

Maintenance des matériels et équipements de restauration de l'Ecole Normale Supérieure

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Consultation n°

2025-023

1. OBJET DE LA PRESTATION

■ **Objet de la prestation :**

Le prestataire prend en charge :

- La maintenance préventive ;
- La maintenance corrective.

Et les vérifications d'usage suivant la nature des lots concernés :

- Vérification des installations de cuisson et de remise en température.
- Contrôle du matériel de cuisine et étanchéité GAZ pour les commissions de sécurité.
- Contrôle de l'étanchéité des installations frigorifiques.
- Contrôle annuel des enregistreurs de température et systèmes de monitoring.
- Les prestations complémentaires le cas échéant.

Le prestataire prendra en charge les tâches de gestion et de coordination pour la maintenance technique des équipements sur les différents sites :

- Coordination et pilotage des prestations opérationnelles de maintenance qui lui sont confiées.
- Gestion des commandes dans le cadre d'acquisition ou de renouvellement de matériel.
- Coordination des opérations d'installation des équipements.
- Suivi des garanties.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) définit les modalités, à titre principal :

- De réalisation des prestations d'entretien et de maintenance des équipements du restaurant et des deux cafétérias, gérés par l'ENS-PSL à Paris.
- Des visites de conformité pour les commissions de sécurité, contrôle d'étanchéité, maintenance, entretien, mise en service, récupération des fluides de tous les équipements de réfrigération validées par un bureau de certification.
- Des mesures d'hygiène et de sécurité et le respect des règles environnementales mises en œuvre lors des interventions.
- De l'évacuation des déchets dans le respect des règles.
- De protection contre les incendies.
- Des propositions de remplacement des matériels obsolètes en raison de leur vétusté. Le prestataire informera son interlocuteur des dernières innovations en matière de concepts et proposera la visite de sites équipés afin de constater l'intérêt de tels concepts.
- D'élaboration des listes et provenances des principales fournitures de pièces de rechange.
- De la gestion de leurs stocks.
- Des délais de réception des pièces détachées.
- Du détail de l'organisation et des engagements passés par les fournisseurs afin de garantir les horaires, accès au site, règles de stationnement et protection vis-à-vis du personnel.
- Des critères en matière de normes environnementales, en particulier sur l'utilisation de produits solvants, de la gestion des déchets et du recyclage des appareils mis au rebus, de l'utilisation et de la récupération des fluides frigorigènes.

■ **Lieu d'exécution :**

Les lieux d'exécution des prestations sont définis à l'annexe 1 du présent CCTP.

■ **Equipements concernés par les prestations de maintenance :**

L'inventaire initial des équipements concernés par site et par lot, donné à titre indicatif en '**ANNEXE 2**' fournit les caractéristiques et la localisation de chaque équipement.

Ces informations permettent au prestataire d'apprécier l'étendue des installations et d'en déduire les contraintes de maintenance.

Le prestataire devra néanmoins, au cours de son étude technique, répertorier et valider les listes de matériels en qualité et quantité, listes qui seront définitives, retenues lors de la notification du marché et qui seront dès lors contractuelles.

Ne sont pas concernés :

- Les tables inox, chariots, armoires, etc... non techniques.
- Les autolaveuses.
- Les chariots élévateurs.
- La ventilation et son entretien (Nettoyage etc.).
- Les machines à café sous contrat.
- Les équipements prêtés par un fournisseur (Coca, Miko etc.) ou propriété du CROUS,
- Le nettoyage des bacs à graisse et assainissement.

■ **Intervenants :**

Le prestataire devra, dès notification du marché, faire connaître au chef de la restauration de l'ENS-PSL, les noms des personnes ayant les pouvoirs suffisants pour prendre sans retard les décisions nécessaires et préciser le cas échéant si ces représentants ont reçu délégation pour signer les documents et procès-verbaux inhérents au déroulement du marché.

Le prestataire fournira le numéro de téléphone permettant de l'appeler et d'intervenir sur la plage horaire d'intervention du marché.

Un interlocuteur unique devra être défini dans la semaine suivant la notification du marché et sera le relais pour toutes les demandes réalisées par le ENS-PSL.

■ **Structure et forme du contrat**

Les prestations sont décomposées comme suit en **3 lots**.

La forme retenue pour l'exécution du contrat est **ordinaire** mono-attributaire.

Lots	Objet
Lot n°1	<p>Maintenance des matériels et équipements "Froid déporté & intégré"</p> <p>Sont concernés pour ces prestations :</p> <ul style="list-style-type: none">- Des équipements frigorifiques (froid déporté* ou intégré**) et réfrigérants et contenant un fluide en application des dispositions des articles R.543-75 à R.543-123 du code de l'environnement. <p>* Froid déporté : Tous équipements frigorifiques à distance pour chambres froides, salles réfrigérées, cellules de réfrigération, meubles de présentation ou distribution. Toutes centrales frigorifiques et condenseurs à distance à fluides frigorifiques et frigoporteurs.</p> <p>** Froid intégré : Tous équipements frigorifiques intégrés au matériel et indépendants, armoires frigorifiques, vitrines, cellules de réfrigération rapide, meubles de présentation ou distribution, distributeurs d'eau réfrigérés.</p>
Lot n°2	<p>Maintenance des matériels et équipements "Cuisson, préparation, distribution et tous équipements techniques"</p> <p>Sont concernés pour ces prestations :</p> <ul style="list-style-type: none">- Des installations de cuisson, de remise en température et des matériels électromécaniques qui pèsent sur l'exploitant, prévues au règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public (E.R.P.).
Lot n°3	<p>Maintenance des matériels et équipements "de laverie (vaisselle et plonge-batterie) et leurs environnements"</p>

2. CONTEXTE DES PRESTATIONS

■ Contexte :

Les principaux enjeux du marché sont les suivants :

- Réaliser la maintenance des équipements afin de les conserver dans un état de durabilité optimum.
- Assurer une disponibilité, une fiabilité et une qualité de fonctionnement des installations telles que définies dans ce CCTP.
- Optimiser le fonctionnement des installations afin de répondre parfaitement :
 - Aux exigences des utilisateurs.
 - Aux contraintes d'environnement et d'utilisation.
 - A la réglementation en vigueur ainsi qu'aux évolutions technologiques.
- Établir des rapports d'exploitation permettant un suivi régulier :
 - De l'ensemble des prestations contractuelles.
 - Des garanties de résultats.
 - De l'état et du fonctionnement des équipements.
- Établir et mettre à jour des supports d'exploitation permettant de constituer :
 - Des procédures d'intervention détaillées, notamment sur les équipements sensibles.
 - Une liste tenue à jour des matériels.
 - Des gammes et tâches de maintenance adaptées.
 - Des documents et notices de fonctionnement de l'ensemble des matériels.
- Suivre et gérer les demandes d'intervention
- Garantir les délais d'intervention.

Dès la prise en charge du marché, le Prestataire doit mettre en place l'organisation et les moyens nécessaires pour respecter ses obligations contractuelles et répondre aux besoins de l'ENS-PSL.

■ Connaissance des dispositions et contraintes afférentes au marché :

Le prestataire est réputé avoir pris connaissance de toutes les dispositions et contraintes afférentes au marché et notamment :

- Conditions d'accès aux sites.
- Contraintes d'exploitation.
- Simultanéité d'interventions.
- Délais.
- Etat du parc d'équipements.
- Catégories de matériels.

Il ne pourra se prévaloir de rémunération complémentaire pour méconnaissance de ces éléments.

3. CONDITIONS DE RÉALISATION DES PRESTATIONS

■ Normes et réglementation applicables :

Les prestations doivent être conformes aux dispositions de l'ensemble des lois, arrêtés, règlements, circulaires, normes et de tous les textes européens et nationaux applicables aux prestations du présent marché, et en particulier au référentiel détaillé dans le présent CCTP.

Le fait de ne pas énumérer l'intégralité de ces normes et règlements ne peut être pris pour argument d'ignorance par le titulaire du marché, celui-ci étant réputé les connaître.

Si de nouveaux textes entraient en vigueur en cours de déroulement du présent marché, le titulaire devrait en avvertir le service de la restauration et le service de prévention et sécurité de l'École normale supérieure et mettre les installations en conformité avec les dernières dispositions.

■ Obligation de résultat :

Le présent marché est conclu avec obligation de résultat.

D'une manière générale, les objectifs sont :

- La continuité du service (disponibilité des installations).
- La fiabilité des installations et équipements.
- La pérennité des installations et équipements par la mise en œuvre d'un programme de maintenance préventive systématique.
- Le maintien des installations en conformité avec les règlements de sécurité applicables.
- L'assistance technique à l'ENS-PSL

Le respect de ces objectifs se traduit par :

- Un taux de disponibilité élevé des installations.
- Un taux de défaillance faible.
- La rapidité dans les interventions (respect des délais d'intervention).

Les obligations de résultat sont définies en fonction de l'importance que représente la non-disponibilité de l'installation ou équipement, en dehors des arrêts nécessaires pour la maintenance préventive.

Il appartiendra au prestataire, au cours de l'exécution des prestations, d'apporter pour chaque objectif, les éléments de preuve démontrant que l'objectif est atteint.

L'ENS-PSL se réserve le droit de faire effectuer à tout moment, par un organisme de son choix, les expertises qu'elle estime nécessaires et celles prévues par la réglementation. Il convoque par courrier, fax ou courriel le prestataire. En conséquence, le prestataire s'engage à être représenté lors de ces visites et à apporter son concours et mettre en place les moyens appropriés pour faciliter la réalisation de ces essais et vérifications. Son absence est sanctionnée selon les modalités prévues au présent marché.

Si ces vérifications révélaient que l'entretien n'a pas/ou mal été effectué, conformément aux prescriptions du présent marché, ces manquements entraîneraient l'application des pénalités prévues au CCAP.

Les frais nécessaires à la mise en place de nouvelles visites de contrôle, sont dans ce cas à la charge du prestataire.

■ Démarrage des prestations :

Le prestataire s'engage à être opérationnel dès la date de notification du marché.

Le prestataire doit, dès notification du marché, faire connaître au chef de la restauration de l'ENS-PSL, les noms des personnes ayant les pouvoirs suffisants pour prendre sans retard les décisions nécessaires et préciser le cas échéant si ces représentants ont reçu délégation pour signer les

documents et procès-verbaux inhérents au déroulement du marché.

Le prestataire fournit le numéro de téléphone permettant de l'appeler et d'intervenir sur la plage horaire d'intervention du marché.

Un interlocuteur unique doit être défini dans la semaine suivant la notification du marché et sera le relais pour toutes les demandes réalisées par le ENS-PSL.

Il doit notamment assurer et faire valider par le chef de la restauration de l'ENS-PSL :

- L'organisation et la mise en place des moyens prévus pour le marché.
- L'équipe opérationnelle.
- La sous-traitance déclarée éventuelle.
- Les moyens matériels pour réaliser l'ensemble des prestations demandées (outillage, matériels, etc.).
- L'établissement d'un stock de matériels compatible avec les objectifs du marché.
- L'élaboration et la mise en place des méthodes d'organisation, de suivi et d'autocontrôle des prestations de maintenance.
- La vérification et la mise à jour des listes des appareils fournies en annexe 2 du présent CCTP au plus tard dix (10) semaines après la date de notification du marché.
- La validation du plan de prévention et de son planning.

Plan de prévention :

Avant la première visite de maintenance, le prestataire doit établir un plan de prévention, si le temps nécessaire à la réalisation des prestations est supérieur à 400 heures par an (art R 4512-7 et suivants du code du travail) ou lorsque les travaux effectués par une entreprise extérieure sont au nombre de la liste des travaux dangereux listés par l'arrêté du 19 mars 1993 fixant la liste des travaux dangereux.

Il indique de façon précise et détaillée :

- L'identification précise du prestataire et le cas échéant du sous-traitant.
- La liste exhaustive des risques liés aux activités et des zones à risques.
- Les moyens et mesures de prévention prévus pour chacune d'entre elles sur le plan
- Des équipements de sécurité individuels et collectifs.
- Des matériels et produits utilisés.
- Des modes opératoires.
- Les éléments relatifs à l'organisation des secours.
- Les instructions, consignes, informations et formations précises à donner aux salariés.
- La liste des installations éventuellement mises à la disposition du prestataire (locaux, vestiaires, sanitaires...).

Inventaire de départ / inventaire exhaustif d'entrée

Le titulaire fournira un inventaire exhaustif de départ lors de la prise en charge du site dans le cadre de son inventaire de départ.

L'inventaire devra notamment être fourni au pouvoir adjudicateur, sur support informatique, au format Excel ou.xls, non protégé.

Le but est de permettre à l'administration :

- d'évaluer le niveau de technicité ainsi que l'état des équipements et installations d'un site donné, lors de la prise en charge du marché et à sa sortie,
- mettre en place une politique de suivi de ses matériels voire d'investissement en fonction des préconisations techniques et le cas échéant des alertes concernant les équipements jugés vétustes émises par le Titulaire.

Dans cette optique, le titulaire met à la disposition toutes les informations (y compris ses autocontrôles) et les moyens en personnel et matériel nécessaires à l'accomplissement de ses missions de contrôle et de vérification qualitative des prestations.

L'inventaire de départ du matériel relevant du présent marché est établi lors des visites de site et l'établissement de son offre à partir de la liste sommaire, jointe en annexe du C.C.T.P. Sont référencés les matériels et équipements en bon état entrant dans le périmètre du marché et ceux qui, dans l'attente de mises aux normes, feront selon l'objet d'interventions à la demande sur présentation de devis.

Le titulaire aura un délai de 10 semaines à compter de la notification du marché pour ajuster la liste du matériel, et fournir à chaque responsable de site une liste exhaustive des équipements présents dans le bâtiment le concernant (nombre et type de matériels, marques, caractéristiques techniques).

La réalisation de l'inventaire exhaustif ne saurait donner lieu à modification du prix de l'offre du titulaire sauf erreur manifestement importante dans le descriptif des équipements (oubli d'un matériel, sortie de la garantie constructeur/fournisseur, etc.) fournis par le pouvoir adjudicateur. Dans ce cas, la procédure de l'avenant sera utilisée ou, à défaut, dans l'attente du règlement d'un éventuel litige, par décision du pouvoir adjudicateur.

Suite à l'inventaire exhaustif de départ validé par l'ENS-PSL, le titulaire ne pourra pas arguer d'erreurs ou d'omissions au présent marché, ni de l'état des équipements et installations pour ne pas assurer sa prestation, partiellement ou en totalité, dans le cadre défini par le C.C.A.P. et le C.C.T.P.

Tout le personnel intervenant dans le cadre du présent marché devra posséder la connaissance des installations et équipements mis en œuvre. Ceux-ci seront identifiés pendant cet inventaire, par un marquage individuel selon les prescriptions définies dans le C.C.T.P.

Analyse du parc à maintenir en début de marché :

La prise en charge des installations comprend également la vérification de bon fonctionnement de chaque équipement.

Il est demandé au prestataire **une analyse générale du parc d'appareils avec une préconisation chiffrée** pour la remise à niveau technique et de sécurité de chaque matériel avant le début du contrat. (ex : protections électriques ou contre les blessures).

Pour le lot 1, est demandée la vérification du respect de la législation en cours et à venir sur les fluides frigorigènes et **préconisation chiffrée pour la remise aux normes (Rétrofits, etc.)**.

Au cours du premier mois du marché, le prestataire aura en charge l'identification complète de l'ensemble du matériel de cuisine listé à l'inventaire annexé au présent marché et mis à jour par le prestataire.

Cette identification doit respecter une nomenclature commune à l'ensemble des équipements des sites, définis en accord avec l'ENS-PSL et ne faire apparaître que le numéro d'identification de l'équipement (pas de logo de l'entreprise, n° de téléphone, etc.).

Le modèle d'étiquette devra au préalable faire l'objet d'une validation par l'ENS-PSL

L'étiquette devra avoir à minima les caractéristiques suivantes :

- Fixation par adhésif haute performance.
- Etiquette ultra résistante et indéchirable.
- Présence d'un pelliculage de protection.
- Résistante aux solvants, au nettoyage avec les produits utilisés sur les sites (produits de nettoyage désinfectants adaptés au contact alimentaire), au soleil, à l'humidité.
- Résistante aux températures d'utilisation entre -10°C et +70°C.
- Taille Maximum 1 cm x 5 cm.
- Caractères d'impression en noir.
- Ecriture lisible.

Avant toute pose d'étiquette, le support devra avoir été préalablement nettoyé et désinfecté avec un produit dégraissant pour permettre une adhérence maximale.

Le prestataire devra tenir informé le ENS-PSL de l'identification des matériels et des sites au fur et à mesure de l'avancée de l'identification.

En cas de non-respect de ces dispositions les pénalités définies au CCAP seront appliquées.

■ **Pilotage et missions générales :**

Le prestataire est chargé du pilotage et du suivi de l'exploitation des équipements des sites du ENS-PSL :

- Contractualisation avec ses sous-traitants déclarés pour la réalisation des prestations opérationnelles, permettant de répercuter les exigences du marché.
- Organisation et le pilotage de ses équipes et de ses sous-traitants.
- Respect des plannings d'intervention.
- Contrôle de la réalisation des prestations.
- Mise en place et le contrôle de la qualité de service de ses équipes et de ses sous-traitants, et le suivi des indicateurs qualité pour garantir l'atteinte des objectifs de résultats.
- Prise en compte des demandes d'intervention :
 - Déclenchement et suivi des interventions.
 - Le suivi et l'analyse des demandes d'intervention.
- Participation aux réunions définies par l'ENS-PSL
- Veille réglementaire et conseil dans les domaines de l'environnement, de l'hygiène et de la sécurité, en signalant notamment toutes les non-conformités et en proposant les modifications adéquates.

Le prestataire est seul responsable de la bonne réalisation des prestations opérationnelles du marché. Il fait son affaire de la répercussion des exigences du marché sur ses sous-traitants.

■ **Gestion de l'exploitation maintenance technique :**

Cette gestion comprend :

- La surveillance des installations et de leur fonctionnement pour garantir les critères de confort, de sécurité, d'hygiène en relation avec la réglementation.
- La tenue à jour de l'application de gestion des demandes d'intervention qui pourrait être utilisée par l'ENS-PSL
- La conservation, le classement, la tenue à jour de la documentation technique (notices techniques, rapports de contrôles périodiques, etc.), et l'information de l'ENS-PSL sur les mises à jour.
- La planification et la coordination des opérations de maintenance vis-à-vis de ses équipes, de ses sous-traitants et des autres prestataires de l'ENS-PSL
- Les propositions d'amélioration des installations.
- La prise en compte, la gestion des incidents techniques et des actions nécessaires à leur résolution.
- La planification et le suivi de la réalisation des contrôles réglementaires à sa charge.
- La réalisation des propositions utiles à l'amélioration des installations pour garantir leurs performances et satisfaire aux besoins.
- La participation aux opérations de réception et de mise en exploitation de nouveaux équipements.
- La gestion des stocks et des achats de consommables et pièces de rechange.

■ **Moyens humains mis à disposition pour exécuter les prestations :**

Pour accomplir ces missions, l'ENS-PSL attend que le prestataire mette à disposition :

- **1 responsable technique** qui sera le relais auprès de l'Administration pour l'ensemble des problématiques dans le cadre du marché, et qui assistera aux réunions de pilotage.

- **1 assistant administratif** qui aura la charge de la prise des demandes d'intervention, de la planification et de la traçabilité mise en œuvre pour répondre aux attentes du marché.
- **1 équipe opérationnelle de techniciens d'intervention** pour répondre aux contraintes du marché (délais d'interventions).

Il n'est pas nécessaire que ce personnel soit mis à disposition en équivalent temps plein.

■ **Qualification du personnel et tenue de travail**

Le titulaire doit mettre à disposition du personnel en nombre suffisant pour effectuer l'ensemble des interventions indispensables à la maintenance du matériel de cuisine professionnel.

Les équipes d'intervention doivent compter des techniciens compétents parfaitement adaptés aux installations du présent marché et participer régulièrement à des stages de mises à niveau sur les différents matériels et équipements. Le personnel doit être apte à intervenir sur les systèmes de plusieurs constructeurs.

Le personnel intervenant sur site doit porter une tenue au nom de la société et un badge indiquant son nom et sa fonction.

La prise en charge par un prestataire spécifique et adapté pour l'entretien des tenues en milieu alimentaire est souhaitée dans le cadre de l'exécution du marché.

Pour le lot 1, l'ensemble du personnel intervenant sur les sites doit posséder une attestation de capacité **catégorie 1** (contrôle d'étanchéité, maintenance, entretien, mise en service, récupération des fluides des équipements de tous les équipements de réfrigération) délivrée par un bureau de certification.

■ **Moyens matériels dédiés aux prestations – Outillage :**

Le prestataire assure à ses frais, et sous sa seule responsabilité, la fourniture de l'outillage courant ou spécialisé, des appareils de mesure et de contrôle nécessaires à la réalisation des prestations du marché, les équipements de manutention, les échelles, échafaudages, plates-formes, les protections, les véhicules, les équipements de téléphonie et informatique de ses personnels.

Il veille à ce que son personnel soit formé à l'utilisation de ce matériel.

Il veille également à ce que son personnel n'utilise pas l'outillage appartenant à l'ENS-PSL qui n'est normalement pas mis à sa disposition. Si de l'outillage appartenant au ENS-PSL était prêté au Prestataire, celui-ci le mettrait en œuvre sous sa propre responsabilité.

■ **Suivi des prestations – Mise à disposition d'un accès à un outil de gestion de maintenance assistée par ordinateur (GMAO) :**

Le prestataire met à disposition de l'ENS-PSL un accès à son outil de GMAO (logiciel de Gestion de la Maintenance Assistée par Ordinateur) ou tout outil informatique équivalent, permettant au ENS-PSL un accès libre et direct au suivi des opérations de maintenance, ainsi que des extractions relatives à l'ensemble des équipements à la charge du prestataire.

Cet outil doit permettre un accès autorisé et différencié défini par les responsables de l'ENS-PSL (ex : Par site, par lot, etc.).

Le prestataire met à jour en temps réel, le statut des différentes interventions, les comptes rendus d'intervention, et toutes informations utiles.

Cet outil est le seul et l'unique utilisé pour assurer la traçabilité de la maintenance préventive, corrective, la prise en compte des nouveaux matériels et la mise à jour des inventaires.

Le prestataire aura à sa charge la formation à l'utilisation de la GMAO de tous les personnels concernés de l'ENS-PSL.

En cas de non tenue à jour de la base de données de l'outil GMAO, les pénalités définies au CCAP peuvent être appliquées.

■ **Inventaire du parc à maintenir :**

Le titulaire doit tenir à jour un inventaire du parc à maintenir.

L'inventaire est qualifié de :

- « Sommaire », au moment de la passation du présent accord-cadre et présenté dans l'annexe dédiée du C.C.T.P.,
- « Exhaustif d'entrée » lors du démarrage du contrat où le titulaire dispose de 10 semaines pour arrêter définitivement l'inventaire par site de restauration,
- « Exhaustif de sortie », à la fin de chaque période où le titulaire doit le réactualiser dans le cadre de son bilan d'activité.

■ **Compte-rendu d'intervention et traçabilité des opérations :**

Chaque intervention de maintenance, qu'elle soit préventive ou corrective, fait l'objet d'un compte-rendu d'intervention où sont mentionnés :

- La date et l'heure d'intervention.
- Les numéros d'inventaire des matériels contrôlés.
- Les coordonnées du donneur d'ordre.
- Les équipements concernés.
- Le détail de l'intervention.
- La ou les pièces remplacées et leur provenance.
- La nécessité d'une pièce non prévue au catalogue pour la remise en état définitive.
- Le renouvellement conseillé.
- Le numéro et lot du marché concerné

Le rapport d'intervention de maintenance préventive devra être visé par le responsable de la restauration de l'ENS-PSL, avec ses observations éventuelles, envoyé le jour même par mail pour traçabilité.

Les gammes complétées devront être envoyées dans les 7 jours suivant la visite de contrôle.

En cas de non-respect de cette clause, les pénalités détaillées au CCAP s'appliquent.

L'envoi par mail devra obligatoirement respecter les prescriptions suivantes :

- L'objet du mail devra faire apparaître : NOM DU SITE – MATERIEL CONCERNE par l'intervention – DATE D'INTERVENTION.
- Le fichier joint au mail (le compte-rendu) devra être sous format WORD, EXCEL ou PDF, et dénommé avec les mentions suivantes : NOM DU SITE – MATERIEL CONCERNE par l'intervention – DATE D'INTERVENTION.

Le prestataire est tenu d'informer l'ENS-PSL de toute anomalie qu'il aurait observée sur les installations dont il a la charge, et de signaler, sauf à engager sa responsabilité, toute non-conformité des matériels ou équipements à la réglementation en vigueur.

Il établit pour chaque constat d'anomalie une fiche écrite mentionnant :

- Le type d'anomalie constatée.
- Les actions entreprises ou qu'il convient d'entreprendre pour y remédier.
- Les conséquences si aucune action n'était engagée.

Les visites de maintenance doivent être également inscrites sur les registres de sécurité des sites concernés le jour même de l'intervention par le technicien habilité.

A la fin de chaque période, le titulaire devra dresser un inventaire réactualisé dans son outil de Gestion de la Maintenance assistée par Ordinateur (GMAO) ou équivalent, intégrant les entrées et sorties d'équipement dans la période écoulée.

■ **Maintenance préventive – Conditions d'exécution :**

D'une manière générale, les interventions du prestataire ne doivent pas perturber le bon fonctionnement des offices et salles de restauration, et doivent être réalisées avec tous les moyens nécessaires en vue de réduire au maximum leur durée.

Les interventions sont programmées autant que possible en dehors des heures normales d'occupation (soit avant 11 heures et après 15h30).

Le prestataire est informé de ces contraintes, et la réalisation de certaines interventions en horaires décalés est intégrée dans le montant forfaitaire du Marché.

Le prestataire prendra soin de ne pas salir les locaux dans lesquels il interviendra. La sécurité sanitaire des convives est en jeu.

Il respectera les règles d'hygiène en vigueur dans la cuisine, notamment celle consistant à revêtir une tenue à usage unique (en particulier sur-chaussures et charlotte jetables).

A l'achèvement de chaque intervention de maintenance, le prestataire devra effectuer le nettoyage des locaux et des matériels qu'il aurait éventuellement salis lors de son intervention, ainsi que l'enlèvement de ses installations de chantier.

En cas de détérioration des locaux/installations techniques ou des équipements installés par d'autres sociétés du fait du prestataire, le ENS-PSL se réserve le droit de faire réparer ces locaux / installations techniques et/ou ces équipements aux frais et risques du prestataire.

Le ENS-PSL se réserve le droit de faire appel autant de fois que nécessaire à une société spécialisée dans le nettoyage dès lors que le prestataire ne maintiendrait pas les locaux ou installations techniques dans un état de propreté suffisant pendant l'exécution des prestations ou en cas de livraison.

Ces dépenses d'entretien des locaux ou installations techniques seront facturées au prestataire défaillant.

■ **Maintenance corrective – Conditions d'exécution :**

D'une manière générale, les interventions du prestataire ne doivent pas perturber le bon fonctionnement des offices et salles de restauration, et doivent être réalisées avec tous les moyens nécessaires en vue de réduire au maximum leur durée.

Les interventions sont programmées autant que possible en dehors des heures normales d'occupation (soit avant 11 heures et après 15h30).

Les interventions de dépannage seront assurées du **lundi au vendredi, de 7h00 à 18h00, toute l'année à l'exception des jours fériés.**

En cas de panne ayant un fort impact sur l'activité de restauration (panne de four, armoire froide, congélateur, lave-vaisselle, etc.), les interventions pourront se dérouler avant 15h30.

Dans le cadre de son obligation de résultat, le titulaire assure une permanence pour prendre en charge les demandes d'intervention en cas de pannes.

Il s'engage à maintenir disponible au moins 1 interlocuteur sur **la plage horaire 8h00 à 18h00, les jours ouvrés sans interruption toute l'année (congés universitaires inclus).**

■ Prestations complémentaires – Conditions d'exécution :

D'une manière générale, les interventions du prestataire ne doivent pas perturber le bon fonctionnement des offices et salles de restauration, et doivent être réalisées avec tous les moyens nécessaires en vue de réduire au maximum leur durée.

Les interventions sont programmées autant que possible en dehors des heures normales d'occupation (soit avant 11 heures et après 15h30).

Toute demande transmise par l'ENS-PSL fera l'objet d'une planification par le prestataire. Après réception du bon de commande, l'intervention devra être réalisée dans les 10 jours calendaires. L'ENS-PSL se réserve le droit de raccourcir ce délai en cas de nécessité.

Chaque intervention complémentaire demandée fera l'objet d'un compte-rendu d'intervention comportant à minima les informations suivantes :

- Le n° de bon de commande.
- La date et l'heure d'intervention.
- Les coordonnées du donneur d'ordre.
- Le site concerné.
- L'équipement concerné.
- Le détail de l'intervention.
- Le numéro et lot du marché concerné

Les comptes-rendus d'intervention devront être envoyés le jour même au chef de la restauration de l'ENS-PSL.

L'envoi par mail devra obligatoirement respecter les prescriptions suivantes :

- L'objet du mail devra faire apparaître : NOM DU SITE – MATERIEL CONCERNE par l'intervention – DATE D'INTERVENTION.
- Le fichier joint au mail (le compte-rendu) devra être sous format WORD, EXCEL ou PDF, et dénommé avec les mentions suivantes : NOM DU SITE – MATERIEL CONCERNE par l'intervention – DATE D'INTERVENTION.

En cas de destruction d'un matériel existant sur site, un certificat de destruction devra être rédigé et transmis à l'ENS-PSL mentionnant à minima les éléments suivants :

- Le nom du site.
- Le n° d'n du matériel détruit.
- La description précise du matériel.
- Le mode de destruction du matériel.
- La date de destruction.

Pour toute livraison de matériel neuf ou transfert de matériel existant et /ou destruction de matériel, le descriptif détaillé du matériel en question devra être intégré dans l'inventaire pour mise à jour en respectant les prescriptions définies par le ENS-PSL.

Cette mise à jour devra être réalisée dès livraison du matériel neuf ou transfert de matériel existant et / ou destruction du matériel concerné selon les modalités définies pour l'item renouvellement de matériel.

■ Plan de gestion de la qualité :

Définition des objectifs

Le prestataire doit mener une réflexion sur la mise en œuvre d'un plan de gestion de la qualité sur les bases du projet qu'il remet avec son offre. Ce plan établit les règles, principes, objectifs et méthodes de calculs et suivi des indicateurs.

Le but recherché est la quantification de la qualité du service (taux de disponibilité, nombre de défaillances totales ou partielles...).

Cette approche permet au prestataire d'appréhender le niveau de qualité à atteindre et de décider des moyens à mettre en œuvre pour y parvenir. La comparaison des résultats obtenus par rapport aux objectifs permet de déterminer les mesures correctives à adopter.

Le prestataire s'engage à participer activement à cette démarche avec l'ENS-PSL

Les indicateurs qualités qui sont arrêtés font l'objet d'un suivi qui vient enrichir les rapports périodiques que le prestataire doit produire.

Descriptif des indicateurs

Le descriptif des indicateurs est à minima le suivant :

- Le délai entre la demande et l'intervention en heure, en prenant en compte les heures et jours ouvrés.
- La durée d'indisponibilité d'un équipement.
- Le délai entre deux défaillances successives sur un même équipement.
- Le délai entre l'acceptation d'un devis et sa réalisation complète.

Par ailleurs, les indicateurs suivants doivent être intégrés :

Par famille de produits :

- Indice de maintenabilité = temps total d'arrêt / nombre d'arrêts.
- Nombre de défaillances par famille de produits.
- Délai moyen d'intervention.
- Délai moyen de remise en état.

Par site :

- Nombre de défaillances par site.
- Montant moyen facturé par site.

Le prestataire pourra proposer des indicateurs supplémentaires pour enrichir la gestion de la qualité mise en œuvre.

Compte-rendu d'activité

Afin d'assurer un reporting précis à l'ENS-PSL sur l'ensemble des prestations réalisées, un certain nombre de rapport sont demandés.

Rapport semestriel d'activité

Un rapport semestriel est rédigé par le prestataire synthétisant :

- Le nombre de demandes d'intervention par section de matériel.
- Le nombre de demandes d'intervention pour chaque site.
- Le nombre d'interventions réalisées.
- Les sites concernés.
- Le montant en cas d'achat de pièces.
- Le suivi du planning des interventions préventives.
- Le détail des commandes de matériels de neuf (affectation, montant).
- **Pour le lot 1**, le suivi des fluides frigorigènes :
 - Le site concerné.
 - Le matériel concerné.
 - Le type de fluide.
 - La quantité de gaz chargée.
 - La quantité de gaz recyclée.
 - La quantité de gaz détruite et le destinataire pour la prise en charge du déchet.
- La synthèse des indicateurs détaillés ci-avant.

Le rapport semestriel est transmis au plus tard le 5 du mois suivant.

Rapport annuel d'activité

Un rapport annuel d'activité est rédigé par le prestataire et présenté au chef de la restauration de l'ENS-PL. synthétisant :

- L'état général du matériel.

- Le nombre de demandes d'intervention par site.
- Le nombre de demandes d'intervention par section de matériel.
- Le nombre d'interventions réalisées.
- Le matériel nécessitant un renouvellement.
- Les sites concernés.
- Le montant en cas d'achat de pièces.
- Le suivi du planning des interventions préventives.
- Le détail des commandes de matériels de neuf (affectation, montant).
- **Pour le lot 1**, le suivi des fluides frigorigènes :
 - Le site concerné.
 - Le matériel concerné.
 - Le type de fluide.
 - La quantité de gaz chargée.
 - La quantité de gaz recyclée.
 - La quantité de gaz détruite et le destinataire pour la prise en charge du déchet.
- La synthèse des indicateurs détaillés ci-avant

4. DÉTAIL DES PRESTATIONS

4.1. Maintenance préventive :

■ Maintenance préventive - Objectifs :

La maintenance préventive est exécutée à des intervalles prédéterminés ou selon des critères prescrits et elle est destinée à réduire la probabilité de défaillance ou la dégradation du fonctionnement d'un bien.

Les visites et interventions de maintenance préventive ont pour but de réduire les risques de pannes et de maintenir dans le temps les performances des matériels ou équipements à un niveau proche de celui des performances initiales.

Elle comprend la vérification :

- Des installations de cuisson, de remise en température et des matériels électromécaniques qui pèsent sur l'exploitant, prévues au règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les Etablissements Recevant du Public (E.R.P.).
- Des équipements frigorifiques (froid déporté ou intégré) et réfrigérants et contenant un fluide en application des dispositions des articles R.543-75 à R.543-123 du code de l'environnement.
- Des équipements de laverie, leurs environnements.

Cette maintenance s'effectue en site occupé.

■ Maintenance préventive - Périmètre :

Les opérations de maintenance préventive concernent la totalité des matériels et équipements de cuisine présents sur le site au moment du passage et devront être à minima ceux listés à l'inventaire joint en **annexe 2 (mis à jour lors de la notification du prestataire)**.

L'ensemble des matériels sera donc vérifié et contrôlé selon les gammes jointes en exemple en '**ANNEXE 3**' du présent marché.

Le prestataire pourra le cas échéant proposer d'autres gammes ou leur mise à jour qui seront alors soumises au ENS-PSL pour validation. A défaut de précisions sur les prestations de maintenance à mettre en œuvre dans le présent CCTP, ce sont les gammes standards des constructeurs qui sont à prendre en compte.

Dans le cadre de la maintenance préventive, les interventions qui en découlent peuvent être déclenchées de manière systématique ou conditionnelle.

Maintenance préventive systématique :

La maintenance préventive systématique est exécutée à des intervalles de temps préétablis ou selon un nombre défini d'unités d'usage mais sans contrôle préalable de l'état du bien.

Au cours de ces visites, il est procédé aux opérations listées en '**ANNEXE 3**' et aux contrôles réglementaires.

Cette liste n'est pas limitative et présente les conditions minimales d'entretien.

Le prestataire doit mettre en œuvre les opérations de maintenance préventive de manière à respecter ses obligations de résultats et limiter les interventions de maintenance corrective.

La prestation de maintenance systématique comprend obligatoirement les coûts de déplacement des techniciens, la main d'œuvre et le remplacement des petites fournitures et consommables tels que décrits au présent CCTP.

Maintenance préventive conditionnelle :

La maintenance préventive conditionnelle est basée sur une surveillance du fonctionnement du bien et/ou des paramètres significatifs de ce fonctionnement intégrant les actions qui en découlent.

La maintenance est subordonnée à l'apparition d'indices révélateurs de l'état d'un élément matériel.

Elle permet de programmer en fonction de certains indicateurs (témoins d'usure, temps de fonctionnement, etc.) le remplacement d'éléments composant un équipement en limitant ainsi les coûts en temps et en pièces ainsi que les pertes de production dues aux arrêts des installations.

Au cours des visites programmées dans le cadre de la maintenance préventive systématique, le prestataire juge de l'opportunité de déclencher des interventions conditionnelles.

La prestation de maintenance préventive conditionnelle comprend obligatoirement les coûts de déplacement des techniciens, la main d'œuvre et le remplacement des petites fournitures et consommables tels que décrits au présent CCTP.

■ Maintenance préventive - Périodicité :

L'entretien préventif doit être assuré pour l'ensemble des matériels de cuisine définis dans l'inventaire du présent marché et dans le détail des équipements listés en 'ANNEXE 2' dans le cadre de visites systématiques dont la fréquence est fixée à :

Lots	Objet	Nombre de visites
Lot n°1	Maintenance des matériels et équipements "Froid déporté & intégré"	Sur chacun des sites : 2 visites / an, chacune réalisée au minimum à 5 mois d'intervalle de maintenance & vérification des équipements Et 4 passages /an pour le nettoyage et la maintenance des évaporateurs des salles à température dirigées.
Lot n°2	Maintenance des matériels et équipements "Cuisson, préparation, distribution et tous équipements techniques"	1 visite par an (sur chacun des sites)
Lot n°3	Maintenance des matériels et équipements "de laverie (vaisselle et plonge-batterie) et leurs environnements"	1 visite par an (sur chacun des sites)

■ Maintenance préventive – Programme d'intervention :

Un programme d'intervention (planning prévisionnel préventif annuel) est proposé par le prestataire à l'ENS-PSL et transmis par mail au responsable de la restauration de l'ENS-PSL.

Les dates et heures précises sont confirmées par le prestataire 30 jours à l'avance.

Si l'une des deux parties souhaite déplacer une intervention, elle en informe l'autre au moins 5 jours ouvrables avant la date prévue.

Le planning prévisionnel préventif sera établi par le prestataire **dans le mois qui suit la prise d'effet du marché** et transmis par mail au responsable de la restauration de l'ENS-PSL.

Chaque mois, le respect du planning de maintenance préventive sera vérifié (et le retard sera analysé dans les différents rapports d'activité).

Dans le cas d'opérations décalées, le prestataire doit assurer son exécution dans le mois suivant. Le prestataire précisera les actions qu'il compte mettre en œuvre pour combler le retard constaté

■ Obligations spécifiques au lot 1 – Suivi des fluides frigorigènes :

Le prestataire informera l'ENS-PSL de toute recharge en gaz frigorigène des équipements frigorifiques dont il a la charge ainsi que des contrôles d'étanchéité réalisés le cas échéant et des réparations associées.

Une synthèse annuelle sera transmise par courriel, adressé au chef de la restauration de l'ENS-PSL, copie pôle de la commande publique de l'ENS-PSL avec le rapport d'activité.

4.2. Maintenance corrective :

■ Maintenance corrective - Objectifs :

Les interventions qui relèvent de la maintenance corrective ont pour objet la remise en état des matériels ou équipements à la suite d'une défaillance ou d'une dégradation.

Cette maintenance exécutée après détection d'une panne est destinée à remettre un matériel dans un état dans lequel il peut accomplir une fonction requise.

Dans le cas où le fonctionnement des installations est en jeu, le prestataire prend les mesures d'urgence qui s'imposent et assure le dépannage (« maintenance palliative »). Ces mesures ont un caractère provisoire.

Les réparations (« maintenance curative ») suivent les interventions d'urgence. Elles sont immédiates si elles conditionnent la remise en marche ou différées si le fonctionnement provisoire sans risque est possible. Ces mesures ont un caractère définitif.

■ Maintenance corrective - Périmètre :

Les opérations de maintenance corrective sont réalisées :

- A la suite d'une défaillance, d'une dégradation ou d'une réclamation constatée par le prestataire.
- A la demande du chef de la restauration de l'ENS-PSL, qui précise le degré d'urgence d'intervention souhaité, en fonction des perturbations constatées.
- A l'initiative du prestataire et sur accord du chef de la restauration de l'ENS-PSL, à la suite d'anomalies constatées au cours de visites préventives.
- dans le respect des mesures de sécurité sanitaire.

■ Maintenance corrective – Prêt de matériels :

Lorsque, pendant la remise en état, la privation de jouissance entraîne un préjudice pour l'activité du service de restauration, l'ENS-PSL peut exiger un **matériel de remplacement dans un délai d'au moins de 24 heures sans aucun frais supplémentaire**.

La liste de ce matériel de prêt est définie en **annexe 5**, complétée par le prestataire.

Ce matériel reste en prêt sur le site et utilisé par le personnel de restauration tant que le matériel initial n'aura pas été remis en état par le prestataire.

La non-fourniture d'un équipement aux caractéristiques semblables (en termes de capacité et de fonctionnalité) conduit l'ENS-PSL à louer le dit-équipement auprès d'une société spécialisée de location d'équipements de cuisine professionnelle ou de stockage réfrigérée, aux frais du prestataire.

Par ailleurs, les délais de remise en état seront ceux définis au présent CCTP.

S'il s'avère que la remise en état est trop coûteuse et que le renouvellement à neuf est à privilégier (sur conseil du prestataire), la prise en charge se fera dans le cadre d'un marché public spécifique conclu ultérieurement par le ENS-PSL et à ses frais.

Un état des lieux d'entrée et de sortie du matériel de prêt devra être réalisé par le prestataire en présence du chef du service de restauration de l'ENS-PSL.

Cet état des lieux sera alors visé par les 2 parties et permettra d'assurer la traçabilité en cas de difficulté.

■ Maintenance corrective – Délais :

Le non-réalisation des actions dans les délais fixés sous-entend l'application des pénalités afférentes.

Les délais visés sont les suivants :

- **Délai d'intervention** : Le délai d'intervention s'entend comme le délai maximum après réception d'un appel ou la réception de tout moyen approprié convenu au préalable dans le cadre de la mise en place du marché, délais de transport compris, pour que le technicien ou l'équipe de techniciens en nombre suffisant, compte tenu de l'importance de la panne, de l'équipement et du matériel concerné, puisse exécuter les prestations.
La constatation et le diagnostic de la panne ne sont pas considérés comme des résultats suffisants attendus libérant le titulaire de son obligation de résultat dans le cadre du présent marché.
Les délais d'intervention actés au présent marché s'entendent pour une durée maximale après une demande d'intervention qu'il convient de ne pas dépasser pour intervenir sur l'équipement en panne.
- **Délai de réparation / de rétablissement** (ou maximal d'indisponibilité) : Ce délai s'entend comme le délai maximum autorisé d'indisponibilité du système après une demande d'intervention. Le prestataire mainteneur est tenu de mettre en action tous les moyens palliatifs provisoires et utilisation dégradée dans l'attente de la réparation définitive.
Ce délai inclut le délai d'intervention.
Le prestataire met en œuvre les moyens nécessaires pour respecter le délai de réparation.
- **Délai de remise en état** : durée à l'issue de laquelle la remise en état est réalisée, incluant le délai d'intervention et le délai de remise de réparation.
Les délais de remise en état peuvent être prolongés par le ENS-PSL sur proposition du prestataire, en fonction des délais d'approvisionnement dûment justifiés pour les matériels ne figurant pas dans le stock.

L'ensemble des délais s'applique à la totalité des prestations contractuelles que celles-ci soient réalisées directement par le prestataire ou par un sous-traitant.

En cas de non-respect des délais, il pourra être fait application des pénalités décrites au CCAP.

Lot 1 - Maintenance des matériels et équipements "Froid déporté & intégré"

Les délais sont précisés ci-après pour chaque catégorie de matériel et sont contractuels :

Matériel	Délai maximal à compter de l'heure de demande
CHAMBRES FROIDES/CELLULES/ARMOIRES FROIDES POSITIVES	
Délai d'intervention	2 heures ouvrables
Délai de réparation	6 heures ouvrables
Délai de remise en état définitive	< 1 jour ouvré
CONTROLE DE TEMPERATURE/THERMOGRAPHES	
Délai d'intervention	4 heures ouvrables
Délai de réparation	< 2 jours ouvrés
Délai de remise en état définitive	< 4 jours ouvrés
ARMOIRES NEGATIVES/CONGELATEURS	
Délai d'intervention	2 heures ouvrables
Délai de réparation	6 heures ouvrables
Délai de remise en état définitive	< 2 jours ouvrés
FONTAINES REFRIGEREES	
Délai d'intervention	< 1 jours ouvrés
Délai de réparation	< 1 jours ouvrés
Délai de remise en état définitive	< 3 jours ouvrés

Matériel	Délai maximal à compter de l'heure de demande
MEUBLES SELF REFRIGERES	
Délai d'intervention	2 heures ouvrables
Délai de réparation	4 heures ouvrables
Délai de remise en état définitive	< 2 jours ouvrés

Lot 2 - Maintenance des matériels et équipements "Cuisson, préparation, distribution et tous équipements techniques"

Les délais sont précisés ci-après pour chaque catégorie de matériel et sont contractuels :

Matériel	Délai maximal à compter de l'heure de demande
FOUR DE PRODUCTION/REMISE EN TEMPERATURE	
Délai d'intervention	2 heures ouvrables
Délai de réparation	6 heures ouvrables
Délai de remise en état définitive	< 1 jour ouvré
TABLES CHAUFFANTES/ ETUVES MOBILES/CHARIOTS CHAUFFANTS	
Délai d'intervention	4 heures ouvrables
Délai de réparation	< 2 jours ouvrés
Délai de remise en état définitive	< 4 jours ouvrés
MEUBLES SELF BAIN MARIE/AIR PULSE/ETUVES	
Délai d'intervention	2 heures ouvrables
Délai de réparation	6 heures ouvrables
Délai de remise en état définitive	< 2 jours ouvrés

Matériel	Délai maximal à compter de l'heure de demande
BATTEURS/EPLUCHEUSES/ESSOREUSES/ CUTTERS/Etc.	
Délai d'intervention	< 1 jour ouvré
Délai de réparation	< 2 jours ouvrés
Délai de remise en état définitive	< 3 jours ouvrés

Lot 3 - Maintenance des matériels et équipements "de laverie (vaisselle et plonge-batterie) et leurs environnements"

Les délais sont précisés ci-après pour chaque catégorie de matériel et sont contractuels :

Matériel	Délai maximal à compter de l'heure de demande
LAVE VAISSELLE (Convoyeur, avancement automatique, capot simple casier, double casier, frontal,). LAVE BATTERIE/LAVE PLATEAUX/LAVE VERRE	
Délai d'intervention	2 heures ouvrables
Délai de réparation	4 heures ouvrables
Délai de remise en état définitive	< 1 jour ouvré
CONVOYEURS A PLATEAUX	
Délai d'intervention	2 heures ouvrables
Délai de réparation	4 heures ouvrables
Délai de remise en état définitive	< 1 jour ouvré

■ **Maintenance corrective – Demande d'intervention :**

Les demandes d'intervention sont effectuées par le chef de la restauration de l'ENS-PSL par téléphone et confirmé par courriel, fax ou par tout autre moyen écrit permettant la traçabilité de la demande G.M.A.O. (logiciel de gestion de la maintenance assistée par ordinateur).

Le prestataire s'engage à mettre en place une organisation permettant de prendre en compte et traiter les demandes dans les délais impartis, et assurer les retours d'information (clôtures, mises en attente).

L'organisation et la procédure de gestion des demandes d'intervention seront décrites dans l'offre du prestataire.

Le prestataire assure les fonctions suivantes :

- Réception des demandes.
- Analyse des demandes.
- Déclenchement des actions pertinentes.
- Suivi de bonne fin des actions.

La maîtrise du nombre de demandes d'intervention est un bon indicateur :

- De la qualité de la maintenance préventive.
- De l'efficacité des interventions correctives.
- De la bonne réactivité, de la compétence du Prestataire et de la qualité de la communication.

■ **Maintenance corrective – Pièces de rechange :**

En cas de pièces détachées à la charge de l'ENS-PSL, la prise en charge sera effectuée par le biais d'une procédure spécifique.

S'il s'avère que la remise en état est trop coûteuse et que le renouvellement à neuf est à privilégier (sur conseil du prestataire), la prise en charge se fera à l'initiative du service de restauration, dans le respect des règles des marchés publics.

4.3. Autres prestations :

■ Visites de conformité pour les Commissions de Sécurité :

Le présent marché comprend les visites de conformité pour les commissions de sécurité.

Les visites de conformité pour les commissions de sécurité consistent en une vérification complète et approfondie des matériels de, cuisson, remise en température, maintien au chaud, équipements électromécaniques et équipements frigorifiques du site de restauration ainsi que des appareils afférents à l'activité.

L'ENS-PSL communique au prestataire le planning prévisionnel de la commission de sécurité pour laquelle il souhaite sa présence.

En retour le prestataire communique ses disponibilités au plus tard une semaine avant la date de la Commission de sécurité.

Le paiement de ces prestations fait l'objet d'une facturation unitaire dont le montant est défini au BPU.

■ Prestations complémentaires :

L'ENS-PSL peut demander au prestataire du marché d'autres types de prestations au titre du présent marché, pour exemple :

- Déménagement de matériel de cuisine d'un site A à un site B.
- Enlèvement et destruction de matériel présent sur un site.
- Intervention hors forfait (c'est-à-dire hors prestation de maintenance préventive) à la demande de l'ENS-PSL.

Ces prestations font l'objet d'une tarification particulière dont les montants unitaires sont précisés dans le Bordereau des prix unitaires (BPU).

4.4. Stocks, fournitures, consommables et pièces de rechange :

■ Constitution et gestion du stock :

Etant donné que les équipements de production tels que fours mixtes, sauteuses et marmites et les équipements frigorifiques de stockage (armoires froides et chambres froides) et machines à laver sont des équipements indispensables à la production, l'ENS-PSL souhaite que certaines pièces de rechange soient maintenues en stock par le prestataire.

Par exemple, notamment :

- Cartes électroniques.
- Résistances spécifiques.
- Compresseurs.
- Ventilateur.

Il incombe au prestataire de définir la liste de ces pièces en fonction des différents modèles de fours et armoires froides/chambres froides ou machines à laver installés sur les différents sites afin de préconiser un stock de pièces adéquates.

Le reste des matériels constituant le stock est de la seule responsabilité du prestataire qui ne peut se prévaloir d'une pièce manquante dans le stock de première urgence pour justifier d'un dépassement des délais contractuels d'intervention, sauf si le cas de force majeure est invoqué.

Le prestataire assure la gestion du stock dont il contrôle les entrées et sorties. **Le stock est constitué dans les locaux du prestataire.**

La gestion du stock sous tous ses aspects, fait partie intégrante de la prestation et comprend, notamment :

- L'approvisionnement et la réception des pièces commandées.
- Leur mise en stock, leur maintien en état.

Sont considérées comme pièces gérées en stock, les matériels qui permettent d'accélérer les interventions du prestataire soit parce que la pièce représente un élément stratégique pour la continuité de fonctionnement soit parce que les délais d'approvisionnement ne permettraient pas au prestataire de respecter les clauses du marché.

■ Fournitures, consommables et pièces de rechange :

Fournitures

Le prestataire fait son affaire de la fourniture de toutes les petites pièces, dont notamment :

- Les joints de toutes natures.
- La visserie et boulonnerie courante.
- Les raccords de plomberie.
- Les voyants et led des installations techniques.
- La quincaillerie courante.
- Les lampes de signalisation toutes tensions.
- Les fusibles de toutes sortes.
- Les baguettes de soudage de toutes sortes.
- Les thermomètres.

Consommables

Le prestataire fait son affaire de la fourniture de tous les produits et consommables, dont notamment :

- Les chiffons et serpillières.
- Les lubrifiants, huiles, graisse et produits de graissage spécifiques.
- Les dégrippants, silicones et agents protecteurs.
- Les téflons et pâte d'étanchéité.
- Les produits de nettoyage des équipements et des appareillages.
- L'huile, les fluides frigorigènes (Compléments de charge et leurs analyses régulières).
- Les produits de détartrage.

- Le nettoyant diélectrique.
- Le scotch électrique.
- Les disques d'enregistrement, piles et stylets de thermographe.
- Les piles des thermosondes.

Tous ces termes s'entendent au sens le plus large, pour tout domaine d'activité, pour toute installation et pour tout ouvrage.

Les caractéristiques techniques des matières consommables indispensables à un fonctionnement correct de chaque équipement sont celles préconisées par le constructeur.

Pièces de rechange

Les modalités d'établissement des prix des pièces détachées sont établies dans le CCAP.

Les pièces détachées mises en œuvre seront, sauf accord spécifique du chef de la restauration de l'ENS-PL donné par écrit, des pièces neuves conformes aux spécifications du constructeur et adaptées aux installations.

Tout remplacement de pièces devra être dûment justifié. L'ENS-PSL se réserve, en outre, la possibilité d'expertise des éléments remplacés.

Le prestataire peut proposer à l'ENS-PSL ou ce dernier peut demander au prestataire, la réparation des pièces défectueuses en lieu et place de leur remplacement.

4.5. Développement durable, propreté et objectifs de consommation

Le titulaire s'engage à ce qu'aucune substance polluante, utilisée pour ses interventions ou tous matériaux souillés par ces substances, ne soit jetée à terre ou dans les réseaux.

Il fait sienne l'élimination légale de ces substances et matériaux souillés par des entreprises agréées.

Les chiffons et autres substances sont éliminés par le titulaire selon la réglementation applicable. Il fournira le cas échéant une copie des bordereaux d'élimination au Représentant du service restauration.

Le titulaire s'assure de la conformité par rapport à la réglementation en vigueur, du stockage des produits susceptibles d'avoir un impact sur l'environnement.

Le titulaire assure les nettoyages et rangements nécessaires à la fin de ses interventions. Il maintient en état de propreté les locaux dans lesquels il intervient.

L'ENS-PSL souhaite minimiser l'impact de son activité sur l'environnement.

Pour encourager le prestataire à s'investir dans cette voie, l'ENS-PSL souhaite qu'une démarche en faveur du développement durable soit mise en œuvre.

Les actions suivantes devront être mises en place :

- Préconiser des matériels économes en énergie et/ou en eau (ex : cas des lave-vaisselle) dans les propositions de remplacement. Le prestataire sera force de proposition dans tous les domaines concernés.
- Utiliser les produits d'entretien ecolabellisés lorsqu'ils existent.
- Respecter la directive DEEE relative au recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques ainsi qu'à ses transpositions en droit national.

Le prestataire s'engage à fournir les bordereaux du traitement correspondant quand des éliminations particulières sont nécessaires. Il est bien entendu libre de proposer et mettre en place des actions supplémentaires.

ANNEXES

- Annexe 1 : Sites concernés par les prestations de maintenance.
- Annexe 2 : Liste des matériels et équipements par lot et par site du ENS-PSL
- Annexe 3 : Gammes de maintenance
- Annexe 4 : Calendrier des ouvertures des sites de restauration au cours de l'année et nombre de repas servis / de passages par jour en moyenne
- Annexe 5 : Liste des matériels proposés en prêt (en stock)