



Règlement de consultation

Pouvoir adjudicateur : Monsieur Laurent TIREL, Chef d'Etablissement,
Personne responsable du suivi de l'exécution de ce marché : Monsieur Frank LALLEMENT,
Administrateur
Comptable assignataire : Agent Comptable du Lycée Polyvalent Le Mans Sud

1- Définition, objet et durée du marché :

A -.Définition du marché :

Le contrat faisant l'objet de la publication est un marché de prestation de services et la présente consultation est soumise aux dispositions du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics et en particulier à son article 27 modifié par l'Ordonnance 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie Législative et le Décret 2018-1075 du 03 décembre 2019 portant partie Règlementaire.

Le contractant est le Lycée Polyvalent Le Mans Sud représenté par son Chef d'Etablissement, Madame Catherine VELAIN, proviseure.

Tout fournisseur ayant fait parvenir au contractant une offre se porte candidat au marché.

Le titulaire est le candidat dont l'offre aura été retenue par le pouvoir adjudicateur au terme de la procédure de consultation.

Les variantes ne sont pas autorisées sur ce marché.

B.- Objet du marché

L'objet du présent contrat est la maintenance du matériel du service de restauration du lycée. Le présent marché concerne la maintenance préventive et curative du matériel de restauration du lycée, y compris les matériels installés dans les réfectoires.

C - Durée du marché

Le présent contrat prendra effet au 01/01/2020 Il est souscrit pour une durée d'un an. Il pourra être reconduit deux fois pour une durée maximale de 3 ans non renouvelable.

2- Caractéristiques des prestations et documents contractuels :

A – Conditions d'exécution

- La maintenance préventive

La liste des matériels dont la maintenance doit être assurée figure en **annexe 1**

La visite annuelle de maintenance préventive doit avoir lieu dans le courant du mois de septembre de chaque année et doit faire l'objet d'une programmation conjointe. Le prestataire propose une date d'intervention au lycée au plus tard 15 jours à l'avance. Le lycée valide cette date ou fait une contre proposition à l'entreprise. L'entreprise ne saurait se présenter sans prise de rendez-vous préalable.

La liste des opérations de maintenance qui doivent être réalisées dans le cadre de la maintenance préventive figure en **annexe 2**.

La maintenance préventive donne lieu à la remise au lycée d'un compte rendu détaillé appareil par appareil par le prestataire. Elle comprend les petites fournitures (vis, boulons, joints, huile...)

Le remplacement d'éléments défectueux doit donner lieu à l'envoi d'un devis que le lycée est libre d'accepter ou non. Aucun remplacement de pièce donnant lieu à facturation supplémentaire ne pourra avoir lieu sans validation préalable du lycée.

- la maintenance curative

Les interventions de maintenance curative sont déclenchées par une demande écrite de la part du lycée. Le prestataire s'engage à intervenir dans un délai de 24h à partir de la demande, du lundi au vendredi de 7h à 17h.

Le remplacement d'éléments défectueux doit donner lieu à l'envoi d'un devis que le lycée est libre d'accepter ou non. Aucun remplacement de pièce donnant lieu à facturation ne pourra avoir lieu sans validation préalable du lycée.

Lors de chaque intervention de maintenance le prestataire s'engage à laisser les lieux et les appareils dans un bon état de propreté.

B- Critères de sélection et délais

Prix : **60 %**

Valeur technique : **40 %**

Le délai de validation des offres est de 120 jours à compter de la date limite de remise des offres.

Les offres doivent parvenir au lycée au plus tard le : **27 SEPTEMBRE 2019 à 12h**

Les candidats transmettent leur proposition sous pli cacheté portant les mentions suivantes :

« NE PAS OUVRIR »

« MAPA ENTRETIEN ET MAINTENANCE DU MATERIEL DU SERVICE RESTAURATION DU LYCEE »

En recommandé avec accusé de réception ou remise contre récépissé à l'adresse suivante :

LYCEE POLYVALENT LE MANS SUD
Service Intendance
A l'attention de Monsieur Franck LALLEMENT
128 rue Henri champion
72058 – LE MANS CEDEX 2

Ou par voie électronique à l'adresse suivante (uniquement) :

Gestionnaire.0721094y@ac-nantes.fr

**Attention l'objet du mél sera obligatoirement le suivant : MAPA Entretien/maintenance matériel
de cuisine Ets ou Sté**

Tous renseignements peuvent être demandés à :

M. LALLEMENT Frank, administrateur
TEL : 02 43 86 24 16
Courriel : gestionnaire.0721094y@ac-nantes.fr

C- Documents à fournir

- Formulaire DC1 complété et signé
- Formulaire DC2 complété et signé
- Règlement de consultation signé
- Bordereau de prix complété et signé
- Dossier de présentation de l'entreprise candidate présentant
 - Une liste de référence dans le secteur de la restauration scolaire
 - Les moyens techniques et humains dont elle dispose

IMPORTANT

Les entreprises soumissionnaires sont expressément invitées à venir visiter les installations techniques avant une réponse éventuelle afin d'établir un état des lieux avant réponse.