

MAINTENANCE PREVENTIVE ET CURATIVE DES EQUIPEMENTS ET MATERIELS DE CUISINE AVEC FOURNITURE DE PIECES DETACHEES POUR LES MEMBRES DU GROUPEMENT DE COMMANDES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Appel d'offres ouvert organisé en application des dispositions des articles L. 2124-2 et R. 2124-2-1°, R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la Commande Publique.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE	3
1.1. Lot n°01 : Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine Centrale (hors matériel d'operculage), des matériels de selfs et des chariots de distribution des repas pour les sites du Groupe Hospitalier de La Rochelle-Ré-Aunis, le Centre Hospitalier de Marennnes et de l'EHPAD Val de Gères à Surgères	3
1.1.1. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine Centrale (hors matériel d'operculage), des matériels de selfs et des chariots de distribution des repas pour le site de La Rochelle	3
1.1.2. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine et des chariots de distribution des repas pour le site de Marlonges.....	3
1.1.3. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine (hors matériel de refroidissement rapide) et des chariots de distribution des repas pour le site de Saint Martin de Ré.....	3
1.1.4. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine Centrale et Office, des matériels de selfs et des chariots de distribution des repas pour le site du Centre Hospitalier de Marennnes.....	3
1.1.5. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine et des chariots de distribution des repas pour le site de Surgères.....	4
1.2. Lot n°02 : Maintenances préventive et curative des matériels d'operculage installés en cuisine centrale pour le site St Louis du Groupe Hospitalier de La Rochelle-Ré-Aunis.....	4
ARTICLE 2 : PRESTATIONS ATTENDUES	4
2.1. La maintenance	4
2.1.1. Maintenance préventive des installations et équipements dans leur intégralité	4
2.1.2. Maintenance curative des installations et équipements dans leur intégralité.....	4
2.1.3. Optimisation de la politique de maintenance et des installations	5
2.1.4. Limite des prestations	5
2.2. Les pièces détachées	5
ARTICLE 3: DEFINITION DES PRESTATIONS DE MAINTENANCE A ASSURER	6
3.1. Prestation préalable à la mise en place des prestations de maintenance – Etat des Lieux	6
3.2. Prestations à assurer lors des visites de contrôle des installations électriques réglementaires	6
3.3. Prestations à assurer lors des visites de maintenance préventive	6
3.4. Fournitures et stocks de sécurité	6
ARTICLE 4 : PERSONNEL AFFECTE AUX DEPANNAGES.....	7
4.1. Qualification	7
4.2. Moyens de contacter l'Entreprise.....	7
4.3. Coordonnées du personnel	7
4.4. Prise en compte des appels	7
ARTICLE 5 : REGLES PARTICULIERES DE SECURITE.....	7
ARTICLE 6 : CONTROLE DES PRESTATIONS.....	8
6.1. Avant toute intervention et/ou dépannage	8
6.2. A l'issue de chaque intervention et/ou dépannage.....	8
6.3. A l'issue d'une réparation importante.....	8
ARTICLE 7 : DOCUMENTS TRANSMIS LORS DE TRAVAUX DE MISE EN CONFORMITE ET/OU DE MODERNISATION.....	8
ARTICLE 8 : SAUVEGARDE DES INSTALLATIONS SUR LE SITE.....	8
ARTICLE 9 : PIECES HORS D'USAGE	9
ARTICLE 10 : TRAVAILLEUR ISOLE.....	9
ARTICLE 11 : HABILITATION ELECTRIQUE ET GAZ.....	9
ARTICLE 12 : TENUE DE TRAVAIL ET CONTRAINTES D'HYGIENE	9
ARTICLE 13 – DEVELOPPEMENT DURABLE	9

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet la prestation de maintenances préventive et curative des matériels de cuisine avec fourniture des pièces détachées pour le Groupe Hospitalier de La Rochelle Ré Aunis, le Centre Hospitalier de Marennes et l'EHPAD Val de Gères de Surgères.

1.1. Lot n°01 : Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine Centrale (hors matériel d'operculage), des matériels de selfs et des chariots de distribution des repas pour les sites du Groupe Hospitalier de La Rochelle-Ré-Aunis, le Centre Hospitalier de Marennes et de l'EHPAD Val de Gères à Surgères

1.1.1. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine Centrale (hors matériel d'operculage), des matériels de selfs et des chariots de distribution des repas pour le site de La Rochelle

- Maintenance
 - Maintenances préventive et curative des équipements et matériels de cuisine installés en cuisine centrale hors matériel de refroidissement rapide et matériel d'operculage.
 - Maintenances préventive et curative des équipements et matériels de cuisine installés dans les selfs de Saint Louis, de l'internat Maubec et de Marius Lacroix, du Site du Fief de la Mare (Etablissement de Longs Séjours, ESAT et MAS) et de la crèche hospitalière « *L'île des enfants* ».
 - Maintenances préventive et curative des chariots de distribution des repas et autres matériels de distribution.
 - Maintenance préventive sur le tunnel de lavage MiQ (*numéro de série 10458315*) : Le titulaire du marché devra faire réaliser à ses frais et 1 fois / an une visite dite constructeur (MEIKO).
- Fourniture des pièces détachées pour les différents matériels.

1.1.2. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine et des chariots de distribution des repas pour le site de Marlonges.

- Maintenance
 - Maintenances préventive et curative des équipements et matériels de cuisine installés en cuisine
 - Maintenances préventive et curative des chariots de distribution des repas et autres matériels de distribution.
- Fourniture des pièces détachées pour les différents matériels.

1.1.3. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine (hors matériel de refroidissement rapide) et des chariots de distribution des repas pour le site de Saint Martin de Ré

- Maintenance
 - Maintenances préventive et curative des équipements et matériels de cuisine (hors matériel de refroidissement rapide) installés dans la cuisine et les offices de l'Hôpital de Saint Martin de Ré.
 - Maintenances préventive et curative des chariots de distribution des repas et autres matériels de distribution.
- Fourniture des pièces détachées pour les différents matériels.

1.1.4. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine Centrale et Office, des matériels de selfs et des chariots de distribution des repas pour le site du Centre Hospitalier de Marennes

- Maintenance

- Maintenances préventive et curative des équipements et matériels de cuisine installés dans la cuisine et les offices de l'Hôpital de Marennes.
- Maintenances préventive et curative des chariots de distribution des repas et autres matériels de distribution.
- Fourniture des pièces détachées pour les différents matériels.

1.1.5. Maintenances préventive et curative des équipements et matériels installés en Cuisine et des chariots de distribution des repas pour le site de Surgères.

- Maintenance
 - Maintenances préventive et curative des équipements et matériels de cuisine installés en cuisine.
 - Maintenances préventive et curative des chariots de distribution des repas, et autres matériels de distribution.
- Fourniture des pièces détachées pour les différents matériels.

1.2. Lot n°02 : Maintenances préventive et curative des matériels d'opercule installés en cuisine centrale pour le site St Louis du Groupe Hospitalier de La Rochelle-Ré-Aunis

- Maintenances préventive et curative dudit matériel.
- Fourniture des pièces détachées pour les différents matériels du présent lot.

ARTICLE 2 : PRESTATIONS ATTENDUES

2.1. La maintenance

Les prestations de maintenance telles que définies dans la norme NF X 60-010 couvrent uniquement les contrôles de la présence tension, des asservissements à la détection incendie et des positions sur les boîtiers de commandes. Ces prestations ne sont pas comprises au marché et seront confiées aux services d'ingénierie du Groupe Hospitalier de la Rochelle Ré Aunis.

Les prestations de maintenance, objet du marché et confiées au présent titulaire, sont définies ci-après :

2.1.1. Maintenance préventive des installations et équipements dans leur intégralité

- L'entretien préventif à la charge du titulaire consiste à vérifier méthodiquement l'appareillage électrique et les organes mécaniques, selon un programme non limitatif et actualisable en fonction de l'historique de l'entretien de l'appareil. Ce programme sera préalablement soumis à la vérification du responsable de la cuisine afin de valider la fréquence des interventions
- Le but essentiel de l'entretien préventif est d'effectuer les opérations nécessaires (réglages, remplacements des pièces, graissages, etc....) avant même que des pannes ou des anomalies de fonctionnement n'apparaissent dans la mesure où il est possible de les prévoir, et en tout état de cause, dès qu'elles auront pu être détectées, soit par les utilisateurs, le contrôle centralisé, le Service d'Ingénierie, soit par le titulaire lui-même
- Le prestataire maintiendra en bon état toutes les signalisations et visualisations existantes installées sur les matériels ou équipements ainsi que sur leurs périphériques et zones d'accès

2.1.2. Maintenance curative des installations et équipements dans leur intégralité

Elle se décompose en deux types:

- Maintenance palliative comprenant les interventions de type dépannage (action de remettre en état de fonctionnement au moins provisoirement)
- Maintenance curative, travaux effectués parfois après dépannage et possédant un caractère définitif.

Elles sont réalisées dans les conditions et limites fixées à l'article 9.2 du CCAP.

2.1.3.Optimisation de la politique de maintenance et des installations

Le titulaire du marché devra avoir un rôle de conseil auprès de l'ingénieur restauration et du technicien de maintenance du Groupe Hospitalier de La Rochelle Ré Aunis tout au long du contrat.

Pour ce faire, le titulaire devra :

- Fournir sur demande un historique machine stipulant la nature de l'intervention, les temps passés et les coûts cumulés de maintenance corrective (main d'œuvre et pièces détachées)
- Fournir sur demande un récapitulatif global des historiques avec :
 - L'exploitation des données
 - Des suggestions techniques d'amélioration par modernisation ou mise en conformité du fonctionnement du parc
 - La disponibilité globale chiffrée par pole
 - Un tableau de bord avec le classement des équipements les plus défectueux et des causes de pannes les plus répétitives

Ces documents seront fournis sur support informatique de type ACCES, EXCEL ou autres.

Il conviendra d'en fournir un exemplaire papier ET informatique dans l'offre, sous peine de rejet de l'offre.

2.1.4.Limite des prestations

Ce marché comprend au titre de la maintenance :

- La maintenance préventive systématique de l'ensemble des équipements évolutifs sur la durée du marché.
Le titulaire s'engage à ne pas modifier le prix de la prestation quel que soit le nombre d'équipements, sauf importante variation du parc pouvant remettre en cause l'économie du marché
- La maintenance préventive systématique de tous les organes de signalisation, de sécurité et de commande attenants aux équipements jusqu'aux organes de coupure ou de protection ou bornier immédiatement situé en amont
- La maintenance curative des équipements telle que définie à l'article 9.2 du CCAP.

Ce marché ne comprend pas :

- La maintenance des installations de bâtiment en général, même si elles ont été exécutées spécialement pour la mise en place de l'équipement, la maintenance des réseaux situés en amont de l'organe d'isolement de l'équipement
- Les travaux de modernisation

2.2. Les pièces détachées

D'une manière générale, le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du fonctionnement normal et permanent de ces installations, dans les conditions réglementaires de sécurité tout en respectant le niveau initial d'équipement avec obligation de résultat quel que soit le degré de vétusté de l'équipement.

Ces prestations sont définies conformément aux textes réglementaires (à la date du présent CCTP) :

- Règlement de sécurité incendie
- Décret 92.333, décret 92.332 et arrêté du 21/12/93 modifiant le code du travail

Les pièces remplacées le seront avec du matériel identique ou de qualité supérieure mais systématiquement par des pièces d'origine constructeur (document de preuve à joindre systématiquement).

ARTICLE 3: DEFINITION DES PRESTATIONS DE MAINTENANCE A ASSURER

3.1. Prestation préalable à la mise en place des prestations de maintenance – Etat des Lieux

Les opérations suivantes seront réalisées, par lot, dès le début du marché sur une période d'un mois en collaboration et de façon contradictoire avec un responsable du titulaire du marché et d'un responsable dument nommé par le Groupe Hospitalier de La Rochelle Ré Aunis.

- Relevé contradictoire des appareils.
- Identification des équipements et du matériel par mise en place d'une plaque dilophane gravée (ou tout autre support proposé par le titulaire et validé par le responsable nommé par le Groupe Hospitalier) et fixée sur chacun des équipements et matériels.
- Diagnostic précis de l'état général des appareils.
- Proposition des dates d'intervention de maintenance préventive sur l'année.

3.2. Prestations à assurer lors des visites de contrôle des installations électriques réglementaires

Le prestataire lèvera les remarques formulées par cet organisme dans un délai d'1 mois et le fera constater, à ses frais, à l'organisme de contrôle afin que ce dernier délivre au Groupe Hospitalier des certificats exempts de remarque.

3.3. Prestations à assurer lors des visites de maintenance préventive

Ces travaux seront effectués suivant les impératifs des services avec nettoyage en fin de travaux. Pour information, les contraintes horaires d'accès sont :

- En cuisine centrale :
 - ✓ Production chaude à partir de 13h30
 - ✓ Production froide à partir de 14h30
 - ✓ Distribution sans contraintes particulières
 - ✓ Laverie sans contraintes particulières
 - ✓ Chariots de distribution des repas à partir de 08h00
- Marlonges
 - ✓ Sans contraintes particulières
- Saint Martin de Ré
 - ✓ Sans contraintes particulières
- Marennes
 - ✓ Sans contraintes particulières
- Surgères
 - ✓ A partir de 13h00

La prestation de maintenance préventive pour chacun des équipements ou appareils devra :

- Etre d'une visite minimum par an par matériel.
- Au minimum couvrir les préconisations du constructeur.
- Donner lieu à la fourniture d'un bon d'intervention « de type check-list points de contrôles ».
- Comprendre le montage du Kit de maintenance suivant les préconisations du constructeur.

Les armoires électriques et les éclairages propres à ces équipements seront entretenus par le titulaire du présent marché.

Les fixations des matériels seront vérifiées tous les ans.

L'aspect général de l'équipement (joints, signalisations, étanchéité, ...) sera également contrôlé.

La liste de l'ensemble des prestations préconisées par le constructeur de chaque matériel ne saurait être exhaustive et ne dispense en rien l'Entreprise de réaliser d'autres contrôles et essais qu'elle jugera nécessaires pour le bon fonctionnement et la sécurité de l'ensemble des appareils.

3.4. Fournitures et stocks de sécurité

Les fournitures et les consommables de maintenance préventive seront toujours approvisionnés par le titulaire du marché.

En ce qui concerne le stock de sécurité, le soumissionnaire proposera une liste de pièces de première urgence en fonction des délais d'approvisionnement, des probabilités de défaillance des matériels et de leur criticité qu'il stockera sur site pendant la durée du contrat.

ARTICLE 4 : PERSONNEL AFFECTE AUX DEPANNAGES

4.1. Qualification

L'Entreprise s'engage à fournir, pour les dépannages et interventions urgentes, du personnel qualifié porteur de sa carte professionnelle.

Chaque technicien intervenant dans le cadre du marché de maintenance préventive et curative devra posséder les attestations de formation remis par les constructeurs de matériel (MEIKO, FRIMA, ..., liste non-exhaustive), attestation qui devront être de moins d'1 an et renouvelées tout au long de la durée du présent marché.

L'Entreprise présentera dans son offre les différentes attestations de formations aux différents équipements suivies par le personnel qui sera amené à intervenir sur les sites.

4.2. Moyens de contacter l'Entreprise

L'entreprise fera connaître lors de sa soumission les modes techniques de contact mis en place par ses soins afin d'alerter son personnel de permanence.

4.3. Coordonnées du personnel

Dès la notification du Marché, et dans un **délai maximum de cinq jours francs**, l'entreprise fera connaître la liste nominative du personnel mandaté désigné par elle qui interviendra sur l'ensemble des sites du Groupe Hospitalier pour la réalisation des prestations objet du marché.

Il est entendu que la nomination d'un seul référent et d'un technicien préférentiel pour les interventions sera à privilégier.

4.4. Prise en compte des appels

L'entreprise ne devra prendre en compte que les appels émanant du référent nommé par le responsable de la restauration pendant les heures normales de fonctionnement et des services de la sécurité aux autres heures.

Tout déplacement lié à un appel autre que ceux émanant des personnes désignées par le Groupe Hospitalier entraînera l'absence de paiement des prestations.

ARTICLE 5 : REGLES PARTICULIERES DE SECURITE

Un Service de Sécurité est présent au Groupe Hospitalier La Rochelle Ré Aunis. L'entreprise devra se soumettre aux contraintes de ce Service en matière d'incendie et de protection incendie (en particulier disposer d'un extincteur propre à l'entreprise). L'entreprise participera aux exercices d'évacuation générale en accord avec le Service de Sécurité.

L'Entreprise s'engage à fournir au Service de Sécurité une liste comportant :

- La nature.
- La composition qualitative.
- Le point éclair.
- La quantité.
- Le P.V. officiel d'homologation par un organisme officiel s'il existe :
 - ✓ Des produits utilisés et/ou susceptibles d'être entreposés dans le bâtiment pour l'entretien des installations.
 - ✓ Le potentiel calorifique de l'ensemble des éléments, produits et matériaux utilisés, en accord avec les réglementations en vigueur.

L'Entreprise fournira ces documents dans un délai **de cinq jours**, date après la notification du Marché.

Avant toute intervention sur un équipement, et compte tenu des alertes liées aux asservissements, l'entreprise prendra systématiquement contact avec le Service de Sécurité. D'autre part si l'intervention sur les appareils nécessite :

- L'emploi de poste de soudure
- L'utilisation de produits ou de procédés susceptibles de dégager des vapeurs toxiques

L'entreprise est tenue d'être en possession du volet n° 1 du permis d'intervention délivré. Cet imprimé sera établi avant l'opération entre l'entreprise, le responsable de la maintenance, et le Service de Sécurité, et sera renouvelé toutes les 24 heures si nécessaires.

ARTICLE 6 : CONTROLE DES PRESTATIONS

6.1. Avant toute intervention et/ou dépannage

L'entreprise est tenue d'avertir le responsable du service de restauration, son représentant et celui de la sécurité.

6.2. A l'issue de chaque intervention et/ou dépannage

L'entreprise prendra contact avec un responsable du service de restauration ou au service de sécurité afin de faire signer la fiche d'intervention qui comportera outre la nature des travaux, la durée de ceux-ci.

De plus, conformément à l'article R 232-1-12 du code du travail, à l'issue de chaque intervention, l'entreprise ou son représentant est tenu de consigner avec précision sur son bon d'intervention de chaque équipement fourni par le titulaire du présent marché, tous les travaux importants concernant le fonctionnement de l'appareil, notamment :

- La date, la durée et la consistance des travaux, remplacement de pièces, modifications de toute nature apportées à l'appareil au titre de l'entretien, mise en conformité ou modernisation réalisée par une autre entreprise.
- La date, la cause des incidents, la consistance des réparations effectuées au titre du dépannage.

Un exemplaire type du livret d'entretien proposé par l'entreprise devra être joint à l'offre.

Le Titulaire assure le nettoyage des locaux et le maintien en état de propreté des lieux d'intervention.

Il évacue à sa charge l'ensemble des déchets, fluides, emballages, gravats, composants et matériels démontés, vers des filières conformes à la réglementation.

6.3. A l'issue d'une réparation importante

Après réalisation de travaux importants et avant remise en service, le Groupe Hospitalier fera contrôler, à ses frais, par l'organisme agréé titulaire du marché, la conformité des travaux.

ARTICLE 7 : DOCUMENTS TRANSMIS LORS DE TRAVAUX DE MISE EN CONFORMITE ET/OU DE MODERNISATION

Le titulaire est tenu d'informer le Groupe Hospitalier de toutes évolutions réglementaires. En cas de travaux de mise en conformité complémentaires, le titulaire produira les copies des textes applicables ainsi que les notices techniques des équipements et les instructions diverses du constructeur.

ARTICLE 8 : SAUVEGARDE DES INSTALLATIONS SUR LE SITE

Le fait d'appeler l'entreprise pour un dépannage d'urgence oblige la société titulaire du marché à prendre toutes les mesures de sauvegarde nécessaires sur les installations.

ARTICLE 9 : PIECES HORS D'USAGE

Les pièces hors d'usage, changées dans le cadre des dispositions du présent C.C.T.P. seront remises avec une liste dont un exemplaire restera à disposition du titulaire du Marché, revêtu de la signature du personnel désigné pour le contrôle des prestations.

Dans le cadre d'un renouvellement éventuel des chariots repas, il sera demandé au titulaire du marché d'assurer la récupération du gaz réfrigéré contenu par les chariots à renouveler lors de leur réforme.

Le titulaire devra présenter son organisation quant à l'élimination du gaz et des autres déchets industriels de l'appel d'offres conformément aux préconisations gouvernementales en matière de développement durable.

ARTICLE 10 : TRAVAILLEUR ISOLE

L'entreprise veillera à appliquer la réglementation en vigueur concernant les travailleurs isolés.

ARTICLE 11 : HABILITATION ELECTRIQUE ET GAZ

Dès la notification du Marché et dans un délai maximum de trente jours calendaires, le titulaire du marché transmettra au service d'ingénierie la preuve d'une formation spécifique concernant l'exploitation des réseaux et équipements électriques et gaz pour le personnel appelé à intervenir sur les sites. Cet enseignement sera dispensé par un organisme agréé.

ARTICLE 12 : TENUE DE TRAVAIL ET CONTRAINTES D'HYGIENE

Le personnel sera équipé en accord avec la réglementation en vigueur. Les vêtements de travail seront portés en permanence et feront apparaître de façon visible le sigle de l'Entreprise. Pour intervenir dans certains secteurs le personnel sera obligé de prévenir le responsable de ce secteur et de revêtir une tenue adéquate fournie par le Groupe Hospitalier.

Lors de toute intervention, le personnel sera tenu de respecter les règles d'hygiène applicables dans les établissements alimentaires.

ARTICLE 13 – DEVELOPPEMENT DURABLE

La politique d'achat du GHT Atlantique 17 se positionne dans une politique d'achats responsables. A ce titre il sera porté une attention particulière aux produits et aux éléments d'organisation du titulaire présentés dans son offre permettant de limiter les impacts environnementaux lors de l'exécution du marché. A titre d'exemples pourront être pris en compte :

- Les produits issus/fabriqués à partir de matières premières bio sourcées, recyclées ou non-fossiles ou renouvelables
- Les pièces détachées proposées doivent être intégralement conformes aux normes françaises en vigueur ou, à défaut, aux normes européennes équivalentes, en particulier en matière de sécurité des personnes, de santé et de protection de l'environnement (fabrication, emballage, étiquetage, etc.).
- Le titulaire assurera le tri, la collecte et la valorisation des déchets issus de ses interventions (pièces usagées, emballages, huiles, DEEE) via des filières agréées.
- Les produits présentant un caractère écologique voire labélisés
- L'augmentation du taux de traitement et/ou de valorisation des produits en fin de vie par leur réemploi, ou leur réutilisation ou leur recyclage

- L'emploi d'emballages et de conditionnements issus de matières premières bio sourcées, recyclées ou non-fossiles ou renouvelables
- La réduction voire la suppression des emballages notamment les plastiques non recyclés et/ou non recyclables
- L'augmentation du taux de traitement et/ou de valorisation des emballages par leur réemploi, ou leur réutilisation ou leur recyclage
- La réduction de l'impact carbone de la livraison des produits achetés et en regroupant les déplacements
- La formation des salariés du titulaire et de ses sous-traitants aux exigences environnementales (éco conduite ...)