



ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Pouvoir adjudicateur

Centre Hospitalier Le Vinatier
95 Boulevard Pinel
BP 30039
69678 BRON CEDEX

Représentant du pouvoir adjudicateur

Monsieur le Directeur du Centre Hospitalier Le Vinatier, Pascal MARIOTTI

Objet de l'accord-cadre

**Fourniture et maintenance d'équipements électroménagers professionnels pour le
Centre Hospitalier Le Vinatier**

I. OBJET DE L'ACCORD-CADRE	- 4 -
II. ALLOTISSEMENT	- 4 -
III. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES.....	- 4 -
3.1 Respect de la réglementation et des normes	- 4 -
3.2 Spécificités techniques.....	- 4 -
IV. LOT N°1 : Fourniture, installation, mise en service de matériels électroménagers professionnels et évacuation de l'ancien matériel.....	- 5 -
4.1 Caractéristiques techniques des équipements attendus.....	- 5 -
4.2 Réemploi / réutilisation / intégration de matières recyclées.....	- 9 -
4.3 Notice / documentation.....	- 10 -
4.4 Réglementation à respecter.....	- 10 -
4.5 Durée de garantie.....	- 12 -
4.6 Disponibilité des pièces détachées	- 12 -
V. Lot N°2 : Maintenance des équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération de la cuisine centrale et du self	- 12 -
5.1 Personnels et moyens matériels affectés au marché.....	- 12 -
5.2 Préparation de l'exécution du marché.....	- 13 -
5.3 Maintenance corrective effectuée à la cuisine centrale.....	- 13 -
5.3.1 Liste des équipements à maintenir.....	- 13 -
5.3.2 Demande d'intervention	- 13 -
5.3.3 Délais et durée d'intervention.....	- 13 -
5.3.4 Horaires d'intervention.....	- 13 -
5.3.5 Modalités d'intervention pour la maintenance.....	- 13 -
5.3.6 Devis	- 14 -
5.3.7 Bon d'intervention.....	- 14 -
5.3.8 Délais d'immobilisation des équipements	- 14 -
VI. Lot N°3 : Maintenance équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération des services (hors cuisine centrale et self)	- 15 -
6.1 Personnels et moyens matériels affectés au marché.....	- 15 -
6.2 Préparation de l'exécution du marché.....	- 15 -
6.3 Maintenance corrective effectuée sur les équipements des services de soin.....	- 15 -
6.3.1 Liste des équipements à maintenir.....	- 15 -
6.3.2 Demande d'intervention	- 16 -
6.3.3 Délai et durée d'intervention	- 16 -
6.3.4 Horaires d'intervention.....	- 16 -

6.3.5	<i>Modalités d'intervention pour la maintenance.....</i>	- 16 -
6.3.6	<i>Devis</i>	- 17 -
6.3.7	<i>Bon d'intervention.....</i>	- 17 -

I. OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre a pour objet :

- La fourniture, l'installation, la mise en service de matériels électroménagers professionnels et l'évacuation de l'ancien matériel
- La maintenance des équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération de la cuisine centrale et du self
- La maintenance des équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération des services du Centre Hospitalier Le Vinatier (hors cuisine centrale et self)

II. ALLOTISSEMENT

- Lot N° 1 : Fourniture, installation, mise en service de matériels électroménagers professionnels et évacuation de l'ancien matériel
- Lot N° 2 : Maintenance des équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération de la cuisine centrale et du self
- Lot N° 3 : Maintenance des équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération des services du Centre Hospitalier Le Vinatier (hors cuisine centrale et self)

III. PRESCRIPTIONS TECHNIQUES

3.1 Respect de la réglementation et des normes

Le titulaire sera tenu de respecter l'ensemble des dispositions législatives et réglementaires en vigueur relatives à l'objet du marché. L'ensemble des prestations de maintenance et des caractéristiques des pièces détachées proposées doit être conforme aux normes en vigueur, notamment au regard de la sécurité des utilisateurs des services du Centre Hospitalier et de leurs visiteurs.

3.2 Spécificités techniques

Les matériels devront être faciles d'entretien, résistants aux chocs et aux divers produits d'entretien (détergents et désinfectants).

Le candidat inclura, dans son offre, la livraison, la mise en service du matériel et l'évacuation de l'ancien matériel. Le cas échéant, seront précisés les éléments nécessaires à la mise en service et les limites de fourniture.

Le titulaire devra assurer la formation à l'utilisation et à la maintenance de base des appareils auprès du personnel dans les services lors de la mise en route du matériel.

Pour l'ensemble des matériels, les normes CE sont exigées.

IV. LOT N°1 : Fourniture, installation, mise en service de matériels électroménagers professionnels et évacuation de l'ancien matériel

4.1 Caractéristiques techniques des équipements attendus

Les caractéristiques techniques des équipements attendus figurent ci-dessous.

ARMOIRES REFRIGEREES :

✓ Armoire réfrigérée positive, 1 porte, à chariots GN 1/1 :

- Capacité : 700 litres environ
- Pas de piètement, accès pour socles rouleur
- Alimentation 220 volts
- Température : +1° à 8°C
- Refroidissement ventilé avec arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Affichage digital extérieur de la température
- Revêtement intérieur et extérieur en inox
- Classe climatique 5 ou tropicale
- Alarme température visuelle et sonore
- Dégivrage électrique et ré évaporation des eaux de dégivrage
- Décondamnation intérieure
- Possibilité d'entreposer une pile de cagettes 600x400 sur socles rouleurs
- Evaporateur ventilé, traité anticorrosion et oxydation
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme aux normes en vigueur

✓ Armoire réfrigérée positive, 1 porte, sur pieds :

- Capacité : 700 litres environ
- Alimentation 220 volts
- Température : +1° à 8°C
- Refroidissement ventilé avec arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Affichage digital extérieur de la température
- Classe climatique 5 ou tropicale
- Alarme température visuelle et sonore
- Dégivrage électrique et ré évaporation des eaux de dégivrage
- Décondamnation intérieure
- Possibilité d'entreposer une pile de cagettes de dimensions 600x400
- Dimensions de l'armoire : 750mm x 750mm x 2000mm environ
- Evaporateur ventilé, traité anticorrosion et oxydation,
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme aux normes en vigueur

✓ **Armoire réfrigérée positive, 1 porte, sur pieds**

- Capacité : 520 litres environ
- Alimentation 220 volts
- Température : +1° à 8°C
- Refroidissement ventilé avec arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Affichage digital extérieur de la température
- Classe climatique 5 ou tropicale
- Alarme température visuelle et sonore
- Dégivrage électrique et réévaporation des eaux de dégivrage
- Décondensation intérieure
- Possibilité d'entreposer des cagettes de dimensions 600x400 mm
- Dimensions de l'armoire : 750mm x 750mm x 1700mm environ
- Evaporateur ventilé, traité anticorrosion et oxydation,
- Isolation et fluide frigorigène sans CFC ni HCFC
- Conforme aux normes en vigueur

✓ **Réfrigérateur table top**

- Capacité : 100 litres environ
- Tout utile
- Sans freezer
- Classe climatique 5 ou tropicale
- Température : +1° à 8°C
- Affichage température
- Alarme de température
- Alarme de porte
- Dégivrage automatique avec évaporation des condensats
- Porte réversible avec serrure
- Alimentation 230 volts
- 6 grilles GN 2/1 acier plastifié incluses

✓ **Réfrigérateur laboratoire**

- | | |
|---|-----------------|
| - Carrosserie / Couleur porte | Blanc / Blanc |
| - Matériau de la porte/ du couvercle | Verre isolante |
| - Volume brut total | 152 l |
| - Volume utile total | 109 l |
| - Hauteur | 82 cm |
| - Largeur | 60,1 cm |
| - Niveau sonore | 47 dB(A) |
| - Convient pour un espace non chauffé | Non |
| - Convient pour une température ambiante de | de +10°C à 35°C |
| - Production de chaleur en kJ/h | 438 kJ/h |

- La production de chaleur en Wh	122 Wh
- Plage de température réfrigération	+5°C
- Fluctuation maximale réfrigérateur	4,9 °C
- Gradient réfrigérateur	5,1 °C
- Système de dégivrage réfrigérateur	Dégivrage auto
- Ventilateur	Dynamique
- Système de réfrigération	Dynamique
- Tablettes de rangement	3
- dont réglable(s) en hauteur	3
- Serrure	Oui
- Caractéristique supplémentaire	Conforme à la norme DIN 13221 Conforme à la norme DIN 58345

✓ **Fontaine réfrigérée à 1 bec (fontaine à bonbonne interdite)**

- Fontaine tout inox garantie anticorrosion, à poser au sol, pieds réglables, adaptée au remplissage des carafes et des verres
- Système de réfrigération à détente directe
- Débit 60 L par heure minimum
- 1 Bec de sortie d'eau en inox alimentaire antitartres, démontables, trois positions de commandes
- Alimentation 230 V
- Matériaux à l'intérieur de la fontaine en Cuivre pur à 99%

✓ **Fontaine réfrigérée à 2 becs (fontaine à bonbonne interdite)**

- Fontaine tout inox garantie anticorrosion, à poser au sol, pieds réglables, adaptée au remplissage des carafes et des verres
- Système de réfrigération à détente directe
- Débit 65 L par heure minimum – 40L en continu
- 2 Becs de sortie d'eau en inox alimentaire antitartre, démontables, trois positions de commandes
- Alimentation 230 V
- Matériaux à l'intérieur de la fontaine en Cuivre pur à 99%

✓ **Machine à glaçons**

- Production d'environ 20kgs par 24 h
- Réserve d'environ 4 kg
- Glaçons pleins ou creux
- Système à spray
- Fonctionnement assuré dans une ambiance allant jusqu'à 40°C
- Condenseur à air
- Matériau ABS ou inox
- Pieds réglables
-

✓ **Four de remise en température à air pulsé et support 75x106x65**

- Le candidat proposera un modèle permettant des capacités de chargement différentes (de 30 barquettes GN 1/8 à 10 barquettes GN 1/1) en fonction des services utilisateurs,
- Habillage et moufle intérieurs en inox 18/10
- Panier fil inox de chargement au pas de 67 mm environ
- Minuterie : 120 mn
- Thermostat multi point et thermostat de sécurité
- Meuble support en inox
- Alimentation électrique : 230 V ou 400 V selon modèle

✓ **Four de remise en température à air pulsé et support 75x86x65**

- Le candidat proposera un modèle permettant des capacités de chargement différentes (de 30 barquettes GN 1/8 à 10 barquettes GN 1/1) en fonction des services utilisateurs,
- Habillage et moufle intérieurs en inox 18/10
- Panier fil inox de chargement au pas de 67 mm environ
- Minuterie : 120 mn
- Thermostat multi point et thermostat de sécurité
- Meuble support en inox
- Alimentation électrique : 230 V ou 400 V selon modèle

✓ **Four de remise en température à air pulsé et support 50x64x64**

- Le candidat proposera un modèle permettant des capacités de chargement différentes (de 30 barquettes GN 1/8 à 10 barquettes GN 1/1) en fonction des services utilisateurs,
- Habillage et moufle intérieurs en inox 18/10
- Panier fil inox de chargement au pas de 67 mm environ
- Minuterie : 120 mn
- Thermostat multi point et thermostat de sécurité
- Meuble support en inox
- Alimentation électrique : 230 V ou 400 V selon modèle

✓ **Four micro-onde professionnel**

- Four à micro-ondes semi professionnel 1000 / 1100 watts
- Enceinte et porte inox
- Touche unique « cafétéria » pré-réglée
- 26 litres environ

LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

✓ Lave-vaisselle professionnel à chargement frontal adapté au lavage des plateaux GN 1/1

- Lave-vaisselle réhaussé ou avec support de réhausse inox
- Dimensions externes : L 600 x P 600 x H 1300 environ – Dimensions paniers 500x500
- Surchauffeur, pompe de rinçage avec surpresseur, pompe de vidange
- Pompe doseuse pour liquide de rinçage
- Pompe doseuse pour liquide de lavage
- Compartiment pour le sel régénérant
- Adoucisseur
- Doseurs de détergent et de liquide de rinçage
- Nettoyage automatique de la cuve
- Rendement utile : 20 à 24 casiers / heure environ
- Châssis et carrosserie inox 18/10 avec guidage de casier en inox embouti dans la cuve
- Isolation acoustique et thermique
- Alimentation électrique : 230 V

✓ Lave-vaisselle professionnel à chargement frontal standard

- Lave-vaisselle avec support de rehausse inox
- Dimensions externes sans support : L 600 x P 600 x H 820 environ 7/14
- Hauteur de passage : minimum 300
- Surchauffeur, pompe de vidange
- Pompe doseuse pour liquide de rinçage
- Pompe doseuse pour liquide de lavage
- Compartiment pour le sel régénérant
- Adoucisseur
- Rendement utile : 20 à 24 casiers / heure environ
- Châssis et carrosserie inox 18/10 avec guidage de casier en inox embouti dans la cuve
- Isolation acoustique et thermique
- Alimentation électrique : 230 V

4.2 Réemploi / réutilisation / intégration de matières recyclées

Ces notions sont définies ci-dessous :

- **Réemploi** : conformément à l'article L541-1-1 du Code de l'environnement, « *toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui ne sont pas des déchets sont utilisés de nouveau pour un usage identique à celui pour lequel ils avaient été conçus.* »
- **Réutilisation** : conformément à l'article L541-1-1 du Code de l'environnement, « *toute opération par laquelle des substances, matières ou produits qui sont devenus des déchets sont utilisés de nouveau* »
- **Intégration des matières recyclées** : l'obligation porte sur l'intégration de matières recyclées dans le produit et non sur son caractère recyclable. La législation n'impose pas de pourcentage spécifique de matières recyclées dans les produits électroménagers

Le titulaire peut proposer, sous réserve de disponibilité, des équipements issus du réemploi, de la réutilisation ou intégrant des matières recyclées, dès lors qu'ils respectent les caractéristiques principales du produit et répondent aux mêmes exigences techniques et de qualité que les produits neufs. Cette proposition doit être fournie sous forme de devis, permettant au CHLV de choisir entre un produit neuf ou un produit de seconde main.

4.3 Notice / documentation

Chaque appareil livré doit être accompagné d'une documentation technique appropriée, rédigée en français, incluant une notice d'utilisation ou un manuel utilisateur clair et compréhensible.

4.4 Règlementation à respecter

Les appareils proposés doivent être conformes à l'ensemble des spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au moment de la commande, notamment et de façon non exhaustive :

- Tous les appareils fournis, neufs ou d'occasion, reconditionnés ou non doivent répondre à l'obligation générale de sécurité posée par l'article L. 421-3 du Code de la consommation.
- L'entreprise attributaire de l'accord-cadre prend soin de proposer des fournitures respectant tout au long de la chaîne d'approvisionnement les exigences relatives à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques de la directive RoHS 2011/65/UE. Le titulaire doit mettre en œuvre un contrôle rigoureux intégrant la conformité des fournisseurs, des analyses de substances, et la traçabilité des produits. À la demande du CHLV, l'attributaire fournit les certificats de conformité et rapports d'analyse prouvant le respect des seuils réglementaires dans un délai de 15 jours calendaires. En cas de non-conformité, le pouvoir adjudicateur peut refuser les produits, demander leur remplacement sans frais, ou résilier l'accord-cadre.
- Conformément à la directive européenne 2010/30/UE du 19 mai 2010 et au décret n°2016-412 du 7 avril 2016, le titulaire s'engage à fournir l'étiquette énergie du produit et les fiches techniques détaillant la performance énergétique et la consommation d'eau de chaque équipement.

Le titulaire s'engage à fournir uniquement des équipements dont l'étiquette énergétique correspond à la classe de performance énergétique la plus élevée disponible, selon la réglementation applicable au moment de l'achat pour la catégorie de produit concernée.

Les appareils proposés dans le Bordereau des prix unitaires doivent garantir une classe énergétique au moins égale à « E », suivant les nouvelles classes énergétiques du 1er mars 2021.

Le titulaire peut proposer des équipements ne répondant pas à ces exigences uniquement si des motifs techniques ou économiques sont clairement justifiés. Toute demande de dérogation doit être validée par le pouvoir adjudicateur avant la livraison.

- Le titulaire s'engage à respecter les dispositions relatives à la gestion des déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), en garantissant le suivi, la traçabilité, et le traitement des équipements en fin de vie conformément aux réglementations environnementales applicables. A chaque évacuation d'équipement, le titulaire doit fournir au CHLV le bordereau de suivi de déchet via la plateforme « trackdechets ».

- Le titulaire de l'accord-cadre s'engage, à compter de la date de commencement d'exécution et pendant toute la durée du marché, à respecter l'ensemble des obligations découlant de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGEC) et de ses décrets d'application. À ce titre, il doit de façon non limitative, se conformer aux exigences suivantes :
- Conformément à l'article L. 541-9-1 du Code de l'environnement, les appareils proposés et leurs emballages ne peuvent pas présenter de mention « compostable », « biodégradable », « respectueux de l'environnement » ou toute autre mention équivalente.
 - Conformément à l'article L. 541-9-3 du Code de l'environnement, le titulaire s'engage à apposer sur chaque produit, son emballage ou les documents associés une signalétique informant le consommateur des règles de tri applicables, accompagnée d'une information précisant les modalités de tri ou d'apport du déchet issu du produit. En cas de modalités de tri distinctes pour plusieurs éléments du produit, ces dernières doivent être détaillées élément par élément. La signalétique doit également être accessible en ligne de manière dématérialisée pour en faciliter la compréhension et expliciter ses modalités.
 - Conformément à l'article L. 5232-5-I du Code de la santé publique, l'entreprise attributaire du marché prend soin de mettre à disposition du CHLV les informations sur les appareils contenant des perturbateurs endocriniens selon la liste de l'Anses et les substances que chacun d'entre eux contient dans un format ouvert.
 - Conformément à l'article L. 541-15-8-I du Code de l'environnement, le titulaire s'engage à donner, réutiliser ou recycler ses produits électroménagers invendus dans le respect de la hiérarchie des modes de traitement définie à l'article L. 541-1. Il lui est interdit de mettre en décharge ou d'incinérer ses invendus, sauf exceptions prévues par la loi.
 - Le soumissionnaire doit proposer, pour les appareils listés dans le Bordereau des Prix Unitaires concernés par la réglementation, un nombre suffisant de biens issus du réemploi, de la réutilisation ou intégrant des matières recyclées, afin de permettre au CHLV de respecter ses obligations légales issues des articles 58 de la loi AGEC, L.541-1-1 du Code de l'environnement, et du décret d'application n°2024-134 du 21 février 2024.
 - Le titulaire doit indiquer, de manière visible, lisible et aisément accessible, l'indice de durabilité (décret n° 2024-316 du 5 avril 2024) ou de réparabilité (décret n° 2020-1757 du 29 décembre 2020) des appareils neufs proposés dans le Bordereau des Prix Unitaires concernés, conformément aux modalités et signalétiques prévues par les arrêtés applicables (29 décembre 2020 pour l'indice de réparabilité et 5 avril 2024 pour l'indice de durabilité). Chaque indice doit être calculé conformément aux critères et sous-critères établis par l'arrêté relatif à la catégorie d'appareil concernée. Le titulaire doit également tenir compte des éventuelles évolutions réglementaires applicables au cours de l'accord-cadre.
 - Le titulaire s'engage à fournir des équipements électroménagers conformes aux dispositions de l'article L111-4 du Code de la consommation, garantissant la disponibilité des pièces détachées pendant la période de commercialisation et pour une durée minimale complémentaire de cinq ans. Les informations relatives à cette disponibilité doivent être communiquées au CHLV conformément au droit applicable.

- Conformément à l'article L 224-109 du Code de la consommation, sur les pièces de rechange des équipements proposés au Bordereau des Prix Unitaires et figurant à l'article R224-32 du Code de la consommation, le titulaire doit prévoir au moins une offre incluant des pièces issues de l'économie circulaire à la place des pièces neuves, en vertu de la définition de l'article R224-30 du même Code sauf exception prévue par l'article R224-31. Les informations relatives à cette disponibilité doivent être communiquées conformément aux articles D224-33 à D224-37 du Code de la consommation.

En tout état de cause, il appartient au titulaire de vérifier la conformité des appareils électroménagers fournis et des procédés de livraison au regard de la réglementation en vigueur.

4.5 Durée de garantie

Le titulaire précise dans son offre les conditions et la durée de garantie (pièces et main d'œuvre) de tous les matériels proposés. **Cette durée sera d'au moins deux ans.** Par ailleurs, le CHLV bénéficie de la garantie des vices cachés conformément aux articles 1641 et 1648 du Code civil.

4.6 Disponibilité des pièces détachées

Le titulaire précise, dans son offre, la durée de disponibilité des pièces détachées de tous les matériels proposés. Cette durée devra être conforme à la réglementation en vigueur et ne pourra en aucun cas être inférieure à la durée de la garantie légale de disponibilité des pièces détachées.

V. Lot N°2 : Maintenance des équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération de la cuisine centrale et du self

La Cuisine centrale du Centre Hospitalier Le Vinatier (Bâtiment 313 du site principal) a ouvert ses portes en 2013. Chaque jour, environ 3 800 repas y sont produits en liaison froide.

Les interventions de premier niveau et les levées de doute seront assurées en interne par des techniciens du service Exploitation et Maintenance Technique du Centre Hospitalier.

Les prestations demandées au titulaire pour ce lot sont :

- Assurer la maintenance corrective de l'ensemble des équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération de la cuisine centrale et du self de l'établissement (annexe n° 2 du présent CCTP)

5.1 Personnels et moyens matériels affectés au marché

Les points suivants figurent impérativement dans le mémoire technique du titulaire :

-organigramme de la société,

-description du fonctionnement des services associés à la réalisation des prestations demandées dans ce lot,

-CV des techniciens susceptibles d'intervenir pour ce lot.

Le titulaire s'engage, en cas de remplacement d'un des techniciens désignés pour ce marché, à le remplacer par un technicien d'expérience au moins équivalente.

Tous les outillages et moyens techniques nécessaires à la réalisation des interventions sont à la charge du titulaire et conformes à la réglementation en vigueur.

5.2 Préparation de l'exécution du marché

Dès la notification du marché, le titulaire se met en lien avec les techniciens référents du service Exploitation et Maintenance Technique dont les coordonnées lui auront été précisées par mail ou téléphone, afin d'organiser une visite des locaux concernés et garantir le bon démarrage des prestations.

5.3 Maintenance corrective effectuée à la cuisine centrale

5.3.1 Liste des équipements à maintenir

La liste actuelle des matériels concernés (production et laverie) est jointe en annexe n° 2 du présent CCTP. **Cette liste est susceptible d'évoluer au cours de la durée du marché.**

5.3.2 Demande d'intervention

Les prestations de maintenance sont déclenchées par l'établissement qui, lors de la détection d'une panne ou d'une anomalie de fonctionnement, fait appel au titulaire.

Cette demande d'intervention est réalisée par mail ou par téléphone par un représentant du service Exploitation et Maintenance Technique du Centre Hospitalier.

Un bon de commande est établi pour toute intervention.

5.3.3 Délais et durée d'intervention

Une fois la demande d'intervention émise par le CHLV, le titulaire doit intervenir sous 4 heures ouvrées.

Si la demande est effectuée avant 12h, le titulaire doit intervenir au plus tard à 16h.

Si la demande est effectuée après 12h, le titulaire doit intervenir au plus tard le lendemain avant 10h.

Après validation du devis et réalisation du bon de commande, le titulaire doit intervenir dans les 24h après réception des pièces commandées. Tout manquement à ces obligations fait l'objet de pénalités prévues au Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP).

L'intervenant du titulaire doit au préalable se présenter au service Exploitation et Maintenance Technique au bâtiment 423.

La durée des interventions de maintenance doit être aussi réduite que possible. Elles sont effectuées de manière à ne causer que le minimum de gêne dans le fonctionnement de la restauration centrale de l'établissement.

5.3.4 Horaires d'intervention

Les horaires d'ouvertures du service Exploitation et Maintenance Technique sont du lundi au vendredi de 8h à 16h.

Dans tous les cas, un technicien du service Exploitation et Maintenance Technique accompagne l'intervenant du titulaire à la cuisine centrale ou au self afin que celui-ci effectue la prestation de maintenance.

C'est ce technicien qui valide et signe, en indiquant ses coordonnées nominatives, le bon d'intervention.

5.3.5 Modalités d'intervention pour la maintenance

Le titulaire du marché maintient en état de propreté les locaux dans lesquels il est amené à intervenir. Il applique à ce titre les recommandations d'évolution en milieu hospitalier spécifiques à la restauration collective. Le titulaire est responsable de la bonne observation des règlements de sécurité et de lutte contre toute nuisance.

Tout manquement à ces obligations fait l'objet de pénalités prévues au CCAP.

Après avoir constaté et diagnostiqué la panne, si celle-ci peut faire l'objet d'une réparation immédiate (montant des pièces inférieur à 200 € HT) et après validation par le responsable de la maintenance de l'établissement, la maintenance est réalisée.

Un devis de régularisation de la prestation effectuée est transmis au service Exploitation et Maintenance Technique dans les 24h pour établissement d'un bon de commande.

Si la réparation immédiate n'a pu être réalisée, le titulaire présente un devis, au plus tard dans les 48h, pour acceptation (déplacement / temps prévu, main d'œuvre, remplacement éventuel) au Responsable de la maintenance de l'établissement. Seulement après validation par celui-ci, l'acte de maintenance est réalisé. Le titulaire est tenu d'informer en temps réel le Centre Hospitalier de toute problématique rencontrée dans l'exécution de la prestation.

5.3.6 Devis

Le titulaire établit systématiquement un devis détaillé. Sur le devis, sont mentionnés :

- Le coût unitaire des pièces nécessaires
- Le temps et le coût horaire de la main d'œuvre
- Le forfait de déplacement (plusieurs interventions dans la même journée donneront lieu à 1 seul forfait)
- Le N° de GMAO du matériel à réparer (voir annexe n° 2 du présent CCTP)

Ces prestations sont rémunérées sur la base des prix fixés au Bordereau des Prix Unitaires.

5.3.7 Bon d'intervention

Après chaque intervention, un bon d'intervention détaillé doit être établi pour report sur la GMAO de l'établissement.

Ces bons d'interventions doivent faire apparaître :

- Le N° de GMAO du matériel
- Les pièces remplacées
- Le temps de main d'œuvre
- Le nom et le visa du technicien présent, sa signature

La non-remise du bordereau d'intervention fait l'objet de pénalités prévues au CCAP.

5.3.8 Délais d'immobilisation des équipements

Les délais d'immobilisation des équipements (voir liste en annexe n° 2 du présent CCTP) ne doivent pas excéder **10 jours ouvrés à l'issue du diagnostic** (bordereau d'intervention remis à l'agent de maintenance des Services Techniques faisant foi).

A défaut de quoi, du fait de l'impact sur le fonctionnement du Centre Hospitalier, des pénalités, indiquées au CCAP, sont appliquées au titulaire.

VI. Lot N°3 : Maintenance équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération des services (hors cuisine centrale et self)

Le Centre Hospitalier le VINATIER est un établissement public référent en psychiatrie et en santé mentale. Situé sur la commune de Bron, aux portes de Lyon et au sein d'un des plus grands campus hospitaliers, universitaires et de recherche d'Europe, le Centre Hospitalier Le VINATIER propose une ligne de soins dédiée aux personnes atteintes de troubles psychiques.

Le patrimoine du Centre Hospitalier Le VINATIER est constitué d'un site principal de 72 hectares regroupant 67 bâtiments d'hospitalisation et de services représentant 135 000 m² de surface utile, et de 35 sites sur l'agglomération lyonnaise d'une surface utile totale de 20 000 m².

Les équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération sont répartis dans chacun de nos sites.

Les interventions de premier niveau et les levées de doute seront assurées en interne par des techniciens du service Exploitation et Maintenance Technique du Centre Hospitalier.

Les prestations demandées au titulaire pour ce lot sont :

- Assurer la maintenance corrective de l'ensemble des équipements professionnels de lavage, de cuisson et de réfrigération des services de soins (hors la cuisine centrale et le self de l'établissement) (annexe n° 3 du présent CCTP)
- Assurer l'approvisionnement en pièces détachées de ces équipements

6.1 Personnels et moyens matériels affectés au marché

Les points suivants figurent impérativement dans le mémoire technique du titulaire :

- organigramme de la société,
- description du fonctionnement des services associés à la réalisation des prestations demandées dans ce lot,
- CV des techniciens susceptibles d'intervenir pour ce lot.

Le titulaire s'engage, en cas de remplacement d'un des techniciens désignés pour ce marché, à le remplacer par un technicien d'expérience au moins équivalente.

Tous les outillages et moyens techniques nécessaires à la réalisation des interventions sont à la charge du titulaire et conformes à la réglementation en vigueur.

6.2 Préparation de l'exécution du marché

Dès la notification du marché, le titulaire se met en lien avec les techniciens référents du service Exploitation et Maintenance Technique dont les coordonnées lui auront été précisées par mail ou téléphone, afin d'organiser une visite des locaux concernés et garantir le bon démarrage des prestations.

6.3 Maintenance corrective effectuée sur les équipements des services de soin

6.3.1 Liste des équipements à maintenir

La liste actuelle des matériels concernés est jointe en annexe n° 3 du présent CCTP.

Cette liste possède une valeur indicative et est susceptible d'évoluer au cours de la durée du marché.

6.3.2 Demande d'intervention

Les prestations de maintenance sont déclenchées par l'établissement qui, lors de la détection d'une panne ou d'une anomalie de fonctionnement, fait appel au titulaire.

Cette demande d'intervention est réalisée par mail ou par téléphone par un représentant du service Exploitation et Maintenance Technique du Centre Hospitalier.

6.3.3 Délai et durée d'intervention

Une fois la demande d'intervention émise par le CHLV, le titulaire doit intervenir sous 8 heures ouvrées.

Après validation du devis et réalisation du bon de commande, le titulaire doit intervenir dans les 24h après réception des pièces commandées. Tout manquement à ces obligations fait l'objet de pénalités prévues au CCAP.

- **Intervention sur le site principal (95 Boulevard Pinel)** : L'intervenant du titulaire doit au préalable se présenter au service Exploitation et Maintenance Technique au bâtiment 423 ;
- **Intervention sur l'un des sites situés en extrahospitalier (agglomération lyonnaise)** : L'intervenant doit se présenter à l'accueil du site extrahospitalier.

La durée des interventions de maintenance doit être aussi réduite que possible. Elles sont effectuées de manière à ne causer que le minimum de gêne dans les services.

6.3.4 Horaires d'intervention

Les horaires d'ouvertures du service Exploitation et Maintenance Technique sont du lundi au vendredi de 8h à 16h.

Les horaires d'intervention dans les services du site principal sont du lundi au vendredi de 8h à 16h.

Les horaires d'intervention dans les services des sites extrahospitaliers (agglomération lyonnaise) sont du lundi au vendredi de 9h à 16h.

Dans tous les cas, un technicien du service Exploitation et Maintenance Technique accompagne l'intervenant du titulaire dans les services afin que celui-ci effectue la prestation de maintenance.

C'est ce technicien qui valide et signe, en indiquant ses coordonnées nominatives, le bon d'intervention.

6.3.5 Modalités d'intervention pour la maintenance

Le titulaire du marché maintient en état de propreté les locaux dans lesquels il est amené à intervenir. Il applique à ce titre les recommandations d'évolution en milieu hospitalier. Le titulaire est responsable de la bonne observation des règlements de sécurité et de lutte contre toute nuisance.

Tout manquement à ces obligations fait l'objet de pénalités prévues au CCAP.

Après avoir constaté et diagnostiqué la panne constatée sur place, si celle-ci peut faire l'objet d'une réparation immédiate (montant des pièces inférieur à 200 € HT) et après validation par le responsable de la maintenance de l'établissement, la maintenance est réalisée.

Un devis de la prestation effectuée est transmis au service Exploitation et Maintenance Technique dans les 24h pour établissement d'un bon de commande.

Si la réparation immédiate n'a pu être réalisée, le titulaire présente un devis, au plus tard dans les 48h, pour acceptation (déplacement / temps prévu, main d'œuvre, remplacement éventuel) au Responsable de la maintenance de l'établissement. Seulement après validation par celui-ci, l'acte de maintenance est réalisé. Le titulaire est tenu d'informer en temps réel le Centre Hospitalier de toute problématique rencontrée dans l'exécution de la prestation.

6.3.6 Devis

Le titulaire établit systématiquement un devis détaillé. Sur le devis, sont mentionnés :

- Le coût unitaire des pièces nécessaires
- Le temps et le coût horaire de la main d'œuvre
- Le forfait de déplacement (1 seul forfait par jour et par adresse)
- Le N° de GMAO du matériel à réparer (voir annexe n° 3 du présent CCTP)

Ces prestations sont rémunérées sur la base des prix fixés au Bordereau des Prix Unitaires.

6.3.7 Bon d'intervention

Après chaque intervention, un bon d'intervention détaillé doit être établi pour report sur la GMAO de l'établissement.

Ces bons d'interventions doivent faire apparaître :

- Le N° de GMAO du matériel
- Les pièces remplacées
- Le temps de main d'œuvre
- Le nom du technicien ou du responsable du service ou de son représentant présent, et sa signature