

Lettre de consultation valant expression des besoins

Prestation de service de maintenance du matériel de cuisine pour le restaurant de l'INED sur le Campus de Condorcet

Consultation n°2025.05

Achat soumis au Cahier des Clauses Administratives Générales des marchés publics de fournitures courantes et services (CCAG-FCS du 30 mars 2021)

La présente lettre de consultation présente d'une part les modalités de participation à la consultation et d'autre part un résumé du besoin et des exigences à satisfaire.

1. POUVOIR ADJUDICATEUR

L'institut national d'études démographiques (INED), sis 9 cours des humanités 93322 Aubervilliers cedex, est un organisme public de recherche ayant pour missions l'étude des populations sous tous leurs aspects, la diffusion des connaissances produites dans ces domaines et la formation à la recherche. L'appartenance disciplinaire des chercheur·e·s de l'Ined est variée : démographie bien sûr mais aussi sociologie, économie, histoire, géographie, statistique ou épidémiologie. Une part importante de la recherche porte sur la France, mais de nombreux travaux s'intéressent à d'autres aires géographiques. L'Ined a ainsi une longue tradition de recherches sur les Suds. La personne habilitée à représenter l'INED est Monsieur François CLANCHE, Directeur.

Service prescripteur : Le service Patrimoine, Logistique et Prévention (PLP) de l'INED

2. NATURE ET FORME DU MARCHÉ

Le marché est un marché de services de maintenance passé selon une procédure adaptée, en application de l'article R.2123-1 du code de la commande publique.

La forme de ce marché est mixte comprenant une part forfaitaire et une part à bons de commande.

3. OBJET DU MARCHÉ

L'INED possède un restaurant administratif classé GC (grande cuisine) et son laboratoire de préparation, situé au RDC de l'immeuble.

Le présent marché a pour objet la maintenance des matériels de restauration de l'INED de façon à garantir le bon fonctionnement des installations pendant toute la durée du marché.

Les prestations portent sur la maintenance préventive et corrective des matériels de restauration, et les interventions complémentaires et/ou fournitures de matériels neufs ou assimilés.

Les prestations couvertes par le forfait incluent :

- L'entièreté des prestations de maintenance préventive (2 par an);
- Tous les diagnostics, incluant sa main-d'œuvre (1 à 2h) et le déplacement ;

- Tous les déplacements, y compris ceux liés aux interventions de maintenance corrective et complémentaires (en moyenne 50 par an).

Ainsi, la main-d'œuvre liée aux interventions de maintenance corrective et complémentaires, hors diagnostic, est facturée selon les prix unitaires du bordereau des prix unitaire (BPU). La fourniture de matériels, quant à elle, est établie sur devis.

4. PROCEDURE

La présente consultation est passée selon la procédure adaptée prévu par l'article R.2123-1 du code de la commande publique.

Conditions de participation à la consultation

1. CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation est composé de :

- La présente lettre de consultation valant expression des besoins et ses annexes ;
- L'acte d'engagement ;
- La décomposition du prix global et forfaitaire (DPGF) ;
- Le bordereau des prix unitaires (BPU) ;
- Le détail quantitatif estimatif (DQE).

2. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous renseignements d'ordre administratif ou technique qui leur seraient nécessaires dans l'élaboration de leur offre, les candidats devront s'adresser à l'INED, via la plateforme des achats de l'État PLACE (<https://www.marches-publics.gouv.fr/>).

Il ne sera répondu à aucune question orale.

3. CONDITIONS DE REMISE DES OFFRES

3.1. Contenu du dossier de réponse des entreprises

L'offre des candidats devra contenir les éléments définis ci-après.

Pour la candidature :

- Formulaire DC1 (*téléchargeable sur le site du Minefi*) dûment complété et signé
- Une attestation sur l'honneur de conformité aux obligations légales en matière de RSE et de Développement Durable ;
- Présentation de la société, dont la déclaration des capacités techniques et financières
- Déclaration de la capacité financière :
 - CA global et CA spécifique aux prestations objet du marché pour 2024 ;
 - Déclaration appropriée de banques ou preuve d'une assurance pour les risques professionnels précisant la période couverte et l'étendue de la garantie ;
- Déclaration des capacités techniques et professionnelles :
 - Une déclaration indiquant les **effectifs moyens annuels** du candidat et l'importance du personnel d'encadrement en 2024 ;
 - Une liste des **principales prestations effectuées** ou des **principaux services fournis** en 2024 (ayants portés sur des prestations similaires à l'objet du présent marché), indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé.
- Au stade de l'attribution du marché, pour l'attributaire uniquement : attestations de régularité fiscale et sociale.

Pour l'offre :

Les candidats fourniront :

- Une offre technique décrivant les moyens techniques et organisationnels (savoir-faire, expertise, mesures envisagées, livrables, etc...) et humains (composition équipe, CV, références) affectés aux différentes prestations ;
- Tout document permettant d'analyser la démarche RSE et les actions en faveur du Développement Durable des candidats ;
- La DPGF, le BPU et le DQE dûment complétés.
- Un planning de leurs interventions respectant les délais indiqués.
- L'acte d'engagement dûment complété et signé.

3.2. Modalités de remise du dossier de réponse des entreprises

Les candidats transmettent obligatoirement leur offre par voie électronique via la plateforme des achats de l'État PLACE (<https://www.marches-publics.gouv.fr/>).

Les candidats disposent d'une aide technique à l'utilisation de la plateforme.

Horodatage

Les plis transmis par voie électronique sont horodatés. La date et l'heure pris en compte pour la remise des candidatures et des offres sont celles données sur la plateforme de dématérialisation à réception des documents transmis par les soumissionnaires.

Cette heure est consultable à l'adresse URL évoquée ci-dessus (heure de Paris). Le procédé utilisé répond aux normes internationales pour l'horodatage (RFC 3029).

Format

Les candidats devront impérativement adresser leur candidature et leur offre dans les formats ci-après précisés, sous peine de rejet de leur candidature et de leur offre.

Les formats autorisés sont les suivants : DOC(x), XLS(x), PPT(x), PDF.

Le candidat est invité à :

- Ne pas utiliser d'extension .exe ou similaire ;
- Ne pas envoyer de fichier contenant des macros ;
- Vérifier que le pli comprend bien les documents demandés au format évoqué plus haut et pas seulement l'empreinte de signature électronique ;
- Vérifier qu'au minimum le DC1 et l'Acte d'Engagement sont signés électroniquement et individuellement.

Signature électronique

Les réponses transmises par voie dématérialisée doivent être signées électroniquement, conformément au décret n° 2001-272 du 30 mars 2001 modifié par le décret n° 2002-535 du 18 avril 2002 et aux articles 1316, 1316-1 à 1316-4 du Code civil.

La signature électronique des candidatures et des offres se fait via l'utilisation de certificats électroniques conformes au RGS (ou de conditions de sécurité équivalentes) valides (non expirés et non révoqués) – cf. aide technique à l'utilisation de la plateforme.

Les formats de signature acceptés sont PAdES, CAdES, XAdES.

Le certificat de signature électronique utilisé devra être établi au nom de la personne habilitée à engager l'entreprise et seul l'acte d'engagement devra être signé électroniquement.

La seule signature électronique de l'enveloppe et/ou du dossier contenant les pièces demandées n'est pas recevable. La signature d'un fichier compressé, ou d'un fichier comportant plusieurs documents, ne vaut pas signature des documents qu'il contient.

Dans le cas de candidatures groupées, le mandataire assure la sécurité et l'authenticité des informations transmises au nom des membres du groupement. Aussi le mandataire bénéficiant des habilitations nécessaires signe seul la candidature et les offres au nom du groupement.

ATTENTION : l'obtention d'un certificat de signature électronique peut prendre plusieurs jours. Les soumissionnaires peuvent vérifier plusieurs jours à l'avance la conformité de leur certificat à l'aide de l'outil dédié de la plateforme de dématérialisation.

Les frais d'accès au réseau et de recours à la signature électronique sont à la charge des soumissionnaires.

Anti-virus et copie de sauvegarde

Les candidats s'assureront avant l'envoi de leur candidature et de leur offre que les fichiers transmis ne comportent pas de virus, en ayant traité préalablement tous les fichiers avec un antivirus.

Si un virus est détecté, le pli sera considéré comme n'ayant jamais été reçu et le soumissionnaire en sera averti grâce aux renseignements saisis lors de son identification.

Il est donc conseillé aux candidats de faire parvenir à l'INED une copie de sauvegarde du dossier de réponse. Cette copie de sauvegarde sera remise sous pli scellé portant de façon apparente les mentions suivantes :

CONSULTATION n°2025.05
Prestation de service de maintenance du matériel de cuisine pour le restaurant de l'INED
NOM DU CANDIDAT
« COPIE DE SAUVEGARDE - NE PAS OUVRIR »

3.3. Date limite de remise des offres

La date et l'heure limites de dépôt des offres sont le **04/04/2025 à 12h30**, délai de rigueur (les offres parvenues postérieurement à cette échéance ne pourront être examinées).

3.4. Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres sera de 60 jours à compter de la date limite de remise des offres.

4. SELECTION DE L'OFFRE ECONOMIQUEMENT LA PLUS AVANTAGEUSE

Des précisions sur la teneur de l'offre pourront être demandées au candidat :

- Soit lorsque l'offre n'est pas suffisamment claire et doit être précisée ou sa teneur complétée ;
- Soit lorsque l'offre paraît anormalement basse.

Les critères de sélection retenus pour apprécier l'offre économiquement la plus avantageuse sont les suivants :

Critère 1 : Valeur prix (50%)

Ce critère sera évalué sur la base des éléments financiers suivants :

- Les frais liés à la maintenance préventive, aux diagnostics et aux déplacements, évalués à partir de la DPGF (40% du critère prix) ;
- Les frais de main d'œuvre liés à la maintenance corrective et aux interventions complémentaires, évalués à partir du DPU (30% du critère prix) ;
- Le DQE (30% du critère prix).

La note du critère prix sera calculée selon la méthode suivante : $(P0 / P) \times 20$, où P0 correspond au montant de l'offre la moins-disante et P correspond au montant de l'offre analysée.

La note finale du critère 1 « Valeur prix » résultera de la somme pondérée des notes obtenues pour chacun des sous-critères définis ci-dessus.

Critère 2 : Valeur technique de l'offre (40%)

Ce critère vise à apprécier la qualité et la pertinence des moyens techniques et organisationnels mis en œuvre. Il sera évalué selon :

- Qualité de l'organisation du travail et de la méthodologie (gestion et délais des interventions, suivi et traçabilité, etc.) ;
- Compétences et qualifications du personnel assigné à l'exécution du marché ;
- Pilotage des prestations.

Critère 3 : Développement durable (10%)

Ce critère sera évalué au regard des engagements du candidat en matière de responsabilité environnementale et sociétale, notamment :

- Qualité de la démarche RSE (engagements et certifications) ;
- Gestion des déchets et recyclage des équipements ;
- Utilisation de produits écoresponsables ;
- Réduction de l'impact environnemental des interventions.

Clauses techniques

1. ENJEUX

Les enjeux de la présente consultation sont les suivants :

- Garantir la continuité de service en assurant la maintenance préventive et curative du matériel de cuisine du restaurant de l'INED, afin d'éviter toute interruption d'activité ;
- Assurer la conformité réglementaire en veillant au respect des normes d'hygiène, de sécurité et environnementales applicables aux équipements de restauration ;
- Optimiser les coûts en recherchant un équilibre entre qualité de service, réactivité des interventions et maîtrise budgétaire.

L'INED souhaite, à travers cette consultation, sélectionner un prestataire capable de répondre efficacement à ces enjeux.

2. REFERENT TECHNIQUE DE L'ACHETEUR

Le service Patrimoine Logistique et Prévention (PLP) de l'INED est en charge du suivi de l'exécution du marché. L'Ined communiquera au titulaire, lors de l'attribution du marché, le nom et les coordonnées de ses interlocuteurs privilégiés à l'Ined.

Le titulaire aura indiqué dans son offre le nom et les coordonnées du(es) interlocuteur(s) privilégié(s) de l'INED pour l'exécution des prestations du marché.

3. LISTE DES ANNEXES

Vous trouverez en annexes de la présente lettre de consultation :

- La liste des matériels ;
- Le plan du restaurant et de son laboratoire de préparation ;
- Le plan d'implantation des matériels de restauration ;
- Le tableau de superficie du restaurant ;
- Le rapport de vérifications préventive 20240315 ;
- Le rapport de vérifications préventives 20241210.

4. TYPES DE PRESTATIONS

4.1. Maintenance préventive du matériel de restauration

Définition :

Maintenance exécutée à des intervalles prédéterminés et selon diverses prescriptions, destinée à réduire la probabilité de défaillance ou la dégradation du fonctionnement du bien.

Fréquence minimale attendue :

La fréquence d'intervention minimale est d'une visite par semestre. Le titulaire devra indiquer dans son offre le nombre de passages qu'il réalise si la fréquence de ses visites est supérieure à 1 par semestre.

La durée d'une visite préventive ne doit pas dépasser 4 jours ouvrés.

Période d'intervention :

La maintenance préventive des installations est effectuée pendant les jours ouvrés de l'INED, du lundi au vendredi de 8 heures à 16 heures (1 jour ouvré = 8 heures de travail consécutives). Les

dates de maintenance et de contrôle seront définies en accord avec l'INED avec un préavis de 10 jours ouvrés minimum.

Engagements :

Le titulaire s'engage, dans le cadre de la maintenance préventive, à :

- Effectuer une mise à niveau des installations conformément aux normes en vigueur et en accord avec l'INED ;
- Assurer un état de fonctionnement optimal des installations ;
- Mettre en œuvre les prescriptions du constructeur des installations objet du présent marché ;
- Vérifier que les matériels répondent toujours aux normes en vigueur, notamment en matière d'hygiène et de sécurité ;
- Se conformer à la réglementation en vigueur ;
- Signaler à l'INED, avant leur réalisation, les modifications nécessaires des installations pour leur mise en conformité avec les normes en vigueur ;
- Informer et expliquer à l'INED, par écrit, la nécessité de remplacer un matériel définitivement inutilisable ;
- Consigner l'ensemble des vérifications dans le cahier de maintenance mis à disposition des techniciens ;
- Proposer, si possible, le recyclage des matériaux inutilisables ;

Prestations attendues lors de chaque visite :

Pour tous les matériels :

- Contrôles mécaniques, graissage ;
- Mesure des tensions d'alimentation électrique ;
- Contrôle de la conformité aux normes en vigueur ;
- Vérification des organes ou mécanismes de coupure, de protection, de sécurité et de régulation ;
- Contrôle des étanchéités ;
- Essai général de tous les appareils.

Pour le matériel « chaud » :

- Vérification des intensités absorbées par les résistances ;
- Vérification des systèmes de régulation ;
- Vérification des joints ;
- Entretien et détartrage des générateurs de vapeur.

Pour les robots électriques :

- Vérification des sécurités (ouverture, coupe) ;
- Aiguisage des lames ;
- Contrôle et graissage des mécanismes ;
- Contrôle électrique.

Pour le matériel de laverie :

- Détartrage de la cuve et des surchauffeurs ;
- Contrôle des températures d'utilisation, des résistances, pompes, organes ou mécanismes électriques et hydrauliques ;
- Mesure de la dureté de l'eau ;
- Vérification de la robinetterie (étanchéité, raccords, tuyauterie, etc.) ;
- Vérification des joints.

Pour le matériel « froid » :

- Contrôle de la pression des gaz frigorifiques avec remise à niveau si besoin ;
- Contrôle des températures ;

- Contrôle et nettoyage des condenseurs et des groupes frigorifiques ;
- Contrôle des résistances d'évaporation ;
- Contrôle des chronographes avec consignation des anomalies ;
- Contrôle d'étanchéité périodique ;
- Vérification périodique des enregistreurs.

Chaque visite d'entretien devra inclure, au minimum, l'ensemble des contrôles détaillés ci-dessus. Toutes les mesures effectuées sur les appareils lors de la maintenance devront être datées et consignées dans un cahier de maintenance des matériels de restauration, conservé au sein de l'établissement.

Le titulaire s'engage à effectuer les réglages garantissant les meilleurs rendements et le bon fonctionnement des matériels maintenus. Il devra également remplacer ou réparer les pièces d'usure normale.

Les prestations de maintenance préventive comprennent également le déplacement de l'ensemble des gros équipements afin de mener à bien les vérifications et le nettoyage des parties habituellement non accessibles. À cet effet, le titulaire veillera particulièrement à assurer un nettoyage minutieux des éléments suivants : carrosseries, intérieurs techniques des matériels et sols.

Les interventions devront être réalisées en coordination avec le prestataire de restauration, sans gêner la préparation et le service des repas.

4.2. Maintenance curative du matériel de restauration

Au titre de la maintenance corrective (ou curative), les prestations attendues sont soit une réparation durable aboutissant à un fonctionnement à 100 % de l'installation suite à une panne soit le cas échéant, un dépannage provisoire permettant un fonctionnement en mode dégradé dans l'attente d'une réparation durable.

L'étape de mise en sécurité des installations est une étape obligatoire en cas de maintenance palliative. Elle consiste à assurer que l'ensemble des dispositifs de sécurité (électriques, mécaniques, etc.) fonctionne, de manière à assurer la sécurité des personnes et des biens lorsque l'installation fonctionne en mode dégradé.

Si la mise en sécurité ne peut pas être assurée, l'installation devra être mise à l'arrêt.

4.2.1. Définition des pannes

Pour les besoins de l'exécution du présent marché, deux types de pannes sont recensés :

Panne dite « majeure » :

La panne majeure correspond à une panne empêchant le fonctionnement principal de l'appareil, ou ayant un impact sur l'activité principal de l'établissement et sur le niveau de sécurité attendu. Ce type de panne doit être réparé selon les délais d'urgences.

Panne dite « standard » :

La panne standard correspond à une panne ne répondant pas à la définition de la panne majeure. Ce type de panne doit être réparé selon les délais standards.

4.2.2. Définition des délais d'exécution

Les délais d'exécution des prestations s'entendent en jours et heures ouvrées et sont décomptés dans la même « période d'intervention » que celle définie pour la maintenance préventive, soit du lundi au vendredi de 8 heures à 16 heures.

Le délai d'intervention court à compter de la réception par le titulaire de la demande d'intervention (par téléphone ou courriel) et se termine à l'arrivée de ce dernier sur le site de l'INED (telle qu'inscrite sur le registre d'enregistrement des visiteurs situé à l'accueil de l'INED). Les délais d'intervention (par type de panne) sont définis à l'article suivant.

4.2.3. Délais d'exécution des prestations de maintenance

Les délais ci-dessous s'entendent comme étant des délais maximums que le titulaire s'engage à respecter.

Type d'intervention	Délai d'intervention initiale (à compter de la demande de l'INED)	Délai de mise en place d'une solution palliative* (à partir de l'intervention initiale)
Panne majeure (arrêt total ou impact sur l'activité du restaurant)	1 jour ouvré (au plus tard)	2 jours ouvrés (au plus tard)
Panne standard (défaut partiel ou non urgent)	2 jours ouvrés (au plus tard)	5 jours ouvrés (au plus tard)

*Dans le cas où la réparation n'est pas possible dans l'immédiat ou que le diagnostic propose un délai de réparation supérieur aux délais mentionnés ci-dessus.

4.2.4. Exclusion du périmètre des prestations de maintenance préventive

Les prestations de maintenance préventive ne couvrent pas les prestations suivantes, qui seront soumises à la proposition d'un devis selon le bordereau de prix unitaire :

- Les modifications demandées par l'INED aux spécifications du matériel prévues par le marché ;
- La réparation des défauts de fonctionnement dus à une faute de l'INED ou causées par un emploi du matériel non conforme aux règles figurant dans les documents fournis par le titulaire ;
- La réparation des défauts de fonctionnement causés par les défauts de l'installation incombant à l'INED ;
- La réparation des défauts de fonctionnement causés par une adjonction de matériel d'autre origine, par une personne autre que le titulaire pour effectuer cette adjonction.

4.3. Interventions complémentaires et fournitures de matériels

4.3.1. Interventions complémentaires

Les interventions complémentaires correspondent aux interventions effectuées hors périmètre des prestations de maintenance, tel que défini ci-avant.

Le titulaire et l'INED s'engagent à collaborer activement de façon à s'entendre sur les prestations à mettre en œuvre et leur étendue.

La mise en œuvre de ces prestations est la suivante :

- Demande de production d'un devis par l'INED (courriel) ;
- Fourniture d'un devis par le titulaire, établi sur la base des prix unitaires figurant au bordereau des prix ;
- Émission d'un bon de commande par les interlocuteurs du titulaire à l'INED.

4.3.2. Fourniture de matériels neufs ou assimilés et installation

Conditions :

Le titulaire pourra fournir un matériel électrique neuf ou assimilé (reconditionné) dans les conditions suivantes :

- Soit sur demande expresse de l'INED (aux fins de l'amélioration ou de rénovation des installations) ;
- Soit en raison d'une nouvelle réglementation obligeant la mise en place de dispositifs particuliers ;
- Soit suite à un conseil du titulaire faisant état de la nécessité de changer un composant en passe de devenir défectueux ou obsolète ;
- Soit lorsque suite à une intervention pour panne déclarée par l'INED, le titulaire conclut à la nécessité de remplacer une pièce défectueuse.

Dans tous les cas, l'approbation de l'INED est obligatoire.

Mise en œuvre :

En tout état de cause, la mise en œuvre de ces prestations est la suivante :

- Fourniture d'un devis par le titulaire selon les conditions mentionnées ci-dessus et établi, en ce qui concerne la main d'œuvre, sur la base des prix unitaires figurant au bordereau des prix ;
- Les délais et conditions de garantie sont indiqués sur le devis ;
- La proposition d'un matériel de rechange reconditionné de puissance équivalente est **obligatoire** pour chaque demande de remplacement de matériel. L'INED choisira alors l'une des 2 options à la signature du devis ;
- Validation du devis par les interlocuteurs du titulaire à l'INED.

Le titulaire s'engage à assurer l'installation du matériel neuf ou assimilé ainsi acquis jusqu'à sa mise en service.

4.4. Environnement

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre une démarche environnementale dans le cadre des interventions et des travaux réalisés au titre du marché notamment sur la gestion et la traçabilité des déchets au moyen d'un registre de suivi ou l'usage de matériaux ayant un faible impact écologique.

Un extrait de ce registre de suivi est fourni annuellement au référent technique de l'INED.

4.4.1. Mise en rebut des matériels

Le titulaire est tenu d'assurer la gestion et l'évacuation des matériels jugés définitivement hors d'usage dans le cadre du marché, conformément aux règles environnementales et aux exigences de l'INED.

Obligations :

Le titulaire s'engage à :

- Identifier les équipements nécessitant une mise en rebut et en informer l'INED par écrit ;
- Assurer le démontage, l'enlèvement et l'évacuation des matériels hors d'usage dans un délai maximum de 5 jours ouvrés après accord de l'INED ;
- Fournir à l'INED un bordereau de suivi des déchets (BSD) ou tout document justifiant la traçabilité des équipements évacués, conformément à la réglementation en vigueur ;
- Proposer, dans la mesure du possible, une solution de recyclage ou de valorisation des matériels en fin de vie.

4.5. Pilotage de la prestation

Le suivi de la prestation doit être structuré et facilement accessible par l'INED. À ce titre, le carnet de maintenance, les bons d'intervention et l'ensemble des documents associés devront être disponibles via un portail ou un système équivalent.

Ce système devra permettre à l'INED de :

- Consulter les documents en temps réel ;
- Imprimer les éléments nécessaires ;
- Extraire des données selon différents critères (date d'intervention, type de matériel, nature de l'intervention, etc.).

Clauses administratives

5. DUREE DU MARCHÉ – DELAIS D'EXECUTION – PENALITES

5.1. Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée initiale de 12 mois à compter de la date de notification. Il est reconductible de manière tacite, 3 fois, pour une période de 12 mois, soit une durée maximale de 4 ans.

Le pouvoir adjudicateur prend par écrit la décision de ne pas reconduire le marché 2 mois au moins avant la fin de chaque période d'exécution du marché.

5.2. Délais d'exécution

Délais de maintenance préventive :

La maintenance préventive devra être réalisée au minimum deux fois par an (soit une visite par semestre), conformément au calendrier prévisionnel établi avec l'INED.

Elle devra être effectuée pendant les jours ouvrés ou pendant les jours indiqués par le référent de l'INED, et aux heures ouvrées du titulaire. Les dates d'intervention doivent être retenues en accord avec le référent (8h00 -17h00).

Pour information, la prochaine visite de maintenance préventive est programmée du 13 au 16 mai 2025.

Délais d'intervention et de dépannage en maintenance curative :

Le titulaire s'engage à intervenir et à fournir une solution palliative* en cas de panne, à compter de la demande d'intervention formulée par l'INED par téléphone ou courriel, dans les délais suivants :

Type d'intervention	Délai d'intervention initiale (à compter de la demande de l'INED)	Délai de mise en place d'une solution palliative* (à partir de l'intervention initiale)
Panne majeure (arrêt total ou impact sur l'activité du restaurant)	1 jour ouvré (au plus tard)	2 jours ouvrés (au plus tard)
Panne standard (défaut partiel ou non urgent)	2 jours ouvrés (au plus tard)	5 jours ouvrés (au plus tard)

*Dans le cas où la réparation n'est pas possible dans l'immédiat ou que le diagnostic propose un délai de réparation supérieur aux délais mentionnés ci-dessous.

Devis

Chaque devis de réparation ou de remplacement précise un délai de réparation maximal en fonction de la prestation demandée.

Ce délai court à compter de la date de validation du devis par l'Ined.

Tout retard imputable au titulaire entraînera l'application des pénalités définies ci-dessous.

5.3. Pénalités

Pénalités de retard :

Les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, le lendemain du jour où les dates susmentionnées ne sont pas respectées.

En cas de non-respect de ces dates butoirs, le prestataire se verra appliqué, les pénalités journalières suivantes :

- 150€ nets pour chaque jour de retard pour une maintenance préventive non réalisée dans les délais convenus.
- 300€ nets par jour de retard pour une intervention sur panne majeure non réalisée dans le délai imparti (1 jour ouvré).
- 200€ nets par jour de retard pour une intervention sur panne standard non réalisée dans le délai imparti (2 jours ouvrés).

Lors d'un retard dans l'exécution des prestations imputable à l'administration de l'INED le délai d'exécution est automatiquement prolongé d'une durée égale à ce retard.

Pénalités d'exécution non conforme :

Suite à une intervention, en cas de prestations non conformes aux exigences du marché ou réalisées de manière incomplète, l'INED pourra appliquer les pénalités suivantes :

- 200€ nets par prestation non conforme (exemple : non-respect du protocole de maintenance, absence de vérification réglementaire).
- 300€ nets si une intervention corrective est nécessaire après une prestation mal exécutée.

Si le titulaire ne rectifie pas l'anomalie dans un délai d'1 jour ouvré après notification, l'INED pourra faire appel à un tiers aux frais du titulaire.

Pénalités pour non communication du plan de remise en service :

En cas d'intervention entraînant une mise à l'arrêt prolongée d'un équipement, le titulaire devra, dans un délai maximal de 2 jours ouvrés, informer l'INED du plan de remise en service, comprenant, le devis de réparation ainsi que la date d'intervention.

Si ce délai n'est pas respecté l'INED pourra appliquer la pénalité suivante :

- 100 € nets par jour de retard.

Pénalités de non-mise en rebut des matériels :

Le titulaire est tenu d'assurer la gestion et l'évacuation des matériels jugés définitivement hors d'usage dans le cadre du marché, conformément aux règles environnementales et aux exigences de l'INED.

En cas de non-respect de ces obligations, l'INED pourra appliquer les pénalités suivantes, sans mise en demeure préalable :

- 100 € nets par jour de retard et par équipement en cas de non-enlèvement du matériel hors d'usage après accord de l'INED dans un délai maximal de 5 jours ouvrés ;
- 200 € nets par matériel concerné en cas d'absence de justificatif de mise en rebut (BSD ou équivalent) dans un délai maximal de 10 jours ouvrés ;
- 500 € nets par infraction dès constatations du non-respect des obligations de recyclage lorsqu'une filière existe.

En cas de manquement persistant au-delà de 10 jours ouvrés, l'INED pourra faire appel à un prestataire tiers pour l'enlèvement et la mise en rebut des matériels aux frais exclusifs du titulaire, en plus de l'application des pénalités ci-dessus.

6. PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ

Les documents constitutifs du marché sont, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement (AE) ;
- La présente lettre de consultation valant expression des besoins et ses annexes ;

- Le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services (CCAG-FCS du 30 mars 2021) ;
- Les bons de commande émis au titre du présent marché.

Toute disposition figurant dans les documents complétés ou remis par le titulaire et contraire aux clauses des documents du marché est réputée non écrite.

7. OBLIGATIONS DES PARTIES

Le titulaire est soumis à une obligation de résultat et s'engage à réaliser les prestations conformément aux spécifications techniques et fonctionnelles définies, et dans les délais impartis dans le présent document, sous peine de se voir appliquer les pénalités définies ci-dessus.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre avec diligence son savoir-faire et tous les moyens dont il est réputé détenir la maîtrise afin d'assurer les prestations du marché.

En outre, le titulaire s'engage à :

- Une obligation de résultat quant à l'exécution des prestations dans les délais impartis dans le marché et pour les prestations sur devis ;
- Une obligation de moyens renforcée quant à l'exécution des prestations, ne pouvant être exonéré de sa responsabilité qu'en apportant la preuve de son absence de faute (force majeure, fait d'un tiers, problème lié à l'infrastructure de l'INED) ;
- Une obligation de conseil, et à ce titre, il s'engage à fournir à l'INED tous renseignements et conseils utiles pour la bonne réalisation de la prestation ;
- Une obligation de confidentialité sur l'ensemble des informations qui lui sont communiquées par l'Ined ou qui sont parvenues à sa connaissance à l'occasion de l'exécution du présent marché ;
- Se conformer à l'ensemble des prescriptions légales, réglementaires et normatives en vigueur, régissant les prestations objet du marché. Le titulaire procèdera à la mise aux normes des installations du marché, en cas de modification desdites prescriptions ;
- Se conformer aux règles d'hygiène et sécurité, aux règles de prévention contre les risques d'accident ainsi qu'aux dispositions du règlement intérieur de l'INED ;
- Faire respecter par ses préposés et ses sous-traitants éventuels toutes les obligations issues du présent marché.

D'une façon générale, il tiendra informé l'INED de toutes difficultés rencontrées dans la mise en œuvre des prestations du présent marché.

L'INED s'engage à donner au titulaire tous les renseignements nécessaires en vue de la bonne exécution du marché, ainsi que les accès nécessaires pour les opérations de livraison.

8. PREVENTION DES CONFLITS D'INTERET

Le titulaire du présent marché s'engage à ne pas fournir à certains candidats des futurs marchés à conclure, des informations privilégiées susceptibles de les avantager pour l'élaboration de leurs offres ou restreindre l'accès au marché en définissant le besoin ou les spécifications techniques.

Il lui est interdit de participer de manière directe ou indirecte aux côtés d'un candidat à l'attribution de ces futurs marchés. Le titulaire s'engage à divulguer à l'INED, sur simple demande, les liens qui l'uniraient aux opérateurs économiques présentant leur candidature aux futurs marchés à conclure.

En outre le titulaire du présent marché s'interdit de recourir à des pratiques concertées avec les candidats à ces futurs marchés, qui contreviendraient aux dispositions du code de commerce prohibant les ententes anticoncurrentielles.

9. PRIX DU MARCHÉ

Les prestations faisant l'objet du marché seront rémunérées par application du montant global et forfaitaire pour la maintenance préventive, tel qu'indiqué dans la DPGF, et selon des prix unitaires pour les prestations de maintenance curative et les interventions complémentaires, conformément au BPU. Le montant maximal annuel est de 11 500€ TTC.

Les prestations couvertes par le forfait incluent :

- L'entièreté des prestations de maintenance préventive ;
- Tous les diagnostics, incluant sa main-d'œuvre et le déplacement ;
- Tous les déplacements, y compris ceux liés aux interventions de maintenance corrective et complémentaires.

Ainsi, la main-d'œuvre liée aux interventions de maintenance corrective et complémentaires, hors diagnostic, est facturée selon les prix unitaires du BPU. La fourniture de matériel, quant à elle, est établie sur devis.

9.1. Avance

Conformément aux dispositions des articles R.2191-3 et suivants du Code de la commande publique, l'INED a décidé de ne pas accorder d'avance au titulaire du marché, quelle que soit la durée d'exécution des prestations et le montant du marché ou des bons de commande.

En conséquence :

- Aucune avance forfaitaire ou facultative ne sera versée au titulaire ;
- Le paiement des prestations interviendra uniquement après leur exécution, selon les modalités définies ci-dessus et dans l'acte d'engagement.

Le titulaire ne pourra prétendre à aucun versement anticipé et accepte expressément cette disposition en signant l'acte d'engagement.

9.2. Modalités de variation des prix

Les prix du marché sont fermes la première année d'exécution. À partir de la deuxième année, ils seront révisés annuellement selon la formule suivante :

$$Pr = P0 \times (ICHTrevTS \text{ SAS } (n) / ICHTrev \text{ TS SAS } (0))$$

où :

- Pr : prix révisé
- P0 : prix de la prestation à la signature du contrat
- ICHTrevTS SAS (n) : valeur de l'indice de référence au mois n
- ICHTrevTS SAS (0) : valeur de l'indice de référence au mois 0 (mois de notification du marché)

Le mois « n » retenu pour chaque révision correspond au mois précédant la date d'anniversaire de notification du marché. Les prix sont fermes la première année, puis pourront être révisés une fois par an à compter de cette date.

Les prix ainsi révisés resteront invariables pendant l'année concernée.

La révision définitive des prix s'effectuera sur la base de la dernière valeur d'indice publiée au moment de l'application de la formule. Aucune variation provisoire ne sera effectuée.

L'indice de référence retenu pour la révision des prix est l'indice ICHTrevTS SAS :

"Indice mensuel du coût horaire du travail révisé – Salaires et charges – Services administratifs, soutien (NAF rév. 2 section N) – Base 100 en décembre 2008 révisé en juin 2024", publié par l'INSEE.

10. FACTURATION ET PAIEMENT

Les factures seront libellées au nom de l'INED et envoyées par voie dématérialisée sur la plateforme CHORUS (<https://chorus-pro.gouv.fr/cpp/utilisateur?execution=e1s1>).

Elles devront impérativement comporter les renseignements suivants :

- Le numéro du marché ;
- La désignation des prestations facturées ;
- Le montant facturé HT et si besoin sa décomposition ;
- Le taux et le montant de la tva et le montant TTC.

Le paiement des sommes dues au titulaire au titre du présent marché intervient à terme à échoir par mandat administratif, dans un délai global de 30 jours maximum à compter de la réception de la facture par l'INED.

Le défaut de paiement dans le délai prévu ci-dessus fera courir de plein droit des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire.

11. ASSURANCE

Le titulaire reconnaît être assuré en responsabilité civile, d'exploitation et professionnelle de manière à couvrir les conséquences pécuniaires pour l'INED des dommages corporels, matériels et immatériels dont le titulaire aurait à répondre, causés par tout événement et qui seraient notamment le fait de ses collaborateurs lors de l'exécution des prestations.

Cette attestation est fournie par le titulaire avant attribution de l'offre. Le titulaire devra pouvoir fournir cette attestation, en cas de demande par l'INED en cours d'exécution.

ANNEXES

- Annexe n°1 : La liste des matériels ;
- Annexe n°2 : Le plan du restaurant et de son laboratoire de préparation ;
- Annexe n°3 : Le plan d'implantation des matériels de restauration ;
- Annexe n°4 : Le tableau de superficie du restaurant ;
- Annexe n°5 : Le rapport de vérifications préventive 20240315 ;
- Annexe n°6 : Le rapport de vérifications préventives 20241210.

Annexe n°1 : Liste des matériels

DESIGNATION	MARQUE	MODELE
WOOK INDUCTION POSABLE 1 FOYER	BLANCO	BC IW 3500
FOUR MIXTE 10 NIVEAUX GN1/1 N°2	CONVOTHERM	OES6.10 MINI2IN1
FOUR MIXTE 6 NIVEAUX GN1/1	CONVOTHERM	OES6.10 MINI2IN1
FOUR MIXTE 10 NIVEAUX GN1/1 N°1	MKN	FKECOD115T000
CUSINIERE 4 FOYERS FONTE	ROSINOX	400E/PL FERME
BAC DE SALAGE GN1/1	ROSINOX	BS AF
BAIN MARIE DE TABLE N°1	BOURGEAT	865201
BAIN MARIE DE TABLE N°2	BOURGEAT	865201
BAIN MARIE DE TABLE N°3	BOURGEAT	865201
BAIN MARIE DE TABLE N°4	BOURGEAT	865201
BAIN MARIE DE TABLE N°5	BOURGEAT	865201
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES 2 SILOS	TOURNUS	AR
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES 2 SILOS	TOURNUS	AR
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES 2 SILOS	TOURNUS	AR
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES 2 SILOS	TOURNUS	AR
CHARIOT CHAUFFE ASSIETTES 2 SILOS	TOURNUS	AR
ETUVE MOBILE 15 NIVEAUX GN1/1 N°1	BOURGEAT	841315
ETUVE MOBILE 15 NIVEAUX GN1/1 N°2	BOURGEAT	841315
FOUR A PIZZAS 2 CHAMBRES	MORETTI	ID60/60D
FRITEUSE 1 CUVE 15 LITRES	ROSINOX	FR15EHP1RELEV
STATION DE FRONTCOOKING	BLANCO	BC FS 3 BHG
PLANCHA 2 ZONES	MIRROR	AR
PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	BARTSCHER	JG-KW02
PLAQUE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE	BARTSCHER	JG-KW02
PLAQUE INDUCTION POSABLE 1 FOYER	BLANCO	240315
PLAQUE INDUCTION POSABLE 1 FOYER	BOURGEAT	240315
SAUTEUSE MULTIFONCTIONS	RATIONAL	VCC 211
SAUTEUSE MULTIFONCTIONS	RATIONAL	VCC 211
TABLE REFRIGERE	BLANCO	KTE 2-462
LOCAL DECHETS REFRIGERE	LGL	AR
LOCAL PREPARATIONS FROIDES	LGL	AR
ARMOIRE POSITIVE MOBILE 14NIV 1/1	BOURGEAT	842114
ARMOIRE FROIDE POSITIVE 650L GN2/1	FRIGINOX	GN1
CHAMBRE FROIDE NEGATIVES	FRIGA BOHN	3C-A3243-C
CHAMBRE FROIDE VEGETAUX	B3C-PESAGE	S811-300MI
CHAMBRE FROIDE VEGETAUX	FRIGA BOHN	AR
CHAMBRE FROIDE PRODUITS JOUR	FRIGA BOHN	MR 270 R
CHAMBRE FROIDE VIANDES / BOF	LGL	MH 370 L
CELLULE DE REFROIDISSEMENT	FRIGINOX	MX45-20AR452AT
DISTRIBUTEUR GLACONS	SCOTSMAN	TCS180 NW
POMPE DITIBUTION EAU (6) ET CAISSON		
MEUBLE PREPARATION SALADES	FRIGINOX	TSC 3S
SALAD'BAR LINEAIRE 6 BACS 1/1	LINK INOX	AR
SALAD'BAR ROND	LINK INOX	AR
SOUBASSEMENT REFRIGERE 2 PORTES	ROSINOX	SBR2-RF

DESSUS DE VERRE TREMPE 3 BACS 1/1	LINK INOX	1850
VITRINE N°1	LINK INOX	AR
VITRINE N°2	LINK INOX	AR
LAVE BATTERIE A CAPOT	GRANULDISK	GRANULEGASTR
LAVE VAISSELLE A AVANCEMENT AUTO	COMENDA	ACR21AP6
ARMOIRE A OZONE 10 COUTEAUX		IBRARM50A
BATTEUR MELANGEUR 5 LITRES	DITO SAMA	BE5
BATTEUR MELANGEUR 20 LITRES	DITO SAMA	DXBE20B
COUPE LEGUMES	ROBOT COUPE	CL55
CUTTER 5.5 LITRES	ROBOT COUPE	R5 V.V A
EPLUCHEUSE 15 KG	ROBOT COUPE	EP 15TA
ESSOREUSE 10 KG	ROBOT COUPE	ES10 A
MIXEUR PLONGEANT TUBE 350MM	ROBOT COUPE	MP350 ULTRA
4 ÉVIERS SIMPLE BAC ET 4 MITIGEURS		
1 ÉVIER DOUBLE BAC ET 1 MITIGEUR		
1 ÉVIER DOUBLE BAC ET 1 ROBINET		

Annexe n°2 : Plan du restaurant et de son laboratoire de préparation



Annexe n°3 : Plan d'implantation des matériels de restauration



Annexe n°4 : Tableau de superficie du restaurant

DESIGNATION LOCAL	Etage	Surface m²
Salle à Mander	RDC	239
Distribution	RDC	111,4
Lave-Vaisselle	RDC	25,2
Préparation Chaude	RDC	39,6
Distribution Plat Chaud	RDC	46,5
Préparation Froide	RDC	25,5
Plonge Batterie	RDC	9,6
Vestiaire 1	RDC	23
Vestiaire 2	RDC	23
Reserve Vaisselle	RDC	6,6
Chambre Froide Négative	RDC	13,9
Chambre Froide Positive	RDC	7,7
Chambre Froide Positive	RDC	7,8
Stockage Sec	RDC	14
Reserve Matériels	RDC	8,4
Local Déchets	RDC	13,1
Bureau Chef	RDC	8,6
Quai de livraison	RDC	32
Circulation	RDC	25,5
Déconditionnement/Légumes	RDC	1,5
TOTAL		681,9

Annexe n°5 : Rapport de vérifications préventives 20240315

Voir fichier attaché.

Annexe n°6 : Rapport de vérifications préventives 20241210

Voir fichier attaché.