FICHIER QUESTIONS - RÉPONSES

MARCHÉ PUBLIC MAINT_RA_DRFIP13

	DATE DE RÉCEPTION	QUESTIONS	Réponse de la DRFIP 13 PACA et BOUCHES-DU-RHÔNE
1	21/10/2026 14h22	1. Formule de révision des prix (CCP, art. 12.2) La formule indiquée est P = Po x [0,125 + (0,725 x I/Io)]. La somme des coefficients étant égale à 0,85, la formule entraînerait une baisse de 15 % des prix à indice constant. Pouvez-vous nous confirmer la formule exacte à retenir (par exemple 0,125 + 0,875 x I/Io) ? 2. Pièces d'un montant unitaire inférieur à 250 € HT (CCP, art. 5.2.1 et 12.1) Pouvez-vous nous confirmer que la fourniture des pièces d'un montant unitaire inférieur à 250 € HT incluse dans la redevance forfaitaire concerne uniquement les pièces remplacées lors des visites de maintenance préventive ? Dans le cadre de la maintenance corrective, comment ces pièces doivent-elles être facturées, le BPU ne prévoyant de coefficient qu'à partir de 251 € HT (ligne LG1) ? 3. Coefficients de remise sur les pièces (BPU, lignes LG1 à LG6) Le BPU indique des « coefficients de remise applicables sur le prix d'achat des pièces ». Pouvez-vous nous confirmer que la remise s'applique sur le prix public HT du catalogue fabricant / fournisseur de l'année en cours, et non sur le prix d'achat net du titulaire ? 4. Forfait de maintenance préventive (BPU, ligne M1) Le CCP prévoit une redevance annuelle forfaitaire par restaurant administratif, alors que le BPU ne comporte qu'une seule ligne M1. Doit-on indiquer un prix unique pour les deux restaurants ou un prix distinct pour chaque site (PBL et St Barnabé) ? 5. Hotte et bac à graisse (Annexe 1 – inventaire PBL) L'inventaire mentionne la mise en propreté des réseaux d'extraction des buées grasses ainsi que le curage, le pompage, la désinfection et le retraitement des eaux grasses du bac à graisse de 2 m³. Ces prestations sont-elles incluses dans la redevance forfaitaire de maintenance préventive ? Si oui, à quelle fréquence, et leur sous-traitance à une entreprise spécialisée est-elle autorisée au regard de l'article 10.1 du CCP ? 6. Coût de réparation global par référence produit (RC, art. 12.1) Le RC invite le soumissionnaire à compléter, à titre indicatif, le coût global de réparation de chaque référence produit de l'inventaire. Aucun document du DCE ne prévoit de cadre pour cette information. Sous quelle forme et dans quel document devons-nous la transmettre ? 7. Délais de remise des devis et de levée des réserves (CCP, art. 5.2.2, 5.4 et 6.1.3) L'article 5.2.2 fixe un délai de 10 jours pour la transmission des devis et de 20 jours pour les devis de levée de réserves, tandis que l'article 5.4 indique respectivement 20 jours et 10 jours. Quels délais devons-nous retenir ? 8. Pondération du critère environnemental (RC, art. 12.1) Le critère environnemental est indiqué à « 10 % de la valeur technique », alors que les sous-critères de la valeur technique totalisent déjà 100 %. Pouvez-vous nous confirmer que ce critère représente 10 % de la note globale (Prix 45 % / Valeur technique 45 % / Environnement 10 %) ? 9. Bordereau des prix unitaires (Annexe 2) La page de garde du BPU fait référence au « Palais du Luxembourg et ses dépendances – marché subséquent n°1 – juillet 2025 ». Pouvez-vous nous confirmer que le BPU joint est bien celui applicable à la présente consultation ? 10. Méthode de notation du critère prix Le BPU ne comportant pas de quantités estimatives, pouvez-vous nous préciser la méthode de calcul de la note prix (pondération entre le forfait préventif, le taux horaire, les forfaits de déplacement et les coefficients de remise, ou simulation sur un scénario de commande type) ? 11. Fontaines à eau (BPU, rubrique Fontaines à eau) La fourniture de bonbonnes d'eau est-elle bien attendue du titulaire ? Pouvez-vous nous indiquer le nombre et le type (réseau / bonbonne) des fontaines actuellement en place sur chaque site ? 12. Buanderie L'objet du marché mentionne les matériels de buanderie, mais aucun équipement de buanderie ne figure à l'inventaire. Pouvez-vous nous confirmer qu'aucun équipement de buanderie n'entre dans le périmètre ?	**1/** Nous vous remercions de votre demande, il s'agit d'une coquille. La formule de la révision des prix précisé à l'article 12.2 du CCP est donc remplacée par : P = Po x [1,125 + (0,725 x I/Io)] pour laquelle : P = prix révisé Po = prix initial I = valeur de l'indice à la date anniversaire de l'entrée en vigueur du marché Io = valeur de l'indice à la date limite de remise des offres **2/** L'article 12.1 Modalités de détermination des prix du CCP prévoit que " Les prestations sont rémunérées à prix mixtes (prix forfaitaires pour la maintenance préventive et prix unitaires pour les maintenances correctives". Par conséquent, le seuil du montant unitaire inférieur à 250 Euros hors taxes s'appliquent à la fois sur la maintenance currative suite à la maintenance préventive correspondant à la vérification des équipements visés par le marché, ainsi qu'à la maintenance corrective. Une précision est ajoutée à l'article 5.2.2 LA MAINTENANCE CORRECTIVE du CCP pour plus de clarté **3/** Le coefficient de remise sur les pièces nécessaires à la remise en état et de fonctionnement à renseigner par les candidats au bordereau de prix unitaires devra s'appliquer sur le prix du catalogue à destination des professionnels de l'année en cours. Le titulaire du marché devra veiller à justifier des prix appliqués pour chaque devis de maintenance corrective, et non au prix catalogue tout public. **4/** Nous vous confirmons que le montant de la redevance annuelle à renseigner dans la ligne 3 (code M1) du bordereau des prix unitaires (BPU) s'entend par restaurant sans distinction des restaurants administratifs **5/** Conformément aux dispositions du CCP, il est précisé que le titulaire devra réaliser les prestations qui lui sont confiées conformément aux conditions du marché public définies au CCP, de la réglementation et aux règles de sa profession à la réglementation. Ainsi les candidats ne doivent pas méconnaitre la réglementation notamment : - l'Arrêté du 25 juin 1980 pour le nettoyage et ramonage des hottes tous les 6 mois, soit 2 fois par an - il convient de procéder à deux vidange par an des bacs à graisse pour le restaurant administratif de MARSEILLE Saint Barnabé, et d'y procéder une fois par trimestre soit 4 fois par an pour le restaurant administratif - en raison des tailles et fréquences respectives des restaurants administratifs - afin de respecter les normes imposées par l'article L. 1331-10 du code de la santé publique et la norme NF EN 1825. **6/** Les candidats peuvent nous transmettre à titre indicatif le coût de réparation globale de manière libre, que cela soit dans une partie dédidée du mémoire, une annexe ou en annotant l'inventaire dès lors que la présentation permet à l'acheteur d'identifier les éléments et le prix associé. **7/** Nous vous remercions de votre question, il s'agit d'une inversion entre le délai de transmission de devis pour la maintenance corrective de 10 jours maximum et celui des devis pour la levée de réserves de 20 jours maximum conformément à l'article 5.2.2 LA MAINTENANCE CORRECTIVE du CCP. L'article 5.4 LA PERTE D'EXCLUSIVITÉ DU TITULAIRE du CCP a donc été modifié en ce sens : " Le titulaire dispose d'une exclusivité sur les travaux commandés dans le respect des règles d'attribution des bons de commande prévues à l'article 5.3 du CCP. Toutefois, les titulaires peuvent perdre la priorité dans l'ordre d'attribution des commandes pour non respect des délais indiqués aux articles 5.2.1 et 5.2.2 : • Non intervention dans un délai maximum de 24 heures à compter de la réception de la demande d'intervention, ramené à 2 heures maximum en cas d'urgence • Non respect du délai de transmission de devis dans un délai maximum de dix (10) jours pour les travaux n'ayant pas fait l'objet d'une intervention • Non respect du délai de transmission de devis dans un délai maximum de vingt (20) jours pour les travaux de levée de réserves en matière de contrôles réglementaires des bâtiments • Non respect du délai de dix (10) jours pour le remplacement d'une personne désignée pour la réalisation des travaux " **8/** Nous vous confirmons qu'il s'agit bien d'un critère hors valeur technique et dont la pondération est bien 10% de la note globale. L'article 12.1 CRITERES ET MODALITÉS D'ATTRIBUTION du réglement de consultation (RC) a bien été modifié en ce sens. **9/** Il s'agit d'un fichier fusionné par erreur. Le bordereau des prix (Annexe2_BPU_DRFIP13_MAINT_RA) a donc été remplacé par un nouveau fichier ci-joint au DCE modifié. **10/** Une étude globale des forfaits et des prix unitaires proposés à l'Annexe2_BPU_DRFIP13_MAINT_RA est privilégiée. Toutefois, suite à votre demande et en accord avec l'exploitant des restaurants administratifs concernés par le marché, nous vous proposons de nous fournir des devis estimatifs conformes au BPU proposé par vos soins pour le scenario suivant (modifiant l'article 12.1 du réglement de consultation RC) : Un problème de ventilation des chambres froides est constaté par l'exploitant des restaurants administratifs et un problème de convecteur du lave-vaisselle. La réponse des candidats est libre sur la forme, mais elle devra être transmise en annexe du mémoire technique car elle ne sera pas contractualisée. Elle permettra de comparer les éléments relatifs au prix. **11 /** Actuellement, les fontaines à eau sont reliées au réseau. La fourniture des bonbonnes d'eau est demandée à titre indicatif en cas de besoin à venir. **12/** A ce jour, aucune prestation de buanderie n'est exigée par de la DRFIP13 PACA et BOUCHES-DU-RHÔNE, d'où l'absence d'équipements à l'inventaire des équipements et matériels présents à l'Annexe1_Inventaire_equipements_DRFIP13_MAINT_RA. Toutefois, le marché public doit en principe s'exécuter durant quatre ans, nous devons nous adapter aux exigences imposées par la réglementation et les normes. Le cas échéant, cela nous permettra d'intégrer une éventuelle prestation au marché public par voie d'avenant.
2	26/10/2026 08:49	Nous avons constaté un décalage de la date limite entre l'RC (22/11/2026) ajouté le 23 octobre et la plateforme (25/11/2026). Pouvez-vous nous confirmer la date correcte à prendre en compte ?	La date limite de dépôt des candidatures et offres est le 25/11/2026à 17H00 afin de tenir compte des délais de publication de l'avis de publicité du marché public. En effet, nous avons prolongé la durée de la consultation pour veiller à respecter l'effectivité de l'avis de publicité.

FICHIER QUESTIONS - RÉPONSES

MARCHÉ PUBLIC MAINT_RA_DRFIP13

	DATE DE RÉCEPTION	QUESTIONS	Réponse de la DRFIP 13 PACA et BOUCHES-DU-RHÔNE
3	04/11/2026 11:57	1. Sous-traitance des hottes et du bac à graisse (CCP, art. 10.1 – réponse n°5) Dans votre réponse n°5, vous précisez les fréquences attendues pour le nettoyage et le ramonage des hottes (2 fois par an) et pour la vidange des bacs à graisse. Cette réponse ne précise pas si ces prestations peuvent être sous-traitées. Pouvez-vous nous confirmer que le nettoyage et le ramonage des réseaux d'extraction des buées grasses, ainsi que le curage, le pompage, la désinfection et le traitement des eaux grasses des bacs à graisse, peuvent être confiés à une entreprise spécialisée, déclarée par DC4 et agréée par vos soins ? Le titulaire conserverait en propre la maintenance préventive et corrective des équipements de cuisine, de laverie et de froid, considérée comme prestation essentielle au sens de l'article 10.1 du CCP 2. Mise à jour de l'inventaire des équipements (Annexe 1) Les listes de matériel transmises ne semblent pas à jour : - Bac à graisse : votre réponse n°5 prévoit deux vidanges par an pour le restaurant de Saint-Barnabé, alors que l'inventaire de ce site ne mentionne aucun bac à graisse. Pouvez-vous nous confirmer sa présence et nous en indiquer la capacité, ainsi que la répartition exacte des fréquences de vidange entre les deux sites ? - Hottes : l'inventaire du restaurant Prado Borde Liandier ne mentionne qu'une seule hotte. Sauf erreur de notre part, il nous a semblé en voir davantage sur site. Aucune hotte ne figure par ailleurs à l'inventaire de Saint-Barnabé. Pourriez-vous nous transmettre un relevé plus détaillé des hottes et des réseaux d'extraction de chaque site : nombre de hottes, dimensions, type (hotte murale, centrale, plafond filtrant), nombre de filtres, linéaire de gaines, nombre de trappes de visite, caissons et moteurs d'extraction avec leurs références (mentionnées comme « à demander » dans l'inventaire) ? Plus largement, pouvez-vous nous confirmer si un inventaire actualisé des équipements des deux sites peut être mis à disposition des candidats ? 3. Demande de contre-visite pour chiffrage Le règlement de consultation (art. 5.4) prévoit une seule visite par candidat. Compte tenu des écarts relevés ci-dessus, et afin de chiffrer au plus juste les prestations de nettoyage des hottes et de vidange des bacs à graisse, nous souhaiterions, si cela est possible, réaliser une contre-visite des deux sites avant la date limite de remise des offres. Nous serions accompagnés de notre partenaire spécialisé, afin de relever les réseaux d'extraction, l'accessibilité des gaines et des bacs, ainsi que les références des moteurs. Si une contre-visite n'est pas envisageable, pourriez-vous nous transmettre, en complément du relevé demandé au point 2, les plans des réseaux d'extraction ainsi que les derniers rapports de nettoyage des hottes et de vidange des bacs à graisse ?	3.1. Les prestations relatives aux hottes et du bac à graisse peuvent être sous-traitées. Ainsi, les prestations de nettoyage et de ramonage des réseaux d'extraction des buées grasses, ainsi que le curage, le pompage, la désinfection et le traitement des eaux grasses des bacs à graisse peuvent être confiés à une entreprise spécialisée, déclarée par DC4 dès lors que le sous-traitant a été préalablement agréé. 3.2. L'inventaire des matériels et équipements à maintenir a été transmis par le mainteneur actuel et mis à jour par le titulaire du marché public d'exploitation des restaurants administratifs. Suite à l'ajout et remplacements de matériels fin octobre 2026, et à vos remarques, nous avons procédé à la mise à jour de l'inventaire ci-joint (annexe 1 du marché public) S'agissant du **restaurant administratif de MARSEILLE ST BARNABE** : - nous vous confirmons l'existence du bac à graisses de 1,5m^3 dans les cuisines. La fréquence de curage et nettoyage de ce bac à graisses à raison de 2 fois par an correspond à celle effectuée actuellement, afin d'éviter toute problématique. Il convient de le vidanger 2 fois par an (comme pour les hottes). - pour les hottes : - GRILLADES : 1 Hotte et 5 Filtres - CUISSON : 1 Hotte et 6 Filtres, 4 Obturateurs - PLONGE : 1 Hotte et 4 Filtres, 2 Obturateurs -1 Gaine Verticale -1 Gaine Horizontale -1 Tourelle d'Extraction Pour le **restaurant administratif de MARSEILLE BORDE** : - le bac à graisse est de 2m^3. Toutefois, en raison du nombre d'agents utilisateurs (importance du nombre de plats et passages), il convient de procéder un passage par trimestre pouvant être réduit ou augmenter selon les exigences fixées par la réglementation. - pour les hottes : - CUISSON : 1 Hotte Murale et 11 Filtres - FOUR: 1 Hotte Four et 6 Filtres - SELF PIZZA: 1 Hotte Murale et 3 Filtres - GRILLADE: 1 Hotte Murale et 7 Filtres - PLONGE : 1 hotte Plonge 1 Réseau de gaine Horizontale de 25 ML 1 Gaine Verticale de 10 ml 1 Extracteur 6 Trappes de visite en Place 3.3. Une contre-visite est autorisée. Nous avons modifié le réglement de consultation et les délais de la consultation afin de permettre un chiffrage adapté : - Le nombre de visite par candidat n'est plus limité à une visite - date limite de visite jusqu'au 20/11/2026 (demande de visite au gestionnaire de site jusqu'au 18/11/2026) - date limite pour les questions : 22/11/2026 à 17h00 - date limite pour la DRFIP 13 PACA et BOUCHES-DU-RHÔNE pour répondre aux questions et pour modifier le DCE sur les éléments non essentiels : 23/11/2026 à 17H00 - date limite de dépôt des candidatures et offres prolongé au 30/11/2026 à 17H