



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires de
Bordeaux
(Région Nouvelle Aquitaine)
188 rue de Pessac – CS 21509
33 062 BORDEAUX CEDEX**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché N°25DISPBX002

Maintenance des cuisines du CD MAUZAC

*Marché passé selon la procédure adaptée en application des articles L2123-1
et R2123-1 du Code de la commande publique*

**DATE ET HEURE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES :
29/08/2025 à 17h30**

Imputations budgétaires :

Code CPV : 50883000
Activité : 010703010302
Domaine fonctionnel : 0107-01
Groupe de marchandise : 45.05.06
Axe d'analyse 1 : 10-AP1070910-MAT-MAINT
Axe 2 : MR
Centre financier : 0107-F001-0001

Le présent document appelé « Cahier des clauses techniques particulières » (CCTP) a pour but de présenter les spécialisations techniques du matériel de restauration collective pour le Centre de détention de Mauzac. Les entreprises consultées se doivent de nous questionner si une omission, une imprécision, ou une ambiguïté est décelée dans le dossier technique de ladite consultation.

Charte      
RELATIONS FOURNISSEURS
ET ACHATS RESPONSABLES
SIGNATAIRE

Table des Matières

Article 1 – Objet et conditions générales du marché.....	3
A) Présentation du Centre de détention de Mauzac	3
B) Présentation du projet.....	3
C) Durée	4
Article 2 – Maintenance des installations.....	4
A) Présentation de la maintenance préventive	4
B) Présentation de la maintenance corrective et curative	6
Article 3 – Objet et conditions générales du marché.....	7
A) Audit et inventaire d'entrée	7
B) Audit et inventaire de départ	8
C) Classeur de maintenance.....	8
D) Le rapport annuel	9
Article 4 – Considérations environnementales et sociales.....	9
A) Les considérations environnementales	9
B) Les considérations sociales	9
Article 5 – Listes des équipements actuels.....	10
Article 6 – Récapitulatifs des obligations du titulaire	11

Article 1 – Objet et conditions générale du marché

A) Présentation du Centre de détention de Mauzac

Le Centre de Détention de Mauzac se compose de deux structures distinctes et séparées par le canal :

- L'une appelée le nouveau centre
- Et l'autre appelée l'ancien centre.

Les équipements de restauration collective se trouvent au **nouveau centre**.



B) Présentation du projet

La maintenance conçoit l'ensemble des mesures destinées à préserver l'état de fonctionnement des matériels et équipements de restauration collective.

Elle comprend les inspections techniques et les opérations d'entretien de maintenance (maintenance préventive) et de réparation (maintenance corrective) dont le but est de :

- Protéger les matériels contre les dégradations dues à l'usage et à l'action du temps.
- Réparer les dégradations qui surviennent.
- D'assurer l'intégralité des fonctions pour lesquelles elles sont prévues.

Le présent CCTP concerne les matériels et équipements de restauration collective sis au :

Centre de Détention de Mauzac
1860 route du canal
24150 Mauzac et Grand Castang

Le présent marché a pour objet la maintenance préventive et corrective de l'ensemble des équipements et matériels de restauration collective du Centre de Détention de Mauzac dont la liste non exhaustive est contenue à l'article 5 du présent CCTP.

C) Durée

La durée ferme du marché est de 12 mois à compter de la notification du marché.

Le marché est reconductible de manière tacite 3 fois pour 12 mois.

La durée maximale de marché ne peut excéder 4 ans soit 48 mois.

Article 2 - Maintenance des installations

Le titulaire entretient en parfait état de fonctionnement le matériel de cuisine recensé au marché et les futurs équipements que le Centre de détention de Mauzac pourrait acquérir.

A) Présentation de la maintenance préventive

Les interventions de maintenance préventive font l'objet d'un **forfait** comprenant visites et remplacements des petites pièces d'usure (ex recharge gaz, huile, détartrage, flexibles). Toutes les pièces non incluses devront faire l'objet d'un devis détaillé pour remplacement au titre de la maintenance corrective.

La maintenance préventive fait l'objet d'un **bon de commande** annuel où chaque prestation sera détaillée à l'aide d'un tableau (total 5 prestations).

Les interventions de maintenance préventive et corrective devront être réalisées aux horaires d'ouverture du bâtiment les jours ouvrés, les horaires de service sont de 8h00 à 11h00 – 14h00 à 17h00.

La maintenance préventive comprend :

Type de maintenance	Matériels / Équipements	Période d'intervention
Visite préventive	Matériels frigorifiques	Semestre 1
Visite préventive	Matériels frigorifiques	Semestre 2
Visite préventive	Matériels de cuisson	Semestre 1
Visite préventive	Matériels de cuisson	Semestre 2
Visite préventive	Matériels électromécaniques	

Dès le bon de commande envoyé, le prestataire avisera par courriel aux adresses électroniques suivantes les dates prévisionnelles des visites espacées au moins de 5 mois :

- Economat.cd-mauzac@justice.fr
- Cuisine.cdn-mauzac@justice.fr

Dans le cadre de la maintenance préventive, il n'est pas possible que la révision des matériels frigorifiques se fasse lors de la visite des matériels de cuisson, ni pendant la visite relative aux matériels électromécaniques, chaque type d'équipement devant faire l'objet de date précise pour leurs révisions, en accord avec le Centre de détention de Mauzac.

À l'issue d'une visite, un **rapport d'intervention** doit être obligatoirement réalisé pour **chaque appareil** en tenant compte des pièces d'usure et/ou fournitures nécessaires (recharge de gaz, détartrant, flexibles, thermocouple, ...) ainsi que du nombre d'heures nécessaire pour chaque appareil.

Ce rapport d'intervention doit être communiqué au responsable du Centre de détention de Mauzac soit à l'issue de l'intervention, soit retourné par courriel sous 24h, soit mis en disponibilité sur une GMAO dans les 24h.

Ces éléments font partie du forfait préventif et ne doivent pas être facturés.

Il doit faire mention si nécessaire des pièces à changer, hors pièces d'usure comprises dans la maintenance préventive (objet d'un prochain devis sous 8 jours).

Cette décomposition de la maintenance préventive permettra un ajustement semestriel en cas de retrait d'appareil pour les raisons suivantes : matériel HS irréparable, changement de matériel par du neuf sous garantie. En cas de modification de la quantité d'installation ou d'installation nouvelle, un devis est soumis à l'établissement pour modifier le montant de la maintenance préventive. Si le devis est accepté, un avenant au présent marché sera alors passé. Le service bénéficiaire doit signaler par écrit tout retrait d'équipement par rapport à l'inventaire de départ. Le retrait d'un équipement doit faire l'objet d'un avenant au présent marché. La facturation est modifiée en conséquence, au prorata temporisé du nombre de jours d'appartenance desdits équipements à l'inventaire contractuel, sur la base d'un bon de commande pour la période considérée.

1 - Prestations minimales attendues pour le matériel frigorifique

Prestations minimales attendues	
Générales	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle température, aspect général, ventilation, encrassement, état porte chambre froide, recherche fuite installation.
Évaporateurs chambres froides :	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage bac de condensats, nettoyage grilles ventilateurs, dégivrage, • Contrôle régulation, électrovanne, détendeur, serrage connexions.
Condenseurs	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage, relevé delta T° entrée/sortie d'air, relevé delta T° entrée/sortie de fluide, • Contrôle régulation, serrage connexions, contrôle isolement
Tuyauteries :	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle supportage, vibrations, isolations.
Compresseurs :	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle niveau : huile, • Contrôle fluide frigorigène : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Relevé pressions : HP et BP, ▪ Relevé températures : refoulement, aspiration, liquide, culasses, • Contrôle fixations, • Contrôle résistance carter.
Coffrets ou armoires électriques :	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle tension, serrage connections, • Contrôle relais thermique, • Contrôle état des contacts de contacteurs, • Mise à l'heure des horloges et régulateurs : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Relevés intensités : compresseurs, ventilateurs condensateur, ventilateurs évaporateur, résistances
	<ul style="list-style-type: none"> • Il sera procédé à un nettoyage complet : évaporateurs, égouttoirs, évacuation des eaux de dégivrage et contrôle des ventilateurs.

La visite comprendra également :

Prestations minimales attendues
<ul style="list-style-type: none">• La vérification des températures au moyen d'un thermomètre électronique, du réglage éventuel des appareils de régulation : thermostats, pressostats, etc.
<ul style="list-style-type: none">• La vérification du bon fonctionnement des groupes :<ul style="list-style-type: none">▪ Compresseurs : étanchéité circuit frigorifique▪ Condenseur : nettoyage de la batterie et vérification de l'état des ailettes, du fonctionnement des ventilateurs ou turbine, étanchéité circuit frigorifique.
<ul style="list-style-type: none">• La vérification et réglage des horloges de dégivrages suivant des impératifs techniques.
<ul style="list-style-type: none">• La vérification des tableaux électriques, calibrage fusibles, resserrage bornes, suppression des dominos et fils volants, mesure d'intensité, etc.

2 - Prestations minimales attendues pour le matériel de cuisson

Prestations minimales attendues
<ul style="list-style-type: none">• Vérification d'étanchéité et remise en état éventuel des robinetteries d'eau, tuyauteries, raccords, cols de cygne et becs verseurs.
<ul style="list-style-type: none">• Vérification et réglages des niveaux, électrovannes, soupapes, thermomètres, réglage et graissage des systèmes de basculement.
<ul style="list-style-type: none">• Vérification des butées d'arrêt et ressort, équilibrage des couvercles.
<ul style="list-style-type: none">• Vérification des fermetures des portes de fours.
<ul style="list-style-type: none">• Exécution des menues réparations portant sur les robinetteries, les visseries, les poignées de commande et volants ainsi que la fourniture des ingrédients nécessaires.
<ul style="list-style-type: none">• Vérification de l'état du calorifugeage et des réfractaires.
<ul style="list-style-type: none">• Contrôle du réglage et graissage de toutes les autres pièces mobiles.
<ul style="list-style-type: none">• Vérification des moteurs électriques.
<ul style="list-style-type: none">• D'une façon générale, le bon entretien et fonctionnement des appareils.

3- Prestations minimales attendues pour le matériel électromécanique

S'agissant de la visite annuelle de maintenance préventive relative aux autres équipements, les prestations minimales attendues sont :

Prestations minimales attendues
<ul style="list-style-type: none">• Vérification des circuits électriques,
<ul style="list-style-type: none">• Fonctionnement et sécurité de l'appareil,
<ul style="list-style-type: none">• Contrôle des fuites éventuelles (eau, huile, etc.).

B) Présentation de la maintenance corrective et curative

Cette maintenance a pour objectif de remettre l'équipement concerné dans l'état dans lequel il peut accomplir sa fonction de façon fiable, et en toute sécurité, sans compromettre la sécurité et l'accessibilité des personnes et/ou la bonne conservation des installations et des biens.

- Les prestations de maintenance corrective ne doivent pas être effectuées en même temps que les interventions de la visite de maintenance préventive.

- Les prestations à la demande de maintenance corrective feront l'objet de **bons de commande** au fur et à mesure des besoins de l'administration.
- Le prestataire définira dans son dossier de réponse ses délais d'intervention avec un maximum de 24 heures ouvrées. Le prestataire s'engage à remplacer toute pièce défectueuse et cela même avec du matériel provisoire, jusqu'à la remise en état définitive de l'installation.
- Le prestataire devra assurer la remise en état, même provisoire de l'équipement dans les 24 heures ouvrables suivant l'intervention. Le prestataire devra faire parvenir un devis dans les 72 heures à l'établissement. Le délai d'exécution des devis doit être clairement mentionné et ne peut excéder 8 jours à réception du bon de commande.
- En cas de panne des chambres froides du magasin, le prestataire devra permettre par tous les moyens, y compris la mise à disposition de véhicule réfrigéré dont le litrage correspond au besoin du Centre de détention de Mauzac d'assurer les conditions nécessaires de stockage des denrées alimentaires.

En cas de non-respect des délais d'intervention précités, les mesures conservatoires et actions palliatives qui s'imposent seront à la charge du prestataire. Les demandes de maintenance corrective seront traitées du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00 (hors jours fériés).

Le rapport d'intervention doit indiquer les informations suivantes :

- Heure d'appel du gestionnaire du site et heure de début de l'intervention.
- Durée de l'intervention et la qualification du personnel employés.
- Diagnostic précis de la panne.
- Détails des fournitures et pièces utilisées.
- Le détail des tâches effectuées sur les équipements.
- Résultat de la prestation : remise en marche mode normal/dégradé/prises de mesures conservatoires.
- Observations éventuelles.

Au titre de la maintenance corrective, il ne pourra pas être facturé de coût de frais de dossier ou de déplacement complémentaire au prix fixé au sein du BPU.

Article 3 - Outils de suivi du contrat

A) Audit et inventaire d'entrée

L'inventaire d'entrée du matériel relevant du présent marché fait l'objet d'un recensement indicatif joint au présent CCTP. Seuls sont listés les équipements principaux, mais il convient pour le prestataire avant dépôt de son offre de réaliser une visite préalable pour prendre en compte dans les prestations à réaliser l'ensemble des matériels constituant les installations.

Le titulaire dispose d'un délai de 6 semaines à compter de la réalisation du bon de commande pour transmettre au responsable du site l'inventaire d'entrée.

Cet inventaire doit comprendre les éléments suivants :

- Type de matériel
- Marque

- Nombre
- Date de mise en service de l'équipement
- Caractéristiques techniques
- Le procès-verbal de l'état des équipements réalisé en contradiction et en présence du responsable du site ou de son représentant. Ce procès-verbal doit faire l'objet d'une signature par les deux parties et doit être remis au responsable du site.

Enfin, en complément de cet inventaire, doit être également communiqué dans les 6 semaines suivant la réalisation du bon de commande, le planning prévisionnel des visites de maintenance préventive annuelle choisi en concertation avec le responsable du Centre de détention de Mauzac. Ce planning prévisionnel des visites de maintenance préventive doit être renouvelé chaque année à date d'anniversaire de la notification du présent marché.

B) Audit et inventaire de départ

Le titulaire doit dans les deux (2) mois avant l'échéance de la fin de marché, établir un inventaire de sortie. Le but est de permettre au service bénéficiaire d'évaluer le niveau de technicité et l'état des équipements et des installations sur son site au moment de la sortie du marché, en comparaison avec l'inventaire d'entrée fourni dans les six (6) semaines après la réalisation du bon de commande.

En effet, en fin d'exécution du marché, le titulaire s'engage à laisser les équipements en état normal et opérationnel de bon fonctionnement.

Un procès-verbal contradictoire de l'état des lieux et des équipements sera établi en fin de marché. Le responsable du site pouvant faire valoir à l'issue de ce procès-verbal contradictoire une dégradation des équipements maintenus.

Ce procès-verbal contradictoire devra indiquer la date, les noms et qualités des participants. Il devra être signé des deux parties et remis au responsable du site.

C) Classeur de maintenance

Au plus tard 10 semaines après la date de réalisation du bon de commande, le titulaire fournira un classeur de maintenance comprenant toutes les informations relatives aux équipements du site et tous les documents relatifs à la gestion de la maintenance.

Ce classeur devra comprendre :

- Une fiche par équipement indiquant fonction, marque, modèle, date et liste des opérations de maintenance préventive associées. Cette fiche donnera également une appréciation sur l'état de vétusté de l'équipement et, si nécessaire, une proposition de prestations relevant de la maintenance corrective.
- Un planning d'intervention reprenant toutes les opérations de maintenance préventive avec la périodicité de réalisation.
- Une liste de pièces de rechange indispensables pour un an de bon fonctionnement de chaque installation (avec le détail des prix) comprise dans la maintenance préventive.

Ce classeur sera remis au responsable du site et conservé sur le site. Il devra rester accessible au titulaire et être mis à jour à chaque intervention relevant du présent marché par les techniciens.

D) Le rapport annuel

Le rapport annuel doit reprendre toutes les interventions effectuées dans l'année.

Il doit mentionner :

- Le récapitulatif des différentes interventions de l'année et des matériels remplacés.
- La liste des devis proposés et le cumul des devis acceptés.
- Les anomalies principales et les faits marquants.
- Un rapport précisant les non-conformités éventuelles par rapport aux dispositions réglementaires ou normatives et toutes suggestions relatives à l'évolution de la réglementation vis-à-vis de ces installations.
- Un rapport technique sur l'état des matériels.
- Une prévision budgétaire des travaux éventuels à effectuer.
- La mise à jour éventuelle du recensement des installations.
- Le montant moyen du coût de la maintenance corrective.
- Le nombre d'interventions au titre de la maintenance corrective.
- La durée moyenne d'indisponibilité des matériels.

Ce rapport annuel doit être remis au responsable du site au plus tard 4 semaines avant la date d'anniversaire du marché, sous peine d'application des pénalités contractuelles.

Article 4 – Considérations environnementales et sociales

A) Les considérations environnementales

L'acheteur considère que les opérations de valorisation et de recyclage des déchets des équipements de cuisine doivent être systématiquement prises en compte. En conséquence, le titulaire doit :

- S'attacher à réduire l'impact sur l'environnement en termes de production des déchets (qualitatifs et quantitatifs) ;
- Veiller au tri des déchets en vue de leur traitement dans les filières de valorisation adaptées ;
- Respecter la réglementation en vigueur relative au transport et à l'élimination des déchets.

B) Les considérations sociales

Le ministère de la Justice est engagé dans une démarche de promotion de la diversité et de l'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes. A ce titre, il est attentif dans le choix de ses contractants comme dans la réalisation des prestations, au respect des dispositions législatives et réglementaire en la matière.

Le titulaire doit s'engager, au titre de l'exécution du marché, dans une démarche d'amélioration continue de la qualité de ses pratiques sociales en matière de prévention des discriminations, ainsi que de promotion de l'égalité des chances et de la diversité, notamment l'égalité entre les femmes et les hommes (éga-conditionnalité).

Chaque candidat devra compléter l'enquête en ligne suivante : https://s1.sphinxonline.net/surveyserver/s/ENQUETES-JUSTICE/Diversite_Discriminations_Egalite_2021/questionnaire.htm

En complément, le futur titulaire peut indiquer dans son mémoire technique les mesures complémentaires relatives à la mise en œuvre de la performance sociale qu'il souhaite prendre ou souhaite exécuter dans le cadre du présent marché public.

Les mesures complémentaires évoquées dans le mémoire technique l'engagent.

Article 5 - Liste des équipements actuels

Matériels frigorifiques					
Désignation du matériel	Quantité	Marque/Modèle	Date/Année de mise en service	État général du matériel 1/5	Informations complémentaires
Chambre froide positive « viande »	1			3	Poignée fragile
Chambre froide positive « bof »	1			3	Poignée fragile
Chambre froide positive « légumes »	1			3	Poignée fragile
Chambre froide positive « produits finis »	1			3	Poignée fragile
Local « préparation froide »	1			1	Présence importante de rouille. Le traitement ne peut être effectué en local
Chambre froide négative	1			3	Poignée fragile
Cellule de refroidissement	1	ACFRI		1	Refroidissement trop lent
Chambre froide positive « local poubelle »	1			2	Porte coupe-feu à changer

Matériels frigorifiques magasin					
Désignation du matériel	Quantité	Marque/Modèle	Date/Année de mise en service	État général du matériel 1/5	Informations complémentaires
Chambre froide positive	1			3	
Chambre froide négative	1			3	

Matériels de cuisson					
Désignation du matériel	Quantité	Marque/Modèle	Date/Année de mise en	État général du matériel	Informations complémentaires

			service	1/5	
Four électrique	1	RATIONAL	2022 Décembre	4	
Four électrique	1	RATIONAL	2017	3	
Sauteuse à gaz	1	ENODIS	2021	4	Douchette HS
Marmite bain marie gaz	1	ROSINOX		3	
Marmite chauffe directe gaz	1	ROSINOX		3	
Fourneau deux feux vifs	1			4	
Armoire chaude	2	FRIGINOX	2015	2	
Armoire chaude	1	ROSINOX	2008	2	
Lave-batterie	1	MEIKO	2020	3	Nécessite un adoucisseur

Matériel électromécanique					
Désignation du matériel	Quantité	Marque/Modèle	Date/Année de mise en service	État général du matériel 1/5	Informations complémentaires
Éplucheuse	1	ELECTROLUX T15E		2	
Trancheur à jambon	1	Roussey		5	Sous garantie
Coupe légumes	1	TRS		5	
Turboyeur	1	DITO SAMA		5	
Mixeur Plongeant	1	DITO SAMA		3	

Article 6 – Récapitulatif des obligations du titulaire

Objet	Conditions	Suites éventuelles
Inventaire des installations	Le prestataire doit fournir sous six semaines à compter de la notification du marché l'inventaire des installations afin d'ajuster la liste du matériel	Fournir au responsable de site la liste exhaustive des équipements du site (nombre de matériels, marques, type, caractéristiques techniques). Si un ajustement est acceptable il sera contractualisé par avenant.
Prise en charge des installations et PV d'états des lieux entrant des équipements	Le prestataire doit sous six semaines à réception du bon de commande prendre en charge les installations et fournir le PV d'état des lieux entrant des équipements	Fournir au responsable de site : <ul style="list-style-type: none"> - Le procès-verbal détaillé et signé de l'état des équipements dressé de façon contradictoire avec le responsable du service, mentionnant date, noms et qualité

		des participants aux visites de prise en charge - Le planning prévisionnel des visites de maintenance préventive
Inventaire de sortie du marché	Le prestataire doit dans les 2 mois avant la fin du marché fournir un inventaire de sortie des équipements	En fin d'exécution du marché, le titulaire s'engage à laisser les équipements en état normal et opérationnel de fonctionnement. Un procès-verbal contradictoire de l'état des lieux et des équipements sera établi et contresigné 2 mois avant la fin de la période contractuelle.
Obligation de conseil	Il peut être demandé au titulaire de conseiller, d'assister et de participer à des réunions diligentées par l'administration dans le cadre de la gestion du présent marché.	Au titre de son devoir de conseil, l'ensemble de ces opérations est intégré au prix des prestations de maintenance préventive, sans donner droit à une facturation complémentaire.
Obligation de résultat en matière de maintenance corrective	La constatation et le diagnostic de pannes ne sont pas considérés comme des résultats suffisants attendus libérant le titulaire de son obligation de résultat dans le cadre du présent marché.	Le prestataire devra chercher à mettre les équipements en marche dégradé. Voir point article XX du CCAP relatif aux pénalités.
Astreinte relative aux équipements frigorifiques	Le titulaire a une obligation de mettre en place un système d'astreinte pérenne 7j/7 en cas de dysfonctionnement signalé sur un matériel frigorifique. En cas de mise en place d'un numéro de téléphone, celui-ci devra être gratuit	Ce service doit être chargé d'assurer le suivi des demandes d'intervention en enregistrant l'heure précise de la demande et les coordonnées exactes du service bénéficiaire.
Intervention en matière de maintenance corrective	Elle ne peut en aucun cas tenir lieu de visite préventive.	Le prestataire doit suivre son planning prévisionnel pour les visites de maintenance préventives. Une nécessité d'intervenir pour la maintenance corrective ne libère pas le prestataire de son obligation d'intervention pour la maintenance préventive.
Réalisation des devis	Le devis doit être communiqué par le titulaire dans les 72 heures maximum après la demande du service ou le constat d'une panne.	
Rapport d'intervention – maintenance préventive	Le rapport d'intervention est rédigé par le titulaire pour chaque intervention de maintenance préventive et corrective.	Il comprend : <ul style="list-style-type: none"> - Désignation et localisation de l'équipement - Le détail des tâches effectuées/à effectuer sur les équipements - La durée de l'intervention, le nombre d'heures, et la qualification du personnel étant intervenu - Le détail des fournitures et des pièces utilisées - Les observations et relevés éventuels. Il doit être adressé au responsable du site dans la semaine qui suit l'intervention.

		En correctif, ce rapport d'intervention concerne les interventions pour corriger les anomalies constatées (origine de la panne, méthode de réparation, et listes des pièces utilisées) à adresser au responsable en fin d'intervention.
Rapport annuel	<p>Le titulaire a l'obligation :</p> <ul style="list-style-type: none"> -de remettre le rapport annuel, -d'adresser une copie de ce rapport au pouvoir adjudicateur. 	<p>Il doit mentionner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le récapitulatif des différentes interventions effectuées durant l'année, - La liste des matériels remplacés (part des montants engagés sur correctif) - Les anomalies principales et les faits marquants - Un rapport sur les non-conformités éventuelles liées à l'évolution de la réglementation concernant les appareils entretenus, - Un rapport technique sur l'état général des matériels maintenus et propositions éventuelles pour améliorer leur fonctionnement, - Le montant moyen du coût de la maintenance corrective en distinguant les coûts liés à la main d'œuvre et ceux liés aux pièces, - La durée moyenne des interventions en maintenance corrective - La durée moyenne d'indisponibilité des matériels (après déclaration de panne