



Accord-cadre n° 2025-026 MAINTENANCE MATRIE
passé en application des articles L. 2123-1, R. 2123-1, L. 2124-2, R.2162-2 à R.2162-6,
R.2162-13 et R.2162-14 du Code de la commande publique.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES ***(CCTP)***

ACCORD CADRE RELATIF A LA MAINTENANCE PREVENTIVE ET CORRECTIVE
(DEPANNAGE ET TRAVAUX) DU MATERIEL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE
DE SANTE PUBLIQUE FRANCE SITUE A SAINT MAURICE 94415

Personne publique Maître d'ouvrage

Santé publique France
Madame la Directrice Générale
12 rue du Val d'Osne
94415 Saint Maurice Cedex
Tel : 01 41 79 67 00
Fax : 01 41 79 69 59

Web : www.santepubliquefrance.fr

Profil acheteur : <https://www.marches-publics.gouv.fr>

1. Introduction – objet de la consultation

Le présent cahier des charges définit les exigences relatives à la maintenance du matériel de restauration mis à disposition du titulaire du marché de restauration dans le but d'assurer son bon fonctionnement, sa durabilité et la sécurité des utilisateurs. La maintenance vise à garantir que tous les équipements de restauration, de cuisine et de service soient toujours en état optimal de fonctionnement, conformément aux normes en vigueur.

La consultation a pour objet la mise en place d'un contrat pluriannuel (4 ans maximum) pour la réalisation d'une prestation de maintenance préventive et corrective des appareils de restauration dans les conditions économiques et techniques les plus favorables pour apporter une qualité de service visant à maintenir dans le temps le bon état et les performances des équipements et installations.

Le titulaire du marché de restauration collective prend en charge la fabrication et la distribution d'environ 200 repas/jour pour le déjeuner ainsi que des prestations de room service sur le site de Saint-Maurice. L'absence d'une offre de restauration alternative à ce service rend ce dernier particulièrement sensible à tout incident pouvant impacter le service du midi.

2. Préambule

➤ Les principaux objectifs de la prestation de maintenance sont :

- Assurer une disponibilité maximale du matériel,
- Optimiser la durée de vie des équipements,
- Minimiser les risques de pannes imprévues,
- Minimiser la durée d'inutilisation et prendre en compte les matériels dit « critiques »,
- Maintenir un environnement de travail sécurisé et conforme aux normes d'hygiène et de sécurité,
- Garantir la prise en charge de la maintenance sur tout nouvel appareil ou remplacement d'existant quel que soit l'origine de son achat par Santé publique France,
- Assurer un suivi statistique des pannes et coûts de réparation sur chaque matériel.

➤ Périmètre de la Maintenance

La maintenance concerne tous les matériels et équipements utilisés dans le cadre des opérations de restauration, soit de manière non limitative les grandes catégories suivantes :

- **Matériel de cuisson** : Four, plaques de cuisson, friteuses, grills, cuiseurs à vapeur, etc,
- **Matériel de conservation** : Réfrigérateurs, congélateurs, chambres froides, etc,
- **Équipements de préparation** : Mixeurs, coupe-légumes, trancheurs, pétrins, etc,
- **Matériel de service** : Chafing dishes, distributeurs de plats froids,
- **Mobilier de restauration** : rampe, plateau armoire, distribution chaude, froide etc,
- **Matériel de nettoyage** : Lave-vaisselle, lave-verres, etc.

L'ensemble de ces matériels est listé en annexe 1. Cette liste sera complétée le cas échéant des matériels acquis en remplacement de matériel existant inutilisable ou en complément en cours de marché. Santé publique France peut modifier le volume des installations en fonction du remplacement de matériel. Le contrat sera alors modifié par avenant.

A la notification du marché, le titulaire réalisera de manière contradictoire avec le prestataire sortant un état des matériels qui comprendra :

- Un état des lieux et de la performance de fonctionnement des matériels. Chaque matériel audité, fera l'objet d'une classification argumentée selon les trois critères suivants de fonctionnement : « BON », « MOYEN » « VETUSTE »,
- Un état de lieux des éventuels défaut/insuffisance de maintenance. Les frais de remise en état relatifs à des observations de défaut de maintenance constatés dans ce rapport seront à la charge du prestataire sortant.

➤ **Types de Maintenance**

La maintenance du matériel de restauration se divise en trois catégories :

- **Maintenance préventive** : Vise à prévenir toute panne ou défaillance en effectuant des interventions régulières et programmées mensuellement et/ou annuellement,
- **Maintenance corrective** : Interventions suite à une panne ou un dysfonctionnement pour rétablir le bon fonctionnement de l'équipement,

➤ **Les normes et réglementations**

Toutes les interventions de maintenance au titre du marché devront se conformer aux normes légales et réglementaires en vigueur, telles que :

- Les normes de sécurité électrique,
- Les normes sanitaires et d'hygiène (notamment pour les matériels en contact avec les aliments),
- Les normes spécifiques de maintenance selon le type de matériel (ex. normes CE, NF, etc.).

Lors des interventions de maintenance préventive ou corrective, les intervenants du titulaire du présent marché devront respecter toutes les mesures d'hygiène exigées par la réglementation selon la zone d'intervention et les protocoles spécifiques demandés par la restauration du site (charlotte, blouse de protection, gants, lavage des mains...).

➤ **Qualités et compétences exigées par les intervenants**

La maintenance sera assurée par des techniciens qualifiés et formés sur les équipements de restauration.

Ils peuvent être internes ou sous-traitant selon les contrats établis avec des prestataires de services spécialisés. Dans tous les cas le titulaire doit fournir à Santé publique France la liste des éventuelles sous-traitant pouvant intervenir et préciser les compétences retenues.

➤ **Démarche RSE**

Le titulaire devra effectuer ses interventions dans une démarche écoresponsable. A ce titre, il s'engage notamment à :

- optimiser les tournées des techniciens, dans le but de réduire les émissions de CO2,
- utiliser des produits et des méthodes de nettoyage respectueux de l'environnement,
- trier et recycler les produits et pièces défectueuses remplacées,
- proposer une réparation plutôt qu'un remplacement de pièce (carte électronique hors chambre froide négative...)

➤ **Traçabilité des interventions**

Lorsque les techniciens du titulaire interviendront, ils devront rédiger un bon de travail mentionnant :

- la date d'intervention, le temps passé et les déplacements effectués,

- le motif de l'intervention et les travaux réalisés,
- les pièces remplacées,
- les observations éventuelles,
- s'il y a lieu établir un devis,
- faire signer le bon par un représentant de Santé publique France (agent de l'unité de la logistique et de l'immobilier ou accueil en cas d'indisponibilité).

Le bon de travail sera remis par email à Santé publique France sous 24h00 après la fin de l'intervention ou de la visite. La ou les adresses mails lui seront communiquées à la notification avant de la première intervention.

3- Périmètre de la prestation forfaitaire de maintenance préventive

3-1 Nombre de visites demandées dans le cadre d'une année de maintenance préventive

Quatre types de visites devront être réalisées par le titulaire au titre d'une année de maintenance préventive, soit à minima 13 visites annuelles :

- a) Deux visites semestrielles approfondies, programmées à l'avance, elles devront être distantes de 6 mois l'une de l'autre
- b) Dix visites mensuelles préventives en dehors des mois des visites trimestrielles,
- c) Une visite annuelle dans le cadre du contrôle réglementaire (accompagnement du bureau de contrôle),
- d) Des déplacements éventuels en cas de nécessaire intervention en dehors de visites mensuelles pour prendre en charge des réparations et défaillances n'ayant pu faire l'objet d'une anticipation.

Ces visites seront rémunérées dans le cadre d'un forfait annuel de maintenance préventive incluant la main d'œuvre et les frais déplacements. Le forfait comprend également le remplacement des petits consommables et des pièces d'usures (cf point 3-4).

3-2 Nature des prestations demandées dans le cadre de la maintenance préventive selon le type de visite :

a) Les 2 visites semestrielles approfondies comprennent les prestations suivantes :

- D'une manière générale :
 - La vérification complète de la conformité avec les normes de sécurité de l'ensemble des matériels de l'annexe 1 ;
 - L'entretien approfondi de l'ensemble des matériels impliquant le cas échéant le démontage et le remontage de pièces et le remplacement des consommables et des pièces d'usures;
 - La vérification de l'ensemble des circuits électriques des appareils ;
 - La vérification du bon fonctionnement des éléments mécaniques de l'ensemble des appareils,
 - Les éventuelles mises à jours de programmes ou logiciels des appareils permettant de bénéficier des améliorations (optimisations énergétiques, sécurité ou options des programmes).
- De manière plus spécifique les actions suivantes devront être réalisées :

Pour les appareils de réfrigération et de congélation :

Mise à l'arrêt des appareils. Vérification des organes de protection électriques, des organes de sécurité, d'isollements et de la mise en terre. Vérification et réglage du circuit frigorifique. Contrôle des

intensités, des pressions et des connexions électriques, des résistances de dégivrage. Nettoyage et désinfection des évaporateurs (compris ventilateurs). Dépoussiérage des condensateurs (compris ventilateurs). Nettoyage et désinfection du circuit des condensats (bac, pompe). Vérification et suppression, si nécessaire des fuites sur circuit frigorifique : recharge si nécessaire (transmission d'un formulaire Cerfa 15497*04 obligatoire dans les 8 jours maximum après l'intervention); vérifications des niveaux d'huile compresseur, compléments si nécessaire. Resserrage des connexions, des serre-câbles, des boîtiers de raccordement et des câbles souples d'alimentation. Contrôle des témoins lumineux, des éclairages, des afficheurs et des enregistreurs. Vérification du fonctionnement des électrovannes, soupapes, pressostats, thermomètre, manomètre, thermostats, des horloges de dégivrage, des alarmes. Vérification des fermetures de portes, des joints. Contrôle de l'état général de la carrosserie et le resserrage de la boutonnerie, graissage des pièces mobiles, des axes de ventilateur. Contrôle des gaines isolantes sur circuits frigorifiques, remplacement ou complément si nécessaire. Vérification générale des générateurs de vapeur, détartrages. Nettoyage des bondes et siphons. Remise en service de l'installation. Contrôle des températures et programmations. Essai des organes de sécurité.

Pour les appareils de cuisson, de réchauffage :

Mise à l'arrêt des appareils de cuisson et de réchauffage. Vérification des organes de protection électriques, vérification des organes de sécurité, d'isollements et de la mise en terre. Contrôle des résistances, des intensités et des connexions électriques. Nettoyage et réglage des prises d'air et venturis. Vérification et suppression, si nécessaire des fuites sur circuit d'eau. Resserrage des connexions, des serre-câbles, des boîtiers de raccordement et des câbles souples d'alimentation contrôlé des témoins lumineux, des éclairages, des afficheurs. Vérification des fermetures de portes et couvercles, des joints, des vérins. Contrôle de l'état général de la carrosserie et resserrage de la boutonnerie. Vérification des basculements de cuve, graissage vis et paliers. Graissage des pièces mobiles. Vérification générale des générateurs de vapeur, Détartrage. Nettoyage des bondes et des crépines de vidange. Remise en service de l'installation. Contrôle des températures et programmations. Essais des organes de sécurité. Vérification du fonctionnement des électrovannes, soupapes, thermomètre, manomètres, thermostats.

Pour les autres appareils :

Mise à l'arrêt des appareils, vérification de l'ensemble des organes des appareils (partie électriques, mécaniques, autres,...). Nettoyage et réglage, petites opérations correctives (remplacement de joints et petites pièces) respect des recommandations constructeur. Vérification des éléments de sécurité, essai et remise en service.

b) Les 10 visites mensuelles relatives au nettoyage, à l'entretien et au contrôle des éléments sujets à dysfonctionnement potentiel :

Certaines installations nécessitent des contrôles plus réguliers afin de limiter les risques de dysfonctionnement. Dans ce cadre le titulaire du marché devra :

- Pour la chambre froide négative : contrôler la charge et contrôler le fonctionnement du groupe, vérifier l'absence de prise en glace (porte, évaporateur et fonctionnement du fil chauffant),
- Contrôler l'évaporateur des groupes froid,
- Contrôler tous les électrovannes sur les appareils concernés et vérifier les mesures de TH de l'alimentation en eau des appareils.

c) La visite annuelle au moment du contrôle réglementaire annuel :

Dans le cadre du contrôle réglementaire annuel obligatoire pour la partie électrique des appareils de la restauration, le titulaire assurera la présence d'un technicien sur site le jour du passage de l'expert. Santé publique France informera le titulaire de la date et créneau de passage de l'expert du Bureau de contrôle dans un délai de 8 jours au préalable.

Le titulaire devra assurer la mise en conformité si nécessaire et les levées des réserves du bureau de contrôle mandaté par Santé publique France dans un délai de 30 jours suivant la transmission du ou des rapports de contrôle.

Ces actions de mises en conformité feront partie intégrante de la prestation forfaitaire de maintenance préventive. Si la mise en conformité nécessite un changement de pièce d'une valeur unitaire supérieure à 100 € HT, dans ce cas, le titulaire établira un devis soumis à approbation préalable de Santé publique France.

d) Les éventuelles visites de dépannage en cas de pannes :

Dans la mesure où les opérations de maintenance préventive prévues dans le cadre des interventions annuelles, mensuelles et de contrôle réglementaire seront effectuées par le titulaire avec diligence, rigueur, exhaustivité et qualité, la probabilité de survenance d'une panne d'un mois à l'autre sur un matériel devrait être faible et de fait justifie que les déplacements effectués par le titulaire dans ce cadre ne donnent pas lieu à une rémunération complémentaire en sus de la prestation forfaitaire. Feront l'objet d'une facturation spécifique uniquement les pièces d'une valeur supérieure à 100 € HT ainsi que les heures de main d'œuvre liées à l'intervention.

3-3 Planification, méthodologie et reporting liés aux visites de maintenance préventive

➤ **La planification des interventions**

Les interventions préventives font l'objet d'une planification préalable entre le titulaire du marché de maintenance, le titulaire du marché de restauration et Santé publique France. Les périodes d'intervention doivent tenir compte des contraintes de fonctionnement de la restauration et mesures sanitaires à respecter surtout lors des périodes de préparation pour les services 5 jours sur 7 (du lundi au vendredi hors jours fériés).

La plage horaire des heures d'intervention à Santé publique France est relative aux heures d'ouverture du site soit entre 6h et 23h du lundi au vendredi et si besoin le samedi entre 8h et 18h sur rendez-vous confirmé.

Pour chacune des visites de maintenance préventive prévues, le titulaire informera par mail Santé publique France au moins 8 jours ouvrés avant la date de visite envisagée ainsi que l'horaire et Santé publique France s'engage à lui répondre sous 48h00.

➤ **Méthodologie à respecter dans le cadre des interventions préventives**

Pour chaque visite (hors visite annuelle de contrôle réglementaire), le titulaire devra respecter la méthodologie suivante :

- **Préparation** : Établir un diagnostic initial et planifier les interventions en fonction des priorités,
- **Exécution** : Réaliser l'intervention en suivant les procédures spécifiques aux équipements et recommandations constructeur, en respectant les normes de sécurité et d'hygiène,
- **Contrôle** : Vérifier l'efficacité de l'intervention et effectuer les tests nécessaires pour garantir la remise en service de l'équipement,
- **Bon d'intervention** : Fournir un document détaillé après chaque intervention précisant la nature de l'intervention, les pièces remplacées, et les recommandations pour une maintenance future.

➤ **Suivi, reporting et critères de performance**

Un suivi régulier des opérations de maintenance doit être effectué par le titulaire :

- **Registre de Maintenance** : Un registre détaillant toutes les opérations de maintenance (préventive et corrective) doit être tenu à jour par le titulaire. Ce registre correspond à la somme des bons d'intervention classés par matériel.
- **Rapport de performance** : à la suite des visites, deux rapports semestriels et un rapport annuel seront fournis à Santé publique France par le titulaire pour évaluer l'efficacité des interventions et identifier le cas échéant les besoins de renouvellement d'équipements. Le titulaire transmettra les rapports dans un délai de 8 jours maximum au-delà de la date anniversaire des différentes périodes considérés.

Pour les « gros » appareils (four, chambres froides, ...) un tableau de suivi mentionnera **un taux mensuel de disponibilité** (nb jours de disponibilité sur nombre de jours ouvrés du mois) :

- Taux de disponibilité mensuelle des équipements sur les jours de restauration,
- Délai d'intervention en cas de panne et nombre de jours d'indisponibilité.

Les appareils dont le fonctionnement n'est pas optimum (fonctionnement partiel, partie de programme défaillant, en attente d'intervention) seront considérés comme indisponibles dans les statistiques.

- **3-4 Périmètre de consommables et des pièces d'usures inclus dans le forfait de maintenance préventive**

Globalement sont compris dans le forfait annuel de maintenance préventive les coûts des pièces relevant de l'entretien courant. Il s'agit des petits consommables et des pièces d'usures et plus spécifiquement des éléments suivants :

- Tous les produits lubrification, huile de compresseur, nettoyages, détartrage, et désinfection,
- Les affichages réglementaires et de sécurité,
- La visserie, et la boulonnerie, les roulements, les colliers de serrage,
- Les courroies, les filtres, les gaines isolantes, les flexibles et durites,
- Les joints d'étanchéité (non inclus les joints de portes et couvercles),
- Les ampoules, les voyants, les électrodes, les relais, les contacteurs, les fusibles, les gicleurs, les bougies et allumeurs.

Sont comprises dans la maintenance (préventive comme corrective) toutes les pièces dont le montant fournisseur unitaire est inférieur ou égale à 100 € HT et quelle que soit la quantité nécessaire.

4 Les prestations de maintenance corrective

Les interventions correctives s'font suite à des sollicitations de Santé publique France suite à la survenance d'une panne ou d'un dysfonctionnement sur les matériels listés en annexe 1.

- **4-1- Conditions d'intervention du titulaire sur de la maintenance corrective**

Afin d'assurer un bon niveau de réactivité, le titulaire fournit à Santé publique France, 5 jours ouvrés après la notification du marché, une adresse mail et un numéro de téléphone garantissant Santé publique France d'avoir toujours un interlocuteur les jours ouvrés sur la plage horaire de 8h00 à 18h00. En dehors de cette période, le titulaire proposera un n° d'astreinte 24/24 7j/7 qui devra couvrir essentiellement les installations de la chambre froide négative et les chambres froides positives. Les intervenants devront être des professionnels du froid en cas de sollicitation de l'astreinte.

Le titulaire devra pouvoir apporter une résolution dans un délai optimum sauf contrainte de délais d'obtention des pièces détachées (à justifier par le fournisseur) ou prévoir des solutions alternatives temporaires garantissant Santé publique France d'assurer le service du midi 5j/7 du lundi au vendredi (hors jours fériés).

La panne ou le dysfonctionnement sur les matériels listés en annexe 1 sera signalée par mail et/ou simple appel téléphonique par Santé publique France et le titulaire devra adresser dans la foulée un mail de confirmation de la bonne prise en charge de ce besoin d'intervention.

L'intervention sera réalisée dans les plus brefs délais en fonction de la gravité du dysfonctionnement et du niveau de sensibilité du matériel concerné. Le niveau du délai souhaité est déterminé par Santé publique France au moment de la demande d'intervention ou accord après échange avec le titulaire.

- **4-2- Niveau de criticité et délai de réactivité**

En fonction du type de matériel et de son niveau de criticité pour le bon déroulement des prestations de restauration, le titulaire est soumis pour ses interventions correctives à des délais de réactivité.

e) **Les matériels dit « critiques » nécessitent une intervention sur le site de Santé publique France par le titulaire dans les 2h00** qui suivent la demande d'intervention de Santé publique France (par mail et/ou téléphone). Les matériels en annexe 1 considérés comme critiques sont les suivants :

- La chambre froide négative. En cas de défaillance, le titulaire doit pouvoir assurer une intervention dans les 2 heures suivant l'alerte afin d'identifier si la régulation de la défaillance est possible ou si elle ne l'est pas. L'objectif étant de limiter la perte alimentaire (risque de décongélation). Pendant tout le déroulé du marché, le titulaire devra disposer dans son stock des gaz réfrigérants conformes à ceux utilisés et des pièces de rechanges les plus connues pour être source de défaillance (joints de porte...).

Dans le cas où l'intervention ne pourrait pas remédier au problème, le titulaire s'engage à proposer une alternative de secours compatible (location / livraison de camion frigorifiques à - 22 °, clim de secours...) afin de pouvoir transférer le contenu de la chambre froide et/ou garantir le maintien des aliments à minimum à une température de -15° et toute rupture de la chaîne du froid. Cette solution de secours doit faire l'objet d'une demande par écrite (sms/mail) qui devra être formellement validée par Santé publique France. La réactivité du titulaire doit permettre d'éviter la dépréciation du contenu de la chambre froide négative.

Le titulaire fait son affaire des démarches administratives et des commandes pour la location éventuelle d'un camion frigorifique qu'il refacturera à Santé publique France sur la base de

pièces justificatives et dans la limite d'un montant plafond journalier de 200 € HT et d'un montant plafond pour le convoyage de 500 € HT.

- La cellule de refroidissement, indispensable pour garantir la sécurité sanitaire des préparations à conserver.
- Laverie automatique. La laverie est indispensable pour garantir le service sur la durée. En cas de pannes ou défaillance entre 7h et 14h (jours ouvrés), le délais d'intervention est de 2h maximum. Au-delà, des 14h, le délai d'intervention devra permettre un rétablissement du fonctionnement avant le service suivant, soit avant 10h30 le lendemain (jours ouvré) du lundi au vendredi (hors jours fériés).
Dans les cas où la remise en fonction n'est pas possible (pièces de rechange) le titulaire devra indiquer dans quel délai cette remise en service pourra se faire au plus tôt.
- Les équipements dédiés à la cuisson. Les appareils en doubles passent dans la catégorie critique dans le cas où les doublons seraient également en panne (3 fours, 2 sauteuses).

f) Pour les autres matériels, le délai maximum d'intervention pour le titulaire est fixé à 24h jours ouvrables.

Les éventuelles défaillances, même si elles peuvent générer une gêne importante sur la restauration, peuvent toutefois être contournées par des mesures d'adaptation ponctuelle.

- **4-3-Gestion des pièces faisant l'objet d'un remplacement ou d'une réparation**

Les pièces détachées doivent être de qualité et certifiées pour une utilisation dans des équipements de restauration collective. Le titulaire fera son affaire de constituer un stock de pièces de rechange courantes suffisant pour maintenir tous les équipements afin d'optimiser les délais d'indisponibilité. Après l'état des lieux avec le titulaire sortant, le nouveau titulaire transmettra à Santé publique France pour avis le contenu envisagé du stock.

Excepté pendant leur période de garantie, lors des visites systématiques ou interventions de dépannages, les pièces de rechange, en dehors de petits consommables et des pièces d'usures fournies ou toutes pièces dont le montant est inférieur ou égale à 100 € HT l'unité feront l'objet d'un devis préalable adressé par le titulaire à Santé publique France comprenant les informations suivantes :

- référence constructeur précise de la ou des pièces,
- prix d'achat fournisseur,
- délai de disponibilité,
- durée de garantie,
- coefficient du titulaire conforme au BPU,
- estimation du cout horaire de main d'œuvre /forfait.

La facture devra être ajustée pour les coûts horaire de l'intervention si ceux si sont inférieurs au temps réel passé d'une heure ou plus par rapport au devis estimée. L'heure d'arrivée et l'heure de départ devront être mentionnés sur les bon d'intervention.

L'achat effectif par le titulaire des pièces détachées ayant fait l'objet des devis décrit supra ne pourra être réalisé par ce dernier que lorsqu'il aura reçu de Santé publique France un bon de commande en bonne et due forme. Les devis devront être transmis dans un délais maximum de 48h après le diagnostic. Ils devront indiquer les délais prévisionnels d'indisponibilité avant intervention.

Sont considérées comme ne relevant pas des petits consommables et des pièces d'usures de la maintenance préventives les pièces suivantes :

- résistances, bras de lavage, compresseurs, condenseurs, ventilateurs, évaporateurs, enregistreurs, cartes et pièces électroniques non réparable, sondes (température, pression...), fins de courses, déshydrateurs, poignées, charnières, vérins...
- gros joints de portes, de couvercles.

Les réparations ou remises en charge consécutives à du vandalisme ne sont pas comprises dans le forfait de maintenance préventive et feront l'objet d'un devis sans prise en compte des coûts de déplacement. Le devis devra préciser les éléments suivants :

- détail des pièces à remplacer et référence constructeur ,
- prix d'achat fournisseur,
- délai de disponibilité,
- durée de garantie,
- coefficient du titulaire conforme au BPU
- un cout horaire de main d'œuvre /forfait.

La facture devra être ajustée pour les coûts horaire de l'intervention si ceux si sont inférieurs au temps réel passé d'une heure ou plus par rapport au devis estimée. L'heure d'arrivée et l'heure de départ devront être mentionnés sur les bons d'intervention.

Prestation de réparabilité

Pour les éléments électroniques, le titulaire devra mettre en place la possibilité d'une réparation auprès d'une entreprise spécialisée plutôt que d'un changement systématique onéreux. Toute impossibilité d'une réparation devra être confirmée par une entreprise spécialisée dans la réparation de ce type de pièce. Ces coûts de réparation feront l'objet d'un devis spécifique transmis par le titulaire et qui devra être préalablement accepté par Santé publique France.

Annexe 1 – Opérations réglementaires à réaliser lors des visites de maintenance

Certificats réglementaires de vérification		
Prestation	Selon réglementation	Périodicité
Contrôle étanchéité périodique des équipements contenant des fluides frigorigènes concerné par la réglementation en vigueur	<p>Le règlement (UE) n° 517/2014, appelé F- Gaz, entré en vigueur depuis le 1er janvier 2015 ;</p> <p>Le code de l'environnement, notamment ses articles R571-2-14 et R543-75 et suivants Les arrêtés d'application du 29 février 2016.</p>	Annuelle ou semestrielle selon quantité de GAZ et présence de dispositif permanent de détection de fuite
Contrôle de propreté et nettoyage (soufflage) des échangeurs (évaporateurs/condenseurs) de tous les équipements contenant des fluides frigorigènes	/	Semestrielle
Contrôle tous les équipements utilisant de l'eau (adoucie ou non) destinée à la consommation humaine, échange filtre, ajout sel adoucisseur et détartrage si nécessaire.	<p>NF EN 806-5 "Spécifications techniques relatives aux installations d'eau destinées à la consommation humaine à l'intérieur des bâtiments</p> <p>Partie 5 : exploitation et maintenance"</p>	Semestrielle
Vérification du titre hydrotimétrique (TH) sur les machines à laver la vaisselle (MALV), machines à laver les plateaux (MALP), lave-batterie (LB) et fours mixtes (FM)	Le TH devra être compris entre 4 et 7° degré Fahrenheit (F)	Annuelle
Vérification de la conformité électrique du matériel de restauration	<p>Serrage des connexions</p> <p>Présence des protections contre le risque de contacts directs (remise en état si besoin)</p>	Annuelle