**

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

DE MAINTENANCE, ENTRETIEN ET REPARATION DES EQUIPEMENTS

DE CUISINE ET PLONGE

**DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES (DCE)**

Composition du DCE :

Règlement Particulier de la Consultation …………………………………………………… P. 2

Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) ……………………. P. 3

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) ………………………………. P. 4

Publicité : sur le site AJI [mapa.aji-france.com/mapa/marche/](http://mapa.aji-france.com/mapa/marche/)

***REGLEMENT PARTICULIER DE LA CONSULTATION***

**I – Identification de l’acheteur public / pouvoir adjudicateur**

Acheteur public/pouvoir adjudicateur :

Lycée BLAISE PASCAL représenté par M. Bruno DI NALLO, Proviseur.

Coordonnées : Lycée BLAISE PASCAL

27, Boulevard Blaise Pascal

 36000 CHATEAUROUX

Tél : 02 54 53 55 00

Fax : 02 54 07 28 12

Renseignements administratifs : Frédéric Paget, Gestionnaire SRH

Tél : 02 54 53 55 00

 Mél : Frederic.Paget@ac-orleans-tours.fr

Renseignements techniques : Stéphane Durand, Chef cuisinier

 Tél : 02 54 53 55 00

 Mél : Stephane.DURAND@regioncentre.fr

**II  – Objet du marché**

1. **Objet**

La présente consultation est effectuée dans le cadre d’une procédure adaptée conformément aux dispositions du [**Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018**](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=DC4A9E77B71F0D2F08A8E73C2AAB10B2.tplgfr28s_2?cidTexte=JORFTEXT000037696277&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id&idJO=JORFCONT000037694938) **portant partie réglementaire du code de la commande publique**. Le présent appel d’offres a pour objet l’entretien, la maintenance et la réparation des équipements de cuisine et de plonge du Lycée BLAISE PASCAL 36000 CHATEAUROUX, selon le descriptif des matériels existants et prestations attendues joint en annexe, à compter du 26 janvier 2020 pour une période de 3 ans, renouvelable une fois.

L’établissement se réserve le droit de ne pas donner suite à la présente consultation en cas de nombre d’offres insuffisantes.

Le dossier de consultation est remis gratuitement à chaque candidat par courriel après demande ou téléchargeable par chaque candidat dans l’avis de publicité.

1. **Décomposition du marché**

Le présent marché se décompose en un lot unique.

**III – Présentation des candidatures et des offres :**

**Documents relatifs à la candidature :**

1. le DUME (document unique de marché européen) ou à défaut :
* Un certificat attestant que le candidat a satisfait aux obligations sociales et fiscales au 31 décembre de l’année N-1,
* Extrait K bis
* Une déclaration sur l’honneur datée et signée justifiant que le candidat n’a pas fait l’objet d’une interdiction de soumissionner à un marché public ;
* Les références de marchés ou contrats équivalents fournis au cours des trois dernières années ;
* Les éléments de présentation de la société ;
* La copie du jugement en cas de redressement judiciaire ;
1. Les documents suivants
* Un relevé d’identité bancaire.
* Le présent document signé.

**IV - Réception des plis :**

* **Les plis :**

La réponse du candidat devra être déposée sur le site AJI avant le :

**MERCREDI 13 NOVEMBRE à 12h00**

Toute offre déposée après ce délai ou sous une autre forme ne sera pas acceptée.

**V – Critères de jugement des offres :**

Il sera retenu pour ce marché l’offre économiquement la plus avantageuse en fonction des critères ci-dessous :

1. Le prix: 50 %
2. La qualité technique (compétence, habilitations, délais d’intervention,…) : 50 %

**VI – Durée de validité des offres :**

Le délai de validité des offres est fixé à 60 jours à compter de la date limite de réception des offres. Les candidats seront informés du résultat de la consultation au plus tard à l’expiration de ce délai.

***CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES***

**I – Procédure du marché :**

Ce marché est passé selon une procédure adaptée. Les prestations doivent être conformes au règlement en vigueur, ainsi qu’aux spécifications techniques ou aux normes françaises et européennes homologuées définies au CCTP.

Il s’agit d’un marché adapté publié conformément [**Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018**](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=DC4A9E77B71F0D2F08A8E73C2AAB10B2.tplgfr28s_2?cidTexte=JORFTEXT000037696277&dateTexte=&oldAction=rechJO&categorieLien=id&idJO=JORFCONT000037694938) **portant partie réglementaire du code de la commande publique.**

Le présent marché est un marché à prix ferme sur la durée du marché.

**II – Durée du marché :**

Le présent marché est conclu pour une période de 36 mois du 26 janvier 2020 au 25 janvier 2023, renouvelable une fois.

**III – Les variantes**

Les variantes ne sont pas acceptées.

**IV – Le prix**

Le prix sera présenté sous la forme d’une redevance annuelle tout compris (montant HT et TTC).

Seules les pièces de rechange fournies lors des interventions d’entretien et maintenance ou de dépannage seront facturées en sus du présent marché au tarif en vigueur.

**V - Mode de règlement du marché**

**Facturation**

La facturation de la redevance interviendra semestriellement à terme échu.

Les mentions minimales obligatoires sur la facture sont :

* identification précise du fournisseur : nom de l’entreprise, adresse, RIB (avec BIC + IBAN), n° de TVA intracommunautaire, n° de Siret
* par matériel : libellé, prix unitaire, quantité, totalisation, taux de TVA, montant HT et TTC
* référence au présent marché.

Les factures seront déposées sur le portail Chorus Pro (n° Siret 19360043400016).

Le règlement interviendra par mandat administratif à réception de la facture.

**V - Dénonciation du marché**

Dans le cas où un différend n’a pu trouver de solution amiable, le marché sera dénoncé par l’une ou les parties au moyen d’une lettre recommandée avec accusé de réception. Si le titulaire du marché est à l’origine de la dénonciation, il devra le notifier à l’établissement.

***CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES***

Nature des prestations :

Le présent marché à procédure adaptée a pour objet principal l'entretien, la maintenance et la réparation des équipements de cuisine et de plonge du lycée Blaise Pascal.

Le titulaire s’engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du fonctionnement normal et permanent de ces installations, dans les conditions réglementaires de sécurité.

Le candidat est réputé connaître et maîtriser les techniques nécessaires à l'exécution des prestations du présent marché sur le matériel.

**Tout candidat qui souhaite présenter une offre devra obligatoirement, au préalable, visiter le site concerné par le présent marché.**

L’attestation de visite dressée lors de cette visite obligatoire vaut prise de connaissance de l’état des lieux. 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 et le détail quantitatif des équipements existants.

La nature des matériels et équipements constituant les existants et leur degré de conservation.

L’origine et la provenance des matériaux, matériels et équipements devant être vérifiés et entretenus, afin de déterminer les possibilités de remplacement à l’identique ou le cas échéant par des produits analogues, similaires, homologués, et conforme à la réglementation.

Sur éventuellement, des levés de côtes nécessaire à la réalisation de sa mission.

Le prestataire contractant s’accorde avec le référent technique attitré du lycée :

* Sur les possibilités d’accès pendant les jours et heures ouvrés du titulaire contractant et de l’établissement,
* Sur les conditions à mettre en œuvre pour réaliser en milieu occupé, les interventions, en intégrant la mise en place de protection et de signalétique permettant de ne pas perturber le fonctionnement.

Le titulaire contractant est donc réputé avoir pris connaissance de toutes les conditions ayant une influence sur l’exécution et les délais, ainsi que sur la qualité et le coût des ouvrages à réaliser.

Aucune plus-value ou indemnité particulière pour méconnaissance d’inconvénients, sujétions ou difficultés de quelque nature que ce soit ne pourront être réclamés. Aussi, le titulaire contractant déclare être parfaitement informé de la constitution et de l’état des installations et renonce à faire état ultérieurement de difficultés provenant de l’état ou de l’exécution de ces installations.

Conditions d’exécution :

L’entretien préventif et curatif des installations est effectué pendant les jours ouvrés du site et aux heures ouvrées du titulaire contractant. Les dates d’intervention doivent être retenues en accord avec le lycée.

Dépannage :

En cas de panne, l’établissement prévient le titulaire contractant par téléphone, par télécopie ou courriel.

L’intervention est réalisée le plus vite en fonction de la nature du système défectueux. Le titulaire contractant doit informer et tenir au courant le responsable désigné du lycée de l’évolution du traitement de la panne et, éventuellement, de la nécessité de remplacer un matériel définitivement inutilisable dans un délai compatible avec la sécurité des biens et des personnes.

Seules les pièces de rechange fournies lors des interventions d’entretien et maintenance ou de dépannage seront facturées en sus du présent marché au tarif en vigueur.

Sécurité et accès aux locaux et présentation du personnel d’exécution :

Les intervenants du titulaire contractant doivent pouvoir être identifiés à l’aide de badge de la société ou bleu de travail de la société, ainsi qu’avec une carte d’identité professionnelle avec photographie, qu’il échangera contre remise de clés lui permettant d’accéder aux locaux concernés. En cas de personnel sous traitant, l’identification de la société sous traitante doit être possible, de même que l’accréditation.

Qualification du personnel :

Le titulaire contractant s’engage à intervenir avec du personnel qualifié et de compétences parfaitement adaptées aux matériels et systèmes de plusieurs fabricants et constructeurs constituant les installations du présent marché.

Délais d’intervention :

Le prestataire contractant devra préciser les délais d’intervention, plages d’intervention et d’assistance téléphonique qui devront correspondre à celles prévues dans le cadre d’un contrat d’entretien à clauses minimales et au présent CCTP :

Vérifications périodiques : le titulaire assurera 2 visites annuelles des installations et 6 visites pour le détartrage du lave vaisselle, en tenant compte des dates des congés scolaires.

Prestations de maintenance : pour les opérations de maintenance corrective (dépannage, réparation), le titulaire contractant du présent marché a pour obligation d’intervenir sans limitation de nombre, de réparer et de redémarrer les installations techniques dans les délais les plus brefs. Un délai d’intervention de 8h et un dépannage sous 48H est demandé.

Les dépannages sont assurés durant les jours et heures ouvrés du site, soit 5jours/7.

Pénalités :

Nota : L’application de ces pénalités se fera en décomptant leurs montants sur la facture suivante.

Une pénalité de 100€ HT par jour calendaire sera appliquée pour tout dépassement des délais d’intervention et de réparation.

Assurance :

Pendant la durée d’exécution du présent contrat, le contractant est responsable des dommages qu’il pourrait occasionner et qui pourrait être causés soit aux personnes, soit aux biens, soit aux installations dont il assure l’entretien.

Le contractant s’engage à souscrire auprès d’une compagnie d’assurance, notoirement connue, habilitée à couvrir le risque, des polices d’assurances le couvrant pour toutes les conséquences pécuniaires des risques et responsabilités découlant de son activité tant pour les matériels et le personnel dont il a la charge que pour les bâtiments les contenant, les bâtiments avoisinants et les tiers.

Fin de contrat :

Le titulaire contractant s’engage à laisser en fin d’exécution du marché, les matériels et équipements en état normal d’entretien et de fonctionnement.

En cas de carence constatée dans l’exécution des clauses du présent marché, les travaux de remise en état sont réalisés soit par le titulaire contractant sortant avant la fin de son contrat, soit par le titulaire contractant entrant.

Dans ce cas, il est facturé aux frais exclusifs du titulaire contractant sortant.

Modification des installations :

Lors de la maintenance préventive et curative, le prestataire contractant ne peut, de son propre chef, apporter aucun changement aux installations existantes, il doit soumettre à l’agrément du référent attitré du lycée Blaise Pascal chaque modification des installations. Faute de s’être conformée à cette clause, le prestataire contractant est tenu de faire immédiatement remplacer ou de reconstruire, à ses frais, les installations qui ne seraient pas conformes aux dispositions exigées.

De plus, il ne peut pas faire état du refus des modifications proposées pour justifier d’un quelconque retard dans sa maintenance ou dans ces dépannages.

Carnet d’entretien :

A l'issue de chaque intervention, le titulaire contractant, ou son représentant, doit consigner en termes clairs et précis, sur le carnet d'entretien laissé proche du matériel concerné, tous les faits importants concernant le fonctionnement de l'appareil.

Ce carnet est fourni par le prestataire à l’occasion de la prise en charge des installations.

***ANNEXE : Les INSTALLATIONS***

***LES INSTALLATIONS***

**EQUIPEMENT DE CUISINE :**

* 1 balance de livraison SOEHNLE IP 65 300 Kg
* 1 Essoreuse robotcoupe ES 10
* 4 Armoire de stérilisation BRC ARM 50
* 1 coupe légumes CL 60 VV ROBOT COUPE
* 1 ouvre boite électrique TELLIER OE 750
* 1 batteur mélangeur DITOSAMA XB20
* 1 balance de précision 8 Kg SOEHNLE 7745-08
* 1 trancheur à viandes
* 1 trancheuse à pain DITO SAMA
* 1 meuble réfrigéré FRIGINOX TGE4
* 2 selfcooking center FSCC 202 gaz FRIMA
* 1 four mixte électrique ROSIERE 20 niveaux
* 1 armoire froide FRIGINOX Fristar plus G2
* 2 armoires chaudes à chariot traversantes FRIGINOX ATC1
* 2 marmites suspendues bain-marie 200 L gaz THIRODE
* 1 bloc dessus gaz (FV-CF) THIRODE
* 2 sauteuses basculantes gaz 80dm2 THIRODE
* 1 cellule de refroidissement FRIGINOX RR 2FS 80
* 2 armoires froides à chariot traversantes FRIGINOX AT1
* 1 armoire froide à chariot non traversante FRIGINOX AT1
* 1 lave batterie à granules METOS WD 100 GR
* 1 kitchenAid heavy duty
* 3 destruteurs d’insectes

**SELF :**

* 6 chariots à niveau constant TOURNUS
* 4 vitrines réfrigérées VAUCONSANT
* 2 plaques vitrocéramiques VAUCONSANT
* 2 meubles à bain-marie VAUCONSANT
* 2 friteuses électriques avec relevage haut rendement
* 1 ensemble grill + bac de salage + soubassement réfrigéré THIRODE
* 1 friteuse Frymaster Type H22 avec relevage
* 1 friteuse Frymaster Type H22 sans relevage
* 1 bac de salage

**EQUIPEMENT DE LAVERIE :**

* 1 transporteur plateaux VALIDEX convoyeur à cordes
* 1 traitement de déchets BIOTEC VALIDEX
* 1 laveuse à avancement automatique avec tunnel de séchage COMENDA GMC 4500 caroussel
* 2 chariots porte-casiers SOFINOR CC55M
* 5 chariots à assiettes chauffant SOFINOR CPA 200
* 5 fontaines réfrigérées EDAFIM EC 150 RS
* 5 micro-ondes SHARP R208WCAF
* 1 essuyeur à couverts modèle Eclat cécile
* 1 climatisation ATLANTIC ABY 36 FBA (plafonnier)

**EQUIPEMENT FRIGORIFIQUE :**

Condenseur Profroid CAC SR 254 BAT H 8P

* 1 chambre froide BOF avec groupe d’évaporation CAE 3267 Profroid
* 1 chambre froide produits finis avec groupe d’évaporation CAE 3267 Profroid
* 1 chambre froide viandes avec groupe d’évaporation CAE 3267 Profroid
* 1 local poubelles avec groupe d’évaporation CAE 3267 Profroid
* 1 chambre froide propres avec groupe d’évaporation CAE 3267 Profroid
* 1 préparation froide avec groupe d’évaporation DFC
* 1 chambre froide à légumes avec groupe d’évaporation BP290
* 1 chambre froide négative Profroid SCS ZF 18 DE / CAB 4247

***Nature des travaux préventifs à effectuer sur le matériel :***

MATERIEL FONCTIONNANT AU GAZ :

Contrôle de : - veilleuses

- thermocouples

- allumage électrique

- graissage des robinetteries gaz

- régulation thermostatique

- fuites gaz - eau

- vanne de vidange

- fermeture des portes

MATERIEL FONCTIONNANT A L'ELECTRICITE :

Contrôle de : - moteurs

- cosses

- contacteurs, disjoncteurs

- régulation, mécanique et électronique, minuterie

- sondes

- sécurités

- chaudières

- fuites d'eau

- circuits électriques

- fermeture de porte

- moteurs

MATERIEL MECANIQUE :

Contrôle de : - moteurs

 - entraînements (courroie, pignon, manivelle)

 - circuits électriques - affûtage

 - niveau d'huile

 - graissage

 - sécurités

 - abrasifs

 - fuites d'eau

 - contacteurs et disjoncteurs

 - variateur de vitesse

 - fermeture de porte

 - roulettes

 - minuterie

MATERIEL FRIGORIFIQUE :

Contrôle de - groupes frigorifiques

 - nettoyage des condenseurs à air

 - nettoyage des évaporateurs - charge en gaz frigorifique

 - régulation électronique et mécanique

 - circuits électriques

 - réglages des températures

 - fuite d'eau

 - niveau d'huile

 - Moteurs condenseur et évaporateur

MATERIEL INOX

Contrôle de - robinetteries (col de cygne, clapet) - siphons

 - fuites d'eau EC/EF

 - vidange