

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché N°2026-0147

Inria
Domaine de Voluceau
BP105 Rocquencourt
78153 Le Chesnay-Rocquencourt Cedex

Objet du marché :

**Maintenance préventive et corrective, fourniture et
installation de matériels de restauration professionnelle
sur le site d’Inria Siège**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – AVANT PROPOS

- 1.1 - Objet de la consultation
- 1.2 - Lieux d'exécution de la prestation

ARTICLE 2 – CONTEXTE ET OBJECTIFS

- 2.1 - Contexte
- 2.2 - Objectifs

ARTICLE 3 – DESCRIPTION DE LA PRESTATION

- 3.1 – Prestations attendues
- 3.2 – Matériels présents sur site

ARTICLE 4 – MODALITES DE REALISATION ET PLANNING DE LA PRESTATION

- 4.1 – Interventions curatives
- 4.2 – Maintenance préventive
- 4.3 – Planification et suivi
- 4.4 – Engagements du prestataire

ARTICLE 5 – OBLIGATIONS DU TITULAIRE

- 5.1 – Qualité des pièces détachées et des consommables
- 5.2 – Sécurité
- 5.3 – Devoir de conseil
- 5.4 – Déchets

ARTICLE 6 – CONCLUSION

ARTICLE 1 – AVANT PROPOS

1.1 - Objet de la consultation

Le présent marché a pour objet la maintenance des équipements de cuisine professionnelle du restaurant pour le site d’Inria Siège.

Les prestations prévoient la réalisation de trois objectifs :

- Maintenance préventive
- Maintenance corrective
- Fourniture et installation de matériels

1.2 - Lieux d’exécution de la prestation

Le présent marché est exécuté sur le site de Rocquencourt situé à l’adresse suivante :

Inria
Domaine de Voluceau
B.P 105 Rocquencourt
78153 LE CHESNAY Cedex



ARTICLE 2 – CONTEXTE ET OBJECTIFS

2.1 Contexte

Le siège d'INRIA est situé à Rocquencourt sur un site de 12 hectares et accueille environ 250 agents réparties sur plusieurs bâtiments, dispose d'un restaurant collectif et social pour répondre aux besoins alimentaires de nos collaborateurs.

2.2 Objectifs

Le présent marché de maintenance a pour objectif d'assurer le bon fonctionnement, la sécurité et la pérennité des équipements de restauration professionnelle du site.

Il vise à garantir la continuité du service de restauration, à limiter les pannes et les arrêts d'exploitation, et à optimiser la durée de vie des matériels.

Le marché a également pour finalité de disposer d'un prestataire réactif, capable d'intervenir rapidement en cas de dysfonctionnement, tout en apportant un conseil technique adapté aux besoins du site.

ARTICLE 3 – DESCRIPTION DE LA PRESTATION

3.1 Prestations attendues

Les prestations attendues doivent garantir la continuité du service de restauration, la fiabilité des équipements et la sécurité des installations.

Le titulaire est attendu sur sa réactivité, la qualité de ses interventions et sa capacité de conseil.

- **Maintenance préventive** (2 visites annuelles) qui comprend les prestations suivantes :
 - Vérifier le bon fonctionnement général des équipements ;
 - Contrôler les organes de sécurité, les réglages et l'état d'usure ;
 - Effectuer les opérations courantes d'entretien et de nettoyage technique ;
 - Prévenir les pannes et prolonger la durée de vie des matériels.
- **Maintenance corrective** (sur demande d'intervention) qui comprend les prestations suivantes :
 - Diagnostiquer des pannes et dysfonctionnements ;
 - Opérations de dépannage et de remise en état ;
 - Remplacement des pièces défectueuses lorsque cela est possible ;

- Etablir un devis, sur la base des prix catalogue du titulaire, lorsque les réparations ne peuvent être intégrées au forfait.

Le présent marché comporte une partie « catalogue » dite « hors bordereau des prix unitaires » (hors BPU). Lorsque les réparations ne peuvent être intégrées au forfait, celles-ci feront l'objet d'un chiffrage conformément au prix du catalogue du titulaire, déduction faite des remises consenties dans le bordereau de remises.

Chaque intervention devra faire l'objet d'un compte rendu transmis au responsable du marché.

- **Prestations de fourniture de matériels :**

La prestation de fourniture concerne la fourniture de pièces détachées, de consommables techniques et, le cas échéant, de nouveaux équipements de restauration professionnelle.

Elle comprend notamment :

- la fourniture de pièces détachées d'origine ou équivalentes, compatibles avec les équipements existants ;
- la fourniture de consommables techniques nécessaires au bon fonctionnement des matériels ;
- la fourniture d'équipements neufs en remplacement d'équipements défectueux ou obsolètes, sur la base des prix catalogues.

Toute fourniture devra faire l'objet d'une validation préalable du responsable du marché et être accompagnée des documents techniques et garanties associées.

3.2 Matériels présent sur site

La liste du matériel présentée ci-dessous a un caractère indicatif et ne prétend pas être exhaustive.

- Chambres froides négative 300 EXPERT TOTALINE
- Chambre froide positive
- Robot Coupe CL50E
- Fourneau CHARVET Type : PRO 1000 G4FN No Série : C-07-0249
- Friteuse
- Vitrines réfrigérées VAUCONSANT Type: A63025VR No Série: A63025VR/0487A
- Armoire réfrigérée positive ROSINOX
- Sauteuse GAZ CHARVET Type : MOD1000G1SBM50 No Série : C-07-0249/A
- Cellule de refroidissement ACFRI Type : CR80 No Série : T0812-2007
- Lave-vaisselle COMENDA Type : ACR11 No Série : KAB010680122
- Armoire négative FRANSTAL Type : FRA650F No Série : 74300003
- Armoire chaude mobile BOURGEAT Type : SATELITE GN 17 No Série : GH122587
- Four UNOX Mixte 10 GN 1/1 EL ONE Type: XEVC-1011-E1RM No Série : 202310081569

ARTICLE 4 – MODALITES DE REALISATION ET PLANNING DE LA PRESTATION

Une première visite d'inventaire devra être organisée dans le 1er mois après notification du marché avec les services concernés.

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat).

4.1 Interventions curatives :

Toutes les interventions curatives seront réalisées sur demande du responsable du marché ou du chef gérant du restaurant.

Le Titulaire s'engage à intervenir dans un délai maximum de **24 heures** à compter de la réception de la demande pour **les demandes standards**, et dans un délai de **deux heures** maximums à compter de la réception de la demande pour les **demandes urgentes** afin de garantir la continuité du service et limiter toute interruption des activités. Les demandes urgentes concernent essentiellement le matériel de production et le matériel frigorifique nécessaires à la continuité de l'activité de restauration collective exercée dans le restaurant d'Inria Siège.

Ces opérations de maintenance corrective comprennent, entre autres :

- La localisation de la défaillance ou de la dégradation et son diagnostic ;
- La remise en état des équipements et installations, par réparation (sur place ou en usine, etc.) ou remplacement de pièces et éléments devenus défectueux ;
- La fourniture de pièces de rechange ou de liquide frigorifique ;
- Les opérations de pose (coût de la main d'œuvre), vérifications et mise en service nécessitées par le remplacement des pièces.

Pour les interventions dans le cadre de la maintenance curative, le titulaire s'engage à avoir impérativement en stock les pièces détachées neuves ou de réemploi, d'origine ou équivalent, afin de remplacer rapidement les pièces défectueuses. En cas d'erreur, les pièces, la main d'œuvre et le déplacement restant à la charge du titulaire.

Pour toute intervention curative nécessitant une réparation, le titulaire fournira sous 48 heures un devis préalable, en application des prix catalogues le cas échéant, qui sera soumis systématiquement au responsable du marché pour Inria. Le devis du prestataire doit permettre d'identifier clairement les lignes du BPU et/ou du catalogue, déduction faite des remises consenties dans le bordereau de remise, que l'acheteur devra viser dans sa commande. Après vérification de la conformité du devis, un bon de commande est émis.

Pour les interventions qui nécessitent le remplacement de pièces détachées, le titulaire s'engage à respecter les délais indiqués dans le bon de commande pour effectuer la réparation de l'équipement, à compter de la date d'acceptation dudit bon de commande.

Dans le cas d'une nouvelle défaillance affectant le même organe et ayant la même origine que la première intervention dans un délai inférieur à 1 an, il n'y aura pas facturation de déplacement, main-d'œuvre ou de pièces détachées, la réparation et les pièces détachées concernées seront à la charge du titulaire.

Pour les pièces remplacées lors de cette maintenance curative, la durée de garantie est d'une année minimum.

4.2 Maintenance préventive :

Les opérations de maintenance préventive seront planifiées et réalisées tous les six (6) mois, conformément au calendrier établi entre le prestataire et le responsable du marché. Ces interventions visent à vérifier l'état général des équipements, effectuer les réglages nécessaires, procéder aux nettoyages et lubrifications, et remplacer les pièces soumises à l'usure afin de prévenir toute défaillance.

Les visites de maintenance préventive sont rémunérées par un forfait qui comprend les frais de déplacement du titulaire, le coût de la main d'œuvre, les consommables, petites fournitures et les pièces permettant les petites réparations en cours de visite ainsi que la remise du rapport d'intervention détaillé.

Au titre de la maintenance préventive, le titulaire en tant que professionnel, est tenu de se conformer à la réglementation liée à la maintenance préventive des matériels de cuisine professionnels ainsi qu'aux règles de l'état de l'art de sa profession.

4.3 Planification et suivi :

- Le prestataire devra proposer un **planning annuel prévisionnel** des interventions préventives ;
- Chaque intervention, qu'elle soit curative ou préventive, fera l'objet d'un **rapport détaillé**, incluant les travaux réalisés, les observations et recommandations pour assurer la pérennité des équipements.

4.4 Engagements du prestataire :

- Respect des délais d'intervention pour toutes les demandes curatives ;
- Réalisation des visites de maintenance préventive conformément au calendrier convenu ;
- Disponibilité et réactivité du personnel technique afin d'assurer la sécurité et le bon fonctionnement des installations.

ARTICLE 5 – OBLIGATIONS DU TITULAIRE

5.1 Qualité des pièces détachées et consommables

Les pièces de rechange et des matières consommables indispensables à un fonctionnement correct doivent avoir des caractéristiques techniques conformes à celles préconisées par le constructeur.

Les pièces détachées mises en œuvre sont des pièces neuves conformes aux spécifications du fabricant et adaptées aux matériels. Le titulaire peut cependant utiliser des pièces détachées équivalentes, adaptables ou d'occasion sous réserve de l'accord d'Inria, par exemple en cas d'indisponibilité des pièces d'origine. Il respecte les consignes de montage et de réglage des différents éléments.

5.2 Sécurité

Le titulaire doit s'assurer de la parfaite connaissance par son personnel des diverses consignes de sécurité générales et particulières à l'établissement.

Le personnel du titulaire doit obligatoirement pouvoir justifier de son identité et de son appartenance à l'entreprise du titulaire.

5.3 Devoir de conseil

Le titulaire doit informer sans retard Inria de tous les dysfonctionnement, anomalies et dangers potentiels susceptibles d'entraîner des détériorations ou de mettre en cause la sécurité des installations ou des personnes.

5.4 Déchets

La valorisation ou l'élimination des déchets créés lors de l'exécution des prestations est de la responsabilité du titulaire pendant la durée de l'accord-cadre. Celui-ci veille à ce que soient effectuées les opérations de collecte, transport, entreposage, tris éventuels, traitement et évacuation des déchets créés par les prestations objet de l'accord-cadre vers les sites susceptibles de les recevoir, conformément à la réglementation en vigueur.

Il est tenu de produire, à la demande de l'acheteur, tout justificatif de traçabilité du traitement des déchets issus de l'exécution de la prestation, qui fasse apparaître une gestion des déchets conforme aux exigences réglementaires, notamment en ce qui concerne les déchets dangereux.

ARTICLE 6 – CONCLUSION

Le présent marché de maintenance des matériels de restauration pour le site d'Inria Rocquencourt vise à garantir la continuité, la fiabilité et la sécurité des équipements utilisés au quotidien. Grâce à la combinaison d'interventions curatives rapides et de visites de maintenance préventive régulières

tous les six mois, ce marché permet d'optimiser la performance des installations, de prévenir les pannes et d'assurer un service de restauration de qualité pour l'ensemble des utilisateurs du site.

Le prestataire retenu s'engage à respecter les délais, les procédures et le planning convenu, tout en fournissant un suivi rigoureux et des rapports détaillés de chaque intervention.