

ANNEXE 2 : LOT₂ / EQUIPEMENTS DES BATIMENTS DU GENEVOIS FRANCAIS

- CHAL : 558 route de Findrol, 74130 Contamine sur Arve
- EHPAD Les Edelweiss : 8 rue Ravier, 74 100 AMBILLY
- Nouveau bâtiment de l'IFPS (Institut de Formation en Soins Infirmiers) : 19 avenue Marguerite Yourcenar, 74100 AMBILLY.
La fin des travaux de ce nouveau site est prévue fin décembre 2025. La maintenance débutera donc dès l'emménagement des occupants. Les caractéristiques techniques des équipements seront connues lors de la pré visite. Sur la base de ces équipements, les candidats nous feront une préconisation de maintenance et de périodicité
- Bâtiment actuel de l'IFSI : 11 Rue de la fraternité, 74100 AMBILLY
Nous demandons aux candidats de nous faire parvenir leur proposition de maintenance curative mensuelle sur le BPU, afin de pallier à un retard de livraison du nouveau bâtiment.
- Centre de Consultations Avancées : 17 bis Rue du jura, 74 100 AMBILLY
Ce site déménagera dans le courant du printemps 2026. La nouvelle adresse ainsi que les caractéristiques techniques des prestations attendues sur ce nouveau site seront communiquées au titulaire du marché par voie d'avenant.
- Hôpital Départemental de Reignier : 61 rue des Vents Blancs, 74 930 REIGNIER-ESERY
- Les centres locaux de l'EPSM :
 - Centre médico-psychologique, 5 rue des mésanges, 74160 SAINT JULIEN EN GENEVOIS
 - Centre médico-psychologique, impasse Henri Becquerel, 74100 VETRAZ MONTHOUX
 - Centre médico-psychologique infanto-juvénile, rue des Carrés, 74100 VETRAZ MONTHOUX
Ce centre sera en rénovation complète de fin 2026 à janvier 2028. Les équipements seront identiques après la rénovation. Nous demandons donc aux candidats une offre de maintenance préventive de 6 mois afin de faciliter l'exécution du marché pour ce site.

EQUIPEMENTS :

Sites du CHAL :

Nature des prestations	Visite de contrôle et réglage *	Visite générale
Climatisations individuelles et portables		
Nettoyage des filtres	X	
Contrôle évacuation des condensats	X	
Réglages		X
Détection des bruits et vibrations anormaux	X	
Contrôle des fixations	X	
Nettoyage général		X
Contrôle évacuation condensats et réglage		X

Essai de production de froid		X
Essai de bon fonctionnement		X
Recherche de fuites		X
Contrôle des fixations et réglage		X
Contrôle températures, réglages		X
Nettoyage de la batterie		X
Contrôle du détendeur et réglage		X
Contrôle de l'isolement électrique et nettoyage		X
Contrôle de la HP et BP et réglage		X
Contrôle voyant liquide		X

*Une liste d'affectation des climatisations portables sera remise pour ces 3 visites de contrôle.

CUISINES DU CHAL

Plafonds filtrants et hottes d'extraction de buées grasses

Localisation	Equipement
CUISINE	
Zone cuisson	1 plafond filtrant
	30 filtres à choc
	18 obturateurs
Zone petite cuisson (code S4L4056)	1 plafond filtrant
	7 filtres à choc
	18 obturateurs
Zone laverie (code S1L4050)	1 plafond filtrant
	3 filtres à choc
	8 obturateurs
Zone laverie (code S1L4050)	1 plafond filtrant
	8 filtres à choc
	26 obturateurs
Zone laverie (code S1L4050)	Présence d'évacuation d'eau au sol en cuisine
SELF	
Zone Self	1 hotte adossée murale
	3 filtres à choc
	2 obturateurs
	1 hotte adossée murale
	2 filtres à choc
	1 obturateur
	1 hotte four adossée murale
	2 filtres à choc
	1 hotte vapeur adossée murale

	2 filtres à choc
	Présence d'évacuation d'eau au sol

EHPAD d'Ambilly

Ventilation VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
1	Extracteur lingerie	Lingerie		3600m3/h
1	Caisson Aérothermes	Situé en plafond dans la cuisine restaurant	CIAT	Silenterme 94/255_NT301B _P 123 _0.18kw tri 220/380v 15000m3/h
3	Caisson Aérothermes	Situé dans les combles prise d'air neuf en toiture	CIAT	Silenterme 64/251_NT301B _P 123 _0.35kw tri 220/380v 17000m3/h

Ventilation VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
3	Caisson Aérothermes		CIAT	Silenterme 15 000 m3/h

Chaufferie

- 1 chaudière basse température DE DIETRICH type GT 430 8 k3 310kw de 2011
- 1 brûleur mixte fioul/gaz WEISHAUP type WG30-1C
- 1 condensateur en sortie de fumée DE DIETRICH type RCI300
- 1 modèle de production d'ECS par échangeur à plaques URANUS. UJ.115
- 1 ensemble armoire électrique distribution et régulation avec circulateurs, pompes et vannes

Disconnecteur : 2

IFSI - INSTITUT DE FORMATION EN SOINS INFIRMIERS, BATIMENT ACTUEL

Chaufferie

- 1 chaudière en fonte DE DIETRICH type GT339- Diematic-m3 de 230 à 280kw de 2011
- 1 brûleur à gaz WEISHAUP type WG30N [de 2011](#)
- 1 ballon de production d'ECS vertical type leon VEYRET "mixte électrique" de 500 l de 2009
- 1 ensemble armoire électrique distribution et régulation avec circulateurs, pompes et vannes

Disconnecteurs : 2

CENTRE DE CONSULTATIONS AVANCEES 17 RUE DU JURA

Chaufferie

- 1 chaudière en fonte DE DIETRICH type GT339- Diematic-m3 de 230 à 280kw ref 100004560 de 2011
- 1 brûleur à gaz WEISHAUP type WG30N ref 232 326 69 de 2011
- 1 ballon de production d'ECS annulaire horizontal type "Gianola" de 1000 l de 1985
- 1 chauffeur électrique relais Boreal 12kw de 1985
- 1 ensemble armoire électrique distribution et régulation avec circulateurs, pompes et vannes

Disconnecteurs : 1

HOPITAL DEPARTEMENTAL DE REIGNIER

Ventilation VMC, moteurs de désenfumage, coffrets de relayage, trappes de désenfumage -

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
1	Groupe froid	Situé en terrasse au 2ème étage	CIAT	AQUACIAT POWER LD ST 1350 C
1	Centrale de traitement d'air Administration	Situé dans le local technique au 2ème étage	CIAT	CLIMACIAT airaccess 25
1	Centrale de traitement d'air Hébergement 2	Situé dans le local technique au 2ème étage	CIAT	CLIMACIAT airaccess 60
1	Centrale de traitement d'air Hébergement 1	Situé dans le local technique au 2ème étage	CIAT	CLIMACIAT airaccess 35
1	Centrale de traitement d'air Logistique	Situé dans le local technique au sous sol	CIAT	CLIMACIAT airaccess 25
1	Centrale de traitement d'air Compensation Cuisine	Situé dans le local technique au sous sol	VIM	KSDR ECOWATT ECF 120 D + Filtre F7 + MSCE + VTVS + PAVZ
1	Centrale de traitement d'air Compensation Cuisine	Situé dans le local au sous-sol	VIM	KSCR ECOWATT ECF 28 EXD CORRIGO + KSCR BCC + MSDZ + PAPL
1	Armoire de traitement d'air	Local technique	CIAT	Schneider
1	Extracteurs cuisine	Four	VIM	VORAX CHEF 500 simple adossée + BCCA 1V 1 vitesse
1	Extracteurs cuisine	Cuisson	VIM	VORAX CHEF 400 simple adossée + BCCA 2V 2 vitesses
1	Extracteurs cuisine	Laverie	VIM	VORAX LAVERIE 500 simple extraction
1	Tourelles de désenfumage Régulation via GTC	Annexe électrique et automates	ALDES GTC TREND	IQvision

Ventilation cuisine

- 3 hottes murales coin four, cuisson et lavage
- 15 filtres
- gaines horizontales de 5 ml et verticales 3 niveaux débouchant sur toiture

Chaufferie

Primaire chauffage urbain

- 1 ensemble armoire électrique distribution et régulation avec circulateurs, pompes et vanne
- 1 ensemble armoire électrique distribution et régulation GTC avec circulateurs, pompes et vannes

Sous-station

- 1 modèle de production d'ECS par échangeur à plaques Atlantic RUS 636 SS 550W avec ballon
- 1 ensemble armoire électrique distribution et régulation avec circulateurs, pompes et vannes

Nature des prestations	Visite de contrôle et réglage	Visite générale
Groupe Froid		
Recherche de fuites	X	
Resserrage boulonneries et connexions électriques		X
Contrôle des pressions HP et BR - réglage		X
Vérification des sécurités et étalonnage		X
Analyse d'huile / Niveau		X
Contrôle voyant liquide et réglage	X	X
Température entrée/sortie condenseur	X	
Température entrée/sortie évaporateur	X	
Contrôle des intensités absorbées et réglage	X	
Contrôle des isolations et nettoyage	X	
Contrôle des régulations et réglage	X	
Contrôle de la charge en fluide frigo + appoint		X
Remplacement huile (hors fourniture)		X
Nettoyage des faisceaux		X
Remplacement filtre à huile (hors fourniture)		X
Remplacement filtre déshydrateur (hors fourniture)		X
Visite interne		X
Resserrage de la boulonnerie		X
Mise en peinture (si nécessaire)		X
Contrôle de bon fonctionnement des ventilateurs		X
Contrôle de l'intensité absorbée des moteurs		X
Contrôle de la propreté batterie d'échange et nettoyage éventuel		X
Condenseur à air		
Contrôle de mise en route ventilateurs et réglage	X	
Graissage des paliers		X
Contrôle de la boulonnerie		X
Permutation des ventilateurs	X	
Visite complète		X
Peinture après nettoyage et grattage (si nécessaire)		X
Contrôle des vibrations et de l'état des absorbeurs de vibrations		X

Climatisations individuelles et portables		
Nettoyage des filtres	X	
Contrôle évacuation des condensats	X	
Réglages		X
Détection des bruits et vibrations anormaux	X	
Contrôle des fixations	X	
Nettoyage général		X
Contrôle évacuation condensats et réglage		X
Essai de production de froid		X
Essai de bon fonctionnement		X
Recherche de fuites		X
Contrôle des fixations et réglage		X
Contrôle températures, réglages		X
Nettoyage de la batterie		X
Contrôle du détendeur et réglage		X
Contrôle de l'isolement électrique et nettoyage		X
Contrôle de la HP et BP et réglage		X
Contrôle voyant liquide		X
Climatisations individuelles et portables	X	

9 climatisations individuelles et portables : modèle MPFG-350 Marque NCP Local Air Conditionner

2 disconnecteurs Resideo Braukmann DN25.

LES CENTRES LOCAUX DE L'EPSM :

CENTRE MEDICO-PSYCHOLOGIQUE, 5 RUE DES MESANGES, 74160 SAINT JULIEN EN GENEVOIS

Ventilation CTA, VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
1	Caisson d'extraction	Situé dans les combles au 2 ^{ème} étage avec rejet en toiture		

Station de production ECS et de chauffage

- 2 chaudières murales à condensation – VAILLANT – ECOTECH 34,8KW
- 1 pot à boue
- 1 ballon de production
- 1 vase d'expansion.

Disconnecteur : 1 – vérifier la présence lors de la pré visite et opérer le cas échéant la maintenance

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

NB : l'EPSM74 ne possède aucun plan réseaux. Aussi, le prestataire assurera le relevé sur place (ceux-ci concernent uniquement les bouts de réseaux VMC).

CENTRE MEDICO-PSYCHOLOGIQUE, IMPASSE HENRI BECQUEREL, 74100 VETRAZ MONTHOUX

Ventilation CTA, VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
1	Caisson d'extraction	Situé dans les combles au 2 ^{ème} étage avec rejet en toiture		

Station de production ECS et de chauffage

- 1 chaudière - VAILLANT – ECOCRAFT
- 1 pompe - VAILLANT – ECOCRAFT
- Echangeur à plaques
- 1 ballon de production
- 1 vase d'expansion

Disconnecteur : 1 – vérifier la présence lors de la pré visite et opérer le cas échéant la maintenance

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

NB : l'EPSM74 ne possède aucun plan réseaux. Aussi, le prestataire assurera le relevé sur place (ceux-ci concernent uniquement les bouts de réseaux VMC).

CENTRE MEDICO-PSYCHOLOGIQUE INFANTO-JUVENILE, CHEMIN DES CARRES, 74100
VETRAZ MONTHOUX

Attention ce site va connaitre de lourds travaux de réhabilitation de fin 2026 jusqu'à janvier 2028

Ventilation CTA, VMC

Nb	Equipement	Localisation	Marque	Type
2	Caisson d'extraction	Situé dans les combles au 2 ^{ème} étage avec rejet en toiture Situé dans le local technique au RDC		

Station de production ECS et de chauffage

- 2 chaudières murales à condensation – VAILLANT – ECOTECH 34,8KW
- 1 pot à boue
- 1 ballon de production
- 1 vase d'expansion

Disconnecteur : 1 – vérifier la présence lors de la pré visite et opérer le cas échéant la maintenance

Réseau aéraulique et gaines de ventilation

Nettoyage réseaux d'extraction de cuisine, suivant les opérations suivantes (1 intervention annuelle) :

c1-Opération de dégraissage

- préparation du chantier
- protection des installations électriques
- protection de l'environnement et des appareils de cuisson
- mise en place du matériel
- dépose des filtres jetables
- ouverture des trappes de visite existantes
- traitement des surfaces selon la liste ci-dessous :
- intérieur, extérieur des hottes
- intérieur, extérieur des capteurs
- filtres et obturateurs
- intérieur des gaines accessibles par trappe de visite
- extracteurs
- rinçage de l'ensemble à l'eau sur pressée

c2-Contrôle

- repose des nouveaux filtres jetables
- repose des trappes de visite et vérification, remplacement des joints si nécessaire
- remise en service de l'installation, vérification de bon fonctionnement

c3-Restitution et remise en état du chantier

- essuyage et traitement des surfaces en inox
- enlèvement des protections
- nettoyage des sols environnant l'installation et des grilles de sols à l'aide d'une solution désinfectante agréée.

NB : L'opération de dégraissage sera réalisée selon le procédé suivant :

Fabrication sur site d'une mousse détergente et application au canon à mousse sur les surfaces à traiter pour mise en émulsion des graisses, récupération du produit obtenu, rinçage, séchage.

Le mode opératoire sera précisé par le candidat.

Les prestations de nettoyage des réseaux CVCD seront à programmer et à réaliser conformément aux règles d'hygiène établies dans les établissements hospitaliers.

NB : l'EPSM74 ne possède aucun plan réseaux. Aussi, le prestataire assurera le relevé sur place (ceux-ci concernent uniquement les bouts de réseaux VMC).