Lycée René Cassin
MÂCON

académie Dijon

MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

Maintenance des équipements frigorifiques, du matériel de cuisson gaz et de laverie

Le présent document comporte 7 pages.

Préambule :

Le marché s'exprime en langue française.
La monnaie du marché est l'euro.
Ce marché de service fait l'objet d'une procédure adaptée définie au code des marchés publics.

1) Conditions administratives

1.1) Définition

L'acheteur public : Lycée général technologique et professionnel René Cassin à Mâcon, représenté par le chef d'établissement.

Le candidat : le fournisseur qui a déposé une offre selon les conditions requises.

Le titulaire : le candidat dont l'offre est retenue et notifiée par l'acheteur public.

1.2) Contexte de l'achat public

Acheteur public chargé d'une mission de service public dans le cadre du ministère de l'Education nationale au titre de l'enseignement secondaire pour un effectif scolarisé de 1 400 élèves environ encadré par 170 personnels éducatifs.

1.3) Objet

L'objet du marché est d'assurer la maintenance des équipements frigorifiques, du matériel de cuisson gaz et du matériel de laverie en cuisines.

1.4) Durée

La durée du marché est fixée à trois ans à compter du 1er janvier 2022.

2) **Modalités techniques et financières**

2.1) Présentation des candidatures

Le candidat produit les documents DC1 et DC2 complétés et signés ou le DUME (document unique de marché européen).

2.2) Présentation des offres

L'offre est présentée sous la forme d'un devis précisant la nature précise des prestations de vérification, et transmise par voie électronique via le site AJI sur lequel l'établissement dispose de son profil d'acheteur, **avant le 8 octobre 2021 17h00** à l'adresse suivante :

www.aji-france.com

L’acheteur, pour sélectionner une offre, s’appuiera sur les critères suivants :

- le prix (pondération à 60%)

- la qualité des services (pondération à 40%)

L’acheteur se réserve la possibilité de négocier les prix et qualités des services avec l’ensemble des candidats ayant remis une offre recevable.

Toutefois, si les offres sont économiquement satisfaisantes, l’acheteur attribuera le marché sur la base des offres initiales.
La période de négociation, le cas échéant, est fixée du 11 au 14 octobre 2021.

2.3) Facturation et paiement

L’acheteur matérialisera son engagement auprès du titulaire par signature du contrat courant novembre 2021.

Le titulaire adresse sa facture via la plateforme dématérialisée Chorus en indiquant le code service obligatoire « INT ».
L’acheteur effectue le règlement par mandat administratif dans un délai de trente jours après réception de la facture.

2.4) Composition du marché

Le présent marché est constitué de trois lots :

1- équipements frigorifiques
2- équipements de cuisson
3- équipements de laverie

Le candidat peut déposer une offre pour un ou plusieurs lots, chacun des lots étant attribué séparément.

2.5) Caractéristiques techniques des prestations

Maintenance préventive

Le titulaire assure l'entretien et le maintien en bon état de fonctionnement du matériel défini en annexe 1.

Le candidat fournit un descriptif détaillé des opérations de maintenance assurées dans le cadre du forfait.

Un montant forfaitaire pour assurer cette maintenance préventive est proposé par le candidat, petits consommables compris (pièces détachées, graisses courantes, dégraissants, lubrifiants et chiffons…), ainsi que main d'œuvre et déplacements compris.

Le cas échéant, le candidat propose une formule de révision du prix forfaitaire à compter de la deuxième année.

Le titulaire **assure une visite annuelle** de prévention pour l'ensemble des équipements figurant en annexe. La date d'intervention est fixée en amont, conjointement entre le titulaire et l'acheteur.

Maintenance corrective

Le titulaire doit répondre à toute demande de l'établissement afin de remédier à tout dérangement ou dysfonctionnement des équipements.

L'entreprise s'engage à intervenir sur site **dans les 24 heures maximum** suivant le signalement.

Pour le matériel frigorifique, les dépannages seront effectués dans un délai maximum de 4 heures suivant le signalement.

Le titulaire propose à l'acheteur, le cas échéant, la remise en état d'un équipement ou la réalisation de travaux de modification sur la base d'un devis détaillé.
L'établissement établit le bon de commande s'il le juge utile.

Rapport de visite

Chacune des prestations relatives aux visites préventives doit être consignée dans le registre de sécurité situé au service intendance.

Toute prestation effectuée doit donner lieu à un bon d'intervention remis à l'établissement à l'issue de la visite du titulaire.

Un rapport de visite complet est adressé au service de gestion de l'établissement dans un délai de 15 jours suivant l'intervention.

Prestations hors forfait

Le candidat indique dans son offre les prix des prestations suivantes :

- L'heure de main d'œuvre
- Le forfait déplacement

Visite des lieux

Le candidat peut solliciter une visite des locaux avant de déposer son offre.
Les visites sont possibles du 20 septembre au 6 octobre 2021 en adressant une demande via le site AJI.

ANNEXE 1
Descriptif des installations par lot

MATÉRIEL FRIGORIFIQUE

Zone cuisine

- 1 Chambre froide positive « produits finis »
- 1 Chambre froide positive « viande »
- 1 Chambre froide positive « fruits et légumes »
- 1 Chambre froide positive « BOF »
- 1 Chambre froide positive « produits finis » en Préparation froide
- 1 Chambre froide négative

Zone self

- 3 Chariots réfrigérés GN2/1
- 1 Armoire réfrigérée 2 portes de marque ODIC
- 4 Vitrines réfrigérées groupe à distance
- 1 Buffet réfrigéré groupe logé

Zone quai

- 1 Chambre froide positive
- 1 Chambre froide négative

MATERIEL DE CUISSON

Zone cuisine

- 4 Feux vifs sur 1 four gaz
- 1 Marmite gaz Bonnet
- 1 Bain-marie gaz Capic
- 1 four mixte 20 niveaux MKN GN2/1 FlexiCombi Magicpilot FKE201R-NT (n° fabricant 100114635-0DSFR-B et n° série 16201474)
- 1 Four 20 niveaux Frima FSCC202 E225E07
- 1 VCC Frima 211 E21 VH12068011167
- 1 VCC Frima 112 E13 VJ19068040994
- 1 VCC Frima 311 E31 VG10028006291
- 1 Armoire traversante chaude Odic
- 1 Cellule chariot Friginox

Zone self

- 5 Friteuses Frimaster (4MJH50BLSC et 1H50)
- 4 Bain-marie
- 2 Plaques vitro-céramiques Thirode
- 3 Chariots chauffants GN1/1 Thirode

LAVERIE

- 1 Granuldisk Flexi 620240 année 2013

  Les kits d'entretien n°1 Granule Maxi/GD 900S/N 0710001-36 Buses et n°2 Granule Maxi/GD 900S/N 0710001- 36 buses sont remplacés alternativement d'une année à l'autre (année N : kit n°1 remplacé / année N+1 : kit n° 2 remplacé).