

## Questionnaire pour les locaux à risques Pour souscription Assurance Dommages aux Biens et Risques Annexes

Établissement : Centre Hospitalier de la Côte Basque Site concerné : Cam de Prats

### ➔ BLANCHISSERIE :

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Tonnage journalier de traitement de linge : 7 Tonne(s) / Jr
- Nettoyage des locaux en fin de journée : ☒ OUI ☐ NON
- Système d'aspiration des poussières de linge : ☒ OUI ☐ NON
- Stockage des produits lessiviels protégé (bacs de rétention) : ☒ OUI ☐ NON
- Mélange des produits possible : ☒ OUI ☐ NON
- Puissance de la chaufferie : 1800 Kcal/H
- Existe-t-il un contrat de maintenance pour la chaufferie : ☒ OUI ☐ NON
- Si oui : Sté de maintenance : **DALKIA**
- Existe-t-il un contrat de maintenance pour le nettoyage : ☐ OUI ☒ NON
- Fait en Interne 2 fois par an par Bon de commande sté EFFIMUM**
- Pollution des sols possible : ☒ OUI ☐ NON
- Évacuation des eaux usées : BAC DE RETENTION ☒ OUI ☐ NON

### ➔ CUISINE :

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Les friteuses sont-elles équipées d'un moyen d'extinction approprié ☒ OUI ☐ NON
- Capacité de production journalière : **3 000 Repas / Jr**
- Type de liaison : ☒ FROIDE ☐ CHAUDE ☐ MIXTE
- Stockage maximum de repas pendant le week-end : 6 000 Repas
- Fabrication de repas pour des tiers : ☒ OUI ☐ NON
- Livraison de repas à domicile : ☐ OUI ☒ NON Si oui : Nb / Jour : \_\_\_\_\_
- Valeur maximum contenue dans les frigos ou chambres froides : **25 000 €**
- Système de surveillance des variations de température : ☒ OUI ☐ NON
- Logiciel DALKIA Sous-traité**
- Périodicité de ces contrôles : ☒ Journaliers ☐ Autre
- Contrôle par : supports papiers (disques) : Informatique ☐ OUI ☒ NON
- Contrôle par alarme technique : ☒ OUI ☐ NON Report d'alarme ☒ OUI ☐ NON
- Nettoyage des hottes : ☒ OUI ☐ NON
- Périodicité du nettoyage des hottes ☐ ANNUEL ☒ SEMESTRIEL
- Existe-t-il un contrat de maintenance pour l'entretien des hottes : oui
- Si oui : Sté de maintenance : **AVIPUR**
- Évacuation des eaux usées : BACS DE DEGRAISSAGE ☒ OUI ☐ NON

## VISITE DES LOCAUX A RISQUES

### ➡ CHAUFFERIE :

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Nombre de chaudières installées et en fonctionnement permanent : 11
- Nombre de chaudières installées (en secours) : \_\_\_\_\_
- Type de combustible : ☐ GAZ ☐ FIOUL ☒ MIXTE
- Fonctionnement au gaz
- Système de détection de fuite de gaz : ☒ OUI ☐ NON
- Vanne d'arrêt d'urgence : EXTERIEURE ☒ OUI ☐ NON
- Fonctionnement au fuel
- Bacs de rétention sous les brûleurs : ☒ OUI ☐ NON
- Présence de bacs à sable : ☒ OUI ☐ NON
- Extincteurs automatiques sur les brûleurs : ☐ OUI ☒ NON
- Capacité des cuves d'alimentation : 40 000 Litres
- Ces cuves sont-elles enterrées : ☒ OUI ☐ NON
- Ces cuves sont-elles à double paroi ou simple paroi ? ☐ SIMPLE ☒ DOUBLE
- Existe-t-il un contrat de maintenance pour les chaudières : ☒ OUI ☐ NON
- Les chaudières disposent-elles d'un dispositif de sécurité : ☒ OUI ☐ NON
- Les locaux chaufferie sont-ils sécurisés – (Accès) ☒ OUI ☐ NON
- L'interdiction de stationner est-elle respectée devant la chaufferie ☒ OUI ☐ NON

### ➡ TRANSFORMATEUR – GROUPES ELECTROGENES :

- TRANSFORMATEUR(S)
- Puissance du ou des Transformateurs : 15 630 KVA
- Diélectrique des transformateurs : HUILE
- GROUPE(S) ELECTROGENE(S)
- Puissance du ou des groupes : 5 500 KVA X (nombre) \_\_\_\_
- Alimentation du moteur thermique : RESERVE ☐ OUI ☒ NON
- Existe-t-il un contrat de maintenance : ☒ OUI ☐ NON
- Si oui : Sté de maintenance : DALKIA
- Les locaux (Transformateurs et G.E. sont-ils sécurisés - Accès) ☒ OUI ☐ NON
- Une astreinte est-elle prévue en cas de problème électrique : ☒ OUI ☐ NON
- Les bornes de recharges électriques sont-elles dans une zone adaptée : ☐ OUI ☒ NON

### ➡ PHARMACIE :

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Détection anti-intrusion : ☒ OUI ☐ NON
- Report d'alarme permanent : ☒ OUI ☐ NON
- Accès réglementé (code ou digicode) : ☒ OUI ☐ NON
- Accessibilité : ☐ FACILE ☒ DIFFICILE ☐ IMPOSSIBLE
- Protection extérieure : VOLETS PLEINS - GRILLES
- Stockage des stupéfiants en coffre-fort : ☒ OUI ☐ NON
- Nombre de personnes responsables du coffre-fort : 1
- Le stockage des produits inflammable est-il maîtrisé : ☒ OUI ☐ NON
- Préciser le mode et le lieu de stockage des produits inflammables : Armoire spécifique réglementaire

## VISITE DES LOCAUX A RISQUES

### ➞ L'INFORMATIQUE :

- Détection Incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Détection anti-intrusion : ☒ OUI ☐ NON
- Report d'alarme permanent : ☒ OUI ☐ NON
- Le local dispose-t-il d'un système de rafraîchissement adéquat : ☒ OUI ☐ NON
- Installation protégée contre les risques électriques : ☒ OUI ☐ NON
- Installation protégée contre les risques Dégâts des Eaux : ☐ OUI ☐ NON
- Le micro dépoussiérage est-il prévu dans le plan de maintenance : ☐ OUI ☒ NON
- Un plan de poursuite de l'activité est-il prévu en cas de panne : ☒ OUI ☐ NON
- Autocommutateur protégé : ☐ OUI ☒ NON
- Fréquence de la sauvegarde informatique : ☒ JOURNALIER ☐ AUTRE
- Stockage des archives informatiques : ☒ ARMOIRE IGNIFUGEE ☐ AUTRE
- Lieu de stockage distinct du service informatique : ☒ OUI ☐ NON
- Système de protection incendie : **Extincteurs, gaz...** ☒ OUI ☐ NON
- Risques aggravants de proximité (dommages de fumées) : ☐ OUI ☐ NON

### ➞ LES ARCHIVES :

- Détection incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Situation : Camp de Prats sous-sol bâtiment
- Accessibilité : ☒ FACILE ☐ DIFFICILE
- Rayonnage : ☒ OUI ☐ NON
- Nombre d'unité de passage entre les rayonnages : ☐ 1,5 ☒ 2
- Ces unités de passages sont-elles dégagées (non encombrées) : ☒ OUI ☐ NON
- Charge calorifique : ☒ TRÈS IMPORTANTE ☐ IMPORTANTE ☐ MOYENNE
- Des mesures ont-elles été prises pour limiter des départs d'incendie ☒ OUI ☐ NON
- Caisse vide

### ➞ STOCKAGE DES CONSOMMABLES (magasin) :

- Détection incendie : ☒ OUI ☐ NON
- Situation : Sous-sol bâtiment camp de prats
- Accessibilité : ☒ FACILE ☐ DIFFICILE ☐ AUTRE
- Stockage à plus de 10 centimètres du sol : ☒ OUI ☐ NON
- Le stockage des produits inflammables est-il maîtrisé : ☒ OUI ☐ NON
- (Local approprié, sécurisé avec extincteurs appropriés)
- Extincteur à proximité, pas local approprié pour produit inflammable

### ➞ SECURITE DES BIENS ET DES PERSONNES :

- Si l'Établissement nécessite une équipe de sécurité :
- Niveau de qualification du chargé de sécurité au regard de ses responsabilités : SSIAP 1,2 et 3
- Quelle est la composition de ses équipes de sécurité : Nombre d'Agents 18 SSIAP + 2 SSIAP3

## VISITE DES LOCAUX A RISQUES

Le service de Sécurité peut également joindre une synthèse de présentation de ses équipes et des missions qui leurs sont dévolues.

L'Établissement est-il sous vidéosurveillance : ☒ OUI ☐ NON

(Surveillance des abords extérieurs des circulations, des parkings...)

Merci de préciser : Abord extérieur, parking (entrées, sorties)

Les flux des véhicules et le stationnement dans l'enceinte de l'Établissement sont-ils contrôlés : ☒ OUI ☐ NON

L'Établissement dispose-t-il d'Agents de Prévention et de sécurité ☒ OUI ☐ NON

Les ERP ont-ils d'un avis favorable de la Commission de Sécurité : ☒ OUI ☐ NON

La levée des réserves est-elle suivie : ☒ OUI ☐ NON

Tous les personnels sont-ils formés à la lutte contre l'incendie : ☐ OUI ☒ NON

Voie pompiers facile d'accès et respectée : ☒ OUI ☐ NON

Ligne directe pompiers : ☒ OUI ☐ NON

Existe-t-il une première équipe d'intervention (incendie) : ☒ OUI ☐ NON

Les interdictions de fumer sont-elles bien respectées : ☒ OUI ☐ NON

Plans d'évacuation des personnes affichés et visibles : ☒ OUI ☐ NON

**Le permis feu est-il appliqué et respecté par le personnel et par les entreprises extérieures :** ☒ OUI ☐ NON

**Si l'Établissement dispose d'une aire d'atterrissage :**

La procédure d'appel de l'équipe de sécurité lors des phases d'arrivée et de départ des hélicoptères est-elle formalisée et mise en œuvre : ☒ OUI ☐ NON

### ➡ PLAN DE CONTINUITE D'ACTIVITE :

**Un plan de continuité d'activité a pour objet de décliner la stratégie et l'ensemble des dispositions qui sont prévues pour garantir à une organisation la reprise et la continuité de ses activités à la suite d'un sinistre ou d'un évènement perturbant son fonctionnement normal.**

Compte-tenu du risque des Pertes d'Exploitation de l'Établissement, avez-vous rédigé des procédures ou des protocoles dans un plan de continuité de vos activités ?

**Des procédures ou des protocoles ont-ils déjà été établis :**

PCA en cas de rupture d'alimentation en eau potable : ☒ OUI ☐ NON

PCA en cas de coupure d'alimentation électrique : ☒ OUI ☐ NON

PCA en cas de coupure d'alimentation de gaz : ☒ OUI ☐ NON

PCA en cas de rupture d'alimentation en Fluides Médicaux : ☒ OUI ☐ NON

**(Si réponse par l'affirmative ; joindre les protocoles ou procédures établies)**

**Procédure Plan Bleu, Plan Blanc**

Une astreinte technique est-elle prévue pour pallier aux évènements de coupure où de problème particulier sur les installations ci-dessus concernées : ☒ OUI ☐ NON

**Fait à le : 18/03/2025**