

**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES
COURANTES ET DE SERVICES**

Laurence BIARD
Directrice des Achats
GHT

Richard FRAS
Responsable du
département Achats
Généraux du GHT

Cellule des Marchés
Publics
02.32.73.35.19
cellule.marchespublics@
ch-havre.fr

Affaire suivie par :
Antje GRUND
Acheteuse
02 32 73 30 51

**MAINTENANCE DES
ÉQUIPEMENTS ET MATÉRIELS
DE RESTAURATION
POUR LES ÉTABLISSEMENTS DE
SANTÉ DU GROUPEMENT
HOSPITALIER DE TERRITOIRE**

Numéro de la consultation : 25DAHL013

PROCÉDURE D'APPEL D'OFFRES OUVERT

Selon les articles R. 2124-1 et R. 2124-2 du code de la commande publique.

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

1. GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE

Le Groupement Hospitalier de Territoire Estuaire de la Seine (GHT) dont le Groupe Hospitalier du Havre est l'établissement support, est composé des établissements suivants :

- Groupe Hospitalier du Havre
- Centre Hospitalier Intercommunal Caux Vallée de Seine (Lillebonne)
- Centre Hospitalier Intercommunal des Hautes Falaises (Fécamp)
- Centre Hospitalier de la Risle (Pont-Audemer)
- Centre Hospitalier de Saint Romain de Colbosc
- EHPAD Les Escales
- EHPAD La Belle Etoile.

Selon l'article L. 6132-3 du Code de la santé publique (CSP) introduit par l'article 107 de la Loi de modernisation de notre système de santé n°2016-41 du 26 janvier 2016 « *l'établissement support désigné par la convention constitutive de GHT assure [...] pour le compte des établissements parties au groupement hospitalier de territoire [...] la fonction achats.* »

Pour piloter la fonction achats mutualisée, le Directeur de l'établissement support de GHT exerce, par dérogation, les compétences et les responsabilités dont disposent en propre les directeurs d'établissements parties (article L 6143-7 du CSP). Ainsi, pour ce qui relève de la fonction achats, l'établissement support :

- est chargé de la politique, de la planification et de la stratégie d'achat ainsi que du contrôle de gestion des achats pour ce qui concerne l'ensemble des marchés et de leurs avenants,
- assure la passation des marchés et de leurs avenants, conformément aux dispositions du code de la commande publique,
- est responsable de la signature et de l'exécution des actes juridiques.

Conformément aux dispositions du code de la commande publique, l'établissement partie au GHT assure l'identification et la quantification des besoins, ainsi que l'exécution des marchés publics.

2. POUVOIR ADJUDICATEUR

Dénomination : GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE	Direction : Direction des Achats du GHT
Adresse Siège social : BP 24	CP : 76 083
Localité / Ville : LE HAVRE	Pays : France
Téléphone : 02.32.73.35.19	Télécopieur : 02.32.73.44.18
Courrier électronique Cellule des marchés publics (Mail) : cellule.marchespublics@ch-havre.fr	SIRET : 267 601 714 000 12

3. OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION

3.1. Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet, la maintenance des équipements et matériels de restauration pour les établissements du GHT de l'Estuaire de la Seine.

3.2. Nomenclature européenne

La ou les classifications principales et complémentaires conformes au vocabulaire commun des marchés européens CPV sont :

Codes CPV	Description
50883000-8	service de réparation et d'entretien de matériel de restauration

3.3. Allotissement

Le présent marché est décomposé en 6 lots :

- **Lot n°1 : MAINTENANCE INSITU : CONTINUITE TOTALE DE SERVICE**
 - o Etablissement support GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE (GHH)
- **Lot n° 2 : MAINTENANCE TOUS EQUIPEMENTS EN RESTAURATION**
 - o Etablissement CHI PAYS DES HAUTES FALAISES
 - o Etablissement CHI CAUX VALLEE DE SEINE
 - o LES ESCALES - EHPAD publics du HAVRE
 - o EHPAD LA BELLE ETOILE
- **Lot n°3 : MAINTENANCE TOUS EQUIPEMENTS EN RESTAURATION**
 - o Etablissement CH Saint Romain de Colbosc
- **Lot n°4 : MAINTENANCE EQUIPEMENTS DU FROID EN RESTAURATION**
 - o Etablissement CH DE LA RISLE
- **Lot n°5 : MAINTENANCE DES AUTRES EQUIPEMENTS EN RESTAURATION**
 - o Etablissement CH DE LA RISLE
- **Lot n°6: DEGRAISSAGE ET MAINTENANCE DES HOTTES ; GAINES DE VENTILATION ET EXTRACTEURS DE CUISINE**
 - o Etablissement CHI PAYS DES HAUTES FALAISES
 - o Etablissement CH Saint Romain de Colbosc
 - o Etablissement CH DE LA RISLE
 - o LES ESCALES - EHPAD publics du HAVRE
 - o EHPAD LA BELLE ETOILE

Les lots seront attribués séparément.

4. DUREE DU MARCHE

Le marché prend effet pour les différents établissements, à compter du :

- **01/10/2025 ou à sa** date de notification si celle-ci est ultérieure pour les établissements :
 - o Le Groupe Hospitalier du Havre
 - o Le Centre Hospitalier des Hautes Falaises (Fécamp) ;
 - o Le Centre Hospitalier Intercommunal Caux Vallée de Seine (Lillebonne) ;
 - o Le Centre Hospitalier de la Risle (Pont-Audemer) ;
 - o Le Centre Hospitalier de Saint Romain de Colbosc.
 - o LES ESCALES EHPAD publics du Havre

et pour une période de **12 mois**.

- **01/01/2026** pour l'établissement :
 - EHPAD La Belle Etoile

Note :

Lorsque les dates sont connues, l'intégration de certains matériels à une date postérieure est précisée au Bordereau de prix forfaitaire de chaque établissement.

La date de fin restera identique pour tous les établissements membres du GHT, au **30/09/2026**.

Toutefois, le marché pourra être reconduit **3** fois pour une période de **12 mois** par tacite reconduction conformément à l'article R 2112-4 du Code de la commande publique.

Dans l'hypothèse où le Groupement Hospitalier de Territoire ne souhaite pas que le marché soit reconduit, un courrier recommandé avec accusé de réception sera adressé au titulaire au moins un mois avant la fin de la période en cours.

5. SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

5.1. Périmètre des prestations

La présente consultation a pour objet la maintenance préventive, curative et améliorative des équipements et matériels de restauration pour les établissements du GHT de l'Estuaire de la Seine.

- **Périmètre des familles d'équipements présents (cf. Bordereaux de prix forfaitaires valant listing des équipements par établissements) :**
 - Equipements « Froids » et chambres froides
 - Equipements de « Lavage »
 - Equipements « Chauds »
 - Equipements « Hottes, gaines de ventilation et extracteurs de cuisine ».
 - Equipements « Divers » : Scellage (ex : Operculeuses), Equipement mobile (Chariots, etc.), Matériel éditique, Sondes, etc.

Sont exclus de ce marché :

- Tous équipements « CVC » soit équipements de chauffage, climatisation et de ventilation, **sauf mention express dans le présent CCTP**
- Tous équipements mortuaires (chambre froide mortuaire ; table réfrigérée etc.)
- Tous équipements non-destinés à un usage de la restauration (réfrigérateurs de sang ; réfrigérateurs infirmiers etc.)

Toutefois, ces matériels peuvent, le cas échéant, être rajouté au présent marché par voie d'avenant en fonction de l'évolution des organisations.

Afin de clarifier les périmètres entre les différents prestataires intervenant dans les établissements, il pourra être établie un listing récapitulatif des matériels concernés par marché.

Les matériels et équipements nouvellement acquis par les établissements seront pris en charge dans le cadre de la garantie prévue (l'achat pourra être effectué chez un autre fournisseur que le titulaire).

Ces nouveaux matériels et équipements seront compris dans la maintenance préventive et curative du titulaire du présent marché de maintenance dès lors que les garanties seront achevées.

5.2. Textes réglementaires

L'exécution du marché de maintenance des équipements, des matériels et des installations de restauration des établissements formant le GHT devra respecter les textes réglementaires, arrêtés, décrets et normes en vigueur applicables pour ce type d'installation, et notamment :

- La norme NF EN 60335-1-2-49 /-2-89,
- Le Code de l'Environnement, Article R543-75 à 123,
- La Norme NF D36-123,
- Le règlement Européen, Article N517 / 2014,
- Les normalisations, spécifications et règles techniques établies par l'UTE ainsi qu'aux directives européennes,
- Le code du travail / Le Code de la Construction et de l'habitation / Le code de l'environnement, - Les règlements relatifs à la sécurité incendie dans les ERP et IGH de type U,
- Les normes et réglementations applicables aux conditions d'accessibilité pour les handicapés,
- Les Documents Techniques Unifiés.

Cette liste est donnée à titre indicatif et n'est ni exhaustive ni limitative. Le prestataire devra se soumettre à l'ensemble de la réglementation en vigueur.

5.3. Contenu général des prestations

Le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations de maintenance prévues dans le présent marché en vue du bon fonctionnement permanent des équipements, des matériels, des installations et de garantir le niveau de sécurité et de protection exigé réglementairement pour tous les usagers.

Le titulaire fournit tout matériel, équipements ; outillage et logiciels informatiques à jour, nécessaire pour exercer les prestations du présent marché (p.ex. moyens d'accès en hauteur, échelle, nacelle, ou échafaudage pour assurer les conditions de sécurité requises).

Si un équipement est mis hors service pour travaux de maintenance ou pour transformation des fonctionnalités ou en cas de défaillance, le prestataire a l'obligation d'avertir l'exploitant pour convenir des dispositions transitoires à mettre en place.

En fonction des besoins des établissements, des réunions avec le titulaire du marché peuvent être demandées (suivi du marché, rajout des équipements dans le parc du matériel ; gestion des dysfonctionnements éventuels...).

5.3.1. MAINTENANCE PRÉVENTIVE DES APPAREILS

Les visites de maintenance préventive ont pour but de réduire les risques de panne et de maintenir dans le temps les performances des équipements à un niveau proche de leurs performances initiales, afin d'assurer une utilisation optimale et une mise en conformité permanente avec la réglementation. Cette maintenance doit être conforme à celle préconisée par le fabricant des équipements concernés.

Le marché porte sur des visites (dont les fréquences minimales sont définies dans les bordereaux de prix forfaitaires) consistant en un examen visuel de l'état de conservation des parties accessibles, ainsi qu'un essai de fonctionnement des équipements, des matériels et des installations de restauration. Il comprend au minimum les gammes de maintenance recommandées par les constructeurs, incluant le nettoyage, la vérification, le réglage ainsi que les autres actions détaillées aux articles suivants.

Dans le cadre de la maintenance préventive, le titulaire du marché pourra être amené à effectuer des opérations de maintenance améliorative, c'est-à-dire à effectuer des opérations palliatives afin d'éviter l'arrêt de l'appareil à la survenance d'une future panne, jusqu'à la mise en œuvre de l'opération curative définitive du matériel.

5.3.1.1. Mise en œuvre de la maintenance préventive

La maintenance préventive sera effectuée pendant les jours ouvrés et sera constituée d'interventions périodiques programmées sous la seule responsabilité du titulaire du marché en accord avec le « référent maintenance » de chaque établissement formant le GHT. À cet effet, et compte tenu de la haute technicité des équipements et du caractère hospitalier de la structure, le titulaire devra faire des propositions d'adaptation de la fréquence et de la consistance de ses visites aux caractéristiques techniques et aux conditions d'utilisation et d'exploitation des équipements en place dans les différents établissements du GHT. Si les modifications proposées par le titulaire sont validées par l'établissement, elles seront formalisées et valorisées financièrement selon le processus défini à l'article 6.7.1.

Les prestations de « maintenance préventive » ainsi que les modifications éventuelles qui risquent d'entraîner des perturbations, seront exécutées en dehors des heures d'utilisation principale des équipements et dans tous les cas, après accord express du référent de l'établissement concerné.

Dans le cas où l'une des parties souhaite déplacer une visite, elle en informe l'autre dans les meilleurs délais. Dans le cadre de la mutualisation d'une intervention de maintenance curative avec une opération de maintenance préventive programmée, le prestataire est engagé à effectuer toutes les opérations de maintenance préventive en qualité et en nombre sans exception.

5.3.1.2. Calendrier Des Maintenances Préventives

Les prestations seront exécutées selon le planning prévisionnel proposé par le candidat dans son offre, puis à chaque début d'année, et agréé avec les établissements concernés.

Le planning prévisionnel de la maintenance préventive annuel est à transmettre par le titulaire avant le 31 janvier de chaque année aux établissements concernés. Une fois le projet de planning validé par l'établissement, celui-ci devient contractuel pour l'année en cours. Dès lors, le non-respect de ce planning donnera lieu à l'application des pénalités telles que définies à l'article 11 du CCAP.

Les plannings prévisionnels seront établis sur les années calendaires entre le 01/01 et le 31/12 de chaque année. Le premier planning du marché est à établir pour l'année 2026. Ce premier planning pourra être celui transmis par le candidat dans son offre, si les établissements souhaitent le valider, ou une nouvelle proposition qui sera transmise avant le 31/01/2026.

Pour la période du 01/10/2025 au 31/12/2025 le titulaire reprend le planning de la maintenance préventive en cours au prorata de l'année.

5.3.1.3. Contenu et minima des prestations de maintenance préventives attendues :

Il est demandé au titulaire du marché de respecter les préconisations des constructeurs de chaque matériel comme indiqué ci-dessus. En complément, les établissements du GHT demandent:

- Révisions périodiques obligatoires et préconisée par le fabricant de tous les appareils et équipements présent dans le listing de leur matériel
- Nettoyage, désinfection, détartrage, périodiques obligatoires, préconisées et/ou nécessaire au bon usage du matériel
- Remplacement des pièces d'usure périodiques, obligatoires, préconisées par les fabricants

⇒ **La maintenance préventive des matériels, équipements ou installations de « Lavage » concerne les tunnels de lavage, les lave-batteries, les convoyeurs à plateaux et les lave-vaisselles. Elle comprend notamment :**

- Le contrôle de la carrosserie, des rideaux de séparation des zones et des filtres.
- Le contrôle de l'état du convoyeur.
- La vérification de l'état d'entartrage de la machine.
- Contrôle des résistances et des connexions électriques (thermostats, contacteurs, sécurités, intensités, isolement, etc...).
- La vérification des organes de régulation et de chauffe.
- La vérification des sécurités de fin de course.
- Le contrôle des sécurités de fin de course et des arrêts d'urgence.
- La vérification des sécurités de porte.
- La vérification des protections électriques des motopompes.
- Le contrôle des motoréducteurs.
- Le contrôle du condenseur à buées.
- Le contrôle de l'étanchéité des vannes de vidange.
- Le contrôle des températures des différentes zones de fonctionnement (prélavage, lavage, rinçage et séchage).

Convoyeur à plateaux :

- Le contrôle de l'état général du matériel
- Le contrôle de la tension des chaînes.
- Le contrôle de la tension des cordes.
- Le contrôle du niveau d'huile des réducteurs.
- Le graissage des paliers et des engrenages.
- La vérification des roulements et des cardans.
- La vérification des sécurités moteurs.
- Le contrôle des sécurités de fin de course et des arrêts d'urgence.

⇒ **La maintenance préventive des matériels de cuisson et de préparation concerne les matériels, équipements et installations « Chauds » tels que appareils de cuisson électriques et gaz, sauteuses, fours à air pulsé, fours de remise en température, marmites, friteuses, machines à potage et chariots de remise en température. Elle comprend notamment :**

- La vérification de l'étanchéité et la remise en état éventuelle de la robinetterie, de la tuyauterie, des raccords, des cols de cygne, des becs verseurs, etc....
- La vérification et le réglage des électrovannes, des soupapes, des thermomètres, des manomètres, etc...
- Le réglage et le graissage des systèmes de basculement.
- La vérification des butées d'arrêts et des ressorts, l'équilibrage des couvercles.
- La vérification des fermetures des portes des fours.
- L'exécution des petites réparations portant sur la robinetterie, les visseries, les poignées de commande et volants.
- La vérification de l'état du calorifugeage et des équipements réfractaires.
- La vérification des diffuseurs et des vérins d'ouverture et de fermeture.
- Le nettoyage des bondes et des crépines de vidange.
- Le contrôle, le réglage et le graissage de toutes les autres pièces mobiles.

- La vérification des moteurs électriques.
- Le contrôle des résistances et des connexions électriques.
- Les mesures d'isolement de la partie « filerie ».
- Le contrôle des fusibles.
- La vérification des intensités absorbées.
- Le contrôle des températures et des programmations.
- La vérification et les essais des organes de sécurité.
- La vérification générale du générateur de vapeur, le détartrage (si nécessaire).

Pour les installations « Gaz ».

- La vérification de l'étanchéité des canalisations gaz.
- Le contrôle des joints.
- Le graissage des robinets de barrage.
- Le nettoyage et le réglage des injecteurs, des veilleuses, des brûleurs, des thermocouples, des ralenti, etc...
- La vérification et le réglage des valves de sécurité et des thermostats
- La réalisation des essais de sécurité.

Appareils de préparation.

- La vérification des sécurités moteur.
- La vérification de l'état des couteaux, des disques, et des accessoires.
- La vérification et le graissage, si nécessaire des guides et des coulisseaux.
- La vérification du niveau d'huile des réducteurs et l'appoint si nécessaire.
- La vérification de l'état mécanique des équipements.

⇒ **La maintenance préventive des matériels, équipements ou installations « Froids » concerne les chambres froides, les comptoirs réfrigérés, les armoires froides négatives, les cellules de refroidissement et les chariots de remise en température « mixte ». Elle comprend notamment :**

- Le nettoyage des condenseurs à air.
- Le contrôle des ventilateurs et graissage si nécessaire.
- Le contrôle de l'évaporateur.
- Le contrôle du fonctionnement des détendeurs et réglage si nécessaire.
- Le contrôle des écoulements d'eau de dégivrage et débouchage des conduits si nécessaire.
- Le contrôle des températures des vitrines et chambres froides, avec étalonnage des thermomètres et réglage des appareils d'automatisme.
- La vérification des fermetures et des étanchéités des portes.
- La vérification des organes de sécurité liés à l'utilisation des matériels.
- Le contrôle de l'étanchéité des circuits frigorigènes pour équipements concernés par l'article R543-79, R543-80 et R543-89 du code de l'Environnement et l'Arrêté d'application du 7 mai 2007.

Partie électrique :

- Le contrôle des connexions électriques.
- Le resserrage des bornes électriques.
- La vérification des tensions et intensités absorbés par les moteurs électriques, compresseurs, résistances, etc...
- Le contrôle général des masses.

- Le contrôle des protections (fusibles, disjoncteurs, relais thermiques, etc.).
- L'essai des alarmes de température

⇒ **La maintenance préventive des matériels ; équipements et installations de « scellage » concerne notamment les operculeuses et thermocelleuses. Elle comprend par exemple :**

- La vérification des éléments de guidage, des articulations, des fixations, des systèmes d'équilibrage, de barre palpeuse, de cellule photo-électrique, les convoyeurs, et de tous les éléments concourant à la sécurité des équipements.
- La vérification des outils, des moules et de leurs états
- La vérification du mécanisme d'entraînement, du niveau d'huile.
- Le graissage des organes mécaniques, des axes des glissières, etc.
- La vérification et le nettoyage de l'armoire de commande et des circuits électriques

⇒ **La maintenance préventive des matériels, équipements et installations « Hottes, gaines de ventilations et extracteurs des cuisines » comprend :**

Pour toutes les interventions décrites ci-dessous, le titulaire mettra en place tous les matériels et protections des installations nécessaires dans le périmètre d'intervention.

Les hottes :

- Dépose et trempage des filtres dans un bain émulsifiant.
- Nettoyage et rinçage à l'eau des filtres (le nettoyage et le rinçage des filtres seront effectués jusqu'à l'obtention d'une propreté parfaite).

Le titulaire nettoie et dégraisse l'intérieur de la hotte.

- Pulvérisation de produit dégraissant.
- Nettoyage à l'eau haute pression (la pulvérisation de produit dégraissant et le nettoyage à haute pression seront effectués jusqu'à l'obtention d'une propreté parfaite des parois).
- Rinçage à l'eau claire sous pression.
- Séchage et lustration avec chiffons secs.
- Nettoyage, séchage et repose des filtres.

Lors de cette intervention, le titulaire prendra toutes les mesures nécessaires pour éviter toute dégradation ou toutes projections d'eau sur des équipements électriques.

Les caissons d'extraction :

Le titulaire s'assurera :

- De l'accès au caisson d'extraction.
- De la protection des organes électriques.
- Du nettoyage et dégraissage du moteur et des pales du ventilateur.
- Du rinçage et du séchage.
- De la vérification du bon fonctionnement de l'ensemble lors de la remise en service de l'installation.

Les gaines d'extraction :

Le titulaire s'assurera :

- Du nettoyage et du dégraissage par pulvérisation au canon à mousse de produit dégraissant sur l'ensemble du réseau de gaines.
- De laisser agir le produit.
- De rincer à l'eau claire sous pression (ces opérations seront répétées jusqu'à obtenir une propreté parfaite).

A l'issue de la prestation, le titulaire s'assurera de l'évacuation et du traitement des eaux grasses et des résidus ainsi que du nettoyage des sols.

NOTA : La liste des familles de matériels et les actions de maintenances préventives ci-dessus sont non-exhaustives. Aussi, le titulaire du marché met en œuvre toutes les opérations préventives réglementaires et amélioratives qu'il jugera opportun pour chaque matériel du parc des établissements.

A l'issue de la maintenance, un essai, contrôle du bon fonctionnement de l'équipement en présence du responsable de la cuisine centrale concerné et/ou du responsable technique de site concerné est effectué.

Tous les contrôles techniques périodiques réglementaires (ex : gaz sur matériel de cuisson, contrôles d'étanchéité sur matériel de froid...etc.) relatifs aux équipements recensés pour la maintenance sont exécutés lors de la maintenance préventive et inclus dans les forfaits respectifs.

5.3.1.4. Rapport de maintenance préventive

A l'issue de chaque intervention liée à la maintenance préventive, dans un délai maximum de 72 heures, le titulaire du marché remet aux « référents maintenance » de chaque l'établissement un rapport de maintenance préventive sous format numérique.

De plus, il mentionne dans le rapport les travaux de remise en état ou de mise en conformité à entreprendre et fournit, si nécessaire, une offre de prix, conforme au BPU, concernant les travaux à réaliser.

Dès lors que les établissements le souhaiteront, le titulaire devra impérativement fait signer les différents rapports d'interventions avant son départ de site. A défaut de signature, les établissements se réservent le droit de ne pas acquitter la facture correspondante.

5.3.2. MAINTENANCE CURATIVE DES APPAREILS

En cas de panne le prestataire (hors maintenance préventive) s'engage à intervenir :

- entre 7h et 18h, 7j/7j compris les jours fériés sur les matériels, équipements et installations prévus au présent contrat
- lors d'une astreinte de nuit entre 18h et 7h pour les établissements ayant choisi cette option telle que définie aux différents BPU du marché

Dans ces deux cas de figure, il est demandé au titulaire de mettre en place une **astreinte téléphonique** mobilisable via une plateforme téléphonique afin que les établissements puissent signaler des pannes ou avaries survenant sur leur matériel. Le cas échéant, le relevé de ces appels et des actions correctives devront être renseignés obligatoirement dans la GMAO.

D'autre part, dans le cadre de survenance de panne, le titulaire pourra être amené à effectuer des opérations de la maintenance corrective ayant pour but de maintenir la disponibilité de l'appareil et assurer la continuité de service jusqu'à sa réparation conforme et définitive.

Le prestataire est dans l'obligation, d'informer le référent de l'établissement concerné de tout projet d'intervention entraînant une immobilisation supérieure ou égale à vingt-quatre heures.

5.3.2.1. Conditions et délais d'intervention

Les délais d'exécution contractuels sont définis comme suit :

Motif	criticité de l'équipement	forfait	Point de départ délais d'exécution	Délai maximal ETS sans astreinte de nuit	Délai maximal ETS avec astreinte de nuit
délais d'intervention et / ou de remise en état (si pas de PD requises)	matériel stratégique	forfait 3	date de la demande d'intervention	2h	
		forfait 1 + 2 avec astreinte		4h matériel froid 12h matériel chaud	
		forfait 1 + 2 sans astreinte		24h	
	matériel non-stratégique	forfait 3		4h	
		forfait 1 + 2		J + 2	J +1
délais de transmission de devis	matériel stratégique	forfait 3	date de l'intervention initiale pour diagnostic	J + 1	
		forfait 1 + 2			
	matériel non-stratégique	forfait 3		J + 2	
		forfait 1 + 2			
délais de résolution définitive de pannes (incluant le délais de livraison de pièces détachées)	matériel stratégique	forfait 3	la date de transmission du devis signé par l'établissement	J + 3	
		forfait 1 + 2		J + 5	
	matériel non-stratégique	forfait 3		J + 7	
		forfait 1 + 2		J + 10	
planning prévisionnel de maintenance	manquement de mise en place du planning previsionnel de maintenance pour l'année	tous forfaits	01/02 de chaque année	fourniture du planning avant le 31/01 de chaque année	
visite de maintenance préventive	absence de visite à la date convenue pour la maintenance preventive		selon planning d'intervention agréé avec les établissements		
Fonctionnement et utilisation de la GMAO (pour les établissements concernés)	tout manquement lié au fonctionnem ent de la		selon les engagements pris dans l'offre du titulaire		
tout autre manquement du titulaire	au stipulation du marché et / ou à l'offre du titulaire	toutes clauses du marché	selon les clauses du marché ou engagement du candidat		

* le pouvoir adjudicateur sera seul à déterminer la catégorie de pénalité à appliquer (par manquement ou par jour calendrier de retard)

Tous les délais en heures ci-dessus sont applicables en **jours ouvrés**, excepté les délais concernant le **forfait 3 et forfait 2 avec astreinte de nuit**, qui sont applicables en **jours calendaires**

Le décompte de retard s'achève par la remise en état du matériel à son fonctionnement initial, avant panne. Toutefois, lorsque les éléments réparés sont à nouveau indisponibles, pour les mêmes causes, dans les huit heures d'utilisation après leur remise en état, le calcul de la pénalité reprend à la suite du décompte initial.

L'ensemble du présent article s'applique uniquement aux équipements listés aux bordereaux de prix forfaitaires. Les interventions dans le cadre du bordereau de prix unitaire – maintenance curative seront réalisées en fonction des délais demandés par les établissements et confirmé par le titulaire dans ses devis.

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS.

Les demandes d'intervention seront signifiées au prestataire par appel téléphonique et ou par e-mail et feront, le cas échéant, l'objet d'une déclaration sur l'outil de gestion (bon d'intervention) mis à disposition par le titulaire.

À la suite d'une demande d'intervention, le prestataire devra transmettre un rapport par voie électronique qui confirmera la prise en charge de l'intervention auprès du représentant de l'établissement du GHT concerné par la demande.

Ce rapport devra préciser :

- La date et l'heure de la demande d'intervention.
- L'établissement concerné et le nom de l'appelant.
- La localisation et les références de l'installation à dépanner.

Dès son arrivée sur le site, le technicien signale systématiquement sa présence sur les lieux auprès des correspondants de l'établissement du GHT et procèdera au dépannage des installations selon les conditions définies au présent CCTP.

A l'issue de la remise en état de l'équipement ou de la réalisation du diagnostic, il fait un rapport verbal du dépannage aux correspondants de l'établissement et transmettra le rapport d'intervention et, pour les établissements concernés, l'intégrera dans la GMAO.

Pour chaque intervention le rapport devra préciser :

- La date et l'heure d'arrivée sur site du technicien intervenant
- Le nom du technicien intervenant
- Le rapport détaillé sur la nature de son intervention
- La date et l'heure de la remise en service de l'équipement.
- Description des éléments mécaniques ou électroniques remplacés.
- La date et l'heure de la fin de l'intervention si l'équipement n'est pas remis en service
- Les pièces endommagées à réparer ou à remplacer
- Les délais de remise en service

De plus, dès lors que les établissements le souhaiteront, le titulaire devra impérativement fait signer les différents rapports d'interventions avant son départ de site. A défaut de signature, les établissements se réservent le droit de ne pas acquitter la facture correspondante.

5.3.2.2. Devis et fourniture de pièces détachées, stock de sécurité

Font impérativement l'objet d'un devis :

- les pièces détachées et consommables non-couverts par les forfaits
- les coûts de main d'œuvre et de déplacement non-couverts par un forfait.

Ces devis font impérativement l'objet d'une acceptation de la part du Centre Hospitalier concerné – soit par renvoie du devis signé (avec « bon pour accord ») soit par l'émission d'un bon de commande correspondant.

Aucunes réparations supplémentaires éventuelles sortant du cadre des prestations comprises au titre des maintenances réglementaires/préventives et curatives de ce contrat ne seront entreprises par le(s) titulaire(s) sans un accord express formalisé et dûment signé par la personne responsable de l'établissement concerné. Ces réparations ou autres opérations qui seraient entreprises sans cet accord, serait à l'entière charge du titulaire sans que ce dernier puisse en réclamer paiement.

- Devis

Le devis est transmis au responsable du service restauration et/ou au référent maintenance de l'établissement dans les délais précisés à l'article 5.3.2.1 du présent CCTP.

Sur demande, une copie de la facture des pièces détachées du titulaire est jointe impérativement au devis communiqué. Le document doit être factuel et incontestable et ne peut notamment pas être une capture d'écran; ou un devis du fournisseur du prestataire.

- Pièces détachées

Les caractéristiques techniques des pièces de rechange et des consommables indispensables à un fonctionnement correct sont celles préconisées par le constructeur de l'appareil concerné.

Les composants ayant fait l'objet d'une homologation sont remplacés à l'identique, sinon par des composants homologués compatibles.

Pour des considérations d'expertise, de délais d'exécution et de garantie, le GHT souhaite que le titulaire sollicite prioritairement les fabricants de ses matériels. Pour cela, il s'engage à établir des liens de partenariats avec les constructeurs ou distributeur.

Le Titulaire du marché s'engage à remplacer les pièces ayant les mêmes caractéristiques techniques du constructeur et doit mettre tout en œuvre pour les avoirs aux meilleurs prix.

Les pièces de rechange sont garanties contre tous vices de fabrication et de fonctionnement pendant une durée minimum que le candidat indiquera.

Le titulaire du marché est entièrement responsable de la garantie des pièces utilisées, y compris de tous les éléments fabriqués par ses sous-traitants ou par ses fournisseurs.

Pour certains établissements, le titulaire devra tenir un inventaire des pièces détachées (précisions cf. article 6 du présent CCTP).

En l'occurrence, les pièces détachées mise en stock par ses soins demeurent la propriété exclusive du prestataire jusqu'à la pose de celle-ci dans le cadre d'un dépannage de premier niveau ou de l'acceptation d'un devis. Elles ne sont aucunement facturables au pouvoir adjudicateur. En cas de non-reconduction du contrat, les établissements concernés pourraient racheter des pièces spécifiques ne pouvant faire l'objet d'une réutilisation chez d'autres clients du prestataire.

En fonction de son offre, le titulaire pourra également être amené à utiliser des pièces détachées de seconde main; des pièces issues des équipements de réforme des établissements concernés; ou des pièces réusinées sur mesure après arrêt de fabrication.

De même, les établissements, n'optant par pour un inventaire de pièces détachées géré par le titulaire, se réservent la possibilité d'établir eux même un stock de pièces détachées spécifiques, à caractère stratégiques et /ou critiques. Lorsque le prestataire sera amené à intervenir sur les équipements concernés, il utilisera ces pièces détachées sans surcoût vis-à-vis du forfait contractuel.

Les établissements pourront également imposer l'utilisation des pièces détachées acquises auprès d'autres fournisseurs dès lors que les devis proposés par ce dernier ne correspondront pas à la fourchette de prix constatée auprès d'autres fournisseurs sur la même période.

Le titulaire pourra être consulté à titre de conseil pour établir ou renouveler le stock de pièces de l'Établissement. Les équipements et pièces concernées ne sont pas expressément listés à l'accord cadre. Le titulaire sera tenu dans le cadre de sa mission de conseil et d'expertise, de valider les pièces nécessaires qu'il sera amené à installer.

Toute pose de pièces détachées non-conformes aux besoins spécifiques des équipements et installations, se verrait de fait, de l'entière responsabilité du titulaire.

5.3.2.3. Main d'œuvre et déplacement (pour la maintenance curative ; hors forfait)

Un seul forfait de déplacement sera facturable par intervention de réparation clôturée. Le nombre d'heures de main d'œuvre facturé aura été signifié et validé au préalable sur la fiche d'intervention.

5.3.3. LA MAINTENANCE AMELIORATIVE

La maintenance améliorative consiste à réaliser des modifications dans le principe de fonctionnement des matériels afin de palier à la vétusté de certaines pièces ou d'adapter les matériels avec des technologies plus fiables (Exemple : mise en place d'un automate programmable pour remplacer une gestion d'automatismes à relais...).

Les opérations de maintenance améliorative visent :

- à diminuer le nombre d'inventions similaires et répétitives sur un matériel,
- à accroître la disponibilité d'un appareil,
- à réguler le montant de l'enveloppe de réparation prévisible ou non
- à améliorer le confort de travail des agents du service restauration ou des techniciens du soumissionnaire

Aussi, en cas de modification importante du matériel, le titulaire s'engage à solliciter les organismes compétents afin certifier et /ou homologuer les changements amélioratifs.

Lorsqu'une action ou une opération améliorative est proposée, celle-ci devra faire l'objet d'une étude opérationnelle et financière conjointement menée avec les représentants des établissements afin de définir sa concrétisation et sa priorité de réalisation (économique, ergonomique, de productivité, etc. ...).

La réalisation des opérations liées à ce type de maintenance sera validée à l'occasion des réunions avec les établissements.

Ces opérations feront l'objet d'une élaboration de devis (pièces détachées, mains d'œuvre) avec une acceptation par signature et « bon pour accord » des services compétents des établissements.

5.3.4. OUTIL DE GESTION POUR LA MAINTENANCE PRÉVENTIVE ET CURATIVE (IMPERATIF POUR LES LOTS 1 ET 2; APPRECIE POUR LES LOTS 3 à 6)

Les candidats proposent un outil de gestion permettant les déclarations d'intervention, la traçabilité et le suivi des prestations de maintenance préventive et curative, financièrement et administrativement, par établissement.

Cet outil doit permettre :

- des imports de données, type intégration du parc de chaque établissement au début du marché
- des exports permettant le reporting régulier, types indicateurs des activités par établissement (taux d'indisponibilité, nombre d'interventions, respect des délais, taux de réalisation du planning des

- maintenances préventives, suivi des interventions par matériel, montant du remplacement des pièces par matériels, le coût de la maintenance totale et pluriannuelle pour un matériel précis)
- la mise à disposition des fiches d'intervention.

Et doit pouvoir être utilisé pour :

- Créer et suivre des demandes d'interventions en temps réel et sur tous supports numériques (mobile et fixe, etc..).
- Visualiser les mains courantes et information liées à la production quotidienne.
- Visualiser le temps de maintenance passé et le coût par machine et par panne,
- Contrôler l'accomplissement des actions de maintenance préventive à échéance calendaire, modifier le calendrier des interventions préventives,
- Établir des états sur la fréquence des pannes,
- Un suivi administratif et financier par établissement et par matériel
 - Extraction de rapport financier pour l'ensemble du parc matériel
 - Extraction de rapport financier par matériel (proposant une synthèse de sa maintenance totale pour une période donnée)
- etc.

Dans tous les cas les services restauration devront avoir accès aux données relatives à la maintenance de ses équipements tout au long du contrat et en demeurer propriétaire à son terme, cela même si le prestataire n'est pas reconduit lors de la réattribution du prochain marché.

Le titulaire aura pour obligation de former le personnel des établissements à l'utilisation de la GMAO. La liste des personnels à former sera transmise au titulaire du marché dès notification.

Le titulaire est responsable de son système de GMAO, à ce titre il assurera lui-même l'ensemble des opérations nécessaires à son bon fonctionnement (installation, la saisie et marquage du matériel dans la base de données, la formation, maintenance...). Il ne pourra prétendre à aucune aide et devra respecter les normes et les règles informatiques en vigueur dans les établissements.

⇒ **Le titulaire prend à sa charge exclusive :**

- les opérations de saisie du matériel dans la base de données et sa mise à jour régulière
- le renseignement du calendrier de la maintenance préventive dès validation par les établissements
- le renseignement des interventions de maintenance curative ; des opérations de maintenance préventive, et, lors du forfait 3, des rondes et interventions quotidiennes du titulaire

L'identification du matériel dans la base de données devra correspondre à son identification physique :

- Report du numéro de série impératif
- De l'identification inventaire de l'établissement
- Et un maximum d'éléments (ex. : date d'achat quand elle est connue, etc.)

La proposition d'identification devra être validée par les référents de chaque établissement. Pour chaque établissement, le soumissionnaire devra identifier et préciser cette phase d'identification dans le planning de déploiement de la GMAO proposée.

A l'issue du marché, les établissements demeureront propriétaires de leurs données, aussi le titulaire devra être en mesure de les lui restituer dans leur format natif et exploitable, et obligatoirement, à minima, sous format EXCEL.

5.3.5. PERSONNEL INTERVENANT DU TITULAIRE ET MESURES DE PRÉVENTIONS

5.3.5.1. Compétence des intervenants

Pour l'exécution des prestations, le prestataire disposera d'un personnel compétent spécialement formé à la maintenance des équipements, matériels et installations de restauration.

Les intervenants devront être titulaire d'une habilitation électrique adaptée. Par ailleurs le prestataire **s'engage** à appliquer les règles d'hygiènes et de sécurité prévues par le code du travail et celles définies par le plan de prévention (Décret 95-518 du 20 février 1992).

Le prestataire mettra en œuvre les mesures de prévention nécessaires à la protection de son personnel et mettra à sa disposition les moyens de protection individuelles adaptés aux risque encourus.

De même, le prestataire mettra à disposition de ses techniciens des badges d'authentification comprenant le nom de celui-ci ainsi que son appartenance à ladite société. En cas de manquement à la règle ci-dessus, le technicien pourra se voir refusé l'accès aux locaux.

Le prestataire maintiendra en parfait état les locaux où il est amené à intervenir pour exécuter les prestations. Il devra respecter les protocoles d'hygiènes, communs et spécifiques à chaque établissement du GHT.

5.3.5.2. Formation des intervenants

Le titulaire s'engage à:

- Assurer la formation continue des techniciens intervenants auprès des fabricants des matériels présents du GHT.
- Vérifier et maintenir la validité de ses habilitations électriques
- S'assurer de la connaissance par ses techniciens des règles d'hygiène de base pour la restauration collective. Il devra participer aux éventuelles formations hygiènes établies par le GHT (Hygiène de mains, HACCP...)
- S'assurer de la maîtrise des outils informatiques nécessaires à l'exploitation technique du marché.
- À former ses techniciens aux nouveaux équipements en termes de maintenance et d'entretien

A tout moment, le GHT pourra demander au titulaire une preuve de la formation et les différents certificats et habilitations.

L'ensemble des opérations et des réparations devra être effectués par des techniciens habilités formés et experts du matériel.

5.3.5.3. Mesure de prévention

Avant toute intervention dans un bâtiment, le titulaire du marché doit systématiquement signaler sa présence au personnel du bâtiment dans lequel il intervient.

Le titulaire devra se soumettre sans contrepartie, à toutes directives émanant des établissements du GHT.

Toutes anomalies, situations dangereuses ou autres problèmes rencontrés lors des interventions devront immédiatement être signalées au représentant de l'établissement concerné.

⇒ Plan de prévention :

Conformément aux dispositions du décret n° 92-158 du 20 février 1992, un **Plan de prévention écrit** sera établi conjointement par le titulaire et par chaque établissement du GHT **avant le début des prestations**.

L'établissement du Plan de prévention fera préalablement l'objet d'une inspection commune (Etablissements du GHT et Titulaire) des lieux d'exécution des prestations à l'issue de laquelle une analyse des risques sera réalisée.

Le titulaire prendra toutes les dispositions pour intégrer toutes les mesures de prévention dans l'exécution des prestations définies au présent marché. (Permis de feu, matières dangereuses, risques électriques...)

⇒ Attitude et tenue du personnel du titulaire :

Le titulaire est tenu d'assurer une surveillance effective de son personnel, qui devra être correct et de tenue convenable, les établissements du GHT pouvant exiger le renvoi immédiat de ses structures des employés ne satisfaisant pas à ces conditions indispensables.

Le manque de discrétion professionnelle peut être une cause de résiliation du marché, le respect du secret médical devant être absolu.

⇒ Coupures réseaux et Divers

En cas de nécessité de coupure d'électricité, le titulaire devra obtenir l'autorisation préalable du maître de l'ouvrage. Plus particulièrement, toutes consignations de réseau devront se faire selon les normes et prescriptions en vigueur. Le titulaire prendra en compte les précautions à prendre pour éviter la propagation des poussières, les contraintes de bruits, les protections et le nettoyage des zones de travaux.

⇒ Equipement de Protection Individuel (EPI)

Le GHT prend à sa charge la fourniture des EPI à usage unique nécessaires (charlottes, sur-chaussures, etc....) à la protection du technicien, dans le cadre du respect de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire.

Les autres types d'EPI et vêtements de travail sont à la charge exclusive du titulaire.

6. SPECIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES PAR ETABLISSEMENT

6.1. GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE (GHH) : MAINTENANCE INSITU : CONTINUITE TOTALE DE SERVICE

L'entreprise titulaire du présent marché proposera dans son mémoire technique la mise en place d'un plan de maintenance.

Le Groupe Hospitalier du Havre fonctionne sur la base des forfaits 2 et 3 avec des prestations étendues – en « INSITU », tel que défini ci-après.

6.1.1. Les différents sites du service restauration du GHH

La liste des sites ci-après est susceptible d'évoluer, en cas d'ajout ou de retrait de point le titulaire en sera informé dans les meilleurs délais.

6.1.1.1. L'Unité Centrale de Production, (située sur la plateforme logistique de l'hôpital Jacques Monod)

La cuisine centrale date de 1995 et les matériels de production ont été grandement renouvelés ces dernières

années. Elle produit:

- En moyenne 5 700 repas / jour fabriqués du lundi au vendredi,
- Production en liaison froide:

Le mode de production de la cuisine centrale repose sur le principe de la liaison froide, les plats cuisinés fabriqués sont conditionnés puis refroidis rapidement et stockés avant d'être allotés par destination et remis en température sur les sites extérieurs. L'UCP comprend aussi le magasin alimentaire.

6.1.1.2. Le site relais de l'hôpital Jacques Monod

- **La distribution - chaîne plateaux Office Centrale**

Ventile 1800 repas/jour répartis sur 3 séquences (petits-déjeuners, déjeuners, dîners) de distribution correspondantes aux principaux repas de la journée.

La chaîne plateaux répartit les plats cuisinés reçus de la cuisine centrale, avant une remise en température au moyen de navettes alimentaires.

- **Le restaurant du personnel**

Sert en moyenne 380 couverts/jour du lundi au vendredi midi.

Les produits proposés au self sont d'une part des plats produits par la cuisine centrale et d'autre part produits sur place.

- **La cafétéria de l'hôpital Jacques Monod**

La cafétéria réalise des prestations commerciales de restauration (boissons chaudes et froides, restauration rapide type sandwiches, salades, pâtisseries). Le nombre de tickets moyen est de 500/jour. Elle est ouverte 7/7, 365 jours par an. Les horaires d'ouverture sont de 8h00 à 19h00 du lundi au vendredi et de 12h00 à 18h30 les week-ends et jours fériés.

6.1.1.3. Le site relais de l'hôpital Pierre Janet

Le site est composé d'un double restaurant à destination des malades et du personnel.

Le restaurant sert en moyenne:

- 250 repas/jour du lundi au vendredi répartis pour 2/3 le midi et 1/3 le soir
- 160 repas les samedis et dimanche répartis les deux services (midi et soir).

Les produits proposés aux restaurants sont d'une part des plats produits par la cuisine centrale et d'autre part produits sur place.

6.1.2. Equipements et périmètre des prestations attendues au GHH

6.1.2.1. Matériels et équipement

Les prestations s'étendent à l'ensemble des équipements de fabrication de l'UCP et site relais avec une priorisation stratégique de certains éléments.

La liste des équipements par site inclut les dates de mise en service et la qualification stratégique ou non-stratégique du matériel. Le titulaire du marché est informé que l'inventaire du matériel va évoluer durant l'exécution du marché au bénéfice du plan renouvellement des équipements. (*Cf. BPU Lot 1 Groupe Hospitalier du Havre*)

6.1.2.2. Plan de renouvellement des équipements et expertise

Il pourra être fait appel à l'expertise du titulaire pour des préconisations sur le changement de certains matériels. De même, dans le cadre de son activité, il devra être force de proposition pour certains changements qui n'auraient pas été prévus mais dont la modification pourrait apporter un gain en termes de production.

Les matériels et équipements nouvellement acquis par les établissements seront pris en charge dans le cadre de la garantie prévue (l'achat pourra être effectué chez un autre fournisseur que le titulaire).

Néanmoins ; le titulaire aura en charge la gestion de la garantie de ces équipements concernés. Il aura à diagnostiquer et prévenir le fournisseur d'équipements lors de pannes et devra faire respecter la gestion de la maintenance préventive.

Ces nouveaux matériels et équipements seront compris dans la maintenance préventive et curative du titulaire du présent marché de maintenance dès lors que les garanties seront achevées.

6.1.2.3. Périmètre et niveau des prestations attendues au GHH

Les forfaits et prestations s'appliquant au marché sont définis à l'article 7 du CCAP. Toutefois, le GHH prévoit des dispositions supplémentaires et / ou dérogatoires pour ces mêmes forfaits qui sont mentionnés ci-dessous.

2 forfaits seront appliqués au GHH :

- ⇒ **FORFAIT N°2** : MAINTENANCES PREVENTIVE + CURATIVE (MAIN D'ŒUVRE ET DEPLACEMENT INCLUS, ET HORS PIECES) **pour les sites relais (office centrale, cafétéria, restaurant du personnel Monod et Janet)**
- ⇒ **FORFAIT N°3** : MAINTENANCE INSITU : CONTINUITE TOTALE DE SERVICE, PREVENTIVE+CURATIVE (MAIN D'ŒUVRE INSITU ET DEPLACEMENT INCLUS, ET HORS PIECES) **pour l'Unité Centrale de Production Jacques Monod**
- *Détail des forfaits pour chaque équipement (cf. BPU Lot 1 Groupe Hospitalier du Havre)*

6.1.2.3.1. FORFAIT N°2 au GHH : Précision et niveau des prestations attendues

Maintenance curative :

Pour le matériel stratégique :

- Réparation curatif identique au descriptif du forfait 2 mais avec une fourniture de pièces détachées inférieur à 750€ HT par pièce et par intervention. Au-delà élaboration d'un devis de pièces détachées et acceptation par le GHH

6.1.2.3.2. FORFAIT N°3 au GHH : Précision et niveau des prestations attendues

MAINTENANCE INSITU : CONTINUITE TOTALE DE SERVICE : Applicable notamment sur le site de la cuisine centrale (UCP, site de Jacques Monod) du Groupe Hospitalier du Havre.

Cette maintenance consiste en une mise à disposition de techniciens du titulaire ayant pour missions d'effectuer et de coordonner les maintenances préventives et curatives, tel défini au marché ; et incluant **en supplément** notamment :

- Mise en route quotidienne des machines par un démarrage échelonné des équipements.
- Validation de fonctionnement de sécurités
- Accompagnement et continuité de la production
- Approvisionnement en pièces détachées selon modalités spécifiques au GHH

Maintenance préventive :

- **La fourniture de pièces d'usures / consommables altérées par l'opération de maintenance préventive sont totalement inclus dans le forfait 3.**

Maintenance curative :

- Un dépannage de premier niveau concernant toutes les réparations curatives
- Les pièces détachées de moins de 750€ HT, automatiquement incluses dans le forfait 3 pour les matériels identifiés comme stratégique dans le listing du parc.

6.1.2.3.3. FORFAIT N°3 au GHH : Détail de la continuité de service applicable à UCP

- **Mise en route quotidienne des machines :**

Afin de garantir et d'assurer la production, le technicien référent doit procéder au bon démarrage des matériels de la cuisine centrale chaque jour travaillé avant :

- 6h30 pour les secteurs réception marchandise, déconditionnement, cuisson, laverie, expédition
- 8h00 pour le conditionnement, préparation froide, salle propre, self personnel.

Ces horaires sont susceptibles d'évolution, le cas échéant, le titulaire en sera informé.

Par un démarrage échelonné des équipements, il doit :

- contrôler visuellement l'état général des machines ;
- évaluer la nécessité de programmer une action de maintenance préventive sur un élément repéré lors de cette ronde ;
- contrôler l'absence de dysfonctionnement(s) ;
- vérifier l'opérationnalité des systèmes de sécurité. Le cas échéant, il doit mettre en hors fonction la machine en cas de risque d'utilisation pour les agents.

Les contrôles quotidiens porteront sur (liste non exhaustive) :

- Absence de voyant défaut ou message d'erreur à l'allumage
- Contrôle de la sélection et de l'arrêt possible des modes d'utilisations courants du matériel
- Contrôle visuel des parties en mouvement (usage normal)
- Contrôle des ouvrants liés à l'utilisation en production et à la qualité de leur fermeture
- Contrôle du fonctionnement du/des arrêt(s) d'urgence (si présent)
- Contrôle de la présence des éclairages internes si présent
- Contrôle visuel périphérique visant à détecter un défaut non décelable par l'utilisateur courant

- Contrôle du niveau de gaz alimentaire restant dans les cadres du poste de détente extérieur et avertissement au référent du suivi de marché dès la consommation complète d'un cadre sous pression.

Les opérations de mise en route et contrôles doivent faire l'objet de la production d'un rapport journalier détaillé, élément communiqué au responsable restauration ou au référent maintenance. Ce rapport doit également être archivé et disponible dans l'outil de GMAO.

- **Dépannage premier niveau inclut la continuité de service :**

A tout moment sur sa plage de présence sur site, y compris lors de la mise en route des machines, le technicien doit pouvoir assurer tous les dépannages de premier niveau nécessaires aux besoins de production tels que :

- Réglages de machine suite à un dysfonctionnement : système de marquage, operculeuses (ex. : changement d'outil lors d'un mode dégradé compris), cellules de refroidissement...
- Alignements d'outils, serrages divers, appoints d'eau, graissages, remplacements d'ampoules ou tubes fluo sur le matériel listé.
- Limiter les fuites d'eau, air comprimé en attendant l'arrivée des techniciens liés à l'astreinte ou à l'exécution du marché associé à la nature de la fuite.
- Mise à l'arrêt de matériel pouvant provoquer un risque à l'utilisation pour les agents
- Ré enclenchement sur disjonction électrique, contrôle et avis de remise en service ou de mise à l'arrêt du matériel concerné, avec autorisation au préalable du titulaire du marché d'exploitation des installations thermiques.

Le dépannage de premier niveau peut nécessiter de remplacer:

- Des pièces détachées ne nécessitant pas la mise à l'arrêt prolongé de la machine ou de la production sur le matériel stratégique.
- Des pièces détachées nécessitant un arrêt plus ou moins prolongé de la machine et/ou une adaptation temporaire de la production sur le matériel stratégique.
- Des composants électriques des alimentations externes des appareils en cas de risques pour les agents dans le cadre de leurs utilisations.

- **Diagnostic et planification d'actions correctives**

Le technicien sur site doit être compétant pour :

- établir les pré-diagnostic (voir point ci-après : Mise à disposition d'un technicien tiret Formation du technicien).
- collecter les informations nécessaires à la prise de décision et à la mise en place des actions de maintenances adaptées aux différents problèmes rencontrés.

Il doit immédiatement en informer le référent GHH afin, si nécessaire, de valider le cadre de son action, obtenir sa validation d'intervention et convenir d'une planification.

- **Mise à disposition d'un technicien par le titulaire**

⇒ Présence et attributions

Dans le cadre des prestations « continuité de service », le GHH attend la présence systématique, dans les locaux de l'UCP, de techniciens lors des périodes d'activités.

· Rôle du référent de site :

Un technicien insitu sera désigné référent par le prestataire et devra impérativement être affecté exclusivement à l'UCP, il sera l'interlocuteur privilégié du service restauration.

Le référent devra être en capacité de:

- planifier, coordonner, réaliser et évaluer les interventions qu'il jugera nécessaire à la bonne de la prestation
- réaliser et présenter les devis pour validation dans les délais impartis,
- réaliser obligatoirement la globalité du suivi de l'exécution du présent marché dans la GMAO.

· Jours de présence de techniciens:

- Du lundi au vendredi (261 jours / an, 262 jours/an en année bissextile)

Cas particulier des jours fériés:

S'ils tombent en semaine: ils sont travaillés à l'exception de Noël et du Jour de l'An. Concernant Noël et jour de l'An: ces journées de travail sont reportées au samedi le plus proche qui aura été défini au préalable.

· Horaires de présence :

Les horaires de présence continue du ou des techniciens sur site doivent permettre d'intervenir immédiatement en cas de panne sur le matériel stratégique.

La production de l'UCP doit commencer à 6h30 et finir à 15h30.

Le soumissionnaire s'engagera dans son offre sur les plages horaires de présences qu'il jugera les plus adaptés à la bonne réalisation de la prestation insitu, la maintenance curative, améliorative, et préventive de l'ensemble des sites.

· Remplacement en cas d'absence du référent désigné:

Le titulaire du marché se doit d'assurer systématiquement le remplacement de son technicien référent lors de ses congés ou toutes autres absences (maladies, formations,...).

Afin d'assurer une continuité de la prestation, le titulaire devra en priorité faire un appel au même technicien remplaçant. Un binôme fonctionnel doit être envisagé pour pallier aux absences programmées et ou inopinées.

La non présence d'un technicien sur site afin d'effectuer les prestations entraînera des pénalités fixées à l'article 11 du CCAP.

• Moyens mis à disposition par le GHH

⇒ Atelier :

Le titulaire aura à sa disposition, à titre gratuit, un atelier d'environ 20m².

L'énergie nécessaire au fonctionnement de l'outillage utile pour les opérations de maintenance est incluse dans la mise à disposition.

Les équipements et ameublement demeurent à la charge du titulaire.

Le Titulaire du marché prendra entièrement à sa charge les opérations d'entretien, de maintenance et de réparation dans les locaux du Groupe Hospitalier du Havre.

Le titulaire est responsable de tous les dommages qui pourraient être causés aux locaux et matériels du Groupe Hospitalier du Havre.

⇒ Vestiaire :

Sur demande du titulaire un casier à vêtement peut mis à la disposition de son technicien dans le vestiaire de l'UCP.

⇒ Repas :

Le GHH propose la possibilité aux techniciens du titulaire de se restaurer sur place moyennant une facture du repas.

- **Inventaire et stock d'alerte en pièces détachées**

Le titulaire du marché tiendra un inventaire mensuel des pièces détachées qu'il aura en son propre stock et ainsi que celui du GHH.

Ceux-ci doivent impérativement correspondre au minimum au stock d'alerte de pièces détachées.

Cf. Annexe 1-1 au CCTP Listing des pièces détachées et fournitures de rechanges obligatoirement en stock disponible pour le Groupe Hospitalier du Havre

En cas de non reconduction du contrat, le GHH pourrait racheter des pièces spécifiques ne pouvant faire l'objet d'une réutilisation chez d'autres clients du prestataire.

D'autre part, le prestataire pourra proposer ces matériels à la vente au titulaire entrant dans le cadre du renouvellement du marché.

6.1.3. Maintenance préventive : Précision et niveau des prestations attendues et inclus et commun au forfait 2 et 3

6.1.3.1. Prestations attendues de la maintenance préventive

- **Expertises, conseils, assistance techniques et accompagnements obligatoires**

Le titulaire devra être en mesure de procéder à toutes actions préventives reconnues pouvant dépendre de conditions spécifiques aux sites d'implantation des cuisines et garantissant une continuité de fonctionnement des appareils dans le cadre d'un usage normal.

Ainsi, on peut considérer l'augmentation des fréquences (ex.: détartrage) par rapport aux préconisations constructeur, l'identification et la planification de remplacement de pièce(s) détachée(s) d'usure complémentaire(s) à la liste du fabricant de l'appareil.

Le titulaire doit proposer au secteur restauration du Groupe Hospitalier du Havre des évolutions de fréquence d'intervention de maintenance préventive dans le cas où les constatations d'exploitation iraient dans ce sens.

Sur la demande du GHH, le titulaire devra être en mesure de programmer des visites de techniciens du constructeur des matériels du Groupe Hospitalier du Havre.

A la demande du GHH, le titulaire du marché devra porter une assistance technique est un accompagnement au service restauration lors de l'installation de nouveaux équipement acquis lors des renouvellements.

Les demandes d'accompagnements et d'assistance technique sont inclus dans le périmètre des forfaits (N°2 et N°3 : continuité de service, pour le GHH).

- **Planification des interventions par sites (UCP et sites relais)**

La maintenance préventive devra être anticipée et organisée hors période de production de chaque secteur et sites.

Cependant, en période de production, des interventions sur le matériel pourront s'effectuer sous réserve de disponibilité des machines et dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité en vigueur au GHH. Une cohabitation entre technicien maintenance et agents de production est potentiellement possible.

6.1.3.2. Opérations complémentaires et à intégrer obligatoirement : MAINTENANCE PREVENTIVE » sur l'UCP

Toutes les semaines :

- Le nettoyage/désinfection complémentaire des pompes de relevages à denrées liquides et du réseau aérien
- Le nettoyage/désinfection de l'ensemble des trémies/doseurs sur les operculeuses à bols ou à poches.
- La nettoyage/désinfection des outillages d'operculeuses

Tous les trimestres :

- Le nettoyage désinfection des évaporateurs des cellules de refroidissement.

Tous les semestres :

- Etalonnage des sondes de matériels de cuisson
- Etalonnage et la révision des sondes ACFRI

Tous les ans:

- L'étalonnage des balances en métrologie simple,
- Les changements des ampoules stérilisatrices des armoires à couteaux et des désinsectiseurs

Dès que cela est préconisé:

- Remplissage des adoucisseurs d'eaux. Le titulaire du marché devra fournir le sel régénérant.
- Remplacements des joints de portes de fours, échelles de cuisson et ainsi que les bouchons,
- Remplacements des roues des matériels mobiles.
- Révision des fontaines à eau avec les changements des filtres.

6.1.3.3. Opérations complémentaires et à intégrer obligatoirement : MAINTENANCE PREVENTIVE » sur les sites relais

Dès que cela est préconisé :

- Remplissage des adoucisseurs d'eaux. Le titulaire du marché devra fournir le sel régénérant.
- Remplacement des filtres des adoucisseurs pour les cafetières Animo

Tous les ans:

- Les changements des ampoules stérilisatrices des armoires à couteaux et des désinsectiseurs

Sur l'ensemble des sites et deux fois par an, le dépoussiérage des groupes froids de l'ensemble des équipements de production de froid (armoires mobiles ou fixes) attenant aux équipements.

6.1.4. Réunions de suivi

Des réunions devront être tenues selon la périodicité définie ci-dessous.

Ces échéances sont réparties en 2 catégories dont seule celle avec obligation de formalisation est soumise à rédaction d'un compte rendu.

Sans obligation de formalisation

Quotidienne

- Coordination des actions quotidiennes entre technicien et référent du service restauration.

Hebdomadaire

- Validation des échéances de maintenance préventive.

Avec obligation de formalisation

Bihebdomadaire

- Présentation/acceptation de devis
- Echanges sur les interventions accomplies

Mensuelle

- Entre le 10 et le 15 du mois M+1, les points suivant seront abordés avec le technicien de référence :
 - Bilan des actions de maintenance et vérification du respect du planning préventif
 - Validation des dépenses engagées pour le M-1 sur fourniture d'un tableau récapitulatif détaillé ;
 - Analyse des actions de maintenance corrective et éventuellement définition des actions à mener
 - Point sur les projets en cours susceptibles d'avoir un impact sur les actions de maintenance.

Trimestrielle

En remplacement de 4 échéances mensuelles, avec la présence complémentaire du responsable régional du titulaire. En complément des points mensuels il sera abordé :

- L'évaluation des correctifs à apporter à la prestation ;
- L'évaluation des actions externes à l'UCP ;
- Les actions de maintenance améliorative à programmer.

Annuelle

- Non compris dans les réunions mensuelles
- Le titulaire devra réaliser un rapport annuel d'activité comprenant entre autres un bilan financier, bilan des rapports d'intervention (préventive et curative), bilan de la continuité de service, répartition et âge du parc, diagnostic de vétusté ; préconisations d'adaptation de la maintenance préventive etc. par site.
- Le titulaire sera représenté à minima par: le responsable d'exploitation sur site et toute autre personne nécessaire en fonction de l'ordre du jour

Les réunions avec obligation de formalisation doivent faire l'objet d'un compte rendu à la charge du titulaire qui le transmettra à l'interlocuteur de l'établissement pour qu'il puisse, le cas échéant, y formuler des observations ou réserves.

La planification des réunions sera effectuée en début d'année conjointement entre le titulaire et le service restauration du Groupe Hospitalier du Havre.

Ces réunions et leur contenu peuvent être aménagés en fonction des impératifs des services et des changements

6.2. CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL DU PAYS DES HAUTES FALAISES (FECAMP)

6.2.1. Les différents sites du service restauration du Centre Hospitalier Intercommunal du Pays des Hautes Falaises

La liste des sites ci-après est susceptible d'évoluer, en cas d'ajout ou de retrait de point le titulaire en sera informé dans les meilleurs délais.

6.2.1.1. La cuisine centrale (située sur le site du Centre Hospitalier)

La cuisine centrale date de 2006, elle produit :

- En moyenne 2 000 repas / jour fabriqués du lundi au vendredi,
- Production en liaison froide : Le mode de production de la cuisine centrale repose sur le principe de la liaison froide, les plats cuisinés fabriqués sont conditionnés puis refroidis rapidement et stockés avant d'être allotés par destination et remis en température sur les sites extérieurs. Chaud J+3 et froid J+2.

-

6.2.1.2. Les sites relais

- **La cuisine relais du Centre de gérontologie Yvon Lamour – 120 lits**

Ventile 360 repas/jour répartis sur 3 séquences (petits déjeuner, déjeuner, diner) de distribution correspondantes aux principaux repas de la journée.

Les plats cuisinés sont livrés en chariots isothermes dans la cuisine relais et répartis dans des chariots de remise en température et ensuite livrés dans les offices.

- **Le restaurant du personnel (site du CHI)**

Sert en moyenne 200 couverts/jour du lundi au vendredi midi répartis entre les 2 selfs (CHI et CGYL).

Les produits proposés aux selfs sont d'une part des plats produits par la cuisine centrale.

- **La cuisine relais de l'EHPAD du Bois Martel – 60 lits**

Ventile 180 repas/jour répartis sur 3 séquences (petits déjeuner, déjeuner, diner) de distribution correspondantes aux principaux repas de la journée.

Une maitresse de maison répartit les plats cuisinés reçus de la cuisine centrale, dans des chariots de remises en température au moyen de navettes alimentaires dans des offices.

- **La cuisine relais de l'EHPAD des Moulins au Roy – 80 lits**

Ventile 240 repas/jour répartis sur 3 séquences (petits déjeuner, déjeuner, diner) de distribution correspondantes aux principaux repas de la journée.

Une maitresse de maison répartit les plats cuisinés reçus de la cuisine centrale, dans des chariots de remises en température au moyen de navettes alimentaires dans des offices.

- **La cuisine relais de l'EHPAD du Shamrock – 80 lits**

Ventile 240 repas/jour répartis sur 3 séquences (petits déjeuner, déjeuner, diner) de distribution correspondantes aux principaux repas de la journée.

Une maitresse de maison répartit les plats cuisinés reçus de la cuisine centrale, dans des chariots de remises en température au moyen de navettes alimentaires dans des offices.

6.2.2. Equipements et périmètre des prestations attendues au Centre Hospitalier Intercommunal du Pays des Hautes Falaises

6.2.2.1. Matériels et équipement

Les prestations s'étendent à l'ensemble des équipements de fabrication de la cuisine centrale et des sites relais avec une priorisation stratégique de certains éléments.

La liste des équipements par site inclue les dates de mise en service et la qualification stratégique ou non-stratégique du matériel. Le titulaire du marché est informé que l'inventaire du matériel va évoluer durant l'exécution du marché au bénéfice du plan renouvellement des équipements. (Cf. Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 2 - Etablissement CHI PAYS DES HAUTES FALAISES Listing-matériel)

6.2.2.2. Plan de renouvellement des équipements et expertise

Il pourra être fait appel à son expertise pour des préconisations sur le changement de certains matériels. De même, dans le cadre de son activité, il devra être force de proposition pour certains changements qui n'auraient pas été prévus mais dont la modification pourrait apporter un gain en termes de production. Ces préconisations doivent prendre en compte la notion de développement durable (réflexion en terme de coût global) et une attention toute particulière devra être apportée sur les consommations en fluides (eau, électricité, air comprimé...) dans le cadre de l'ISO 50001.

Les matériels et équipements nouvellement acquis par les établissements seront pris en charge dans le cadre de la garantie prévue (l'achat pourra être effectué chez un autre fournisseur que le titulaire.

Néanmoins ; le titulaire aura en charge la gestion de la garantie de ces équipements concernés. Il aura à diagnostiquer et prévenir le fournisseur d'équipements lors de pannes et devra faire respecter la gestion de la maintenance préventive.

Ces nouveaux matériels et équipements seront compris dans la maintenance préventive et curative du titulaire du présent marché de maintenance dès lors que les garanties seront achevées.

Sur la demande de l'établissement, le titulaire devra être en mesure de programmer des visites de techniciens constructeur des matériels le nécessitant.

Le titulaire du marché devra porter une assistance technique et un accompagnement aux établissements lors de l'installation de nouveaux équipement acquis lors des renouvellements.

6.2.2.3. Périmètre et niveau des prestations attendues au Centre Hospitalier Intercommunal du Pays des Hautes Falaises

2 forfaits seront appliqués au Centre Hospitalier Intercommunal du Pays des Hautes Falaises :

⇒ **FORFAIT N°1** : MAINTENANCES PREVENTIVE ET CURATIVE DISSOCIEES

⇒ **FORFAIT N°2** : MAINTENANCES PREVENTIVE + CURATIVE (MAIN D'ŒUVRE ET DEPLACEMENT INCLUS, ET HORS PIECES)

- *Détail des forfaits pour chaque équipement (cf. Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 2 - Etablissement CHI PAYS DES HAUTES FALAISES Listing-matériel ; Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 6 – Dégraissage et maintenance des hottes ; gaines de ventilation et extracteurs de cuisine).*

6.2.2.3.1. FORFAIT N°2 au Centre Hospitalier Intercommunal du Pays des Hautes Falaises : Précision et niveau des prestations attendues Différents niveaux de maintenance des équipements

Maintenance curative :

Pour le matériel stratégique :

- Réparation curatif identique au descriptif du forfait 2 mais avec une fourniture de pièces détachées inférieur à 750€ HT par pièce et par intervention. Au-delà élaboration d'un devis de pièces détachées et acceptation par le CHI

6.2.2.3.2. Inventaire et stock d'alerte en pièces détachées

Au niveau des équipements stratégiques, le titulaire devra impérativement tenir un stock d'alerte de pièces détachées. (Pièces courantes : relais, ventilateur, sonde, carte électronique...). Ces pièces seront facturables au pouvoir adjudicateur si elles dépassent 750€ HT par pièce.

6.2.2.3.3. Descriptif et renseignement concernant les prestations sur les Equipements « hottes, gaines de ventilation et extracteurs de cuisine... »

En complément de l'article 5.3.1, cet article a pour but de définir les ouvrages à entretenir, la nature des opérations de nettoyage, leur fréquence, sur les hottes, évaporateurs, conduits et extracteurs.

• Description des ouvrages

Installations et ouvrages concernées par site :

- Centre Hospitalier :

Les hottes, conduits, groupes d'extraction, plafonds, murs, luminaires de la cuisine centrale.

Les évaporateurs des chambres de stockage et travail de la cuisine centrale

Les hottes, conduits et groupes d'extraction du self du personnel.

La hotte, le conduit et le ventilateur de la cuisine des chambres de gardes

- EHPAD le Centre Yvon Lamour :

Les hottes, conduits et groupes d'extraction de la cuisine relais.

- Clinique de l'Abbaye (Sur le site du Centre Hospitalier) :

Les hottes, conduits et groupes d'extraction de la cuisine centrale et du self

- EHPAD le Shamrock :

La hotte, le conduit, l'extracteur de la cuisine relais.

- EHPAD les Moulins au Roy :

La hotte, le conduit, l'extracteur de la cuisine relais.

• Détail des installations / Planification des interventions :

Le tableau « **Annexe 2-2 Descriptif équipement Hottes et Gainex Fécamp** » joint au présent cahier des charges, renseigne sur sa partie gauche, sur les installations à entretenir et détaille les points suivants :

- La désignation des installations
- Le rattachement d'une installation à un bâtiment ou un service.

- Le nombre d'équipements dans un modèle donné.
- La composition détaillée des installations.
- La localisation des équipements dans les bâtiments.
- Le dimensionnement des installations, surfaces, linéaires de conduits, diamètres...
- Les cheminements des conduits.
- Les périodicités.
- Le nombre d'interventions pour une installation donnée.
- Les jours d'interventions imposés pour certaines installations ou locaux en fonction de certains approvisionnements.
- Les horaires d'interventions imposés pour des raisons de service.

Les prestations, tous équipements et installations compris, peuvent être détaillées comme suit :

- Le nettoyage des équipements tels que détaillés dans l'annexe 1.
- Les nettoyages des cloisons et plafonds de tous les locaux concernés ainsi que de leurs luminaires, une fois par an, à l'exception de la chambre négative.
- Les démontages et le nettoyage des siphons de tous les évaporateurs une fois par an.
- L'approvisionnement et la mise en place de tous les équipements et outillages nécessaires aux interventions.
- La protection de tous les équipements et installations de cuisine par films plastiques et/ou bâches.
- La mise en place de protections soignées et étanches sur toutes les têtes de détection incendie, y compris dans les circulations proches des locaux traités, ainsi qu'au verso des plaques du plafond filtrant, sur les entrées de câbles.
- La mise en place de protections soignées et étanches sur les blocs secours.
- La dépose et repose des plaques de faux plafonds avec soin.
- La dépose de tous les filtres à grilles, chocs, chicanes ainsi que tous les obturateurs pour nettoyages sur toutes les faces.
- Le nettoyage, dégraissage, rinçage, aspiration, séchage et/ou essuyage, désinfection, des installations suivantes :
 - Les hottes sur toutes leurs faces intérieures et extérieures.
 - Les plafonds filtrants.
 - L'intérieur des conduits collecteurs.
 - Les évaporateurs des chambres, comprenant la batterie, les hélices, les paniers de protection des hélices, les capotages et bacs de rétention après dépose soignées.
- Le nettoyage, dégraissage, rinçage, aspiration et séchage des installations suivantes :
- Les conduits en amont des caissons d'extraction
- Les extracteurs sur toutes leurs faces intérieures ainsi que les volutes sur leurs deux faces
- Le retrait et enlèvement des toutes les protections.
- La remise en places des trappes de visites.
- La fermeture des caissons d'extraction.
- La remise en place de tous les capotages et bacs de rétention des évaporateurs avec leur raccordement aux tuyaux d'évacuation des condensats.
- Le nettoyage soigné de toutes les surfaces souillées par l'intervention, inox des hottes, murs, sols vitres...
- L'élimination des déchets.
- La vérification du bon fonctionnement après remise en service des caissons d'extraction et évaporateurs.
- La rédaction de fiches d'interventions détaillant toutes les installations traitées.
- L'émargement du registre de sécurité de chaque site concerné par les interventions.

Nota 1 : trappes de visites > Pour faciliter les interventions sur des conduits non équipés ou peu accessibles, le titulaire pourra proposer la pose de trappes démontables dont les coûts unitaires ainsi que les dimensions sont à préciser dans le bordereau de la présente consultation.

Nota 2 : Produits utilisés > L'offre devra être accompagnée des documents suivants :

- Les fiches techniques des produits détergents / dégraissants et désinfectants, qui devront tous être de qualité alimentaire.
- Les fiches de sécurité de ces mêmes produits.

L'entreprise devra la remise en état, à ses frais, des dégradations qu'auront pu engendrer ses équipes lors des interventions, sur un état des lieux réalisé avant et après les interventions.

Les équipements dégradés seront remis en état à l'identique de l'existant. Ils seront pris en charge directement par l'entreprise ou sur présentation de devis demandés par le Centre Hospitalier pour des équipements plus spécifiques. En cas d'indisponibilité d'un matériel de plus de 48h00, suite à des dégradations lors de l'intervention, des mesures compensatoires devront être prises à la charge du soumissionnaire et validées par le Centre Hospitalier.

6.2.2.3.4. Descriptif et renseignement concernant les prestations sur les installations frigorifiques

En complément de l'article 5.3.1, cet article a pour but de définir les ouvrages à entretenir, la nature des opérations de nettoyage, leur fréquence, sur les installations frigorifiques.

Préalablement à la prise d'effet du marché, les parties établiront un état des installations (froid, pression...) qui précisera notamment : les mises en conformité et travaux éventuels à prévoir à la charge du CHI, nécessaires au respect de la législation et de la réglementation en vigueur. Le document sera signé par les deux parties. La prise en charge des installations deviendra définitive après l'acceptation des devis éventuellement proposés.

Ces prestations seront réalisées au cours de visites d'entretien programmées entre le responsable de la restauration et le titulaire. Les rendez-vous seront pris au moins cinq jours ouvrés à l'avance.

• Description des ouvrages

Le tableau « **Annexe 2-1 Descriptif des installations frigorifiques Fécamp** » joint au présent cahier des charges, renseigne sur sa partie gauche, sur les installations à entretenir et détaille les points suivants :

Le détail des prestations d'entretien maintenance est le suivant :

⇒ Fréquence annuelle :

- contrôle du lignage
- vérification du temps d'égalisation de la HP/BP
- contrôle du jeu axial
- vidange d'huile et nettoyage des filtres d'aspiration, refoulement et crépine retour d'huile
- contrôle des retours d'huile
- contrôle et remplissage des évaporateurs si besoin
- contrôle de l'écart de pression sur les pompes (pompe fréon)
- contrôle du niveau de fréon dans la séparatrice

⇒ Fréquence Semestrielle :

- La vérification de l'étanchéité gaz des appareils, recherche de fuite
- La vérification des connexions électriques, le contrôle des masses par chambre froide
- Le réglage, ainsi que les essais de régulations : thermostats, pressostats et horloges
- Le nettoyage des filtres
- Le nettoyage des évaporateurs, Contrôle des ventilateurs (nettoyage des hélices et grilles avec antibactérien)
- La vérification des températures et des temps de dégivrage
- Vérification de l'absence d'humidité dans le fluide frigorigène
- Le contrôle des écoulements des eaux de dégivrage
- Contrôle des électrovannes
- Contrôle du fonctionnement des détendeurs
- Contrôle des condenseurs et nettoyage à l'aide de produit dégraissant puissant Contrôle des évaporateurs et

nettoyage avec antibactérien et ou appareil vapeur

- Contrôle des pressions
- Contrôle des cordons chauffants de porte
- Contrôle des organes de sécurité
- Contrôle des températures et essais des alarmes de température y compris seuils de déclenchement
- Vérification de la tension et des intensités absorbées par les moteurs électriques, résistances, compresseurs
- Recherche de fuites en salle machine conformément au règlement (CE) n°842/2006 du parlement européen et du conseil du 17 mai 2006
- Délivrance du certificat d'étanchéité (CERFA)
- Vérifications et réglages si nécessaire de toutes les sécurités de l'installation y compris des reports sur la GTC
 - Vérification des contrôleurs d'ambiance et de température
 - Contrôle encrassement batterie
 - Contrôle centrale d'enregistrement et éventuellement remise à l'heure
 - Contrôle et réparation si nécessaire des lumières des chambres froides
 - Contrôle du fonctionnement des lampes témoins

Et plus particulièrement en salle des machines :

Moteurs électriques et accouplements :

- Nettoyage et entretien en conformité avec les indications des constructeurs
- Vérification des paliers, roulements et graissage
- Contrôle de la fixation du moteur
- Contrôle électriques du démarreur et organes annexes
- Contrôle de la fixation des poulies, des tensions d'usures des courroies, des accouplements directs

Compresseurs et moto compresseurs :

- Vérification du niveau d'huile et des organes de sécurité
- Vérification du fonctionnement de la régulation de puissance et réglages éventuels
- Contrôle du fonctionnement des volets de régulation
- Vérification de l'état des manchettes souples
- **Essai de fonctionnement de la chambre légume / négative 1 fois par an**

Nota 1 : Chambres froides > En cas de panne sur la chambre froide négative et que le délai de résolution devait dépasser 8h, le soumissionnaire devra prendre à sa charge les mesures compensatoires (location camion...) le temps de la remise en service des installations.

Nota 2 : Le titulaire s'engage à mettre à disposition de la cuisine communautaire un technicien titulaire de l'attestation d'aptitude de technicien froid, pour l'ensemble des prestations. Le CHI se réserve la possibilité de demander cette attestation au technicien présent dans les locaux.

6.2.2.4. Divers

6.2.2.4.1. Opérations complémentaires et à intégrer obligatoirement : MAINTENANCE PREVENTIVE » sur la cuisine centrale

⇒ **Tous les semestres:**

- Etalonnage et la révision des sondes ACFRI et FRIGINOX

6.3. CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL CAUX VALLEE DE SEINE (LILLEBONNE)

6.3.1. Périmètre et niveau des prestations attendues au CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL CAUX VALLEE DE SEINE (LILLEBONNE)

Le forfait appliqué au CENTRE HOSPITALIER INTERCOMMUNAL CAUX VALLEE DE SEINE (LILLEBONNE) est le suivant:

⇒ **FORFAIT N°1** : MAINTENANCES PREVENTIVE ET CURATIVE DISSOCIEES

- *Détail de chaque équipement (cf. Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 2 - Etablissement CHI CAUX VALLEE DE SEINE Listing-matériel).*

6.4. LES ESCALES - EHPAD publics du Havre

6.4.1. Périmètre et niveau des prestations attendues aux ESCALES – EHPAD publics du Havre

Les forfaits appliqués aux ESCALES – EHPAD publics du Havre sont les suivants:

⇒ **FORFAIT N°1** : MAINTENANCES PREVENTIVE ET CURATIVE DISSOCIEES

⇒ **FORFAIT N°2** : MAINTENANCES PREVENTIVE + CURATIVE (MAIN D'ŒUVRE ET DEPLACEMENT INCLUS, ET HORS PIECES)

- *Détail de chaque équipement (cf. Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 2- Etablissement LES ESCALES – EHPAD publics du Havre Listing-matériel ; Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 6 – Dégraissage et maintenance des hottes ; gaines de ventilation et extracteurs de cuisine).*

6.5. EHPAD - LA BELLE ETOILE

6.5.1. Périmètre et niveau des prestations attendues à l'EHPAD la Belle Etoile

Le forfait appliqué à l'EHPAD LA BELLE ETOILE est le suivant:

⇒ **FORFAIT N°2** : MAINTENANCES PREVENTIVE + CURATIVE (MAIN D'ŒUVRE ET DEPLACEMENT INCLUS, ET HORS PIECES)

- *Détail de chaque équipement (cf. Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 2 - Etablissement EHPAD – LA BELLE ETOILE Listing-matériel; Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 6 – Dégraissage et maintenance des hottes ; gaines de ventilation et extracteurs de cuisine).*

6.6. CENTRE HOSPITALIER DE SAINT ROMAIN DE COLBOSC

6.6.1. Périmètre et niveau des prestations attendues au Centre Hospitalier De Saint Romain De Colbosc

Le forfait appliqué au Centre Hospitalier De Saint Romain De Colbosc est le suivant:

- ⇒ **FORFAIT N°2** : MAINTENANCES PREVENTIVE + CURATIVE (MAIN D'ŒUVRE ET DEPLACEMENT INCLUS, ET HORS PIECES)
- *Détail de chaque équipement (Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 3 - Etablissement CH DE SAINT ROMAIN DE COLBOSC Listing-matériel ; Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 6 – Dégraissage et maintenance des hottes ; gaines de ventilation et extracteurs de cuisine).*

6.7. CENTRE HOSPITALIER DE LA RISLE (PONT-AUDEMER)

6.7.1. Périmètre et niveau des prestations attendues au CENTRE HOSPITALIER DE LA RISLE (PONT-AUDEMER)

Le forfait appliqué est le suivant:

- ⇒ **FORFAIT N°1** : MAINTENANCES PREVENTIVE ET CURATIVE DISSOCIEES
- *Détail de chaque équipement (cf. Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 4 - Etablissement CH DE LA RISLE Listing-matériel équipement FROID ; Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 5 - Etablissement CH DE LA RISLE Listing-matériel équipement AUTRES ; matériel ; Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 6 – Dégraissage et maintenance des hottes ; gaines de ventilation et extracteurs de cuisine).*

6.7.2. Périmètre et niveau des prestations attendues l'EHPAD DE BEUZEVILLE

Le forfait appliqué à l'EHPAD DE BEUZEVILLE est le suivant:

- ⇒ **FORFAIT N°1** : MAINTENANCES PREVENTIVE ET CURATIVE DISSOCIEES
- *Détail de chaque équipement (cf. Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 4 - Etablissement CH DE LA RISLE Listing-matériel équipement FROID ; Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 5 - Etablissement CH DE LA RISLE Listing-matériel équipement AUTRES ; matériel ; Bordereau de prix forfaitaire LOT n° 6 – Dégraissage et maintenance des hottes ; gaines de ventilation et extracteurs de cuisine).*

Au Havre, 17/06/2025