

ANNEXE-PRECISIONS TECHNIQUES

L'établissement souhaite que le titulaire s'engage dans une véritable démarche de développement durable quant à l'utilisation des locaux, du matériel, la gestion des différents flux de denrées, de déchets et l'utilisation des fluides.

Cette politique vise, en particulier, à optimiser l'utilisation des fluides, à prolonger la durée de vie du matériel et à limiter l'usure des locaux et des équipements tout en garantissant des conditions sanitaires optimales.

De manière générale, l'établissement conserve les travaux visant à l'entretien des locaux (travaux de second et gros œuvre) et des installations techniques générales (chauffage, ventilation, plomberie, électricité) dès lors que le titulaire n'est pas à l'origine d'une dégradation.

L'établissement se réserve le droit d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. Il s'engage à ce que l'exécution de ces travaux ou installations ne nuisent pas aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le titulaire doit supporter, sans prétendre à aucune indemnité, les troubles qui peuvent en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

Les locaux mis à disposition sont à destination exclusive de l'exécution des prestations de restauration. Le titulaire dispose de ces locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes sans l'accord exprès de l'établissement.

Conditions de mise à disposition

Pour la bonne exécution du marché, l'établissement met en œuvre les moyens suivants :

- Les cuisines équipées (locaux et matériels) et les locaux annexes (réserves, etc.) (sur le site de Meudon, les espaces en sous-sol ne sont pas mis à disposition du titulaire)
- Les matériels de distribution (self-service, chariots et autres)
- Les salles à manger et les mobiliers (tables et chaises)
- Une dotation initiale de verrerie-vaisselle pour les deux sites

Le titulaire prend en charge les locaux dans l'état où ils se trouvent sans pouvoir exprimer aucune réserve sauf s'ils ne sont pas conformes à leur usage. Il indique à l'établissement, dans un délai de trois mois à compter de cette prise en charge et par écrit, ceux d'entre eux qui nécessitent une mise en conformité ainsi que les conditions de mise en œuvre de ces opérations.

Le titulaire dispose des locaux à titre précaire, sans occupation privative. Il s'engage à en faire un usage attentif tant sur le plan de l'entretien courant que sur le suivi de l'usure.

Dans les locaux mis à sa disposition, le titulaire s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des équipements ainsi que des espaces de restauration. L'établissement garantit au titulaire une mise à disposition des locaux et agencements dont le titulaire use avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

Les locaux et matériels mis à la disposition du titulaire par l'établissement sont réservés au fonctionnement des espaces de restauration, à l'usage exclusif des usagers de l'établissement et de toute personne extérieure habilitée par celui-ci.

Le titulaire ne peut en aucun cas créer de fonds de commerce dans ces locaux, les intentions respectives des parties s'opposant formellement à ce qu'un tel fonds de commerce puisse naître du présent marché.

La fin du marché entraîne, de ce fait, le départ des lieux du titulaire, sans aucune indemnité. Lors de la restitution des locaux, le titulaire s'engage à :

- Restituer les locaux dans un état de propreté avéré pour toutes les zones qui relèvent de sa compétence (restaurants, cafétérias, zones de production, distribution, vestiaires...), y compris pour le mobilier en place (tables, chaises, fours micro-ondes...) et le matériel (couverts, équipements...). En cas de non-action de sa part, l'établissement en avisera le titulaire dans le mois suivant la fin du contrat et pourra faire appel à un ou des prestataires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;
- Remettre au nouvel entrant, au moins un mois avant sa reprise du marché, les données individuelles (comptes clients, montants rattachés, formulaires papier de demande de création de compte...) ;
- Ne pas laisser à l'air libre des prises électriques ou pour écrans (qui auraient été décrochés) qui viendraient à présenter un danger. En cas de non-action de sa part à la fin du contrat, l'établissement en avisera le titulaire dans le mois suivant la fin du contrat et pourra faire appel à un ou des prestataires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;

- Évacuer les huiles usagées du bâtiment. En cas de non-action de sa part, l'établissement en avisera le titulaire dans le mois suivant la fin de contrat et pourra faire appel à un ou des prestataires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;
- Restituer l'ensemble de la documentation (notamment pour les équipements) présente dans les bureaux des gérants.

Le titulaire doit se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs. Le personnel du titulaire est tenu de se conformer au règlement intérieur de l'établissement ; en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'accès aux sites.

En aucun cas, le titulaire ne peut réclamer à l'établissement une quelconque indemnité pour le motif que son activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des règlements ou consignes visés au présent paragraphe.

Seuls peuvent accéder à la zone technique (production et stockage) :

- Le personnel du titulaire appartenant à l'équipe du self et cafétéria uniquement pendant les horaires de travail et à condition d'être muni du badge d'accès au site,
- Les personnels dûment mandatés par l'établissement,
- Les entreprises du titulaire chargées de toute opération de maintenance/réparation se rapportant aux obligations du titulaire au titre des présentes,
- Les entreprises retenues par l'établissement et chargées de toute opération dans les espaces.

Entretien des locaux

Le titulaire assure, selon les règles relatives à la sécurité et l'hygiène alimentaire, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant des zones de production (y compris annexes et vestiaires) et de distribution, de la salle de restauration et de l'espace cafétéria (y compris vitres, fontaines à eau, micro-ondes, tables et chaises, ligne de self), de la zone de livraison (quai et abords ; la zone devra notamment être débarrassée des cartons et palettes liés à l'activité de restauration).

L'entretien des sanitaires des usagers reste de la responsabilité de l'établissement.

Le titulaire s'engage à élaborer un plan de nettoyage par zone d'activité prenant en compte a minima les surfaces et le matériel mis à disposition, les fréquences de nettoyage, une description du mode opératoire de nettoyage et de désinfection, les produits et leur concentration d'utilisation. Le plan de nettoyage devra être adapté au Dossier Technique Amiante, qui sera mis à disposition du titulaire.

Le plan de nettoyage sera fourni à l'établissement sur simple demande.

Le titulaire s'assure de la bonne application du plan de nettoyage et il est en mesure d'en apporter la preuve.

L'établissement se réserve le droit de procéder ou de faire procéder à des contrôles de l'exécution des plans de nettoyage des locaux et du matériel mis à disposition.

Le titulaire a en charge la formation de son personnel sur les procédures générales de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel. Il adapte sa formation au nettoyage et à la désinfection du matériel nécessitant des opérations spécifiques. La formation du personnel Observatoire reste à la charge de l'Observatoire

Le titulaire est tenu d'exécuter toutes tâches permettant de maintenir les locaux et les équipements en bon état d'entretien et d'usage.

Il doit se conformer en ce qui concerne son utilisation et son fonctionnement aux règles concernant l'hygiène.

Il assure à ce titre dans le respect des règles de l'art, le nettoyage des zones de production (y compris annexes) ainsi que des meubles et zones de distribution. Le périmètre est étendu aux mobiliers extérieurs utilisés pour la restauration en fonction des saisons (nettoyage des tables et chaises de jardin, rangement des parasols après service).

Le titulaire devra être en mesure de fournir à l'établissement, la liste des produits proposés pour l'exécution de la prestation telle que définie supra. Ces produits ne devront pas être contraires à l'évolution de la réglementation et seront de préférence éco labellisés. Les distributeurs / doseurs de produits d'entretien sont à la charge du titulaire.

L'établissement se réserve le droit d'interdire des produits non-conformes à la réglementation ou ceux dont l'utilisation serait susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des convives.

Tout dommage causé aux installations et équipements sera mis à la charge du titulaire.

Les matériels de nettoyage devront être en parfait état d'utilisation. Le titulaire devra les présenter à l'établissement sur simple demande écrite, pour vérification de conformité aux normes et règlement de sécurité. Tout matériel défectueux devra être mis hors- service et remplacé par le titulaire à ses frais.

Les matériels devront être mis en nombre suffisant et en parfait état de fonctionnement afin d'assurer la prestation demandée. L'établissement se réserve le droit d'interdire le matériel non-conforme à la réglementation ou celui dont l'utilisation serait susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des convives.

Le titulaire fournit le linge nécessaire au service de nettoyage des locaux dont il a la charge et en assure le blanchissage, les savons liquides bactéricides, les essuie-mains en papier, les sacs poubelles.

La fourniture et le remplissage du bac à sel est à la charge du pouvoir adjudicateur. Ce dernier fait appel à un prestataire extérieur (actuellement IDEX) afin de procéder à sa maintenance et son réapprovisionnement. Le titulaire devra laisser le prestataire accéder aux locaux à sa venue.

Toute dégradation causée aux locaux ou aux matériels qui résulterait de faute ou négligence du personnel du titulaire devra être réparée aux frais de ce dernier. Un état des lieux entrant sera réalisé pendant la période de passation, en complément de l'inventaire matériel mis à jour.

Les siphons de sol seront débouchés par le titulaire ; dans l'hypothèse où ceux-ci sont cassés ou dans un état dégradé, le titulaire aura en charge d'y porter réparation.

L'établissement se réserve d'utiliser la salle de restauration pour des manifestations ou réunions (colloques, séminaires, réception, ...) hors pause méridienne. Le titulaire en sera informé 2 semaines avant l'évènement. La salle sera restituée après un ménage conventionnel, sans déchets apparents ni salissures manifestes. Le nettoyage et la désinfection propres aux exigences alimentaires resteront à la charge du titulaire.

Maintenance et renouvellement

Dispositions générales

Le titulaire assurera l'exploitation, la coordination et la réalisation des opérations de maintenance préventive et corrective sur les installations techniques mais également sur les matériels permettant la préparation, la distribution et la consommation des repas (chariots de tous types, tables inox mobiles ou non, etc.), la ventilation, la filtration (hors équipements fixes de type chambres froides).

L'établissement attache une grande importance aux obligations du titulaire en termes de maintenance des locaux et des équipements.

La Direction Immobilière et Logistique (ci-après DIL) de l'établissement aura la charge du suivi du marché pour les aspects techniques. Dès la notification et la mise en place du marché, il sera précisé les modalités pratiques d'organisation et de logistique (circuit d'information mis en place, nom et coordonnées des correspondants locaux, ...).

Au titre de la maintenance, le titulaire devra optimiser le coût global de possession des installations qui lui sont confiées à travers son action quotidienne mais aussi en produisant un tableau de bord qui permette à la DIL d'avoir une traçabilité de toute action qui conduit à pérenniser ce patrimoine technique.

S'agissant de la maintenance, la DIL ne mettra pas à disposition du titulaire de bureau, d'atelier et de local de stockage de matériels et de pièces de rechange. Cependant le titulaire pourra sous sa responsabilité mettre en place des meubles de stockage pour des pièces de rechange sur le site après accord de la DIL sur leur emplacement.

L'ingénierie de maintenance consiste à définir les plans de maintenance préventive et les niveaux de stock en pièces de rechange des différentes installations de façon à garantir les niveaux de service et de disponibilité spécifiés.

Le titulaire assurera la coordination et la réalisation des opérations de maintenance préventive et corrective par ses moyens propres et avec le recours éventuel de sous-traitants.

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de l'établissement. Pour ce faire, l'établissement possède un double de l'ensemble des clés des différents locaux mis à disposition du titulaire. Le titulaire, garant du respect des règles d'hygiène, assurera cependant une assistance à l'organisme de contrôle pour les équipements soumis à des contrôles réglementaires et vérifications périodiques obligatoires compris dans son périmètre (électricité, gaz, ventilation...) excepté les installations de sécurité incendie, d'évacuation et d'extinction automatique qui font déjà l'objet d'un marché annexe.

Obligations du titulaire

Le titulaire s'engage à fournir lors de la revue du marché, au plus tard un mois après le démarrage du marché, les noms des personnes suivantes :

- Un chargé de contrat technique unique, responsable de l'ensemble des activités générées par ce marché
- Un correspondant commercial unique, responsable de la gestion administrative du marché.

Le titulaire désignera une équipe dont la compétence et la qualification seront adaptées à la prestation demandée dans le cadre du marché, que ce soit pour les tâches d'ingénierie que de réalisation des interventions de maintenance. Il assurera l'encadrement hiérarchique et le contrôle de ses personnels présents sur le site.

Ces personnels disposeront des habilitations nécessaires (électricité, frigoriste, pont roulant, cariste, soudage, ...) ; tous les outillages (perceuse fixe ou mobile, touret à meuler, poste à souder, ...) et moyens techniques (moyens et accessoires de levage, chariots élévateurs, échafaudages, ...) nécessaires à la réalisation des interventions sont à la charge du titulaire et seront conformes à la réglementation en vigueur. Tout moyen d'intervention devra, conformément à la législation en vigueur, figurer dans le plan de prévention qui sera fourni par le titulaire à la prise de marché.

Les techniciens revêtiront les tenues réglementaires de prévention en matière d'hygiène et de sécurité (sur chaussure, blouse et charlotte) durant les interventions s'opérant durant les phases de préparation ou de service des repas.

Inventaire de départ et prise en compte des installations

Dans un délai d'un mois à compter de la notification du contrat, le titulaire établira un document d'inventaire et d'évaluation de l'état des installations du périmètre à maintenir. L'inventaire sera contradictoire.

Cette prise en compte sera l'occasion de valider l'état d'inventaire joint en annexe n°5 et le contenu des plans de maintenance préventive, pour garantir les objectifs de fréquence d'intervention.

Le niveau de détail de l'inventaire (marque, référence, numéro de série, date de mise en service, période de garantie, liste des pièces de rechange existante, ...) servira de support pour renseigner ultérieurement une base de données informatique.

Si lors de cet inventaire, le titulaire décèle des non-conformités par rapport à la réglementation en vigueur et juge l'état de tout ou partie des installations incompatibles avec les obligations de résultats spécifiées, il indiquera les anomalies relevées et justifiera leurs causes.

Il proposera un chiffrage des travaux de remise à niveau à effectuer pour remédier à ces anomalies.

Maintenance préventive des équipements

Le titulaire est responsable du maintien en bon état de fonctionnement des matériels et équipements portés à l'inventaire du marché (et ce que ce soit en cas d'usure normale ou anormale), ainsi que de leur hygiène et de leur sécurité.

Le titulaire fait exécuter les opérations de maintenance préventive selon les dispositions présentées dans son offre (fréquence, nature des interventions, pièces incluses à la prestation).

Pour chaque visite d'entretien, le titulaire renseigne un formulaire d'intervention et y mentionne les opérations réellement effectuées. L'établissement sera destinataire d'une copie de toutes ces fiches d'interventions pour gérer la traçabilité des opérations effectuées.

La maintenance est réalisée sous la responsabilité du titulaire, il en gère les demandes d'interventions, les opérations de maintenance et l'établissement des rapports.

La fourniture de petites pièces type, fusible, lubrifiant, visseries, etc. est comprise et incluse au marché, et ne fera pas l'objet de facturation complémentaire. De même, la main d'œuvre et les déplacements sont inclus.

Le titulaire assurera annuellement une recherche de fuite sur l'ensemble des installations frigorifiques au titre de la réglementation des installations classées sur la protection de l'environnement. Il communiquera les volumes de recharge des gaz frigorigènes (données requises pour le Bilan des émissions GES)

S'agissant du traitement de l'eau, le titulaire respectera les caractéristiques de traitement imposées et aura la responsabilité du maintien des caractéristiques physico-chimiques de l'eau des différents circuits techniques permettant de préserver les équipements contre le risque de corrosion et d'entartrage.

A ce titre, il devra effectuer régulièrement (1 fois par semestre) des analyses physico-chimiques pour s'assurer de la qualité du traitement effectué et éventuellement prendre les mesures correctives en cas de dérive des paramètres nominaux.

La fourniture et la mise en œuvre des produits de traitement d'eau sont à la charge du titulaire et en particulier :

- L'approvisionnement des différents produits de traitement
- L'appoint ou le remplacement des résines
- Les produits de contrôle et d'analyse d'eau

Nettoyage, dépoussiérage désinfection des réseaux de ventilation

Le titulaire doit assurer le nettoyage, le dépoussiérage, et la désinfection des réseaux de ventilation des restaurants et salles de restauration des deux sites.

Nettoyage, dépoussiérage et désinfection du réseau de reprise, du réseau de soufflage, situés en cuisine et cafétéria (et local technique) :

- Mise en place du matériel de nettoyage,
- Protection des installations et des parties environnantes par film polyane,
- Dépose des grilles de reprise et des trappes de visite,
- Nettoyage et dépoussiérage des gaines horizontales et verticales (y compris au-dessus des gaines d'extraction), de la tourelle d'extraction,
- Nettoyage et dépoussiérage CTA et batterie secondaire (paroi, batterie, turbine, registre),
- Nettoyage et repose des grilles et trappes de visite,
- Désinfection des installations à l'aide d'un bactéricide conforme aux normes en vigueur et à l'utilisation en local de restauration,
- Repliement de chantier et remise en état.

Passage au minimum une fois par an et autant de besoin si l'encrassement devenait impropre à la marche normale des réseaux de ventilation ou à l'hygiène alimentaire.

Nettoyage et dégraissage des réseaux d'extraction des vapeurs grasses de cuisine

Le titulaire doit assurer le nettoyage et le dégraissage des réseaux d'extraction des vapeurs grasses des cuisines des restaurants des deux sites.

Nettoyage, et le dégraissage des réseaux d'extraction des vapeurs grasses des cuisines :

- Mise en place du matériel de nettoyage,
- Protection des installations et des parties environnantes par film polyane,
- Protection des points électriques,
- Dépose des filtres et récupérateurs à graisse permettant l'accès au réseau,
- Nettoyage et dégraissage complet des hottes, des luminaires situés sur celles-ci, des gaines verticales, des tourelles d'extraction,
- Lustrage des hottes,
- Nettoyage et repose des filtres et des récupérateurs,
- Repliement de chantier et remise en état.

Passage au minimum quatre fois par an et au tant de besoin si l'encrassement devenait impropre à la marche normale des réseaux de filtration ou à l'hygiène alimentaire.

Nettoyage et permutation des filtres à graisse :

- Mise en place du matériel,
- Dépose des filtres à graisse des hottes,
- Permutation des filtres en place par des filtres propres,
- Nettoyage des filtres chez le titulaire du contrat,
- Remise en état du chantier.

Passage au minimum huit fois par an, soit avec la prestation ci-avant une permutation mensuelle de, et au tant de besoin si l'encrassement devenait impropre à la marche normale des réseaux de filtration ou à l'hygiène alimentaire.

Entretien des bacs à graisse de cuisine

Le titulaire doit assurer l'entretien des bacs à graisse des cuisines des restaurants des deux sites.

Entretien des bacs à graisse comprenant les interventions suivantes :

- Pompage et nettoyage des bacs à graisse à l'aide d'un camion hydrocureur-pompeur avec citerne,
- Curage entrée et sortie des bacs à graisse, sur une longueur suffisante pour ne pas avoir d'engorgement du réseau d'évacuation,
- Acheminement des graisses en centre de traitement agréé.

Fréquence d'intervention 3 fois par an avec communication des volumes à l'établissement.

Traitement contre les rongeurs et insectes

Le titulaire doit assurer des traitements préventifs contre les rongeurs et insectes des restaurants des deux sites.

Mise en place et entretien régulier de traitements contre les souris, les rats bruns, les blattes, les fourmis, les dispositifs devront répondre aux exigences des normes et règlements en vigueur concernant l'utilisation de ces produits en système en environnement de cuisine.

Mise en place, location et entretien de destructeurs électriques d'insectes volants.

Le titulaire tiendra à la disposition de l'établissement, le contrat avec le sous-traitant et les bons de passage. Le titulaire sollicitera l'établissement pour établir la cartographie des lieux de pièges, puis l'affichera.

En cas d'infestation incontrôlée, faisant suite à une mauvaise gestion des contrats du titulaire, ce dernier s'engage à assumer tous les frais liés aux diverses opérations nécessaires au retour à la normale.

Gestion de la vaisselle

L'établissement met à la disposition du titulaire le petit matériel et les petites fournitures (vaisselle, verrerie, couverts, plateaux, batterie de cuisine...). Un inventaire contradictoire sera établi dans le mois qui suit la notification du marché.

Dans le cas où ceux-ci sont perdus ou cassés ou ébréchés, le titulaire en assure à ses frais le renouvellement dans la même gamme. En cas d'impossibilité, le titulaire propose à l'établissement une gamme similaire.

La dotation de la vaisselle/ verrerie/platerie doit être suffisante pour permettre un service fluide et sans rupture. L'enveloppe allouée par le titulaire n'est pas intégrée dans la provision pour maintenance et renouvellement. La gamme de vaisselle doit rester identique tout au long du marché, sauf accord préalable de l'établissement. Si le titulaire ne procède pas au renouvellement du matériel normalement à sa charge afin d'assurer la fluidité du service, après mise en demeure restée sans effet, l'établissement en assure le renouvellement aux frais du titulaire.

Le renouvellement du petit matériel doit recevoir l'accord préalable de l'établissement quant au type de matériel. La liste des nouveaux matériels (avec ses caractéristiques) est transmise à l'établissement. Le prestataire pourra notamment apporter un stock de vaisselle propre à son offre, qui restera sa propriété.

L'ensemble du petit matériel reste la propriété de l'établissement au terme du marché, y compris les matériels s'inscrivant dans le cadre du renouvellement.

Maintenance curative et renouvellement des équipements

Les frais fixes au repas intègrent une ligne de provision pour maintenance curative et renouvellement des équipements (y compris mobiliers des salles de restauration) ; elle s'établit à 0.25 € TTC par repas servi. Le montant unitaire de cette provision est revalorisé annuellement en fonction de la formule précisée au CCAP.

Chaque année, à la date d'anniversaire du démarrage des prestations, le titulaire établit un état comparatif sur l'exercice écoulé entre :

- Le montant utilisé par le titulaire au titre de la maintenance curative et du renouvellement des équipements sur la base des factures acquittées ;
- Le montant effectivement payé par l'établissement et les usagers au titre de la dotation pour maintenance curative et renouvellement des équipements (nombre de passages sur le self x part unitaire de la dotation pour renouvellement dans les frais fixes) ;

⇒ Pour en déterminer le solde.

Ces montants sont présentés de manière cumulée au fil des exercices.

Au terme du marché, dans l'hypothèse où le montant utilisé par le titulaire est inférieur au montant effectivement payé par l'établissement et les usagers, l'établissement émet un titre de recettes correspondant à la différence entre les deux montants.

Au terme du marché, dans l'hypothèse où le montant utilisé par le titulaire est supérieur au montant effectivement payé par l'établissement et les usagers, le titulaire émet une facture correspondant à la différence entre les deux montants.

Maintenance curative

En cas de panne d'un matériel, le titulaire s'engage à intervenir dans le respect des délais précisés dans son offre à compter de l'heure d'appel, et au moins sous 3 heures. Le dépanneur assure le diagnostic et la réparation du matériel à son arrivée sur le site ; l'établissement est obligatoirement tenu informé (immédiatement par téléphone et confirmé par courriel) de toute intervention sur les équipements et des coûts afférents.

Toute panne consécutive à un manquement au titre de la maintenance préventive sera prise en charge par le titulaire, hors provision.

Sont couverts par la provision :

- Les forfaits de déplacements
- La main d'œuvre
- Les fournitures nécessaires à la réparation.

Toute pièce remplacée doit être neuve, sauf accord entre les parties. Les composants ayant fait l'objet d'une homologation sont remplacés par des composants homologués compatibles.

Les caractéristiques techniques des pièces de rechange et des matières consommables indispensables à un fonctionnement correct sont celles préconisées par le constructeur et sont des pièces d'origine.

Lorsque le titulaire constate qu'un matériel présente un danger pour les agents ou les convives et que cela nécessite une intervention corrective immédiate :

- Soit le titulaire procède immédiatement à la réparation,
- Soit dans le cas contraire, le titulaire consigne ce matériel en position hors de fonctionnement et en informe l'établissement.

Renouvellement des équipements

Dans l'hypothèse où le titulaire considère que l'équipement doit être renouvelé (y compris les mobiliers), il sollicite l'établissement pour en valider le principe et les modalités (choix de l'équipement sur devis par l'établissement). Tout renouvellement réalisé par le titulaire sans validation préalable de l'établissement ne sera pas impacté sur la provision.

Dans l'hypothèse où le renouvellement n'est pas envisageable dans le cadre de la provision (enveloppe insuffisante), l'établissement pourra solliciter le titulaire, à titre d'expert et d'exploitant, pour tout conseil (caractéristiques techniques de l'équipement concerné) et demande de devis auprès de ses fournisseurs habituels.

Modalités de suivi

Suite à la notification du marché, la DIL organisera une revue du marché au cours de laquelle seront effectués :

- Une lecture en commun des différents documents du marché
- Le planning de la maintenance préventive présenté par le titulaire
- La mise au point du formalisme de la fiche d'intervention de maintenance (corrective, préventive),
- Le planning de l'inventaire et de prise en compte des équipements du périmètre.

Au cours de la période comprise entre la revue du marché et la première réunion annuelle, la DIL organisera autant de réunions que nécessaire pour s'assurer de la mise en place effective du marché et de la bonne prise en compte des installations.

Chaque intervention (préventive, corrective, interventions diverses, ...) fera l'objet d'une feuille d'interventions dont le formalisme et le contenu aura été validé lors de la réunion de mise en place des prestations.

En particulier ce document mentionnera :

- Les références et l'origine de la demande d'intervention,
- La date de début d'intervention,
- La date de fin d'intervention,
- Le descriptif des travaux réalisés,
- La liste des pièces de rechange utilisées,
- L'effet constaté, le mode et la cause de défaillance.

En parallèle, une fiche par équipement sera établie par le titulaire mentionnant :

- Les références du matériel
- La date de mise en service
- Toutes interventions correctives et préventives
- Les éventuelles préconisations d'évolution de l'équipement.

Le titulaire transmet un rapport mensuel, qui reprend à minima pour le mois considéré :

- La synthèse des interventions effectuées
- Les rapports d'intervention
- Les rapports d'incidents ou d'anomalies (y compris s'agissant de dysfonctionnements nécessitant l'intervention des services de l'établissement sur leur périmètre de mission : par exemple, problèmes électriques...)
- Les interventions prévues sur le mois suivant.

Le rapport devra obligatoirement distinguer les opérations d'ordre préventif des opérations d'ordre curatif.

Chaque année, à la date d'anniversaire du démarrage des prestations, la DIL organisera une réunion au cours de laquelle le titulaire présentera :

- Un bilan de l'année écoulée (évolution des indicateurs au cours des différents trimestres et consolidation annuelle),
- Une mise à jour du plan de prévention,
- Une analyse des différentes interventions afin d'optimiser le fonctionnement du marché pour l'année suivante.

Le titulaire remettra, dans ce cadre, un plan de propositions de renouvellements et de travaux (améliorations, modifications, remplacements...avec les coûts afférents) planifiés sur 3 ans. Ce plan pluriannuel sera mis à jour annuellement sur la durée du marché.

Fluides et énergies

Sauf cas de force majeure, l'établissement assure la fourniture de l'eau, de l'électricité et du chauffage ; il prend en charge le coût des consommations.

Cependant, le titulaire prendra toutes les dispositions fonctionnelles pour rationaliser les consommations des fluides.

L'établissement assure la continuité du raccordement jusqu'au local mis à la disposition du titulaire (informatique notamment).

Les appareils ne devront pas être branchés sur des prises déjà utilisées pour d'autres appareillages, même par l'intermédiaire de prises multiples.

Le titulaire s'engage à ne faire aucune modification technique sur des installations ou aménagements existants des locaux visés au présent marché.

En cas de dysfonctionnement électrique, le titulaire contactera immédiatement l'établissement.

Il devra éviter tout éclairage superflu. En particulier, il veillera à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations du présent marché. Il aura soin d'éteindre l'électricité au moment de quitter les locaux. De même, le titulaire devra également prendre toute disposition pour ne pas laisser couler l'eau inutilement et veillera à ce que les robinets soient bien fermés avant de quitter les lieux.

L'établissement sera vigilant sur tout abus manifeste ou négligence du titulaire entraînant une consommation anormale de fluides. En cas de constatation par l'établissement de faute du titulaire en la matière (par exemples, éclairage non éteint, système de ventilation non arrêté, etc.), des sanctions pourront être appliquées.

L'établissement analyse dans ce cadre à chaque date anniversaire du marché le montant des fluides et le met en perspective avec la consommation constatée les années précédentes.

Le relamping est pris en charge par l'établissement.

Les abonnements et consommations téléphoniques / internet sont pris en charge par le titulaire. Cf Annexe systèmes et réseaux informatiques pour plus de détails.

Le document Annexe systèmes informatiques complète ces clauses.