afin de répondre aux exigences liés à la sécurité et aux délais d'intervention.

Par ailleurs, la proposition devra préciser la liste et le montant maximum des pièces de rechange incluses dans le contrat.

Aucune commande de matériel ne peut être passée par l'entrepreneur tant que l'acceptation n'a pas été effectuée préalablement par l'établissement.



## Obligations particulières

Lors de la première intervention, le titulaire venant d'être désigné doit référencer les équipements pour s'assurer de la conformité de la liste jointe en annexe et permettre d'identifier les équipements au regard de cette liste numérotée.

## Planning de maintenance

Pour l'année 2019, la vérification totale des équipements doit être programmée dès le mois de septembre et terminée avant le 20 décembre 2019.

Pour les années suivantes, il est habituellement proposé :

- Une visite pour le matériel froid au 1<sup>er</sup> semestre
- Une visite pour le matériel chaud au 2<sup>ème</sup> semestre
- au cours des permanences effectuées par le personnel administratif et technique au début de chaque vacances scolaires

Les dates d'intervention doivent être retenues en accord avec le chef de cuisine.

Les opérations génératrices de bruit sont réalisées suivant un horaire obligatoirement défini en accord avec le chef d'établissement, et si nécessaire en dehors de la présence des élèves et du personnel.



3/4

## GAMME D'EXECUTION

### 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 électriques 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 serrage 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 · Vérification de l'état d'entartrage des appareils et si besoin détartrage des appareils (surchauffeurs des fours, double enveloppe des marmites chauffe indirecte). · Vérification de l'état de fonctionnement des adoucisseurs d'appoint à sel avec contrôle des TH en amont et en aval du matériel, réglage si besoin et désinfection de la résine. · Liste de contrôle non exhaustive

Matériel de cuisson gaz · Graissage des robinets de gaz · Vérification des joints · Nettoyage des brûleurs et injecteurs puis vérification de la bonne combustion des brûleurs et réglage si besoin. · Nettoyage des mitres · Contrôle des vannes d'arrêt au droit des appareils. · Vérification du bon repérage des robinets et si besoin ré-identifier la distribution (par étiquette ou autre). · Contrôle et repérage d'éventuelles fuites de gaz depuis la vanne de barrage jusqu'aux appareils, en cas de fuite une réparation ou une consignation sera réalisée par le titulaire du marché en conformité avec un plan de prévention des risques et un permis feu. · Nettoyage des filtres et vérification des détendeurs · Vérification de l'état de fonctionnement des adoucisseurs d'appoint à sel avec contrôle des TH en amont et en aval du matériel, réglage si besoin et désinfection de la résine. · Liste des contrôles non exhaustive ...

Matériel 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, clapet de décompression, etc ... · Contrôle du bon fonctionnement des organes de sécurité concernant notamment les chambres froides négatives (alarme personne enfermée) · Contrôle des fuites de réfrigérant et recharge éventuelle après réparation selon normes en vigueur · Contrôle du niveau d'huile, complément ou remplacement si nécessaire dans le cadre du contrat · Vérification des pressions HP et BP · Vérification des températures · Contrôle du fonctionnement des détendeurs · Vérification et contrôle des dégivrages, réglage si nécessaire · Vérification de l'étanchéité des joints de porte. · A chaque contrôle périodique l'opérateur devra apposer sur l'équipement la marque de contrôle d'étanchéité sous forme de pastille



4/4

conformément à la réglementation (arrêté du 29 février 2016). · Contrôle et vérification du bon fonctionnement des fontaines à eau réfrigérées avec une désinfection complète de l'équipement. · Liste des contrôles non exhaustive ...

Matériel de distribution chauffant · Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection · 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 des voyants lumineux défectueux dans le cadre du contrat · Graissage des pièces mobiles · Contrôle et remplacement éventuel des petites pièces détachées mécaniques et appareillages électriques · Liste des contrôles non exhaustive ...

Matériel de préparation · Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection · Resserrage des connexions · Contrôle des isolements et mises à la terre · Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation · Graissage des pièces mobiles · Vérification du fonctionnement des moteurs électriques et des transmissions · Contrôle de l'état des outils et de leur adaptation · Vérification du bon fonctionnement des systèmes de sécurité : grille protectrice sur batteur-mélangeur, arrêt des appareils de coupe, arrêt à l'ouverture des appareils tels que les essoreuses, les épilucheuses, les coupe-légumes, les cutters, etc... · Essais et contrôle de l'efficacité du fonctionnement · Contrôle des étanchéités sur les parties mécaniques · Contrôle des fixations aux sols ou sur socle · Vérification de l'état général des matériels et resserrage de la boulonnerie · Liste des contrôles non exhaustive ...

Matériel de lavage · Vérification de l'état de propreté des rideaux et des filtres · Vérification de l'état d'entartrage de la machine · 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 mises à la terre · Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation · Remplacement des voyants lumineux défectueux dans le cadre du contrat · 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, contacteur de 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 et des températures des différentes séquences, lavage, rinçage, séchage · Vérification des évacuations · Vérification de l'ensemble de la robinetterie avec remplacement éventuel des clapets et joints · Vérification de l'état de fonctionnement des adoucisseurs d'appoint à sel avec contrôle des TH en amont et en aval du matériel, réglage si besoin et désinfection de la résine · Liste des contrôles non exhaustive ...

#### CLAUSES ADMINISTRATIVES

##### PRIX DES PRESTATIONS

Le prix du contrat est révisable annuellement suivant une règle de calcul fournie dans l'offre du soumissionnaire.

Le marché de prestations pour la maintenance préventive est fixé forfaitairement et annuellement. Le forfait couvre l'ensemble des visites de maintenance : main d'œuvre, déplacements, petites pièces de rechanges (à définir).

La facturation du contrat peut être annuelle ou semestrielle.

Pour les prestations hors forfait, l'entreprise mentionnera sur la proposition **le tarif forfaitaire du déplacement et le taux horaire pour la main d'œuvre.**

Le règlement des prestations sur devis s'effectue après service fait.

Le règlement est effectué par mandat administratif dans un délai maximum de 30 jours après dépôt de la facture sur la plateforme Chorus Pro.

**RESILIATION** Le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché selon les articles du titre IX Chapitre V du code de la commande publique.

**ASSURANCES** Dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché, le titulaire doit justifier qu'il est couvert par une assurance garantissant les tiers en cas d'accidents ou de dommages causés par et pendant l'exécution des travaux de maintenance.