



# **Cahier des Clauses Particulières**

## **(C.C.P)**

**Maintenance préventive et corrective  
des équipements de cuisines du GHT Oise Sud**

***DATE DE RECEPTION DES OFFRES :***

***Lundi 02 Décembre 2024 à 12h00***

*Le présent marché est passé en appel d'offres ouvert en application de l'article L2124-2 du code de la commande publique et de l'article R2124-2 du code de la commande publique.*

## 1. - Objet du marché

Le présent marché a pour objet de définir les besoins en terme de maintenance du matériel défini dans le DPGF, désigné dans ce qui suit sous le vocable « le matériel » et situé au GHPSO sites de Creil et Senlis, à l'hôpital Georges Degroze à Pont-Sainte-Maxence et à l'EPHAD du Beau Regard à Nanteuil-le-Haudouin.

En application de l'article L. 6132-3, L. 6143-7 et R. 6132-16 du code la santé publique (CSP), le directeur de l'établissement support du Groupement hospitalier de territoire Oise sud est désigné comme coordonnateur du présent marché.

## 2. - Allotissement

Le marché est composé de deux lots :

- Le **lot 1** est relatif au matériel de réfrigération / production de froid (voir DPGF)
- Le **lot 2** est relatif aux autres équipements de la cuisine (voir DPGF)

Les équipements non décrits (car non inventoriés) mais pouvant incontestablement être considéré comme du matériel de cuisine professionnel font également l'objet de maintenance (corrective) dans le cadre de ce lot.

## 3. - Durée

Le marché est conclu pour une période de 1 an à compter du 01/03/2025 renouvelable tacitement trois fois un an.

Si le marché n'était pas notifié pour le 01/03/2025, la date d'effet du marché serait reportée à la date indiquée à l'article E de l'acte d'engagement par le pouvoir adjudicateur au moment de la notification du marché.

En cas de non-reconduction du marché, le groupe hospitalier pourra le dénoncer par lettre recommandée avec accusé de réception 2 mois avant la date anniversaire

#### 4. – Mode de passation du marché

**Le présent marché est passé en appel d'offres ouvert en application de l'article L2124-2 du code de la commande publique et de l'article R2124-2 du code de la commande publique.**

Les parties B et C sont passées sous la forme d'un accord-cadre selon les articles R2162-1 à R2162-6 du Code de la commande publique.

PARTIE A : Prestations incluses dans le forfait (article 6 du CCP)

Prix forfaitaire lié au DPGF selon l'article R2112.6 du code de la commande publique

PARTIE B : Prestations incluses dans le BPU

Le présent marché est un accord- cadre mono-attributaire à bons de commandes sans maximum lié au BPU en application des articles R2162-13 et R2162-14 de code de la commande publique.

PARTIE C : Prestations non incluses dans le DPGF et le BPU – selon devis

Le présent marché est un accord- cadre mono-attributaire marchés subséquents sans maximum lié à la demande de devis en application de l'article R2162-7 à R2162-12 du code de la commande publique et de l'article L2125-1 du Code de la commande publique.

Le marché subséquent se fera sous la forme d'un devis et d'un bon de commande (engagement du pouvoir adjudicateur). Le montant maximum pour la partie B et C est de **100 000€** pour l'ensemble du marché **par site**.

#### 5. – Description des installations

Les équipements à maintenir sont soit sur le site de Senlis :

*Avenue Paul ROUGE*

*60300 Senlis*

Soit sur le site de Creil :

*Boulevard LAENNEC*

*60100 Creil*

Soit au Centre Hospitalier Georges DEGOZE :

*Rue Amboise CROIZAT*

*60721 Pont-St-Maxence*

Soit à l'EHPAD Du Beau Regard :

*15, Rue Beauregard*

*60440 Nanteuil-le-Haudouin*

La liste des équipements dont la maintenance est l'objet du marché est détaillée au DPGF. Ce document précise, pour chaque équipement :

- Le type d'équipement
- La marque et le modèle, lorsque ces derniers sont disponibles
- Le lieu ou site sur lequel est installé l'équipement

Les soumissionnaires, spécialistes du domaine, sont invités à se renseigner sur les équipements, soit en posant des questions dans le cadre de la passation du marché, soit en visitant les installations, et ne pourront pas, lors de l'exécution du marché, limiter leurs prestations en argumentant sur une imprécision des éléments fournis (cf. paragraphe 8.1).

## 6. – Définition des prestations

Le DPGF du présent marché donne la définition des terminologies employées pour les différents types de maintenance.

### 6.1. - Prestations incluses dans le forfait

Les interventions incluses dans le prix forfaitaire visé à l'article 11.1.1 seront les suivantes :

- La maintenance préventive, pour certains équipements (voir DPGF)
- la maintenance préventive conditionnelle et la maintenance corrective.
- Les déplacements,
- La main d'œuvre

Le titulaire fournira, à la fin de chaque période contractuelle, un rapport comportant :

- Les certificats obligatoires rattachés aux équipements (Fluide frigorigène, gaz, compacteur...)
- Un état des lieux de l'état technique du matériel objet du contrat
- **Une proposition de plan (priorisé) de renouvellement des équipements, en argumentant chaque proposition.**

### 6.2. - Prestations pouvant être proposées en option facultative dans le cadre du forfait :

- L'organisation d'une astreinte permettant la réception des appels et les interventions le samedi et/ou les jours fériés.
- Les frais de main d'œuvre et/ou de déplacement, y compris pour les interventions de maintenance correctives et préventives conditionnelles.

### 6.3. - Prestations du marché exclues du forfait

Sont exclues du forfait les interventions (pièces, main d'œuvre, déplacement) liées à une dégradation du matériel ou une mauvaise utilisation.

La raison précise et démontrable (photos, explications, etc.) de la panne devra être indiquée sur le rapport d'intervention.

### 6.4. - Prestations exclues du marché

Sans objet

## 7. – Modalités d'exécution

Les prestations devront être exécutées selon la périodicité, selon les modalités et dans les délais déterminés ci-après.

### 7.1. - Visites systématiques de maintenance préventive

Pour le lot 1, il est impératif de prévoir au minimum une visite annuelle de maintenance préventive, incluse dans le forfait.

Pour le lot 2, il n'est pas exigé de visite systématique mais le prestataire est libre de proposer un programme de visite, inclus dans le forfait, qui permettra de réduire le nombre de pannes et/ou le temps d'immobilisation prévisible des équipements les plus critiques.

#### 7.1.1. - Dates et heures

Les dates et heures exactes des visites seront fixées d'un commun accord avec les Services Techniques de chaque site et le service de restauration, sur proposition du titulaire délivrée avant le 1<sup>er</sup> février de chaque période.

A défaut de cet accord, la société donnera aux Services Techniques un préavis, pour chaque visite, d'au moins 15 jours.

Si l'une des parties désirait déplacer une visite, elle devra en informer l'autre au moins 48 heures avant la date prévue.

Les visites systématiques ne pourront être effectuées en même temps que les dépannages et réparations qu'après accord exprès du Service Technique.

#### 7.1.2. - Information du responsable avant visite

Le personnel chargé de la visite se présentera aux Services Techniques dès son arrivée.

#### 7.1.3. - Temps maximum d'indisponibilité

La visite ne devra pas conduire à une indisponibilité du matériel ou de l'équipement supérieure à 8h00. Dans le cas contraire, le personnel de visite demandera l'accord du Service Technique.

#### 7.1.4. - Rapport de visite

A chaque visite le personnel d'intervention établira un compte rendu sur lequel il attestera que les opérations systématiques prévues par le présent marché ont bien été effectuées. Il signalera les interventions effectuées à son initiative définies à l'article 7.2 ainsi que les dates et heures de début et de fin de ces interventions.

Il portera ses observations telles que : Le numéro interne de l'équipement, anomalies constatées, désignation des pièces changées, usures de certains organes, risques de détérioration, état du matériel après intervention et éventuellement toutes autres observations utiles.

Ce compte rendu sera remis au Service Technique du site d'intervention, immédiatement après la visite.

#### 7.1.5. - Propositions d'intervention

Par la suite, le titulaire formulera ses propositions d'intervention (liste des travaux, temps d'intervention et d'immobilisation, etc.) pour celles qui ne seront pas de l'initiative ou de la compétence du personnel chargé de la visite, en indiquant les conséquences que

pourrait entraîner une décision négative du chef d'établissement ou du Responsable des Services Techniques.

Il donnera tout conseil qu'il jugera utile sur l'utilisation des appareils et les améliorations à apporter. Il sera tenu, sauf à engager sa responsabilité, de signaler toute non-conformité des matériels ou équipements à la réglementation en vigueur. Il avertira le Service Technique de la nature et de la périodicité des contrôles réglementaires et se prêtera aux sujétions qu'ils entraîneront.

## *7.2. - Maintenance préventive conditionnelle - Maintenance corrective*

### *7.2.1. - Programme d'exécution*

Sur demande de l'une ou l'autre des parties, un programme d'exécution sera établi en commun. Il fixera le délai et la durée des interventions.

Si le titulaire du marché estime que certaines prestations ne pourraient être effectuées que dans ses usines ou ateliers, il en informera au préalable le Service Technique concerné afin que celle-ci mette en œuvre en temps utile les dispositions qu'elle juge nécessaires.

### *7.2.2. - Initiative des interventions - Accord des établissements*

#### *7.2.2.1. - Interventions faisant l'objet d'une rémunération forfaitaire :*

Le titulaire interviendra de sa propre initiative ou sur demande du Service Technique compte tenu des stipulations du 7.2.1 et du 7.2.4. Toutefois, le remplacement des pièces de rechange facturées hors forfait d'un montant total (par intervention) supérieur à 300 € HT sera soumis à l'accord préalable du responsable du Service Technique.

Le personnel chargé de l'intervention se présentera au Service Technique dès son arrivée dans l'établissement.

Le prestataire devra intervenir en cas d'urgence 24h/24h et 7j/7j. Pour cela, le candidat devra fournir les informations sur ses astreintes dans son dossier technique.

#### *7.2.2.2. - Interventions rémunérées hors forfait :*

La société interviendra uniquement sur ordre de service ou bon de commande des Services Economiques fixant le moment, la nature, l'importance et la durée des prestations. L'ordre de service ou le bon de commande sera établi à partir d'une proposition chiffrée et détaillée de la société, qui devra lui être transmise dans un délai de 2 jours.

Toutefois, dans les cas où la sécurité des personnes ou des biens serait en jeu, le titulaire prendra les mesures d'urgence qui s'imposeront. Il en informera le Service Technique dans un délai de 2 jours.

Lorsqu'en cours d'exécution, des prestations supplémentaires importantes s'avéraient nécessaires ou au contraire que les opérations prévues s'avéraient inutiles, la société devra demander l'accord du Service Technique, avant toute modification dans l'exécution des prestations.

### *7.2.3. - Compte rendu d'intervention*

L'ensemble des interventions donnera lieu à l'établissement par le titulaire d'un compte rendu, à l'occasion duquel des propositions d'interventions supplémentaires seront faites, si nécessaire, dans les mêmes conditions que celles indiquées au 7.1.5.

Ce compte-rendu sera visé par le technicien hospitalier en charge de l'intervention, ou, en dehors des heures ouvrables, par le technicien d'astreinte.

**Pour certains équipements ou certaines pannes, en lien direct avec le processus de fabrication, il pourra être également demandé (au moment de l'appel de la société) une validation de la bonne réparation par un responsable désigné du service de restauration.**

#### *7.2.4. - Délai des interventions urgentes*

Sur simple appel téléphonique d'une des personnes inscrites en **annexe 2**, confirmé par écrit ou télécopie par le Service Technique, les dépannages et réparations seront effectuées dans un délai maximal de 8h en heures ouvrables pour une demande opérée par fax ou téléphone avant 9 heures.

Dans les 24 heures ouvrables pour une demande opérée par fax ou téléphone dans le cas où le dépannage pourrait être différé.

Le délai compté en heures de non-intervention commencera à courir à partir de l'appel téléphonique de l'établissement.

Ces délais sont applicables pour les interventions incluses dans le forfait ou non.

#### *7.3. - Durée des interventions*

La durée des interventions de maintenance devra être aussi réduite que possible. Elles seront effectuées de manière à ne causer que le minimum de gêne dans le fonctionnement de l'établissement.

#### *7.4. - Coordination des interventions*

Lorsque la période de garantie est comprise dans la durée du marché, le titulaire prendra toutes dispositions en accord avec le constructeur ou l'installateur des matériels ou équipements pour assurer la coordination de leurs interventions : réglages ou interventions suite à un incident au titre de la garantie.

#### *7.5. - Fournitures*

Les composants soumis au marquage CE ne seront remplacés qu'uniquement par des composants marqués CE identiques.

La société s'engagera à fournir les pièces de rechange pendant une durée minimum de 10 années après la date de fin de commercialisation.

##### ***7.5.1. Stock de pièce détachées sur place***

En début de marché, compte-tenu de ses connaissances sur la criticité des matériels, sur les probabilités des pannes et sur les délais d'approvisionnement, la société proposera au GHPSO une liste de pièces détachées qu'il semblerait pertinent de tenir en stock sur place pour réduire la durée d'immobilisation des équipements critiques en cas de panne.

##### *7.5.2. - Provenance et qualité des matières consommables et pièces de rechange*

Les caractéristiques techniques des pièces de rechange et des consommables indispensables à un fonctionnement correct seront celles préconisées par le constructeur.

##### *7.5.3. - Récupération*

Le titulaire pourra proposer au Service Technique ou ce dernier demander au titulaire, la réparation des pièces défectueuses en lieu et place de leur remplacement.

Sur demande du Service Technique, les pièces non réutilisables et résidus lui seront remis.

#### **7.6. – Déchets**

Le titulaire est tenu d'éliminer les déchets produits lors des interventions par les filières réglementaires.

Sur demande de l'établissement, il devra être en mesure de produire les Bordereaux de Suivi de Déchets réglementaires, en particulier pour les déchets spéciaux.

Sauf exception (paragraphe 7.5.3), les pièces remplacées et les sous-ensembles seront emmenés et éliminés par le titulaire.

### **8. - Conditions de livraison et d'exécution**

La prestation devra être effectuée dans les conditions ci-après.

#### **8.1. - Etat du matériel en début et fin de contrat**

La société déclarera être parfaitement informée de la configuration des locaux et de la consistance des équipements ou matériels dont il assurera la maintenance.

La mise en conformité des matériels ou équipements à la réglementation en vigueur sera à la charge de l'établissement, sous réserve des dispositions figurant au 7.1.5.

Un procès-verbal contradictoire de l'état des lieux et des matériels ou équipements sera établi au début et à la fin de l'exécution du contrat.

Si une remise en état du matériel s'avérait nécessaire en début de marché, elle pourrait faire une proposition chiffrée et détaillée de remise en état, au titre de la maintenance préventive conditionnelle.

La société s'engagera à laisser en fin d'exécution du marché les équipements en état normal d'entretien et de fonctionnement.

#### **8.2. - Documentation technique**

Si le titulaire du marché n'était pas le constructeur ou l'installateur, les documents techniques nécessaires à l'exécution de la maintenance seraient tenus à sa disposition.

Cette documentation restera la propriété de l'établissement et ne sera utilisée par le titulaire qu'à la seule fin d'exécution du présent marché. Elle sera mise à jour par la société en cas de modification des équipements consécutive à ses interventions.

#### **8.3. - Accès, consignes et assurance**

##### **8.3.1. - Accès**

Le personnel de la société aura accès aux matériels ou équipements sous réserve du respect des consignes d'hygiène et de sécurité applicables au service concerné.

Il devra pouvoir justifier de son appartenance à la société (Badge, carte d'accès...)

**En particulier, il est important de noter que pour des raisons d'hygiène et sauf panne majeure, les interventions dans le secteur de production ne pourront avoir lieu qu'à partir de 13h, Toutefois, sur autorisation expresse du responsable du service de restauration, et sous réserve de la stricte application des consignes qu'il ou elle pourrait donner, il pourra être toléré certaines interventions en dehors de cet horaire.**



**8.3.2. - Secret médical**

La société s'engagera à respecter les Lois françaises concernant le respect du secret médical. A cet effet, elle prendra toutes les mesures nécessaires pour assurer la confidentialité des informations médicales auxquelles elle pourrait avoir accès.

**8.3.3. - Assurances**

La société s'engagera à souscrire une police d'assurance couvrant tous les risques dont elle pourrait être tenue pour responsable dans les conditions du droit commun, notamment : accident, incendie, explosion, vol, dégâts des eaux, conséquences d'un défaut suite à une intervention.

**8.3.4. - Prestation au moyen d'appareils à flammes**

Lors d'interventions au moyen d'appareils à flamme, étincelles ou autre, le personnel de la société intervenante sera tenu de se prémunir par tout moyen adéquat contre le risque d'incendie, d'explosion.

Un permis feu sera rédigé conjointement entre le responsable du titulaire et le chargé de sécurité de chaque site en précisant la nature des interventions et les mesures de sécurité prises.

Ce permis de feu devra être présenté à toute réquisition.

**8.3.5. - Amiante**

L'établissement tient à disposition du titulaire le Dossier Technique Amiante.

**8.4. - Moyens mis à la disposition de la société**

Elle disposera gratuitement de l'eau, du téléphone et de l'énergie électrique nécessaires à ses interventions.

**8.5. - Personnel d'intervention de la société**

Les personnes désignées par la société seront seules autorisées pour la maintenance des équipements objet du marché.

Le chef d'établissement ou le Service Technique pourra demander à tout moment le remplacement du personnel d'intervention pour faute professionnelle ou mauvais comportement vis à vis des agents ou du public.

**8.6. - Obligations de l'établissement.**

L'établissement s'engagera à maintenir pendant la durée du contrat, les conditions d'environnement nécessaires au bon fonctionnement du matériel telles que définies dans le manuel utilisateur.

L'établissement s'interdira d'exécuter ou de faire exécuter, sans l'accord de la société, toute opération de maintenance autre que celle dont l'exécution lui incombe en vertu de la documentation fournie.

**9. - Opérations de Vérification****9.1. - Vérification**

Le Service Technique pourra contrôler, à tout moment, la quantité et la qualité des prestations exécutées avec l'aide d'un organisme extérieur spécialisé.

Les opérations de vérification auront lieu à l'occasion des interventions de maintenance ou indépendamment de celles-ci.

## 9.2. - Indisponibilité

Le taux d'indisponibilité des matériels sera défini de la manière suivante :

Un élément de matériel sera déclaré indisponible lorsque, sans faute de la personne publique et en dehors des travaux d'entretien préventif, son usage sera rendu impossible par le fonctionnement défectueux d'un organe ou dispositif qui y serait inclus.

L'indisponibilité commencera lorsqu'une demande d'intervention parviendra au titulaire ;

Si l'accès des préposés du titulaire auprès du matériel était différé du fait de l'établissement, l'indisponibilité commencerait quand les éléments du matériel nécessaires au diagnostic et à la remise en état seraient mis à la disposition du titulaire.

Pour le cas d'une maintenance sur site, l'indisponibilité ne sera décomptée que pendant la période d'intervention définie au marché.

L'indisponibilité se terminera quand les préposés du titulaire remettront l'élément concerné en état de marche à la disposition de l'établissement.

Toutefois, lorsqu'un élément du matériel réparé redeviendrait, pour les mêmes motifs, indisponible dans les huit heures d'utilisation suivant la remise en état, la durée d'indisponibilité couvrira le délai total écoulé depuis le premier arrêt de ce matériel ou élément.

La durée des interventions non couvertes par la rémunération de maintenance du titulaire ne sera pas comprise dans le temps d'indisponibilité.

Si la durée d'indisponibilité dépassait les seuils suivants, le titulaire, sauf cas de force majeure, sera soumis à des pénalités.

## 10. - Garantie

Pour les pièces et composants remplacés au titre des prestations du présent marché, la durée de la garantie sera fixée à 12 mois.

La prestation sera garantie contre tout vice de fabrication ou défaut de matière.

Dans le cas d'une rémunération en hors forfait, si une nouvelle défaillance affectait le même organe et avait la même origine que la première dans un délai inférieur à 3 mois il n'y a pas de facturation.

## 11. - Modalités de détermination des prix

### 11.1. - Mode d'évaluation des prestations et de règlement

#### 11.1.1. - Prix forfaitaire

Pour chaque période contractuelle, les prestations définies à l'article 6.1 feront l'objet d'un prix forfaitaire.

Ce prix comprendra les frais correspondants à l'obligation faite à la société de maintenir des moyens d'intervention en personnel et en matériel en vue d'assurer l'ensemble des interventions de maintenance.

*11.1.2. - Pièces de rechange*

Les pièces détachées non comprises dans le forfait seront facturées sur la base du tarif du titulaire en vigueur lors de l'intervention.

*11.1.3. - Main d'œuvre*

La main d'œuvre non comprises dans le forfait sera rémunérée en fonction du temps d'intervention exprimé en heures et du taux horaire net en vigueur lors de l'intervention.

*11.1.4. - Déplacement*

Les frais de transport et de déplacement non compris dans le forfait seront facturés au tarif du titulaire en vigueur lors de l'intervention.

*11.2. – Modalité d'exécution de la partie C – marchés subséquents*

Le marché subséquent se fera sous la forme d'un devis et d'un bon de commande (engagement du pouvoir adjudicateur)

*11.3. Variation dans les prix, prestations hors forfait*

Les prestations hors forfait seront facturées sur la base des tarifs en vigueur au moment de la signature du marché avec application éventuelle de rabais contractuels.

*11.3.1. - Modification de la consistance du parc de matériels ou des équipements*

A partir de 3 ajouts ou retraits de matériel, le forfait sera modifié par avenant.

*11.4. - Clause de sauvegarde*

L'établissement se réserve la possibilité de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date du changement de tarif lorsque ce changement conduit à une augmentation de plus de 1% l'an.

**12. – Pénalités pour retard**

En dérogation de l'article 14 du CCAG-FCS, en cas de non-respect des délais d'intervention

*12.1. – Maintenance corrective*

Lorsque le délai contractuel d'intervention est dépassé par le fait du titulaire, celui-ci encourt, par jour de retard et sans mise en demeure préalable, une pénalité de 15€ par jour ouvré.

Cette pénalité est applicable pour les interventions incluses ou non dans le forfait.

**12.2. – Maintenance préventive**

En cas de non-respect des conditions de la maintenance préventive fixées à l'article 7.1 par le fait de la société, celle-ci encourt sans mise en demeure préalable, une pénalité de 50 euros par jours ouvrables.

**12.3. – Astreinte (le cas échéant)**

Lorsque le délai contractuel d'appel ou d'intervention est dépassé par le fait du titulaire, celui-ci encourt, par heure de retard et sans mise en demeure préalable, une pénalité de 15€ par heure.

**12.4. – Devis**

Lorsque le délai contractuel pour la fourniture d'un devis est dépassé par le fait du titulaire, celui-ci encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité de 15 € par jour de retard.

**13. - Résiliation pour faute**

En dérogation des articles 29 et 33 du CCAG-FCS, le GHPSO ne verse aucune indemnité.

Dans le cas où le titulaire ne respecterait pas les obligations du présent marché, le GHT sera en droit de résilier le marché de plein droit après mise en demeure adressée au titulaire restée sans effet pendant le délai de 30 jours.

En cas de désaccord grave entre l'établissement et le titulaire, et si aucun accord amiable ne peut intervenir, le différend sera réglé devant le tribunal administratif dont dépend l'établissement.

**14. - Documents contractuels**

Le marché est constitué par les documents administratifs énumérés ci-dessous :

- l'acte d'engagement et ses annexes financières et techniques
- le présent cahier des clauses particulières et tous les documents qui y sont visés dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'administration fait seul foi
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 19 janvier 2009)

**15. - Engagement des parties**

Le présent marché exprime l'intégralité des obligations des parties. Les dispositions du présent marché prévalent sur celles qui figureraient sur les documents de réponse, lettres ou autres documents échangés entre le Groupe Hospitalier et le titulaire préalablement à la signature du présent marché.

Aucune condition générale ou spécifique figurant dans les documents envoyés par le titulaire ne pourra s'intégrer au marché.

Il en est ainsi sans que cette liste soit exhaustive, des conditions d'achat, des conditions de vente, des conditions figurant sur les factures, des conditions énoncées dans les documents commerciaux.

## **16. - Modalités de facturation et de paiement pour le GHT**

### *16.1. - Facturation*

Le règlement sera effectué par facturation individuelle via une procédure dématérialisée.

Elle comportera les indications suivantes :

- . les noms et adresses du créancier
- . le(s) numéro(s) de marché(s)
- . l'identité bancaire ou postale telle qu'elle est précisée dans l'offre
- . le numéro du bon de commande
- . la fourniture livrée
- . le montant hors TVA
- . le taux et le montant des taxes
- . le montant total de la fourniture livrée

La facturation est trimestrielle

#### Procédure dématérialisée

L'Ordonnance 2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique impose l'envoi par les fournisseurs des factures sous format électronique et l'obligation par la personne publique de les accepter, selon un calendrier défini en fonction de la taille des entreprises, conformément à l'Article 3 de l'Ordonnance.

Le pouvoir adjudicateur en l'occurrence, s'engage à utiliser la plateforme Chorus Pro (CPP) et encourage les titulaires des marchés, quelle que soit la taille de leur structure, à recourir à CPP dès le 01/01/2018, cf. lien suivant : <https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.fr//>

Pour l'accès à Chorus Pro, l'identifiant du pouvoir adjudicateur est son n° de SIRET.

GHPSO : 200 029 619 00018

CH Georges Decroze : 266 006 980 00012

EHPAD Nanteuil le Haudouin : 266 007 012 00013

## 16.2. Révision des prix

Il appartiendra au titulaire de présenter à la Direction des Achats sa nouvelle proposition de prix détaillée 3 mois avant Acheteur la date d'anniversaire. Dans le cas d'une demande d'augmentation de tarif supérieure à la clause de butoir de 3%, le Groupe Hospitalier pourra procéder à la résiliation du marché sans que le titulaire puisse prétendre à des indemnités.

## 16.3. - Avance forfaitaire

En cas de demande par le titulaire de l'avance forfaitaire en application des articles R2191-3 à R2191-12 du code de la commande publique.

## 16.4. - Paiement

**En application des articles L2192.10 et L2192.11 du code de la commande publique, et des articles R2192-10 à R2192-15 du code de la commande publique,** les sommes dues en exécution de ce marché seront payées dans un délai global de 50 jours à terme échu.

Le dépassement de ce délai global de paiement ouvre de plein droit pour le titulaire le bénéfice d'intérêts moratoires applicables au taux d'intérêt appliqué par la banque central européenne, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts auront commencé à courir, augmenté de 8 points.

## 16.5. - Emission des titres de paiement

Le comptable assignataire des paiements pour le GT est :

**TRESORERIE MUNICIPALE**

**60139 CREIL cedex 2**

**☎: 03. 44 61.41.60**

## 17. - Confidentialité

Le(s) titulaire(s) qui, soit avant la notification du marché, soit au cours de son exécution, a (ont) reçu du Groupe Hospitalier communication de renseignements, documents ou objets quelconques, est (sont) tenu de maintenir confidentielle cette communication. Ces

renseignements, documents ou objets ne peuvent, sans autorisation expresse du Groupe Hospitalier être communiqués à des tiers.

L'établissement s'engage à maintenir confidentielles les informations, signalées comme telles, qu'il aurait pu recevoir du (des) titulaire(s) .

En cas de violation par le(s) titulaires(s) ou un des sous-traitants des obligations mentionnées ci-dessus, le(s) titulaire(s) s'expose à l'application des mesures de résiliation à ses torts prévues à l'article 28 du CCAG FCS

En cas de violation par un sous-traitant des obligations mentionnées au présent article, et indépendamment des sanctions pénales éventuellement encourues, l'établissement , pourra retirer son acceptation de ce sous-traitant, sans que soit pour autant diminuée la responsabilité du titulaire quant à la bonne exécution du marché .

## **18. - Cautionnement – retenue de garantie**

Les fournisseurs sont dispensés de cautionnement et de retenue de garantie.

## **19. - Nantissement**

La personne responsable du marché délivre sur demande du titulaire gratuitement les pièces nécessaires au nantissement de son marché.

## **20. - Droit applicable**

Le droit applicable au présent marché est le droit français. Les tribunaux français seront compétents pour en régler les litiges.

### *Instance chargée des procédures de recours*

TRIBUNAL ADMINISTRATIF

14 rue Lemer cier

80000 AMIENS

Tél. : 03-22-33-61-70

### *Organe chargé des procédures de médiation (le cas échéant)*

Comité consultatif de règlement amiable des litiges relatifs aux marchés publics

Préfecture de Meurthe et Moselle

1 rue Préfet Claude Erignac

54000 NANCY

Tél. : 03-83-34-26-26

**21. - Dérogations au CCAG**

Il est dérogé au CCAG-FCS pour les articles suivants :

<b>Nature de la dérogation</b>	<b>CCP</b>	<b>CCAG FCS</b>
Pénalité de retard	Article 12	Article 14 du CCAG
Résiliation pour faute	Article 13	Articles 29 et 33 du CCAG



## LISTE DU MATERIEL OBJET DU MARCHE

### 22. - Matériel du lot 1,

<b>LOT 1/ GHPSO/Site de Creil/UCP</b>				
<b>Situation</b>	<b>Matériel</b>	<b>Code</b>	<b>Matériel actuellement sous contrat de maintenance</b>	
UCP Zone réception Marchandises C03P28	Equipement froid + /SAS marchandises	26189	Oui	
UCP Zone réception Marchandises C03P29	Equipement froid + /CF 4ème gamme	26178	Oui	
UCP Zone réception Marchandises C03P32	Equipement froid + /BOF	30793	Oui	
UCP Zone réception Marchandises C03P33	Equipement froid +/viandes	26182	Oui	
UCP Zone SAS Marchandises C03P31	Equipement froid -/CF N°1 congélateur	30800	Oui	
UCP Groupe de froid négatif Toit Terrasse C04P23	Groupe associé à la CF- n°1/ 30800	29568	Oui	
UCP Zone réception Marchandises C03P30	Equipement froid -/CF-N°2 congélateur	30799	Oui	
UCP groupe de froid négatif Toit Terrasse C04P23	groupe associé à la CF n°2 /30799	29569	Oui	
UCP Bureau C03P24	Centrale enregistreur de températures + report d'alarme (Baron)	26213	Oui	
UCP Zone décontamination C03P35	Equipement froid + CF fruits et légumes	26170	Oui	
UCP Zone décontamination C03P34	Machine à glaçons	26721	Oui	

## GHT OISE SUD

UCP Zone décontamination (circulation) C03P02	Equipement froid+/ Atelier	31025	Oui	
UCP Zone décontamination C03P34	Equipement froid +/Atelier	30942	Oui	
UCP Zone décontamination C03P34	Equipement froid +/Atelier	31024	Oui	
UCP Zone décontamination C03P37	Equipement froid +/ Chambre froide de jour	26168	Oui	
UCP Zone décontamination C03P36	Equipement froid +/ Chambre Produits finis	26169	Oui	
UCP Zone local déchet N°2 C03P41	Equipement froid+/ local	26183	Oui	
UCP Zone préparation froide C03P45	Equipement froid + /Atelier	30798	Oui	
UCP Zone préparation froide C03P45	Equipement froid +/Atelier	30797	Oui	
UCP zone allotissement C03P48 CF Répartition	Equipement froid + /CF	31022	Oui	
UCP zone allotissement C03P48 CF Répartition	Equipement froid +/CF	31023	Oui	
UCP zone allotissement C03P12 local stockage chariots propres	Equipement froid +/local	31021	Oui	
UCP Zone allotissement conditionnement plateaux C03P16	Equipement froid +Atelier	31020	Oui	
UCP zone allotissement Quai de départ C03P53	Equipement froid + local	30485	Oui	

## GHT OISE SUD

UCP zone allotissement Quai de départ C03P53	Equipement froid +local	30486	Oui	
UCP zone allotissement Quai de départ C03P53	Equipement froid + local	30487	Oui	
UCP Centrale de froid positif Toit Terrasse C04P23	Centrale associé aux matériels: 26189.26178.30793.26182.26170.3102 5. 30942.31024.26168.26169.26183.3079 8. 30797.31022.31023.31023.31020	26207	Oui	
UCP Groupe de froid positif  Toit Terrasse C04P23	Groupe associé aux matériels: Quai départ chariots 30485.30486.30487	29577	Oui	
UCP Zone allotissement Dagard C03P16/C03P48	Porte automatique (Cf répartition)	26120	Oui	
UCP Zone allotissement Dagard C03P16/C03P53	Porte automatique (Accès quai départ)	26130	Oui	
UCP Zone allotissement Dagard C03P13/ C03P12	Porte automatique (stockage chariots/laverie)	26115	Oui	
UCP Zone allotissement	porte sectionnelle	26118	Oui	
UCP/ production chaude C03P49	Cellule foster N°5 CF12	26043	Oui	
UCP Toît Terrasse compresseur cellule C04P23	Equipement associé à la cellule n°5 CF12 /26043	29576	Oui	
UCP /production chaude C03P49	Cellule foster N°4 CF13	26042	Oui	
UCP Toît Terrasse C04P23 compresseur cellule	Equipement associé à la cellule n°4 CF12 /26042	29575	Oui	
UCP /production chaude C03P49	Cellule Friginox N°1 CF11	13589	Oui	
UCP Toît Terrasse C04P23	Equipement associé à la Cellule Friginox N°1 CF11/13589	29574	Oui	

## GHT OISE SUD

compresseur cellule				
UCP /production chaude C03P49	Cellule Friginox N°2 CF 10-2	13588	Oui	
UCP Toît Terrasse C04P23 compresseur cellule	Equipement associé à la Cellule Friginox N°2 CF10-2/13588	29573	Oui	
UCP /production chaude C03P49	Cellule Odic N°3 CF 10-1	26144	Oui	
UCP Toît Terrasse C04P23 compresseur cellule	Equipement associé à la Cellule Odic N°3CF 10-1/26144	29572	Oui	
Armoire froide positive Sagi 2 portes C03P50	26148	/	Oui	
Armoire froide négative Sagi 1 porte C03P50	26147	/	Oui	
<b>LOT 1/GHPSO/ Site de CREIL/ SELF</b>				
<b>Situation</b>	<b>Matériel</b>	<b>Code</b>	<b>Matériel actuellement sous contrat de maintenance</b>	
Self de Creil C11A21	Armoire réfrigérée positive Enodis	26079	Oui	
Self de Creil C11A21	Armoire réfrigérée positive Enodis	26080	Oui	
Self de Creil C11A21	Armoire réfrigérée positive Enodis	26081	Oui	
Self de Creil C11A21	Armoire réfrigérée négative Dora Metal	34284	Oui	
Self de Creil C11A21	Vitrine boissons réfrigérée Guyon	26085	Oui	
Self de Creil C11A21	Vitrine réfrigérée Guyon	26084	Oui	
Self de Creil C11A21	Vitrine réfrigérée Guyon	26083	Oui	

## GHT OISE SUD

Self de Creil C11A21	Congélateur coffre	13826	Oui	
Self de Creil C11A21	Armoire négative Forca	28241	Oui	

## LOT 1/GHPSO /Site de CREIL/INTERNAT

Situation	Matériel	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance	
Internat C03I31	Armoire froide positive	29861	Oui	
Internat C03I31	Congélateur coffre FAR	demande d'identifiant (code) en cours	Oui	
Internat C03I31	Armoire distribution automatique ( DA)	30425	Oui	
Internat C03I31	Armoire distribution automatique ( DA)	30426	Oui	
Internat C03I31	Armoire distribution automatique ( DA)	30427	Oui	

## LOT 1/GHPSO /Site de Creil/BATIMENT PRINCIPAL

Situation	Matériel	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance	
Etage Technique (4ème.étage) C04A00	Armoires plateaux	30488	Oui	
Etage Technique (4ème.étage) C04A00	Armoires plateaux	30489	Oui	
Etage Technique (4ème.étage) C04A00	Armoires plateaux	30490	Oui	
Etage Technique (4ème.étage) C04A00	Armoire de distribution automatique	33957	Oui	

## LOT 1/GHPSO / Site de SENLIS

Situation	Matériel	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance	
SELF S02O101	Armoire bi -température ( Enodis)	27234	Oui	
SELF S02O101	Vitrine réfrigérée + ( Tournus)	27230	Oui	

SELF S02O101	Vitrine réfrigérée + ( Tournus)	27233	Oui	
SELF S02O101	Réfrigérateur	29525	Oui	
SELF S02O101	Congélateur coffre	29527	Oui	
S/sol S01N122	Congélateur coffre	29526	Oui	
S/sol S01N106	Chambre froide stockage chariots 0/3°	29523	Oui	

### LOT 1/GHPSO / Internat de SENLIS

Situation	Matériel	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance	
Internat Senlis S02L05	Congélateur coffre	27250	Oui	
Internat Senlis S02L05	Armoire positive Proline	27249	Oui	
Internat Senlis S02L05	Armoire positive LIBHERR	27243	Oui	
Internat Senlis S02L05	Armoire positive LIBHERR	29524	Oui	
Internat Senlis S02L05	Armoire distribution automatique ( DA)	30374	Oui	
Internat Senlis S02L05	Armoire distribution automatique ( DA)	30375	Oui	

### LOT 1/GHPSO / Bâtiment MCO SENLIS

Situation	Matériel	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance	
Batiment MCO S02B126	Armoire plateaux	29921	Oui	
Batiment MCO S02B126	Armoire plateaux	29922	Oui	

<b>LOT1 / Centre Hospitalier Georges Decroze</b>				
<b>Situation</b>	<b>Matériel</b>	<b>Code</b>	<b>Matériel actuellement sous contrat de maintenance</b>	<b>Prix HT</b>
cuisine	Cellule de refroidissement Friginox/Frespeed Plus	3079	Oui	
self	vitrine réfrigérée grande capacité Vauconsant/34208/1064	2866	Oui	
self	fontaine à eau Cosmetal	2870	Oui	
salon volusia USLD	fontaine à eau mistral/refroidisseur rf 80	001514	Oui	
salon flora EHPAD	fontaine à eau mistral/refroidisseur rf 80	001622	Oui	
hall SSR 1er	fontaine à eau mistral/refroidisseur rf 80	001794	Oui	
salon gaia USLD	fontaine à eau mistral/refroidisseur rf 80	003457	Oui	
salon aglaé EHPAD	fontaine à eau mistral/refroidisseur rf 81	003458	Oui	
cuisine	chambre positive froide fruits et légumes Tecumseh / CTE	—	Oui	
cuisine	chambre froide positive BOF	—	Oui	
cuisine	chambre froide négative Tecumseh / CTE	—	Oui	
cuisine	chambre froide positive viande Tecumseh / CTE	—	Oui	



## GHT OISE SUD

cuisine	préparation froide déboitage Tecumseh / CTE	—	Oui	
cuisine	préparation froide légumerie Tecumseh / CTE	—	Oui	
cuisine	chambre froide positive produit finie Tecumseh / CTE	—	Oui	
cuisine	préparation froide Tecumseh / CTE	—	Oui	
Cuisine	Chambre froide positive double entrée friginox		Non	
Cuisine	Chambre froide positive double entrée friginox		Non	

**LOT 1 /EHPAD Du Beau Regard**

<b>Situation</b>	<b>Matériel</b>	<b>Code</b>	<b>Matériel actuellement sous contrat de maintenance</b>	
Cuisine	Cellule de refroidissement M.G. Distribution QCF 103	—	Oui	
Cuisine	Armoire réfrigérée positive 1400L fruits et légumes L2G	—	Non	Mise en service le 16/04/2024 garantie 1 an

**23. Matériel du lot 2**

<b>Lot 2/ GHPSO/Site de CREIL/UCP</b>				
<b>Situation</b>	<b>Matériel Electrique</b>	<b>Code</b>	<b>Matériel actuellement sous contrat de maintenance ?</b>	
UCP Zone couloir commun C03P03	Désinsectiseur	26192	Oui	

## GHT OISE SUD

UCP Zone couloir commun C03P03	Désinsectiseur	26190	Oui	
UCP Zone couloir commun C03P03	Désinsectiseur	26191	Oui	
UCP Zone couloir commun C03P03	Lave Bottes	34696	Oui	
UCP Zone décontamination C03P34	Ouvre boîte Manuel	PAS DE CODE	Oui	
UCP Zone décontamination C03P34	Armoire de désinfection	26175	Oui	
UCP Zone décontamination C03P34	Armoire de désinfection	26176	Oui	
UCP Zone décontamination C03P34	Lave légumes Zanussi	13571	Oui	
UCP Approvisionnement C03P26	Compacteur à cartons	26204	Oui	
UCP local déchets ( plonge) C03P41	Désinsectiseur	26184	Oui	
UCP Zone production chaude C03P50	Fours mixte RATIONAL SCC 2/1 Electrique	30296	Oui	
UCP Zone production chaude C03P50	Fours mixte RATIONAL 2/1 Electrique	30854	Oui	
UCP Zone production chaude C03P50	Batteur Dito Sama	26635	Oui	
UCP Zone production chaude C03P50	Armoire de désinfection	26149	Oui	
UCP Zone production chaude C03P49	Marmite Capic	26828	Oui	
UCP Zone production chaude C03P49	Sauteuse rosinox	13576	Oui	
UCP Zone production chaude C03P49	Sauteuse rosinox	26157	Oui	
UCP Zone production chaude C03P49	Sauteuse rosinox	26156	Oui	
UCP Zone production chaude C03P49	Plaques vitro x4	26154	Oui	
UCP Zone production chaude C03P49	Plaques vitro x2	26152	Oui	
UCP Zone production chaude C03P49	Batteur mélangeur Hobart	26049	Oui	
UCP Zone production chaude C03P49	Armoire de désinfection	26160	Oui	

## GHT OISE SUD

UCP Zone production chaude C03P49	Four Rational 1/1 Combi Classic électrique	N° en cours en réalisation	Non	Mise en service le 05/02/24 Garantie 24 mois 05/02/2026
UCP Zone production chaude C03P49 où Sous-sol local technique C02P14	Turbo Broyeur Dito Sama	27440	Oui	
UCP Zone production chaude C03P49 où UCP Zone production chaude C03P49	Turbo Broyeur Sammic	34283	Oui	
UCP Zone production froide C03P45 où Sous-sol local technique C02P14	Coupe légumes Robot Coupe CL 60 tri	26051	Oui	
UCP Zone production froide C03P45 où Sous-sol local technique C02P14	Coupe légumes Robot Coupe CL 60 mono	26624	Oui	
UCP Zone C03P45 production froide où Sous-sol local technique C02P14	Trancheur Mathieu tri	26041	Oui	
UCP Zone C03P45 production froide où Sous-sol local technique C02P14	Trancheur Mathieu mono	28957	Oui	
UCP Zone C03P45 production froide	Armoire de désinfection	26164	Oui	
UCP Zone C03P45 production froide	Armoire de désinfection	26167	Oui	
UCP Zone Allotissement C03P16	convoyeur à corde	26119	Oui	
UCP Zone Allotissement C03P16	Désinsectiseur	26121	Oui	
UCP Zone Laverie	Désinsectiseur	26117	Oui	
Couloir de circulation C03P00 où Sous-sol local technique C02P14	Fardeuse	13597	Non	
Couloir de circulation C03P00 où Sous-sol local technique C02P14	Fardeuse	13552	Non	
<b>Lot 2/ GHPSO/ Site de CREIL/ SELF</b>				

## GHT OISE SUD

Situation	Matériel Electrique	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance ?	
Self de Creil C11A21	Chariot Chauffant 10 niveaux 1/1 Vauconsant	13815	Oui	
Self de Creil C11A21 où Sous-sol local technique C02P14	Chariot Chauffant 20 niveaux 2/1 Vauconsant	13814	Oui	
Self de Creil C11A21	Grill	16569	Oui	
Self de Creil C11A21	Four Bonnet 1/1	34564	Non	Fin de garantie le 13/01/2025
Self de Creil C11A21	Four Giorik 1/1	27780	Oui	
Self de Creil C11A21	Chauffe Assiettes	22673	Oui	
Self de Creil C11A21	Chauffe Assiettes	13828	Oui	
Self de Creil C11A21	Chauffe Assiettes	13829	Oui	
Self de Creil C11A21	Chauffe Assiettes	18709	Oui	
Self de Creil C11A21	Friteuse électrique Capic	26077	Oui	
Self de Creil C11A21	Friteuse électrique Bonnet	13840	Oui	
Self de Creil C11A21	Eclairage chauffant pour bain marie	26087	Oui	
Self de Creil C11A21	Meuble bain marie à air Guyon	26086	Oui	

**Lot 2/GHPSO/Site de CREIL/ INTERNAT**

Situation UCP	Matériel Electrique	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance ?	
Internat de Creil C03I13	Four de remise en t° socamel	27242	Oui	
Internat de Creil C03I13	Lave-Vaisselle Rosinox	15778	Oui	

**Lot 2/GHPSO/Site de SENLIS/ SELF**

Situation	Matériel Electrique	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance ?	
Self de Senlis (S02O101)	Friteuse électrique 2 paniers ambassade (garantie 06/2021)	33762	Oui	
Self de Senlis (S02O101)	Bain Marie à eau Tournus	27231	Oui	
Self de Senlis (S02O101)	Four 10 niveaux 1/1 Kuppertsbuch électrique	27239	Oui	
Self de Senlis (S02O101)	Four Bonnet électrique 1/1- 10 niveaux	35020	Non	Fin de garantie 16/03/2025
S/sol Senlis (S02O130)	Four de remise en t° Bourgeois électrique 4 niveaux	27239	oui	
S/sol Senlis (S02O130)	Four de remise en t° Bourgeois électrique 4 niveaux	27240	Oui	
Self de Senlis (S02O101)	Plaque à snacker Rosinox	34545	Oui	
Self de Senlis (S02O101)	Lave-vaisselle capot Metos	27235	Oui	

## Lot 2/GHPSO/ Site de SENLIS INTERNAT

Situation	Matériel électrique	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance ?	
Internat de Senlis S02I104	Four de remise en t° Lainox	27241	Oui	
Internat de Senlis S02I104	Lave-Vaisselle à capot Lambert	27245	Oui	

## Lot 2/ CH GEORGES DECROZE

Situation	Matériel	Code	Matériel actuellement sous contrat de maintenance ?	
cuisine	mixer junior standard Dynamic	2918	Oui	
Cuisine	Chariot Repas Bi-température compactservice Socamel	2926	Oui	
Cuisine	Chariot Repas Bi-température	2927	Oui	

## GHT OISE SUD

	compactservice Socamel			
Cuisine	Chariot Repas Bi-température compactservice Socamel	2928	Oui	
Cuisine	Chariot Repas Bi-température compactservice Socamel	2929	Oui	
Cuisine	Chariot Repas Bi-température compactservice Socamel	2930	Oui	
Cuisine	Chariot Repas Bi-température compactservice Socamel	2931	Oui	
Cuisine	Chariot Repas Bi-température compactservice Socamel	2932	Oui	
Cuisine	Chariot Repas Bi-température compactservice Socamel	2933	Oui	
cuisine	Robot coupe cutter viande K55	2940	Oui	
plonge self	lave vaisselle	2947	Oui	
cuisine	bain marie 2 bacs	2952	Oui	
cuisine	bain marie 2 bacs	2953	Oui	
cuisine	chauffe assiette	2973	Oui	
cuisine	chauffe assiette	2974	Oui	
cuisine	super mixer à soupe	2975	Oui	
cuisine	super mixer à soupe		Oui	
cuisine	robot coupe légume	3186	Oui	
cuisine	machine à café	3187	Oui	
cuisine	table chaude	3188	Oui	
cuisine	coupe pain	3489	Oui	

## GHT OISE SUD

cuisine	lave batterie	-	Oui	
cuisine	trancheuse à viande	2841	Oui	
cuisine	batteur mélangeur	2850	Oui	
cuisine	bain marie 3 bacs	2851	Oui	
cuisine	friteuse gaz	2854	Oui	
cuisine	sauteuse basculante gaz	2855	Oui	
cuisine	fourneau 4 feux vifs	2857	Oui	
cuisine	marmite bain marie gaz	2859	Oui	
cuisine	four mixte 20 niveaux	2860	Oui	
self	vitrine chauffante grande capacité	2867	Oui	
office alz	lave vaisselle	001554	Oui	
office ehpad	lave vaisselle	001707	Oui	
salle a manger alz	lave vaisselle	001729	Oui	
pasa	lave vaisselle	001931	Oui	
office ssr 1er	lave vaisselle	003487	Oui	
office usld	lave vaisselle	003506	Oui	
office ssr rdc	lave vaisselle	003705	Oui	
laverie	lave linge	002371	Oui	
laverie	lave linge	002886	Oui	
Laverie	Lave-linge 14 kg PRIMER modèle LS 14T2E réf. 19062039		Non	Mis en service le 31.07.24 Garantie 1 an
Laverie	Sèche-linge à pompe à chaleur PRIMUS modèle DT345AH type T16HP		Non	Mis en service le 17.07.24 garantie 1 an
Laverie	Sèche-linge	002885	Oui	

<b>Lot 2 /EHPAD Du Beau Regard</b>				
<b>Situation</b>	<b>Matériel</b>	<b>Code</b>	<b>Matériel actuellement sous contrat de maintenance ?</b>	
Cuisine	Four mixte électrique, Rational CM61E	/	Oui	
Cuisine	Sauteuse 35 gaz + basculement électrique, Capic	/	Oui	
Cuisine	Friteuse 20L gaz, Capic	/	Oui	
Cuisine	1 plaque coupe-feu 8kw Capic	/	Oui	
Cuisine	2 feux 6k gch + pcf Capic	/	Oui	
Cuisine	Batteur mélangeur 20 L SAMMIC BE 20C	/	Oui	
Cuisine	Cutter K45, Dito Sama	/	Oui	
Cuisine	Mixer plongeant Bermixer Dito Sama	/	Oui	
Cuisine	Lave-vaisselle à capot SAMMIC Type S-100	/	Oui	
Cuisine	Adoucisseur lave-vaisselle, CTA	/	Oui	
Cuisine	Adoucisseur sur four mixte, CTA	/	Oui	
Laverie	Lave-linge professionnel 11kg Electrolux	/	Non	Mise en service 14/04.2023. Garantie 2 ans
Laverie	Sèche-linge IPSO CD 350	/	Oui	
Salle de restaurant	Bain marie 2 bacs	/	Oui	
Salle de restaurant	Chauffe plat	/	Oui	



## **ANNEXE 1 : DEFINITIONS**

La maintenance comprendra la maintenance préventive (systématique ou conditionnelle) et la maintenance corrective (dépannages et réparations).

### **1. - Maintenance préventive systématique**

Les visites et interventions de maintenance préventive systématique auront pour objet de réduire les risques de pannes et de maintenir dans le temps les performances du matériel à un niveau proche de celui des performances initiales.

Au cours de ces visites, il sera procédé aux opérations mentionnées dans la réponse du candidat (annexe 6).

### **2. - Maintenance préventive conditionnelle - Maintenance corrective non urgente**

Les interventions effectuées au titre de la maintenance préventive conditionnelle et qui résulteront notamment de constatations faites lors de visites systématiques auront pour objet le maintien en état de fonctionnement du matériel.

Celles qui ressortent de la maintenance corrective auront pour objet la remise en état de fonctionnement des matériels ou équipements à la suite d'une défaillance.

La maintenance corrective sera qualifiée de non-urgente lorsque la défaillance n'altérera pas une fonctionnalité essentielle du matériel.

### **3. - Maintenance corrective urgente**

Les interventions effectuées au titre de la maintenance corrective urgente ont pour objet la remise en état de fonctionnement des matériels ou équipements à la suite d'une défaillance qui altère une fonctionnalité essentielle du matériel et qui, par-là même, en empêche son utilisation normale.

### **4. - Maintenance corrective de premier niveau**

Suite à une défaillance du matériel, on appellera maintenance corrective de premier niveau les interventions effectuées par les techniciens, formés à cette tâche sur ce matériel du GHPSO, afin d'essayer de localiser la panne et éventuellement d'y remédier. Ces tentatives seront effectuées, le cas échéant, avec l'aide téléphonique d'un technicien de la société assurant la maintenance.

Dans le cas où la panne ne pourrait pas être localisée rapidement ou dans le cas où le technicien ne pourrait pas y remédier, la société sera tenue d'envoyer un technicien sur le site afin d'intervenir.

## **ANNEXE 2 : LISTE DES PERSONNES HABILITEES A DEMANDER UNE INTERVENTION SUR LE MATERIEL**

- Le Directeur du GHPSO
- Le Directeur des Services Techniques, de la Sécurité, du Biomédical et de l'Environnement
- Les responsables des secteurs techniques
- Les agents de la gestion technique (centre d'appel)
- Les techniciens chargés du suivi du matériel

### **Uniquement pour les interventions incluses dans le forfait :**

- **Un responsable du service de restauration**