



Direction achats GHT Somme Littoral Sud

Département des Marchés Publics

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Le pouvoir adjudicateur :

CHU Amiens Picardie

Procédure :

Appel d'offres ouvert

Relatif au marché :

Maintenance des matériels et équipements de cuisines collectives et des installations frigorifiques.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières définit le cadre de la proposition, ainsi que les limites des prestations entre le(s) fournisseur(s) et le groupement hospitalier de territoire Somme Littoral Sud.



Table des matières

Article I.	Objet et étendue de la consultation.....	3
Section 1.01	– Objet de la consultation	3
Section 1.02	– Forme du marché	3
Section 1.03	– Durée du marché.....	3
Section 1.04	– Etablissements concernés	3
Article II.	Description de la prestation	4
Section 2.01	– Informations générales.....	4
Section 2.02	– Maintenance des matériels et équipements pour cuisines professionnelles	4
Section 2.03	Maintenance des matériels et équipements « MEIKO ».....	5
Section 2.04	– Maintenance des matériels et équipements de cuisines collectives « CHAUD »	6
Section 2.05	Maintenance des matériels et équipements de cuisines collectives et installations frigorifiques	6
Section 2.06	Maintenance des matériels et équipements de cuisines collectives « LAVAGE »	7
Section 2.07	Maintenance des matériels et équipements de cuisines collectives « PREPARATION & DISTRIBUTION »	8
Article III.	– Obligations relatives au marché	8
Section 3.01	Caractéristiques de la fourniture de consommables et pièces détachées	8
Section 3.02	– Caractéristiques des prestations de maintenance (préventive et corrective)	9
Section 3.03	– Régularité et continuité du service.....	11
Section 3.04	– Lieu d'exécution	11
Section 3.05	– Assurance	11
Section 3.06	– Modalités d'exécution du marché.....	12

Article I. Objet et étendue de la consultation

Section 1.01 – Objet de la consultation

Le présent cahier des clauses techniques particulières fixe les conditions d'exécution du marché pour permettre la maintenance des équipements de cuisines collectives et des matériels/installations frigorifiques en propriété des différents établissements du GHT Somme Littoral Sud.

Les parcs des établissements du GHT sont constitués notamment par :

- Matériels et équipements de laverie
- Matériels et équipements de cuisson
- Matériels et équipements de la préparation et de la distribution des repas
- Matériels et installations frigorifiques autres que Chauffage-Ventilation-Climatisation (CVC)

L'objet de cette consultation concerne, pour les parcs en référence ci-dessus :

- Les travaux de maintenance préventive et corrective pour ces matériels et équipements
- La fourniture de pièces détachées pour ces matériels et équipements

Section 1.02 – Forme du marché

Le marché est un accord-cadre mono-attributaire, à émission de bons de commande, sans minimum et avec un maximum de 13 240 000,00 €HT pour l'ensemble des lots et sur toute la durée du marché, passé dans le cadre d'un appel d'offres ouvert.

Section 1.03 – Durée du marché

Le présent marché est passé pour une première période de 12 mois ferme à partir de la date de réception de la notification par le titulaire puis reconductible tacitement 3 fois 12 mois.

Section 1.04 – Etablissements concernés

Le présent marché est passé pour les établissements suivants et selon l'allotissement indiqué ci-dessous :

Allotissement proposé	Maintenance des matériels et d'équipements MEIKO	Maintenance des matériels et d'équipements CUISSON	Maintenance des matériels et d'équipements FROID	Maintenance des matériels et d'équipements LAVAGE	Maintenance des matériels et d'équipements PREPARATION & DISTRIBUTION
CHU AMIENS - CHI MONTDIDIER-ROYE	Lot 1	Lot 2	Lot 3	Lot 4	Lot 5
CH ABBEVILLE - CHIBS		Lot 6	Lot 7	Lot 8	Lot 9
CH ALBERT – CH CORBIE – CH DOULLENS		Lot 10	Lot 11	Lot 12	Lot 13

CH HESDIN LA FORET - CHA MONTREUIL		Lot 14	Lot 15	Lot 16	Lot 17
EPSM SOMME		Lot 18	Lot 19	Lot 20	Lot 21

Article II. Description de la prestation

Section 2.01 – Informations générales

A titre indicatif, les fournitures et les prestations à réaliser sur les équipements et matériels pour cuisines professionnelles sont les suivantes :

- Contrat de maintenance préventive
- Contrat de maintenance corrective
- Interventions de dépannage
- Fourniture de pièces détachées pour les équipements et matériels en référence

La liste des équipements concernés par le présent marché est à retrouver en Annexe 1 au CCTP. Cette liste n'est pas figée et peut être amenée à évoluer en cours d'exécution dans les conditions prévues au CCAP.

Les candidats ont la possibilité de sous-traiter certaines interventions pour lesquelles ils n'ont pas les compétences ou le matériel nécessaire.

Les consommables et équipements doivent être conformes aux règlements et normes en vigueur.

Les pièces détachées fournies et/ou mises en œuvre par le prestataire doivent être conformes aux règlements et normes en vigueur.

Section 2.02 – Maintenance des matériels et équipements pour cuisines professionnelles

Les gammes opératoires de maintenance préventive sont présentées dans les documents annexés à cette consultation. Les opérations listées par type d'équipement sont à réaliser à minima lors de chaque intervention préventive ou corrective.

Pour rappel,

Le contrat de maintenance préventive : La maintenance préventive intervient avant qu'un équipement soit défaillant, dans le but de le maintenir en état de fonctionnement efficient. La maintenance préventive peut-être systématique (suivant un planning prédéfini), conditionnelle (déclenchée par un évènement tel que la durée ou le nombre d'utilisation, ou encore un évènement extérieur imprévu), ou enfin prévisionnelle (suivant l'évolution de l'état des équipements). La maintenance préventive comporte notamment des actions de contrôle, de réglage, d'entretien des équipements, de remplacement des pièces d'usure. Une bonne planification de celle-ci est primordiale pour assurer une maintenance de qualité et maximiser son efficacité. Le contrat de maintenance préventive doit intégrer les frais de déplacement, la main d'œuvre et une liste de pièces détachées et consommables que le prestataire précisera dans son mémoire technique.

Le contrat de maintenance corrective : La maintenance corrective intervient suite à une panne, pour rétablir le fonctionnement de la machine. La maintenance corrective peut être curative, dans le cas où la machine est réparée de façon durable, ou palliative, s'il s'agit d'un dépannage permettant la remise

en fonctionnement de l'équipement, mais appelant nécessairement une réparation ultérieure. Le contrat de maintenance corrective doit intégrer les frais de déplacement et la main d'œuvre.

Les interventions de dépannage pour les équipements hors contrat de maintenance : chaque établissement pourra choisir de ne pas maintenir des équipements ou matériels de cuisine par des solutions de contrats de maintenance (préventive ou corrective) mais de traiter pour ces équipements ou matériels des demandes d'intervention ponctuelles. Le prestataire s'engage à établir un devis de réparation basé sur les tarifs au marché et intégrant la fourniture de pièces détachées nécessaires.

La fourniture de pièces détachées et consommables si non compris dans les contrats souscrits en fourniture dans les contrats de maintenance seront chiffrés en sus des forfaits annuels de maintenance préventive ou corrective, sur la base d'un prix d'achat (facture) majoré d'un coefficient de revente. Le prestataire s'engage à présenter sur demande ses factures d'achat de pièces détachées et consommables au coordinateur désigné de l'établissement hospitalier concerné par la prestation. Le(s) coefficient(s) de revente sur prix d'achat seront définis par le prestataire dans l'onglet « pièces détachées » du BPU.

Section 2.03 Maintenance des matériels et équipements « MEIKO »

Ce lot concerne les prestations de maintenance préventive et corrective pour les matériels et équipements de marque MEIKO.

Les interventions du prestataire devront être réalisées conformément aux prescriptions du constructeur MEIKO et ne devront pas limiter ou remettre en cause les garanties du constructeur.

Le recensement des équipements MEIKO concernés par ces travaux de maintenance a été réalisé par établissement, reprenant les informations disponibles telles que le type d'équipement, la marque, la date de mise en service et le lieu d'installation (secteur dans l'établissement). Le prestataire indiquera dans le bordereau de prix unitaire (BPU) ses coûts de maintenance préventive par intervention et par équipement, ses coûts d'intervention (taux horaire) et le(s) coefficient(s) de revente sur prix d'achat des pièces détachées et/ou consommables non fournis dans la prestation. Le contrat de maintenance devra répondre à minima aux exigences suivantes :

- Les interventions de maintenance préventive
 - À minima, une visite annuelle planifiée avec les établissements.
 - La réalisation des opérations de contrôle selon le plan de maintenance du constructeur
 - Les essais de bon fonctionnement et la personnalisation des réglages avec les opérateurs
 - Le contrôle et le remplacement des pièces d'usures
 - La mise à jour du software des équipements
- Les interventions de maintenance curative
 - Un délai d'intervention maxi de 24H à déclaration de la demande par l'établissement
 - La fourniture des pièces détachées

En option (PSE) :

- Une astreinte téléphonique 24/7 (week-ends et jours fériés)



Section 2.04 – Maintenance des matériels et équipements de cuisines collectives « CHAUD »

Ces lots concernent les prestations de maintenance préventive et corrective pour les matériels et équipements dédiés aux cuisines collectives.

Le recensement des équipements et installations concernés par ces travaux de maintenance a été réalisé par établissement, reprenant les informations disponibles telles que le type d'équipement, la marque, la date de mise en service et le lieu d'installation (secteur dans l'établissement).

Le prestataire indiquera dans l'annexe financière un forfaitaire de maintenance préventive établi par type d'installation. Ce prix forfaitaire inclut l'intégralité des opérations de contrôle et d'entretien, la main-d'œuvre, les frais de déplacement ainsi que les petites fournitures et consommables nécessaires au bon fonctionnement courant des matériels.

Le prestataire indiquera dans le bordereau de prix unitaire (BPU) ses coûts de maintenance préventive par intervention et par équipement, ses coûts d'intervention (taux horaire) et le(s) coefficient(s) de revente sur prix d'achat des pièces détachées et/ou consommables non fournis dans la prestation **Le contrat de maintenance, s'il est demandé par l'établissement, devra répondre à minima aux exigences suivantes :**

- Les interventions de **maintenance préventive** incluent, à minima une visite annuelle planifiée avec les établissements, au cours de laquelle le prestataire effectue l'ensemble des opérations de contrôle conformément aux préconisations du constructeur. Cette visite comprend les essais, les réglages ainsi que le contrôle des organes de sécurité.
- Pour la **maintenance curative**, le titulaire garantit une intervention sur site dans un délai maximum de 48 heures après la notification de la panne par l'établissement. Cette obligation inclut la fourniture des pièces détachées.

En option : (PSE)

- Une astreinte téléphonique 24/7 (week-ends et jours fériés)

Section 2.05 Maintenance des matériels et équipements de cuisines collectives et installations frigorifiques

Ces lots concernent les prestations de maintenance préventive et corrective pour les matériels et équipements dédiés aux cuisines collectives ainsi que pour les équipements et installations frigorifiques.

Le recensement des équipements et installations concernés par ces travaux de maintenance a été réalisé par établissement, reprenant les informations disponibles telles que le type d'équipement, la marque, la date de mise en service et le lieu d'installation (secteur dans l'établissement).

Le prestataire indiquera dans l'annexe financière un forfaitaire annuel établi par type d'installation. Ce prix forfaitaire inclut l'intégralité des opérations de contrôle et d'entretien, la main-d'œuvre, les frais de déplacement ainsi que les petites fournitures et consommables nécessaires au bon fonctionnement courant des matériels.

Le prestataire indiquera dans le bordereau de prix unitaire (BPU) ses coûts de maintenance préventive par intervention et par équipement, ses coûts d'intervention (taux horaire) et le(s) coefficient(s) de revente sur prix d'achat des pièces détachées et/ou consommables non fournis dans la prestation.



Le contrat de maintenance, s'il est demandé par l'établissement, devra répondre à minima aux exigences suivantes :

- Les interventions de **maintenance préventive** incluent, à minima une visite annuelle planifiée avec les établissements, au cours de laquelle le prestataire effectue l'ensemble des opérations de contrôle conformément aux préconisations du constructeur. Cette visite comprend les essais, les réglages ainsi que le contrôle des organes de sécurité.
- Pour la **maintenance curative**, le titulaire garantit une intervention sur site dans un délai maximum de 24 heures après la notification de la panne par l'établissement. Cette obligation inclut la fourniture des pièces détachées.

En option (PSE) :

- Une astreinte téléphonique 24/7 (week-ends et jours fériés)

Section 2.06 Maintenance des matériels et équipements de cuisines collectives « LAVAGE »

Ces lots concernent les prestations de maintenance préventive et corrective pour les matériels et équipements dédiés aux cuisines collectives ainsi que pour les équipements et installations frigorifiques.

Le recensement des équipements et installations concernés par ces travaux de maintenance a été réalisé par établissement, reprenant les informations disponibles telles que le type d'équipement, la marque, la date de mise en service et le lieu d'installation (secteur dans l'établissement).

Le prestataire indiquera dans l'annexe financière un forfaitaire annuel établi par type d'installation. Ce prix forfaitaire inclut l'intégralité des opérations de contrôle et d'entretien, la main-d'œuvre, les frais de déplacement ainsi que les petites fournitures et consommables nécessaires au bon fonctionnement courant des matériels.

Le prestataire indiquera dans le bordereau de prix unitaire (BPU) ses coûts de maintenance préventive par intervention et par équipement, ses coûts d'intervention (taux horaire) et le(s) coefficient(s) de revente sur prix d'achat des pièces détachées et/ou consommables non fournis dans la prestation **Le contrat de maintenance, s'il est demandé par l'établissement, devra répondre à minima aux exigences suivantes :**

- Les interventions de **maintenance préventive** incluent, à minima une visite annuelle planifiée avec les établissements, au cours de laquelle le prestataire effectue l'ensemble des opérations de contrôle conformément aux préconisations du constructeur. Cette visite comprend les essais, les réglages ainsi que le contrôle des organes de sécurité.
- Pour la **maintenance curative**, le titulaire garantit une intervention sur site dans un délai maximum de 48 heures après la notification de la panne par l'établissement. Cette obligation inclut la fourniture des pièces détachées.

En option (PSE) :

- Une astreinte téléphonique 24/7 (week-ends et jours fériés)



Section 2.07 Maintenance des matériels et équipements de cuisines collectives « PREPARATION & DISTRIBUTION »

Ces lots concernent les prestations de maintenance préventive et corrective pour les matériels et équipements dédiés aux cuisines collectives ainsi que pour les équipements et installations frigorifiques.

Le recensement des équipements et installations concernés par ces travaux de maintenance a été réalisé par établissement, reprenant les informations disponibles telles que le type d'équipement, la marque, la date de mise en service et le lieu d'installation (secteur dans l'établissement).

Le prestataire indiquera dans l'annexe financière un forfaitaire annuel établi par type d'installation. Ce prix forfaitaire inclut l'intégralité des opérations de contrôle et d'entretien, la main-d'œuvre, les frais de déplacement ainsi que les petites fournitures et consommables nécessaires au bon fonctionnement courant des matériels.

La maintenance corrective est facturée à l'acte selon les tarifs unitaires renseignés dans l'annexe financière. Le prestataire indiquera dans le bordereau de prix unitaire (BPU) ses coûts de maintenance préventive par intervention et par équipement, ses coûts d'intervention (taux horaire) et le(s) coefficient(s) de revente sur prix d'achat des pièces détachées et/ou consommables non fournis dans la prestation

Le contrat de maintenance, s'il est demandé par l'établissement, devra répondre à minima aux exigences suivantes :

- Les interventions de **maintenance préventive** incluent, à minima une visite annuelle planifiée avec les établissements, au cours de laquelle le prestataire effectue l'ensemble des opérations de contrôle conformément aux préconisations du constructeur. Cette visite comprend les essais, les réglages ainsi que le contrôle des organes de sécurité.
- Pour la **maintenance curative**, le titulaire garantit une intervention sur site dans un délai maximum de 48 heures après la notification de la panne par l'établissement. Cette obligation inclut la fourniture des pièces détachées.

En option (PSE):

- Une astreinte téléphonique 24/7 (week-ends et jours fériés)

Article III. – Obligations relatives au marché

Section 3.01 Caractéristiques de la fourniture de consommables et pièces détachées

Le prestataire possède une obligation d'information, envers l'établissement du GHT concerné par la fourniture, sur la disponibilité des pièces détachées et consommables.

Le prestataire s'engage à une obligation de conseil sur la base du besoin d'usage déclaré par l'interlocuteur de l'établissement.

Le titulaire s'engage sur les garanties suivantes :

- La garantie légale de conformité. Le titulaire est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Le prestataire répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.
- La garantie légale des vices cachés. Le titulaire est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.
- La garantie commerciale du constructeur (ou garantie contractuelle). Le vendeur (prestataire) propose une garantie « constructeur » comprise entre 12 mois et 24 mois, intégrant « pièces détachées, main d'œuvre et déplacement » sur toute panne n'engageant pas la responsabilité d'usage de l'établissement concerné (mauvais usage de l'équipement ou matériel, conditions d'utilisation inadaptées, détérioration de l'équipement causée par le personnel de l'établissement ou ses intervenants, ...)

Le prestataire devra proposer des pièces détachées en échange standard ou d'occasion à chaque fois que cela sera possible. Ces propositions ne devront pas concerner les pièces affectant la sécurité du matériel / équipement / installation ou impactant la garantie « constructeur » du matériel / équipement / installation.

En cas d'indisponibilité ou de difficulté à assurer l'approvisionnement d'une pièce détachée ou d'un consommable, le prestataire proposera, à l'établissement du GHT concerné, toute solution de substitution ou d'équivalence sur la pièce détachée ou le consommable.

Section 3.02 – Caractéristiques des prestations de maintenance (préventive et corrective)

Le titulaire a la responsabilité d'organiser ou faire organiser l'exécution de toutes les prestations qui lui sont confiées. Les prestations devront être réalisées conformément aux règles de l'art, aux normes et spécifications techniques applicables à la date de réalisation des prestations.

Particulièrement, les prestations devront être conformes :

- Aux stipulations du marché, aux directives européennes, aux normes et spécifications techniques applicables à la réparation des matériels / équipements / installations concernés par ce marché ;
- Aux plans d'entretien et notes techniques établis par les constructeurs pour la maintenance des matériels / équipements / installations ;
- Au code de la consommation, relatif à l'information du consommateur sur les prix ;

Le prestataire possède une obligation de résultat puisque, dès lors qu'il s'est engagé à réparer le matériel / équipement, il doit le remettre en bon état de fonctionnement durable et efficace, à défaut sa responsabilité pourra être engagée, consécutivement à une mauvaise réparation démontrée.

L'expertise reconnue du prestataire lui confère un devoir de conseil vis-à-vis de l'établissement du GHT concerné par les travaux de maintenance sur les matériels, équipements ou installations. D'une manière générale, le prestataire avise, préalablement à toute intervention, l'établissement du GHT des

opportunités et/ou des risques associés aux prestations envisagées et conseille l'établissement du GHT en lui indiquant quelle peut être la meilleure solution quant au rapport qualité de l'équipement ou matériel / prix de la réparation et sur l'utilité des réparations envisagées.

En vertu de son obligation de sécurité, le prestataire doit informer le client sur le danger qu'il encoure faute de réparation adéquate et réaliser ses travaux et opérations de maintenance dans un cadre sécurisé maximum.

A ce titre, les procédures de « consignations » et « déconsignations » des équipements / matériels / installations seront appliquées strictement soit par l'équipe technique de l'établissement concerné, soit par les techniciens du prestataire dans le cadre des dispositions du code du travail R.4321-1 et suivant.

Le livret INRS (Institut National de Recherche et de Sécurité) ED6109 du 10/2020 est annexé à ce marché afin de rappeler au prestataire les procédures de consignations et déconsignations :

- Consignations / Déconsignations ELECTRIQUES
- Consignations / Déconsignations MECANIKES
- Consignations / Déconsignations FLUIDIQUES

Le prestataire a la possibilité de sous-traiter certaines interventions pour lesquelles il n'a pas les compétences ou le matériel nécessaire. Dans ce cas, la présentation d'un sous-traitant devra être faite soit par le candidat au moment de la remise de son offre, soit en cours d'exécution de la prestation.

Toutes les prestations de maintenance corrective devront faire l'objet d'un devis estimatif préalable à toute intervention, établi et adressé à l'établissement concerné par l'exécution de la prestation dans un délai maximum de 48H ouvrées après la demande d'intervention.

Le devis ou l'ordre de réparation du prestataire devra faire apparaître les éléments suivant :

- Le coût détaillé des pièces de rechange, consommables et autres fournitures
- Le coût de la main d'œuvre et du temps passé (si hors cadre des contrats de maintenance)
- La durée estimative de la réparation

Dans le cas où des opérations complémentaires apparaissent nécessaires, un devis détaillé sera transmis à l'établissement concerné par l'exécution de la prestation, sur la base des prix de maintenance correctrice, sous 48H ouvrées suivant le diagnostic réalisé par le technicien.

Pour les travaux hors contrat de maintenance (forfait), les temps de main d'œuvre appliqués par le titulaire doivent être conformes aux recommandations des temps fixés par les constructeurs.

A réception du devis, l'établissement concerné par l'exécution de la prestation émet un bon de commande conformément au devis transmis. Au cas où la personne publique déciderait de ne pas donner suite au devis présenté, les coûts éventuels de démontage et de remontage pourront lui être facturés.

Chaque intervention donnera lieu à la délivrance d'un rapport d'intervention daté et numéroté, mentionnant les réparations effectuées et faisant référence, le cas échéant, au devis validé ayant déclenché la commande.

Les bons d'interventions seront signés contradictoirement par le responsable ou par la personne déléguée du site livré et le titulaire ou le livreur délégué par celui-ci.

Le bon d'intervention est rendu signé au titulaire à la fin des réparations.

En cas de doute sur le bon état qualitatif des réparations, l'interlocuteur référent mentionnera des réserves sur le bon d'intervention. Ces réserves sont suspensives de tout paiement.

L'établissement concerné par l'exécution des prestations s'assure que l'exécution des prestations a été faite dans le respect des clauses techniques du marché. Il fera présenter tout document technique ou toute pièce administrative nécessaires à ce contrôle sans que le titulaire du marché puisse émettre des réserves.

Le suivi de la qualité du service sera effectué conjointement avec le titulaire notamment sur :

- Respect des délais ;
- Qualité des prestations ;
- Organisation des services ;

En cas d'impossibilité de réparation d'un équipement ou d'un matériel, ou si celui-ci est reconnu obsolète ou non conforme aux normes en vigueur, le prestataire en informera immédiatement l'établissement concerné.

Section 3.03 – Régularité et continuité du service

Le titulaire est tenu d'assurer la continuité des services quelles que soient les circonstances, sauf en cas de force majeure, caractérisant tout événement indépendant de la volonté du titulaire, imprévisible dans son exécution et irrésistible.

Lors de sa prise de fonction, le titulaire du marché contactera le cadre du service de chaque établissement du GHT concerné par sa prestation afin d'organiser une prise de contact et la transmission des informations opérationnelles nécessaires à la bonne exécution des prestations.

Le titulaire s'engage sur la stabilité de ses équipes, notamment pour faciliter les interventions en adressant des personnels ayant une connaissance du site et en capacité d'intervenir sans assistance de l'équipe technique de l'établissement.

Au cours du premier trimestre suivant la mise en place du titulaire, celui-ci s'organisera pour établir un recensement détaillé des équipements et matériels de chaque établissement et proposer un calendrier prévisionnel des maintenances préventives à l'interlocuteur de l'établissement.

Le titulaire assure la continuité de ses prestations, garantit que les techniciens missionnés sur nos sites sont formés et qualifiés pour réaliser les interventions techniques.

Le titulaire est garant du comportement de son personnel, notamment en étant courtois et respectueux en toute situation.

Le titulaire est garant de la sécurité de son personnel et fournit ses équipiers en tenues et équipements adaptés aux interventions confiées.

Section 3.04 – Lieu d'exécution

Le lieu d'exécution de la prestation sera indiqué sur chaque bon de commande.

Section 3.05 – Assurance

Le titulaire s'engage à présenter aux établissements concernés une attestation d'assurance couvrant l'ensemble des risques liés à son activité sur la période concernée.



Section 3.06 – Modalités d'exécution du marché

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande adressés au titulaire au fur et à mesure des besoins.

Afin de faciliter l'exécution des prestations et pour assurer un suivi de qualité du marché, les candidats s'engagent à fournir dans leur proposition, les coordonnées précises (nom, adresse, fax, téléphone, courriel) d'un représentant de l'entreprise ainsi que les horaires d'ouverture de leur agence.

Les représentants de l'entreprise devront être joignables facilement par la personne publique sur les horaires du temps de travail.

Tout changement d'interlocuteur durant l'exécution du marché devra obligatoirement être notifié à la personne publique dans les plus brefs délais.