

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P)

N° DE MARCHE : AO25NO0013

Maintenance préventive et curative du matériel d'hôtellerie et de restauration – Nettoyage et extraction des buées grasses des établissements - FILIERIS de la Direction Régionale du Nord

Annexe 1 : liste du matériel

FiliéRis est une marque déposée pour son offre de santé par la CANSSM

CAISSE AUTONOME NATIONALE DE LA SÉCURITÉ SOCIALE DANS LES MINES

77, avenue de Ségur - 75714 PARIS CEDEX 15

Table des matières

I.	DISPOSITIONS GENERALES	3
1.	Objet du marché	3
2.	Etablissements concernés	3
II.	DESCRIPTIF DES INSTALLATIONS	3
III.	NORMES ET REFERENCES	3
IV.	DEFINITION ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS – lot 1 maintenance de matériel d’hôtellerie et de restauration	4
1.	Maintenance préventive	4
2.	La maintenance corrective pour l’ensemble des matériels de cuisine	5
V.	DEFINITION ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS – lot 2 Nettoyage et extraction des buées des établissements	7
VI.	DOCUMENTS DE SUIVI DU MARCHE	7
1.	Cas de constat d’un danger immédiat ou de la non-conformité d’un matériel :	7
2.	Constations d’exécution de marché :	8
3.	Mise à jour des documents techniques :	8
4.	Rapport annuel :	9
VII.	PIECES DETACHEES – GARANTIE TECHNIQUE	9
1.	Pièces détachées :	9
2.	Garantie technique :	9
VIII.	CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION	10
1.	Personnels d’intervention du titulaire :	10
2.	Accès aux équipements et à l’énergie :	10
3.	Protection des locaux et des équipements :	10
4.	Modalités des interventions des techniciens	10
5.	Traitements utilisés :	10
6.	Fin d’exécution des prestations :	11

I. DISPOSITIONS GENERALES

1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet l'exécution de prestations de maintenance préventive et curative du matériel d'hôtellerie et de restauration des établissements FILIERIS de la Direction Régionale du Nord

2. Etablissements concernés

Les établissements concernés sont les suivants:

- Les jardins du temple, rue Ghesquière 59 970 FRESNES SUR ESCAUT
- Le Bois de la Loge, rue de la Piedsente 59 124 ESCAUDAIN
- La Plaine de Scarpe, rue Jehanne de Lallain 59 167 LALLAING
- LE SURGEON, boulevard de la Ciré 2 62 160 BULLY LES MINES,
- LA ROSERAIE, 199 rue T et F Caudron 62 700 BRUAY LA BUISSIÈRE
- LA MANAIE, avenue de Fréville 62 260 AUCHEL
- Résidence Jean MOULIN, rue Prosper Mérimée 62300 LENS
- Résidence Louis VOISIN, rue Jacquemart 62 300 LENS
- Résidence Guy MOLLET, rue de Bönen 62 420 BILLY MONTIGNY
- EHPAD CROIZAT, rue Jules Vallès 62 210 AVION
- EHPAD JOSEPH POREBSKI, rue des Hirondelles 62 160 BULLY LES MINES

II. DESCRIPTIF DES INSTALLATIONS

Les éléments détaillant les installations concernées sont donnés en annexe 1 au présent CCTP.

III. NORMES ET REFERENCES

Le titulaire réalise les prestations selon la réglementation en vigueur dans le domaine considéré et principalement selon :

- Arrêté du 5 janvier 1998 modifiant l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;
- Règlement CE 852 et 853/2004 du Parlement européen relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement 1516/2007 du 19/12/2007 relatif aux exigences types applicables au contrôle d'étanchéité pour les équipements de réfrigération contenant certains gaz à effet de serre fluorés ;
- Arrêté du 21/12/2009, règlement (CE) n° 1782/2002 du parlement européen et du conseil du 28/01/2002 fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n° 517/2014 appelé F-Gaz entré en vigueur depuis le 1er janvier 2015 ;
- Le décret n°2015-1790 du 28 décembre 2015 ;
- Les arrêtés d'application du 29 février 2016 ;
- Arrêté du 23 janvier 2004 portant approbation de disposition complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public Article GZ18 ; GZ29 ; GZ30 ;
- NF EN 806-5 " Spécifications techniques relatives aux installations d'eau destinées à la consommation humaine à l'intérieur des bâtiments - Partie 5 : exploitation et maintenance" ;
- Décret 9341 du 11/01/1993 ;

- Arrêté du 5 mars 1993 soumettant certains équipements de travail à l'obligation de faire l'objet des vérifications générales périodiques prévues à l'article R. 233-11 du code du travail - Version consolidée au 31 mai 2017.

- Arrêté du 10 octobre 2005 portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements évoqués au chapitre X installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration section VII entretien et vérification

Cette liste est non exhaustive et doit prendre en compte les mises à jour ou les derniers amendements pendant l'exécution de l'accord-cadre ; le titulaire prend en compte toutes nouvelles normes ou autres normes liées à l'objet de l'accord-cadre.

Le titulaire est tenu d'observer, outre les spécifications du CCTP, les prescriptions légales ou réglementaires en vigueur (normalisation, code du travail, décret des marchés publics).

Le titulaire a un devoir de conseil et se doit d'informer et faire bénéficier l'administration sur toute évolution des normes ou de la réglementation relative aux prestations en précisant les références des textes.

Il s'engage à ce que son personnel respecte l'ensemble des directives liées à l'arrêté du 08/10/2013 relatif aux règles sanitaires applicables.

IV. DEFINITION ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS – lot 1 maintenance de matériel d'hôtellerie et de restauration

Les prestations prévoient une visite de maintenance préventive annuelle et des prestations de maintenance curative.

L'objectif est d'assurer la maintenance du matériel conformément à la définition AFNOR X 60-000 à savoir :

La maintenance est l'ensemble de toutes les actions techniques, administratives et de management durant le cycle de vie d'un bien, destinées à le maintenir ou à le rétablir dans un état dans lequel il peut accomplir la fonction requise.

Les prestations attendues s'entendent avec obligation de résultat, incluant la pérennité du fonctionnement et les éventuelles remises en service des équipements dans les délais prescrits et pendant les périodes de fonctionnement des établissements.

En début de marché, le Titulaire et le représentant technique de la cuisine de l'établissement feront un état des lieux précis et contradictoire des matériels présents dans la cuisine. Au cours de cet état des lieux, pour chaque matériel soumis à maintenance préventive ou corrective, seront définis :

- Un numéro de lot (code ALPHANUMERIQUE décrivant le matériel, son implantation et son numéro d'ordre)
- Une description rapide du matériel
- L'état technique du matériel au jour de l'état des lieux

1. Maintenance préventive

Les prestations de maintenance préventive s'exécutent sans émission de bons de commande, selon le calendrier défini avec le titulaire, ce dernier met à disposition une équipe dédiée strictement appropriée selon le calendrier et le volume des prestations pour la maintenance préventive

La date de cette visite est à arrêter par le titulaire en accord avec le responsable de la cuisine, au moins quinze jours avant la date d'intervention, en tenant compte des contraintes spécifiques au fonctionnement des cuisines des établissements. Si l'une des deux parties désire déplacer une visite, elle en informera l'autre au moins 48 heures avant la date prévue.

Avant toute intervention, préventive ou curative, le technicien contrôleur se présentera à la direction de l'établissement. Il informera clairement l'exploitant de la durée d'indisponibilité de tout ou partie des installations pendant son intervention, et définira avec lui les moyens à mettre en œuvre pour pallier à cette éventuelle indisponibilité

La visite annuelle inclut les matériels sous garantie. Outre les opérations de maintenance préventive, la visite inclut également les contrôles réglementaires et des contrôles préconisés par les constructeurs.

Dans le cadre de cette visite de maintenance préventive annuelle, le titulaire est assujéti à une obligation de résultat consistant à intervenir dans les conditions et modalités suivantes incluant :

- Les déplacements aller-retour ;
- La main d'œuvre ;
- Les contrôles spécifiques ou de conformité (broyeurs compacteurs, certificats réglementaires de vérification) ;
- Toutes les actions nécessaires au démontage et au remontage des équipements (dépose des habillages) hormis les matériels sous garantie ;
- Les matériels sous garantie : cette visite se restreindra aux essais et contrôle du matériel (sans démontage) ;
- Les essais et contrôle de performance des matériels ;
- La fourniture de petites pièces comprenant l'emploi de consommables et petites visseries au titre des interventions de contrôle, de vérification, d'entretien, de réglage, de nettoyage, de graissage (GAZ- Joints standard- Graisse haute température- Téflon- Filet joint- Brasure- Décapant ÉLECTRICITE- Cosses(sauf hautes températures)- petites connexions- Fil(sauf hautes températures)- Dominos- Câble souple des petits appareils- Fusibles (jusqu'à 16 A)
DIVERS- Graisse- Dégrissant- Serreflex- Visserie, boulonnerie (jusqu'à M12 X 80)- Joints- Clapets (robinets standard)- Test TH) ;
- Le remplacement systématique des pièces détachées (sur préconisation du constructeur) ; si l'entretien préventif « constructeur » nécessite le remplacement de pièces importantes, elles feront l'objet de devis comme pour la maintenance curative. Les pièces de rechange (hormis la fourniture de petites pièces destinées à pallier l'usure courante), remplacées à cette occasion, feront l'objet d'une facturation séparée au titre de la maintenance corrective.

La visite préventive annuelle sera effectuée en dehors des heures d'utilisation des équipements. Elle n'occasionnera donc aucune indisponibilité des équipements.

À l'issue, le matériel doit retrouver son aspect originel (suppression des jeux excessifs, fixation des habillages, remplacement des petites fournitures, nettoyage)

L'établissement se réserve le droit de refuser les opérations de maintenance en dehors des périodes fixées par le calendrier d'intervention.

2. La maintenance corrective pour l'ensemble des matériels de cuisine

Les prestations de maintenance curative, s'exécutent au fur et à mesure des besoins, au moyen de bons de commande.

La maintenance corrective a pour objectif de remettre l'équipement ou l'installation concernée dans l'état dans lequel il peut accomplir sa fonction en toute condition de fiabilité et de sécurité.

La maintenance corrective concerne la remise en état de fonctionnement régulier des matériels objets du présent marché.

Elle intègre la maintenance palliative (dépannage même provisoire) et/ou la maintenance curative (opérations destinées à remettre en ordre de marche une installation suite ou pas à un dépannage).

La maintenance corrective a lieu à la suite d'une proposition d'intervention du titulaire ou à la demande de l'établissement.

Dès lors qu'une panne a lieu, l'établissement, émet une demande d'intervention auprès du titulaire.

La maintenance curative s'effectue selon les procédés suivants, lorsqu'il y a intervention :

1) Dépannage (Intervention immédiate incluant éventuellement des consommables et petites Fournitures) : demande d'intervention – expertise/diagnostic – dépannage immédiat sous réserve de l'accord écrit du chef d'établissement – fiche d'intervention (diagnostic) – facturation dédiée

2) Réparation (Intervention avec devis) : demande d'intervention – expertise/diagnostic – fiche d'intervention (diagnostic) – établissement d'un devis détaillé (pièces et main d'œuvre) – acceptation du devis – réparation – facturation dédiée

Un programme d'exécution sera établi, qui doit spécifier le délai d'intervention, la durée éventuelle d'immobilisation du matériel et si besoin indiquer les conséquences que pourrait entraîner le refus de l'intervention par le chef d'établissement ou son représentant.

Le titulaire procède à l'expertise du matériel dans les délais contractuels et transmet sa fiche de diagnostic à l'établissement. À l'issue de l'expertise, il transmet à l'établissement son devis pour acceptation, accompagné de sa fiche diagnostic, qui comprend :

- Le numéro du marché ;
- La référence du matériel
- Le montant du prix forfaitaire correspondant ;
- Le prix des pièces* (le prix d'acquisition de chaque pièce doit figurer sur le devis) ;
- La date d'intervention initiale ;
- La date prévisionnelle prévue pour la réparation.

*À tout moment, le titulaire doit être en mesure de fournir tout justificatif faisant état du prix d'acquisition des pièces remplacées (factures, tarifs, catalogues, ...).

La maintenance curative inclut :

- L'expertise/diagnostic des pannes ;
- Les déplacements ;
- Le dépannage immédiat des matériels ;
- La réparation des matériels sur site ;
- Le montage/démontage des matériels et remplacement de pièces, le cas échéant ;
- Les essais de bon fonctionnement ;
- Le conseil d'utilisation des matériels ;
- Les consommables et petites fournitures

Pour toutes les interventions en cas de panne suite à une demande des établissements concernés

Le titulaire s'engage à intervenir dans les 4 heures après l'appel en cas de panne sur les matériels frigorifiques (ou dès le lendemain matin si l'appel a lieu en fin d'après-midi jusqu'à 17h), et dans le délai **d'un jour** calendrier après un appel concernant une panne sur les autres matériels. **Il est précisé que les délais d'intervention plus courts proposés par le titulaire dans le CRT, sont**

contractuels et lui seront opposables pendant toute la durée du marché.

V. DEFINITION ET DESCRIPTION DES PRESTATIONS – lot 2

Nettoyage et extraction des buées des établissements

Les prestations seront effectuées une fois par an. Une deuxième intervention annuelle pourra être demandée par les établissements qui le souhaitent.

Les prestations à réaliser sont les suivantes :

- déploiement et mise en sécurité du poste de travail
- nettoyage des hottes et conduits d'évacuations
- Protection des appareils de cuisson par bâches en polyéthylène
- Isolation et protection des circuits électriques
- Nettoyage et polissage des hottes
- Dépose, nettoyage et repose des filtres
- Nettoyage des circuits et filtres d'induction d'air
- Nettoyage des grilles et évaporateurs
- Nettoyage de l'ensemble des conduits des blocs climatisation des préparation froide, chambres froides positives et négatives
- Contrôler l'étanchéité du bloc froid
- Nettoyage des bouches d'aspiration/extraction de centrale de traitement d'air
- Nettoyage des extracteurs sauf inaccessibilité constatée et consignée lors de la visite initiale
- Repliement et vérification diverses avant le départ du site

Les prestations non prévues par le présent marché qui seraient rendues nécessaires par le vieillissement et l'usure des installations sont notifiées au représentant habilité de l'Etablissement. Il en est de même pour la création de trappes de visite. Ces travaux peuvent être confiés à l'entreprise attributaire du contrat. Le coût de ces travaux fera l'objet d'une facturation séparée.

Le titulaire utilise des produits agréés par les services des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'environnement.

VI. DOCUMENTS DE SUIVI DU MARCHE

1. Cas de constat d'un danger immédiat ou de la non-conformité d'un matériel :

Lors du constat d'un danger immédiat (par exemple une fuite de gaz) ou d'une non-conformité d'un équipement avec la réglementation en vigueur le prestataire prévient immédiatement le responsable de l'établissement.

La responsabilité du titulaire sera engagée en cas de non-respect de ces procédures.

2. Constatations d'exécution de marché :

Les opérations de vérifications qualitative et quantitative des prestations sont effectuées par les responsables des différents sites bénéficiaires.

A l'issue de son intervention, le titulaire du marché établira un **rapport d'intervention** comprenant les renseignements suivants : date et heure de début et de fin d'intervention, nom du technicien, diagnostic de la panne, nature des travaux effectués, pièces remplacées, précisions sur la nature de la panne, délai de résolution en cas de non réparation lors de l'intervention, prochaine date d'intervention programmée. Ces rapports d'intervention doivent être signés par le représentant du pouvoir adjudicateur et par le titulaire.

Chaque établissement doit avoir accès à toutes les informations, à tout moment et sans surcoût.

Le rapport est établi en double exemplaire. Le premier est remis au représentant du service bénéficiaire à titre de compte rendu, le second est conservé par le titulaire. Il est reçu par l'établissement concerné dans un délai de 15 jours à compter de la fin de l'intervention.

Les opérations de vérification et contrôle des interventions sont effectuées par les responsables de chaque site. Toutes les interventions doivent être effectuées en présence du responsable du site ou de son suppléant.

Une fiche de contrôle / diagnostic signée par l'établissement au moment de la visite vaut attestation de service fait.

L'admission est prononcée par le responsable du site bénéficiaire dans les 15 jours à l'issue des opérations de vérification. Passé ce délai, l'admission est réputée acquise.

Dans les autres cas, ajournement, réfections, rejet, la décision est prise par le représentant du pouvoir adjudicateur.

Il est rappelé que toute décision d'admission est prise sous réserve de la découverte d'éventuels vices cachés. Cette décision sera jointe à la facture

Si l'établissement est en désaccord avec le diagnostic et/ou le devis du titulaire, elle pourra demander à une entreprise de son choix d'effectuer une contre-expertise.

À ce titre, l'entreprise choisie, transmet à FILIERIS, un rapport de diagnostic accompagné d'un devis.

Le titulaire a alors la possibilité d'ajuster ses prix à ceux présentés, ou dans la négative l'administration peut faire intervenir cette entreprise

3. Mise à jour des documents techniques :

En cas de modification des installations effectuées par le titulaire dans le cadre du présent marché, le titulaire du marché doit mettre à jour les plans et schémas d'installations et transmettre au représentant du pouvoir adjudicateur un exemplaire des plans modifiés.

La mise à jour des documents techniques devra intervenir dans un délai de 30 jours à compter de la modification de l'installation.

4. Rapport annuel :

Une fois par an, le rapport annuel d'activité sera transmis par le titulaire aux établissements concernés. Ce document fera apparaître :

- L'inventaire du matériel, l'état des installations
- Le bilan détaillé et exhaustif des interventions réalisées dans l'année écoulée, la date et la nature des travaux effectués.
- Le tableau récapitulatif du respect des périodicités de maintenance faisant apparaître pour chaque équipement la date de la dernière maintenance préventive.

L'historique des incidents comprendra :

- 1) L'analyse des causes
- 2) Les moyens mis en œuvre pour rétablir le fonctionnement

Le rapport annuel inclura également une prévision des travaux à réaliser dans l'année qui suit, et éventuellement des propositions d'amélioration.

Le rapport devra être remis à chaque établissement dans un délai de 30 jours suivant la fin de la période annuelle concernée.

VII. PIECES DETACHEES – GARANTIE TECHNIQUE

1. Pièces détachées :

Les caractéristiques techniques des pièces de rechange et des matériels consommables indispensables sont celles préconisées par le constructeur.

Toute pièce remplacée et couverte par une garantie doit être mentionnée sur le carnet de maintenance ou le compte-rendu d'intervention, avec la date d'effet et la durée de la garantie. Celle-ci ne sera pas inférieure à un an.

En cas de remplacement ou de réparation d'une pièce constitutive d'un appareil, si une nouvelle défaillance affectant le même organe se produit dans un délai inférieur à un an, cette nouvelle intervention restera à la charge du titulaire. Le délai de garantie recommence à courir à compter du 2nd remplacement de la pièce en question. Et ainsi de suite en cas de nouvelle défaillance de la pièce dans le délai d'un an à compter de son remplacement.

La garantie peut se prolonger même après expiration du marché.

Il appartient au titulaire de tenir un stock de pièces de rechange afin de répondre aux exigences liées à la sécurité d'une part et aux délais d'intervention établis par ce marché d'autre part.

2. Garantie technique :

Le titulaire garantit pour les appareils installés et contrôlés au cours de l'exécution du présent marché, le fonctionnement normal des installations et appareils concernés. Telle qu'elle est

définie ci-dessus, la garantie s'applique uniquement au matériel mis en service dans des conditions normales d'utilisation, c'est-à-dire à l'abri des chocs, du gel et du rayonnement solaire.

La garantie ne joue pas si l'établissement n'assure pas ces conditions normales d'utilisation. Le titulaire devra faire, le cas échéant, toutes réserves à ce sujet, que ce soit au début ou en cours d'exécution du marché.

VIII. CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION

1. Personnels d'intervention du titulaire :

Le personnel doit obligatoirement être muni d'une carte d'identité de son entreprise. Il a accès aux locaux contenant les appareils indiqués dans l'annexe 1 du CCTP.

2. Accès aux équipements et à l'énergie :

L'établissement doit faciliter l'accès du titulaire au matériel installé et prendre les mesures en vue d'assurer la sécurité de son personnel. Il doit également mettre gratuitement à disposition du titulaire l'énergie nécessaire à l'accomplissement des tâches courantes relevant de ses prestations.

3. Protection des locaux et des équipements :

S'agissant de locaux nécessitant la tenue d'une hygiène rigoureuse, le périmètre de chaque intervention sera maintenu en parfait état de propreté. Des dispositifs de type bâches, films plastique etc... doivent éventuellement être mis en place pour protéger les équipements de toute poussière ou pollution.

4. Modalités des interventions des techniciens

Il est entendu que le personnel du titulaire dispose de toutes les qualifications et habilitations nécessaires à l'accomplissement de la prestation.

5. Traitements utilisés :

Les produits utilisés ne devront présenter aucun danger pour les personnes, ainsi que pour les biens mobiliers et immobiliers.

6. Fin d'exécution des prestations :

Le titulaire prendra toutes dispositions pour que les matériels objets du marché soient laissés en fin de travaux dans le même état qu'au début de l'intervention. Il a l'obligation d'évacuer les matériels changés et de recycler les éventuels déchets électriques.