

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

PRESTATIONS DE MAINTENANCE PREVENTIVE ET CORRECTIVE DES INSTALLATIONS TECHNIQUES DU GIP BRETAGNE SANTE LOGISTIQUE

GIP « Bretagne Santé Logistique»
Le Poteau Rouge
Route de Calan
BP 9
56 850 CAUDAN
Tél: 02.97.80.59.80
Fax : 02.97.80.59.89

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat	3
1.1 - Objet du contrat.....	3
1.2 - Décomposition du contrat	3
1.3 - Type d'accord-cadre.....	3
2 – Caractéristiques des interventions	3
3 – Obligation de résultat.....	4
4 – Maintenance préventive à titre général	4
5 – Maintenance corrective à titre général	5
6 – LOT N°1 : Installations faisant l’objet de la maintenance des équipements de cuisine	5
6.1 – Liste des installations sur Caudan	5
6.2 - Liste des installations sur Quimperlé.....	6
6.3 - Liste des installations sur Le Faouët	6
6.4 – Descriptif des entretiens	7
7 – LOT N°2 : Installations faisant l’objet de la maintenance des lignes de conditionnement	7
7.1 – Liste des installations sur Caudan	7
7.2 – Liste des installations sur Quimperlé.....	8
8 – LOT N°3 : Installations faisant l’objet de la maintenance chauffage plomberie (uniquement CAUDAN)	8
9 – LOT N°4 : Installations faisant l’objet de la maintenance électricité (uniquement CAUDAN)	9
9.1 – Liste des installations	9
9.2 – Descriptif de l’entretien	9

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des clauses administratives particulières (CCAP) concernent :

LES PRESTATIONS DE MAINTENANCE PREVENTIVE ET CORRECTIVE DES INSTALLATIONS TECHNIQUES DU GIP BRETAGNE SANTE LOGISTIQUE

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Lieu(x) d'exécution :

GIP BRETAGNE SANTE LOGISTIQUE

Sites de CAUDAN – LE FAOUET - QUIMPERLE

1.2 - Décomposition du contrat

Les prestations sont réparties en 4 lot(s) :

Lot(s)	Désignation
1	Maintenance des équipements de cuisine
2	Maintenance des lignes de conditionnement et doseurs
3	Maintenance des installations de chauffage plomberie CTA
4	Maintenance des installations électriques

Chaque lot fait l'objet d'un accord-cadre attribué à un seul opérateur économique.

1.3 - Type d'accord-cadre

Le présent contrat est un accord-cadre « composite ». Chaque lot constitue un accord-cadre distinct comprenant une partie traitée sous la forme d'un marché ordinaire et une partie traitée sous la forme d'un accord-cadre à bons de commande.

La partie « accord-cadre à bons de commande » correspond à un accord-cadre avec maximum, passé en application du Code de la commande publique, et qui s'exécute au fur et à mesure de l'émission de bons de commande.

2 – Caractéristiques des interventions

Entretien préventif :

Les visites préventives seront forfaitaires selon les listes d'équipements de chaque site et de chaque lot.

Une visite annuelle pour chaque site et chaque lot (**sauf lot n°2 ou il faut 1 visite mensuelle**)

Programmation annuelle de la semaine d'intervention préventive.

Fixation du jour d'intervention 10 jours minimum avant l'intervention.

Cette opération devra se dérouler entre 14 h et 19 h du lundi au vendredi sur Caudan et entre 13 h et 18 h du lundi au vendredi sur Quimperlé et Faouët

Dépannage curatif :

Les dépannages curatifs seront par bon de commande sur les 3 sites et tous les lots.

Les bons de commandes seront réalisés par rapport au BPU et au catalogue de pièces détachées avec remise.

Délai d'intervention : sous 4 heures à partir de l'envoi par mail ou fax du bon de commande.

Rapport d'intervention :

Toutes les interventions correctives feront l'objet d'un **rapport en version numérique** sur lequel devra être mentionné :

- la date et l'heure de l'information du désordre (en cas d'intervention corrective)
- les coordonnées du donneur d'ordre

- la date et l'heure de l'intervention
- la cause du désordre
- la position géographique de l'intervention
- le nom du technicien ayant effectué l'intervention
- le détail des travaux
- la durée de l'intervention
- la ou les pièces remplacées et leur provenance
- un avis avisé sur l'état de l'équipement ayant subi le défaut

Les rapports seront envoyés aux responsables restauration des sites concernés.

Les interventions préventives feront l'objet d'un rapport si le titulaire, lors de son intervention, constate une usure prématurée, critique ou anormalement rapide.

Plan de prévention du GIP Caudan :

Dans tous les cas, le titulaire devra signer le plan de prévention des risques du GIP « Bretagne Santé Logistique », préalablement aux interventions sur site.

3 – Obligation de résultat

Les obligations de résultat consistent notamment :

- à maintenir en état de fonctionnement l'ensemble des équipements techniques
- à prévenir des dégradations ou usures prématurées les équipements techniques
- à optimiser les consommations énergétiques
- à informer le GIP Bretagne Santé Logistique de l'état de vieillissement de l'ensemble des équipements considérés
- à assister le GIP Bretagne Santé Logistique pour programmer les campagnes de rénovation des installations
- à transmettre un rapport mensuel ou sur demande du MAITRE D'OUVRAGE
- à prévenir GIP Bretagne Santé Logistique préalablement à son passage pour chaque intervention

Le titulaire du présent marché assurera en particulier :

- la maintenance préventive
- la maintenance corrective

Les intervenants se tiendront à la disposition des représentants du GIP Bretagne Santé Logistique sur site et notamment le Responsable restauration.

4 – Maintenance préventive à titre général

Chaque année, le prestataire proposera à l'agrément du GIP Bretagne Santé Logistique un planning recalé des interventions préventives.

Le délai entre deux interventions du titulaire au titre de la maintenance préventive, ne pourra être allongé ou raccourci de plus de 15 jours par rapport à la date théorique à laquelle une opération de maintenance devrait avoir lieu.

Le titulaire du présent contrat assurera notamment :

- la conduite, la surveillance, le réglage des éléments constitutifs des installations techniques, dont il a la charge
- l'entretien courant pour l'ensemble des installations : les petites réparations, les réglages, les remplacements des petites pièces, le nettoyage, les graissages, les serrages des cosses, la propreté, le maintien en parfait état de propreté de toutes surfaces d'échange, la mise au repos des installations pour les périodes de non-utilisation, le nettoyage et le maintien en parfait état de propreté des locaux mis à sa disposition
- Tenir proprement à jour le livret d'entretien
- Le titulaire s'engage à laisser, en fin d'exécution du marché, l'installation qualitativement et quantitativement en état normal d'entretien de fonctionnement, correspondant à minima au niveau de

l'état lors de la prise en charge initiale.

5 – Maintenance corrective à titre général

La maintenance corrective a pour objet la remise en état de fonctionnement des matériels ou équipements précités à la suite d'une défaillance ou d'une dégradation.

Les accessoires défectueux seront remplacés par du matériel équivalent. Le GIP Bretagne Santé Logistique se réserve le droit de juger de l'équivalence des produits mis en œuvre en remplacement. Il pourra refuser les produits mis en œuvre, s'il considère que l'équivalence n'est pas respectée.

Les interventions pour maintenance corrective seront suivies, suivant la nature de l'intervention, des opérations de remise à l'état d'origine des équipements.

Elles devront systématiquement faire l'objet d'un devis soumis à l'approbation du GIP Bretagne Santé Logistique qui se réserve le droit de procéder à une consultation dès lors qu'il juge le montant de la prestation excessif.

6 – LOT N°1 : Installations faisant l'objet de la maintenance des équipements de cuisine

6.1 – Liste des installations sur Caudan

- Cuisson :
 - 4 fours GN2/1 20 niveaux Rational
 - 2 Fours mixtes électriques METOS Type MSCC 201/20
 - 1 Four mixte électrique METOS Type MCM 61
 - 2 Marmites bain-marie basculante électrique 500 litres Joinfood maximix avec brasseur
 - 2 Marmites bain-marie basculante électrique 100 litres Joinfood avec brasseur
 - 2 Braisières électriques basculantes ENODIS 250 LT GN 6/1
 - 2 Braisières électriques basculantes RATIONAL IVARIO GN 4/1
 - 1 plaque de cuisson 3 feux
- Production :
 - 1 batteur mélangeur 60 litres
 - 2 mixeurs Robot Coupe
 - 2 coupe légumes
 - 1 trancheur Treif à côtelette
 - 1 ouvre boîte pneumatique
 - 3 couteaux pneumatique
 - 1 mélangeur à légumes
 - 1 girafe à potage Dito Sama
 - 1 girafe à potage Industrade
- Laverie :
 - 1 Machine à laver les plateaux METOS Type WD 40 BRE
 - 1 Machine à laver la vaisselle SISTEMA PROJECT ALPHA
 - 1 Condensateur récupérateur triple flux METOS pour Machine à laver les plateaux
 - 2 Armoires désinfectantes à chaussures EOLE 9 SKIZ INDUSTRIE
 - 1 tunnel de désinfection PPS/PPP
 - 1 convoyeur Hobart (plonge production)
 - 12 postes de lavage (air-eau-solution-enrouleur limatech)
 - 1 enrouleur simple eau froide/chaude

6.2 - Liste des installations sur Quimperlé

- Cuisson
 - 3 Fours 20 niveaux GN 2/1 et GN 1/1 CONVOTHERM Type OEB 20 et EDS 20-20ES
 - 1 Four 10 niveaux 1/1 POLIN
 - 1 Marmite bain –marie Electrique basculante ENODIS Type Maxi Mix 500 l (en garantie)
 - 1 Marmite bain –marie Electrique basculante ENODIS Type Maxi Mix 400 l
 - 1 Braisières gaz basculantes CHARVET Type XL Concept
 - 1 Braisière Electrique basculante ENODIS BE 260 (en garantie)

- Production
 - 1 Turbot broyeur girafe DITO-SAMA Type TBX 130
 - 1 Ouvre boîte électrique TELLIER Type OE 750
 - 1 Coupe côtelettes TREIF Type Puma 700 F
 - 1 Trancheur DADAUX Type Major Slice 350
 - 1 Batteur / mélangeur DITO-SAMA Type MBE 40AB (
 - 1 Robot coupe CL60
 - 1 Sauteuse Technyform
 - 2 Bruleur gaz

- Laverie
 - 1 Lave batterie à granules GRANULDISK Type 20722
 - 1 Lave-vaisselle à capot COMENDA Type C95
 - 2 Armoires désinfectantes à chaussures HYGITEC / HYGICASES

6.3 - Liste des installations sur Le Faouët

- Cuisson
 - 1 Four 20 niveaux GN 1/1 RATIONAL Type SCCWE201
 - 1 Four 10 niveaux GN 1/1 MKN Type FKECOD115T0007
 - 1 Friteuse gaz Electrolux Type TRS
 - 2 Sauteuses gaz 50 dm2 Bonnet Type Advancia
 - 1 Fourneau CAPIC Gamme 900
 - 1 Marmite bain-marie Electrique ROSINOX Type Rosichef

- Production
 - 1 Armoire froide positif FRIGINOX Type AMC20
 - 1 Turbo broyeur DITO-SAMA Type TBX130
 - 1 Batteur mélangeur DITO-SAMA Type XBE 40
 - 1 Batteur mélangeur DITO-SAMA Type XBM 20
 - 1 Moulin Electrique « presse purée » LT Type EX5
 - 1 Mixer plongeant ROBOT COUPE Type MP 450 ultra
 - 1 Trancheur HIMALAYA Type 350
 - 1 Blixeur ROBOT COUPE Type 3D
 - 2 Blixeurs ROBOT COUPE Type 6VV
 - 1 Coupe légumes ROBOT COUPE Type CL50 ultra
 - 1 machine à laver à capot double HOBART model AMXT10A

6.4 – Descriptif des entretiens

- Cuisson :
 - Sur les appareils électriques et électromécaniques :
 - Contrôle de l'appareillage électrique, tableau de commande (plaque à borne câblage). Mise à la terre
 - Corps de chauffe, contrôle des résistances (visuel) isolement
 - Isolement électrique
 - Réglage éventuel des thermostats, électrovannes
 - Contrôle de l'isolation thermique (tenue des habillages laine de roche etc...)
 - Graissage, contrôle des niveaux
 - Contrôle des transmissions et éléments mécaniques
 - Contrôle de l'affûtage
 - Sur les appareils fonctionnant au gaz
 - Contrôle de la robinetterie, brûleur, graissage,
 - Nettoyage des injecteurs et venturis,
 - Vérification d'étanchéité des tuyauteries intérieures resserrage des raccords biconiques, éventuel remplacement de ceux-ci,
 - Contrôle de positionnement veilleuse par rapport aux brûleurs par rapport aux thermocouples, nettoyage et purge des circuits veilleuses remplacement éventuel des injecteurs,
 - Contrôle et réglage éventuels des thermostats.
 - Carrosserie
 - Contrôle général des pièces de carrosserie contrôle du serrage de la visserie, des fermetures, charnières,
 - Vérification des soudures.
- Laverie :
 - État général de la machine,
 - Contrôle des températures, bac de pré lavage, de lavage et pré rinçage,
 - Contrôle température de rinçage et séchage,
 - Vérification de toutes les résistances,
 - Vérification des connexions électriques,
 - Vérification de l'entraînement des casiers,
 - Contrôle des rampes de lavage et rinçage,
 - Vérification de l'environnement,
 - Remplacement des joints de pompe si nécessaire,
 - Remise en place des gicleurs et bouchons de rampes de lavage manquants,
 - Démontage et détartrage surchauffeur et circuit d'eau,
 - Remplacement du joint surchauffeur lors du démontage si nécessaire,
 - Nettoyage du condenseur de buée.

7 – LOT N°2 : Installations faisant l'objet de la maintenance des lignes de conditionnement

7.1 – Liste des installations sur Caudan

- Lignes automatiques MECAPLASTIC S2000
- 1 Ligne automatique MECAPLASTIC S3000
- 1 ligne automatique MECAPLASTIC 2500 FLEX n° machine o09407 (garantie jusqu'au 01.09.26)
- 1 thermo scelleuse semi-automatique GECAM
- 1 Thermo scelleuse semi-automatique MECAPLASTIC S602
- 1 Doseur MCA MACDOSE M420-60x1
- Doseuses COMPACT METRIC modèle Universal marque UNIFILLER
- 1 convoyeur allotissement

7.2 – Liste des installations sur Quimperlé

- 2 Ligne automatique MECAPLASTIC Type 2500 flex
- 1 Doseur + pompe de transfert OSM Type DCE
- 1 Thermo-filmeuse semi-automatique RESCASET Type Auto Pack
- 1 convoyeur allotissement

8 – LOT N°3 : Installations faisant l'objet de la maintenance chauffage plomberie (uniquement CAUDAN)

- Chauffage
 - 1 Chaudière GUILLOT OPTIMAGAZ 465 G20 de 2010
 - 1 Chaudière GUILLOT CONDENSAGAZ 465 G20 de 2010
 - 1 pompe double Salmson SIRIUX D32-60
 - 1 pompe double Salmson SIRIUX D90-80
 - 1 groupe maintien de pression COLLARD et TROLART C100 2077 puissance 800 W
 - 1 Vannes 3 Voies RF32
 - 1 Vannes 3 Voies RF80
 - 1 Armoire électrique
 - 1 pompe simple Salmson SCX 80-90
 - 1 pompe simple Salmson SCX 80-90
 - 1 régulation KIEBACK&PETER
- Production Eau Chaude Sanitaire
 - 1 préparateur ECS ITERM DUNE 4419 du 23/04/10
 - 1 préparateur ECS ITERM DUNE 4419 du 23/04/10
 - 1 pompe double Salmson DSB 33-25
 - 1 ballon CALADAN de 1500L
 - 1 Vannes 3 Voies RF32
 - 1 Echangeur de 55 kw VT004
 - 1 pompe double Salmson DSB 33-25
 - 1 pompe double Salmson SURIUX a débit variable
 - 1 pompe double Salmson SURIUX a débit variable
 - 1 ballon Eau Tiède de 2000L
- Traitement d'eau
 - 1 Adoucisseur PERMO ALCO 7050
 - 1 Disconnecteur BA4760
- Plomberie :
 - surpresseur booster Salmson type N-ALTI-1602-2-10-T4-2G
 - interventions sur le réseau existant
- Ventilation :
 - 1 Centrale de traitement d'air double flux LOCAUX FROID débit : 2 300 m3/h
 - 1 Centrale de traitement d'air double flux LOCAUX CHAUD débit : 5 200 m3/h
 - 1 Centrale de traitement d'air double flux ZONE ADMINISTRATION débit : 1 600m3/h
 - 1 Centrale de traitement d'air CUISSON débit : 17 800 m3/h
 - 1 Extraction CUISSON débit : 19 800 m3/h
 - 1 Centrale de traitement d'air PLONGE débit : 3 500 m3/h
 - 1 Extraction PLONGE débit : 3 500 m3/h
 - 1 Centrale de traitement d'air LAVE CAGETTES débit : 5 000 m3/h
 - 1 Extraction LAVE CAGETTES débit : 5 000 m3/h
 - 1 Centrale de traitement d'air CUISINE PILOTE débit : 2 500 m3/h
 - 1 Extraction CUISINE PILOTE débit : 2 500 m3/h
 - 1 Extraction SANITAIRE débit : 615 m3/h
 - 1 régulation KIEBACK&PETER

9 – LOT N°4 : Installations faisant l'objet de la maintenance électricité (uniquement CAUDAN)

9.1 – Liste des installations

- Électricité hors TGBT et onduleur :
 - 1 tableau divisionnaire de cuisine T.D.CUI
 - 1 tableau divisionnaire ondulé T.D. ONDULE
 - 1 tableau divisionnaire éclairage extérieur T.D. EXT
 - 1 tableau divisionnaire atelier T.D. ATELIER
 - 1 tableau divisionnaire bureaux T.D. BUR
 - l'ensemble des tableaux annexes
 - l'ensemble de la distribution basse tension
 -
- Relamping :
 - les points lumineux (y compris l'éclairage extérieur)
- Climatiseur local informatique :
 - 1 unité intérieure MITSUBICHI type MSZ-GE35VA raccordée à 1 unité extérieure MITSUBICHI fonctionnant au R410A située sur le toit.

9.2 – Descriptif de l'entretien

- Ventilation :
 - Vérification de système d'extraction (Tourelle Extracteur) - du dispositif de commande (variateur),
 - Vérification des volets d'extraction de l'étanchéité des gaines,
 - Le nettoyage intérieur des gaines, des filtres à graisse, des hottes de ventilation ne font pas l'objet des prestations.

PRECISION IMPORTANTE : le nettoyage intérieur des gaines et conduits de ventilation est réalisé tous les 6 mois par une entreprise spécialisée.