

**Ministère chargé du budget et des comptes publics**

**Direction des Achats de l'Etat**

**MAINTENANCE AVEC AGENTS POSTES DES INSTALLATIONS DE  
CHAUFFAGE, VENTILATION, CLIMATISATION (CVC),  
DESENFUMAGE ET PLOMBERIE  
EN REGION ILE-DE-FRANCE 2025/2030**

**CCTP - ANNEXE 2 : Températures contractuelles**



Local répartition	20 °C - 50 % HR	20 °C - 50 % HR	Continu
Locaux onduleur	20 °C - 50 % HR	20 °C - 50 % HR	Continu
Locaux informatique	20 °C - 50 % HR	20 °C - 50 % HR	Continu
Stockage informatique	20 °C - 50 % HR	20 °C - 50 % HR	Continu

## Logistique / Locaux techniques

Local techniques de productions chaud / froid	16	16	Continu				
locaux techniques sécurisés / Ateliers	18	15	Continu	08h00	18h00	08h00	18h00
Local déchets	10	10	Continu				
Locaux ménage	16	16	Continu				
Bureau maintenance MMT	19	16	Continu	08h00	18h00	08h00	18h00
Atelier / magasin /	18	15	Continu	08h00	18h00	08h00	18h00
Buanderie - espaces séchage linge	16	13	Continu	08h00	18h00	08h00	18h00
Régie amphithéâtre	20	17	sur planning transmis par le RSEM				
Aire de livraison intérieure - Aire décartonnage et contrôles	-	-	-				

### Locaux de stockage

Local archives	16	16	Continu
Local de présentation / de vérification	16	16	Continu
Local stockage repas	7	7	Continu
stock central de matériel ménage, local engins de nettoyage parking, Local engins de nettoyage auto-laveuse	16	16	Continu
Local outillage et matériel espaces verts	16	16	Continu

## Restaurant - Cuisine

Salle de restaurant	20	17	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00
Zone Self service	19	16	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00	11h30	14h00
Sanitaires personnel restauration	19	16	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00
Vestiaires personnel restauration	22	19	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00
Bureau responsable cuisine	19	16	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00	08h00	14h00
Local déchets	10	10	Continu													
Zone réserve alimentaire	10	10	Continu													
Zone de produits et de matériel d'entretien	15	15	Continu													
Zone de stockage de conditionnement à jeter	15	15	Continu													
Zone de déconditionnement	16	16	Continu													
Zone préparation	16	16	Continu													
Zone de laverie	16	16	Continu													