

Vincennes

académie
Créteil

éducation
nationale



Téléphone
01 43 28 28 48
Fax
01 43 74 62 28

8, avenue Quinson
94300 Vincennes

Cahier des Clauses Particulières du Marché à Procédure Adaptée
MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS DE CUISINE

++++++

Pouvoir Adjudicateur : M. Bruno BOBKIEWICZ, Proviseur

Suivi du Marché : Mme France-Alexandra CREFF, Agent comptable Gestionnaire

Article 1 : Procédure

Le présent marché est un marché à procédure adaptée conformément à l'article 27 du Décret n°2016-360 du 25/03/2016 relatif aux marchés publics.

Article 2 : Objet

L'objet du marché consiste d'une part à limiter au maximum les dysfonctionnements des matériels de la cuisine de l'établissement par la vérification et l'entretien périodique de maintenance préventive, mais aussi de répondre aux incidents éventuels par une maintenance corrective qui laisse à la charge de l'établissement le coût des pièces détachées.

Article 3 : Durée du Marché et Exécution du Marché

Le présent marché est conclu pour une durée de 12 mois, du 1^{er} juillet 2020 au 30 juin 2021.

Il est renouvelable 2 fois par reconduction tacite, la durée totale du contrat ne pouvant excéder 3 ans. La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 2 mois avant la fin de la durée de validité du marché.

Article 4 : Prix et Règlement des Comptes

4.1 – Prix

Les prix indiqués par les candidats dans leur proposition sont réputés comprendre toutes les dépenses résultantes de l'exécution des prestations, incluant tous les frais, charges, fournitures de matériels et sujétions du titulaire.

Les prix seront donnés hors taxe et TVA incluse. Les montants facturés pour celle-ci seront ceux conformes à la législation en vigueur. En cas de modifications intervenant dans ladite taxe, les prix offerts évolueront en fonction de ces changements.

Les prix proposés par les candidats seront fermes pour la durée du marché, soit 1 an. En cas de reconduction du marché, le candidat devra indiquer au minimum 3 mois avant la fin du marché ses nouvelles modalités tarifaires. Dans le cas contraire, les prix seront réputés comme maintenus.

4.2 – Règlement des comptes

Lors de ses visites, le candidat sera accompagné par le gestionnaire ou son représentant. L'effectivité de la réalisation de sa prestation devra être consignée sur un bon d'intervention cosigné par l'entreprise et les services d'intendance du lycée.

Ce bon d'intervention permettra de déclencher la facturation par le candidat.

Le titulaire adressera la facture correspondant à la visite réalisée. Le paiement sera effectué par mandat administratif.

Le délai maximum de paiement est de 30 jours à réception de la facture par le pouvoir adjudicateur. En cas de dépassement de ce délai, le taux des intérêts moratoires applicables sera le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date du retard de paiement.

Article 5 : Conditions d'Exécution

Le titulaire reconnaît avoir pris connaissance du site concerné, de toutes les sujétions d'exécution de maintenance, avoir demandé tous les renseignements complémentaires éventuels et les modalités d'intervention comme indiqué dans le CCP.

Une visite préalable sur place des installations est obligatoire. Cette visite permettra au candidat de lister le matériel concerné par ce marché.

Si le candidat constate des erreurs ou des omissions dans les documents remis, le candidat devra demander tout éclaircissement nécessaire au pouvoir adjudicateur en temps utile, par courrier ou fax.

Le titulaire ne pourra arguer postérieurement à la signature du marché, d'un oubli, d'une omission, d'une erreur ou d'une interprétation erronée d'un document pour ne pas exécuter les prestations nécessaires à la bonne exécution du marché. Il ne pourra réclamer un supplément pour une prestation indispensable mais non écrite.

Article 6 : Obligation des Parties

6.1 – Obligation du lycée

Le lycée s'engage à garantir le libre accès des appareils et installations, dès lors que la date de la prestation a été arrêtée d'un commun accord, à assurer la fourniture de l'énergie nécessaire, et à donner au titulaire tous les renseignements et documents mis à jour concernant les installations à entretenir.

6.2 – Obligation du titulaire

Les prestations prévues dans le forfait comprennent l'entretien des équipements et les vérifications réglementaires ainsi que les dépannages.

Le titulaire est tenu à une obligation de résultat : les obligations de maintenance préventive doivent avoir pour conséquence de minimiser le nombre de pannes ultérieures en diagnostiquant en amont les causes de dysfonctionnement et en proposant des solutions préventives.

Pour les opérations de maintenance corrective, celles-ci doivent assurer dans un délai le plus bref possible la remise en état de fonctionnement des installations tombées en panne. Cette obligation de résultat est ramenée à une obligation de moyens dès lors que les dysfonctionnements ou pannes sont imputables à des événements de nature imprévisible, relevant de cas de force majeure ou consécutifs à un mauvais emploi probant de l'appareil par l'utilisateur.

Le remplacement des pièces et de matériels, rendu nécessaire, suite aux opérations de maintenance ou suite à un incident, sont fournis hors forfait. Dans ce cas, ces interventions font l'objet d'un devis.

Le titulaire est également tenu à une obligation de conseil. Il devra obligatoirement signaler par écrit tout équipement inadapté, non réglementaire ou dangereux.

Lorsque la période de garantie d'un matériel est comprise dans la durée du marché, le titulaire prendra toutes les dispositions en accord avec le constructeur ou l'installation pour assurer la coordination de leurs interventions (réglages ou dépannages au titre de la garantie).

Article 7 : Nature des Prestations à assurer

7.1 – Délais d'intervention

Les matériels de cuisine doivent être en état de fonctionner 24h/24 et 7j/7. En cas de panne détectée, l'établissement prévient le titulaire par mail. Le titulaire du présent marché doit alors donner une réponse par mail à l'établissement, précisant la prise en compte de la demande, l'intervention se faisant exclusivement,

- selon les **horaires** imposés par le service de demi-pension en période de fonctionnement, à savoir :

le lundi, mardi, jeudi ou vendredi : de 6h30 à 9h, et de 13h à 15h

le mercredi de 6h30 à 14h

- selon les **délais** suivants :
 - Délai d'intervention : 8h (4h pour le froid)
 - Délai de dépannage : 8h
 - Production de devis : 48h
 - Délai de récupération définitive : 72h

7.2 – Nature de la Maintenance

Les prestations à effectuer sont notamment décrites ci-dessous, à minima et de manière non exhaustive

PRODUCTION FRIGORIFIQUE

Contrôle visuel et auditif des vibrations et bruits anormaux

Contrôle visuel de l'état des carosseries, peinture, fermeture capot

Contrôle visuel d'existence de trace d'huile
Vérification des niveaux de fluide et d'huile aux voyants
Vérification et relevé des pressions HP/BP et huile
Vérification et relevé des températures aspiration / refoulement
Contrôle du fonctionnement des sécurités pressostatiques BP/HP
Vérification et relevé des paramètres électriques : isolement, tension, intensité
Vérification des sécurités électriques : calibrage, tempo anti-court cycles,...
Vérification du fonctionnement de la régulation
Vérification de la capacité des compresseurs aux tirages au vide
Resserrage des connexions électrique

CONDENSEUR A AIR

Vérification de l'encrassement des condenseurs et brossage si besoin
Contrôle du DT d'échange
Vérification du fonctionnement de la régulation
Nettoyage des condenseurs à air (au jet d'eau)
Vérification et relevé des paramètres électriques : isolement, tension, intensité
Resserrage des connexions électriques

DISTRIBUTION FRIGORIFIQUE

Nettoyage des écoulements d'eau des chambres froides en aval du circuit d'écoulement
Nettoyage des grilles de protection des ventilateurs et hélice des évaporateurs
Vérification et relevé des paramètres électriques : isolement, tension, intensité
Contrôle des éventuelles prises en glace et dégivrage si besoin
Contrôle du système personnes enfermées
Vérification des systèmes de fermeture de porte et de décondamnation intérieure
Contrôle des températures affichées avec thermomètre Etalon (vérification exactitude)

CONTRÔLE D'ÉTANCHEITÉ / REGLEMENTATION

Contrôle étanchéité du circuit frigorifique de chacune des installations (fréquence suivant quantité)
& établissement du certificat d'étanchéité par circuit
Renseignement du registre de maintenance (si existant) ou établissement de fiches de relevés

APPAREILS DE CUISSON GAZ OU ELECTRIQUE

Vérification d'étanchéité et remise en état éventuelle des robinetteries d'eau, tuyauteries, raccord, cols de cygne et becs verseurs
Vérification et réglage des niveaux, électrovannes, soupapes et thermomètres et manomètres
Réglage et graissage des systèmes de basculement
Vérification des butées d'arrêt et ressort, équilibrage des couvercles
Vérification des fermetures de portes de fours
Exécution des petites réparations portant sur les robinetteries, les visseries, les poignées de commande et volants ainsi que la fourniture des ingrédients nécessaires
Vérification de l'état de calorifugeage et des réfractaires
Contrôle du réglage et graissage de toutes les autres pièces mobiles
Vérification des moteurs électriques
Contrôle des résistances et des connexions électriques
Contrôle des températures et programmations
Vérification et essais des organes de sécurité
Vérification générale du générateur vapeur, détartrage si nécessaire, dans le cas où le traitement de l'eau serait confié au prestataire (établissement d'un devis dans le cas contraire)

VERIFICATIONS COTE GAZ

Vérification du bon fonctionnement des vannes d'arrêt, des vannes de sécurité et des détendeurs

Vérification de l'étanchéité des canalisations gaz au droit des appareils, suppression des fuites éventuelles

Changement des joints défectueux

Graissage des robinetteries gaz

Nettoyage et réglage des injecteurs, veilleuses, brûleurs, ralentis, allumeurs et dispositifs de sécurité

Vérification du bon fonctionnement des systèmes de sécurité, thermostats et thermocouples

Vérification de la circulation des gaz brûlés dans les appareils jusqu'à l'extrémité des mitres

MATERIEL PREPARATION

Vérification des sécurités des moteurs

Vérification de l'état des couteaux, disques et accessoires

Vérification et graissage si nécessaire des guides et coulisseaux

Vérification de l'état mécanique du matériel

MACHINE A LAVER

Contrôle de la carrosserie, des rideaux de séparation des zones et des filtres

Contrôle de l'état du convoyeur

Vérification de l'état d'entartrage de la machine, détartrage si nécessaire dans le cas où le traitement de l'eau serait confié au prestataire

Contrôle des résistances et connexions électriques (thermostats, contacteurs, sécurités, intensités, isolement)

Vérification des organes de régulation et de chauffe

Vérification des sécurités de fin de course

Vérification des sécurités de portes

Vérification des protections électriques, des motopompes

Contrôle des motoréducteurs

Contrôle de l'étanchéité des vannes de vidange

Contrôle des températures des différentes zones de fonctionnement (prélavage, lavage, rinçage, séchage)

CONVOYEUR A PLATEAUX

Contrôle de l'état général du matériel

Vérification de la tension des chaînes

Vérification de la tension des cordes

Vérification du niveau d'huile des réducteurs

Graissage des paliers et engrenages

Vérification des roulements et cadrans

Vérification des sécurités moteurs

Contrôle des sécurités de fin de course et des arrêts d'urgence

7.3 – Fréquence de la maintenance

La fréquence des visites de maintenance à la charge du titulaire est de 1 visite par an, d'une durée moyenne de 5 jours, sur rendez-vous pris avec l'établissement : cette visite sera programmée de préférence pendant les vacances scolaires, ou en dehors des périodes de production de la cuisine. Le rapport complet et exhaustif de cette visite, ainsi que le devis de remise en état correspondant, devra être adressé à l'établissement dans un délai d'un mois maximum.

Rapport d'intervention et carnet d'entretien

Pour chaque appareil, il sera tenu un carnet d'entretien. Y seront dûment consignés les dates de visite, les heures d'arrivée et de départ ainsi que les noms et signatures des techniciens, la nature des interventions, travaux, modifications, remplacement de pièces, les dates et causes des incidents (diagnostic de panne), les réparations effectuées au titre de dépannage, et toutes observations jugées utiles.

Le carnet d'entretien peut être en version dématérialisée mais le lycée devra avoir un accès permanent pour le consulter et l'imprimer.

A chaque intervention, le titulaire du marché avisera l'établissement (l'intendance) de son arrivée dans les locaux. A l'issue de l'intervention, l'entreprise établira un rapport comprenant les renseignements suivants : date et heure de début et de fin d'intervention, nom du technicien, diagnostic de la panne, nature des travaux effectués (ou à effectuer), pièces remplacées (ou à remplacer), et toutes observations jugées utiles.

Ce rapport d'intervention sera obligatoirement signé à l'intendance par la personne gestionnaire du contrat, et par le titulaire.

Le titulaire visera annuellement le registre réglementaire de sécurité du lycée (stockés à l'intendance).

7.4 - Pièces détachées et garantie technique

-Pièces détachées

Les caractéristiques techniques des pièces de rechange et des matériels consommables indispensables sont celles préconisées par le constructeur.

Toute pièce remplacée et couverte par une garantie doit être mentionnée sur le carnet de maintenance ou le compte-rendu d'intervention, avec la date d'effet et la durée de la garantie. Celle-ci ne sera pas inférieure à un an. En cas de remplacement ou de réparation d'une pièce constitutive d'un appareil, si une nouvelle défaillance affectant le même organe se produit dans un délai inférieur à un an, cette nouvelle intervention restera à la charge du titulaire, même après expiration du marché.

Il appartient au titulaire de tenir un stock de pièces de rechange afin de répondre aux exigences liées à la sécurité d'une part et aux délais d'intervention établis par ce marché d'autre part.

-Garantie technique

Le titulaire garantit pour les appareils installés et contrôlés au cours de l'exécution du présent marché, le fonctionnement normal des installations et appareils concernés.

Telles qu'elle est définie ci-dessus, la garantie s'applique uniquement au matériel mis en service dans des conditions normales d'utilisation, c'est-à-dire à l'abri des chocs, du gel et du rayonnement solaire.

La garantie ne joue pas si l'établissement n'assure pas (ou plus) ces conditions normales d'utilisation. Le titulaire devra faire, le cas échéant, toutes réserves à ce sujet, que ce soit au début ou en cours d'exécution du marché. A défaut de réserves, il est censé reconnaître que les conditions d'utilisation sont normales, et sa responsabilité reste totale.

Article 8 : Litiges

Tout différent survenant à l'occasion du marché devra être porté à la connaissance du pouvoir adjudicateur ou de la personne responsable du suivi de l'exécution du marché.

De plus, les conditions générales de vente figurant, le cas échéant, sur l'offre de prix, sur le « contrat », sur les factures de l'entreprise ou tout autre document ne sont applicables au présent marché que si elles ne contredisent pas le présent document.

Dans le cas où un différend en cours d'exécution n'a pu trouver de solution amiable, le marché sera dénoncé par l'une ou les partie(s) au moyen d'une lettre recommandée avec accusé réception.

En cas de litige, la juridiction compétence sera le tribunal administratif de Paris.

Article 9 : Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard au service intendance de la Cité Berlioz le **12 JUIN 2020 0 h**, par voie dématérialisée (dépôt sur le site de l'AJI ou par mail avec accusé réception). A défaut, la voie postale sera acceptée et l'offre sera transmise sous pli cacheté portant les mentions « Offre pour le marché Maintenance des équipements de cuisine ».

La publicité sous forme de notification à tous les candidats du choix de l'établissement se fera au plus tard 3 semaines après la date de clôture des offres.

Article 10 : Documents contractuels

Cette offre contiendra les pièces suivantes, renseignées et signées par le représentant de l'entreprise ayant pouvoir :

- le règlement de consultation, signé et paraphé par le candidat,
- le cahier des clauses particulières signé et paraphé par le candidat,
- l'offre financière de base des candidats devra être présentée sous forme d'une redevance annuelle forfaitaire couvrant la maintenance préventive et tous les dépannages (main d'œuvre et déplacement),
- le mémoire technique, qui comprendra une présentation de l'entreprise, les références de clients pour des prestations similaires, la description des procédures de maintenance préventive et curative.

Article 11 : Critère de jugement des offres

Le marché sera attribué au candidat qui présentera l'offre la plus économiquement avantageuse selon les critères suivants :

- le prix : 40%,
- la description de l'entreprise : 30%.
- la description des procédures : 30%

Lu et approuvé, le

Le Candidat soumissionnant une offre (Cachet – Références) et Signature