



DEPARTEMENT DES ACHATS TRAVAUX ET PRESTATIONS TECHNIQUES

DIRECTION DE LA RESTAURATION

**MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS MENAGERS PROFESSIONNELS
DES HOSPICES CIVILS DE LYON**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

CCTP LOT 1&2

LOT 1 : MAINTENANCE LIGNES CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE
DES BARQUETTES ALIMENTAIRES

LOT 2 : MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS HOTELIERS DIVERS+
EQUIPEMENTS DE BOULANGERIE

1 / DISPOSITIONS GENERALES

Cette consultation repose sur la définition des niveaux de maintenance tels que définis dans la norme FD X 60-000

Les candidats devront pouvoir fournir des pièces détachées, et/ou intervenir sur l'ensemble des équipements, quelle qu'en soit leurs marques, âges et modèles (du modèle le plus simple au modèle le plus technique, ainsi qu'aux accessoires qui leurs sont liés).

Les prestations de maintenance attendues seront de quatre ordres :

- ⇒ Une maintenance préventive forfaitaire
- ⇒ Une maintenance curative hors forfait.
- ⇒ La fourniture de pièces détachées
- ⇒ Proposer des solutions alternatives aux pièces d'origines présentes sur les équipements en vue d'en réduire les coups tout en garantissant un niveau de sécurité équivalent.

Le titulaire du marché s'engage à la fourniture des pièces détachées selon tarif à joindre (voir annexes de l'offre financière)

Les prestations comprendront, au-delà de ce qui est précisé aux points 2.1, 2.2 & 2.3 du paragraphe 2/ Dispositions spécifiques :

- ⇒ La réalisation de la prestation dans les locaux actuels et futurs des Hospices Civils de Lyon
- ⇒ L'évacuation des cartons et autres emballages et le nettoyage des équipements après intervention
- ⇒ La formation (de premier niveau) au personnel sur l'utilisation des divers équipements en cas de modification significative du protocole d'utilisation après l'intervention de maintenance.
- ⇒ L'application stricte du paragraphe 3.2 de la notice d'hygiène

Le titulaire devra pouvoir intervenir sur l'ensemble des équipements, quelle qu'en soit la marque, l'âge et le modèle (du modèle le plus simple au modèle le plus technique), ainsi qu'aux accessoires qui leurs sont liés.

Le titulaire du marché s'engage à la fourniture des pièces détachées selon tarif à joindre (voir annexes de l'offre financière)

Les travaux de maintenance réalisés ne devront pas modifier la qualité de fabrication des équipements et de montage des éléments entre eux (si besoin). L'entretien et le nettoyage des matériels, devront pouvoir continuer à se faire avec des produits couramment utilisés dans le secteur Hospitalier, compatibles « contact alimentaire ». Et les produits actuellement aux marchés des HCL.

1.1 – Nouveaux matériels

Chaque année les Hospices Civils de LYON par le biais de leurs plans d'équipements se fournissent en nouveaux matériels. Chaque année aussi un certain nombre d'entre eux font l'objet d'une réforme. La liste des équipements en annexe 1.1, annexe 2.1 du CCTP est donc susceptible d'être modifié à chaque date anniversaire du marché.

Une liste des équipements retirés et rajoutés en fin de garantie sera donc retransmise pour l'exécution de la maintenance préventive et curative. Dans le cas d'une fin de période de garantie en cours d'exécution du présent marché pour un matériel ne figurant pas sur la liste il sera considéré et facturé comme une maintenance curative.

2 DISPOSITIONS SPECIFIQUES DEFINITION DES PRESTATIONS DE MAINTENANCE

2.1 Disposition spécifique Lot N°1

2.1.1 - Prestations de maintenance d'ordres curatifs

Les actions de maintenance sont destinées à remettre le matériel en état de fonctionnement à la suite d'une panne ou d'une anomalie de fonctionnement. Cette maintenance curative est destinée à réparer au moins à l'équivalent en performances techniques les matériaux et matériels. Ce niveau doit aussi faire l'objet d'une amélioration continue pour éviter les redondances similaires de pannes en n'occultant pas les performances initiales et la sécurité.

Les modalités d'exécution des prestations de maintenance sont précisées à l'article 3.4 ci-après.

Sont concernées par ces types d'interventions :

- ⇒ Toutes les réparations dont la cause est accidentelle et indépendante du matériel, ou soit résultant de pièce d'usure.
- ⇒ La transformation de l'alimentation secteur, le montage de dispositifs spéciaux.
- ⇒ Tous travaux de modification, de mise en conformité, d'amélioration ou de déplacements des appareils,
- ⇒ Tous travaux de réparation rendus nécessaires du fait de panne ou d'altération du matériel faits à la demande de l'établissement.

Ces prestations seront rémunérées sur la base des prix fixés dans l'offre financière sur la base de la mise à disposition, par le titulaire, d'un demi-agent ou d'un agent.

2.1.2 – Pièces détachées

La fourniture de toutes les pièces détachées et organes nécessaires aux interventions de maintenance, à l'entretien des équipements, et au service de maintenance de l'UCPA-GE. Elle sera liée à l'obtention de bons de commande émanant du site et sera incluse dans le montant de la facture.

Les pièces détachées et fournitures seront livrées franco de port et d'emballage, au lieu indiqué par l'établissement concerné.

Dans le cas d'une livraison sur site, les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison indiquant :

- ⇒ Le nom du titulaire du marché et son adresse
- ⇒ La date de livraison
- ⇒ La référence de la commande (du bon de commande)
- ⇒ La désignation précise et la marque des fournitures.

2.2 Disposition spécifique Lot N°2

2.2.1 - Prestations de maintenance préventive, incluse dans le forfait

La maintenance préventive est destinée à réduire les risques de panne ou de mauvais fonctionnement du matériel et à maintenir, pendant la durée du marché, les performances des matériels à un niveau équivalent aux performances initiales.

Ces prestations entrent dans le cadre du bordereau de prix forfaitaires par établissement et par type de prestation donné en annexes de l'Acte d'Engagement.

Elles seront déclenchées, en début de chaque exercice annuel, par un bon de commande de la Direction des Services Economiques de chaque établissement sur lequel seront notamment précisés les matériels concernés :

- ⇒ Liste de l'annexe N°2.1 du CCTP remise à jour au départ de chaque période contractuelle
- ⇒ Les fréquences contractuellement définies.

NB : Cette prestation n'inclus pas le site de l'UCPA St PRIEST qui a sa propre équipe de maintenance intégrée

2.2.2 - Prestations de maintenance d'ordre curative

Les actions de maintenance hors forfait sont destinées à remettre le matériel en état de fonctionnement correct, à la suite d'une panne ou d'une anomalie de fonctionnement ne relevant pas de la maintenance préventive.

Les modalités d'exécution des prestations de maintenance hors forfait sont précisées à l'article 3.4 -ci-après.

Sont concernées par ces types d'interventions :

- ⇒ Toutes les réparations dont la cause est accidentelle et indépendante du matériel, notamment les dommages causés par l'eau, le feu, les agents atmosphériques, les installations défectueuses (court-circuit, fluctuations du courant électrique, etc...).
- ⇒ La transformation de l'alimentation secteur, le non-respect des sécurités, le montage de dispositifs spéciaux.
- ⇒ Tous travaux de modification, de mise en conformité, d'amélioration ou de déplacements des appareils, y compris entre différents sites.
- ⇒ Tous travaux de réparation rendus nécessaires du fait de panne ou d'altération du matériel faits à la demande de l'établissement.

Ces prestations seront rémunérées sur la base des prix fixés en annexes 2A de l'Acte d'Engagement

2.2.3– Pièces détachées,

L'ensemble des fournitures suivantes sera compris dans la redevance forfaitaire :

- ⇒ Des pièces de remplacement courantes telles que boulonnerie, visserie, fusibles, joints, etc...
- ⇒ Des produits de lubrification et de nettoyage nécessaires tels qu'huile, graisses, chiffons, etc...

La fourniture de toutes les pièces détachées et organes nécessaires aux interventions de maintenance (préventive et curative sur bons de commande), à l'entretien des équipements, et au service de maintenance de l'établissement concerné, sera liée à l'obtention de bons de commande émanant du site et sera incluse dans le montant de la facture.

Les pièces détachées et fournitures pourront être retirées au magasin de l'entreprise prestataire, ou livrées franco de port et d'emballage, au lieu indiqué par l'établissement concerné.

Dans le cas d'une livraison sur site, les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison indiquant :

- ⇒ Le nom du titulaire du marché et son adresse
- ⇒ La date de livraison
- ⇒ La référence de la commande (du bon de commande)
- ⇒ La désignation précise et la marque des fournitures.

Ces pièces seront d'origine constructeur ou d'un degré de fiabilité et normes équivalents. Elles devront maintenir le niveau de certification des organes de sécurité du matériel.

3. CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS DE MAINTENANCE

3.1– Conditions générales

Les prestations doivent être conformes aux normes homologuées ou à d'autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux obligatoires, pour tous les marchés publics, à la date d'exécution des bons de commande

3.2– Conditions particulières

Préalablement à la livraison au titre du présent marché, le fournisseur s'informerait auprès du Directeur de chaque établissement des dispositions prises en matière de circulation, de stationnement et des mesures adoptées concernant la sécurité à l'occasion des opérations de chargement ou de déchargement dans l'établissement conformément à l'arrêté ministériel du 26 avril 1996 pris en application de l'article R 237-1 du Code du Travail.

3.3 – Exécution des prestations de maintenance préventive du lot 2

Après réception du bon de commande de la Direction des Services Economiques de l'établissement concerné, le titulaire du marché aura l'initiative du déclenchement des visites de maintenance préventive.

3.3.1 – Fréquence des visites

L'entreprise s'engage à effectuer, selon les familles d'équipement concernées les fréquences de visites conformément à l'offre financière (Cf. BPU à renseigner) pour la maintenance préventive du lot 2.

⇒ Pour le matériel de laverie

⇒ Pour le matériel de cuisson et de remise en température

⇒ Pour le matériel de préparation, de distribution et divers

⇒ Pour le matériel de Boulangerie

Les dates et heures de ces visites seront fixées à l'avance, d'un commun accord avec la Direction des Services Economiques de l'établissement concerné.

Les responsables de l'UCPA & des établissements concernés donneront leurs accords sur le planning d'intervention de l'entreprise.

Si l'une des deux parties désire déplacer la visite, elle en informera l'autre au moins 48 heures avant la date prévue.

3.3.2 – Nature des prestations

Les prestations qui seront effectuées au cours des visites de **maintenance préventive** se feront suivant les prescriptions du constructeur et/ou de l'installateur et seront conformes aux règles de l'art et à la réglementation en vigueur.

Néanmoins, elles seront exécutées de manière à obtenir les résultats demandés sur les bons de commande et porteront notamment sur les points suivants :

⇒ **Matériel de laverie (Cf. annexe 2.1)**

- UCPA de Saint-Priest uniquement les paramètres du tableau, le reste de la maintenance étant effectué en interne

PREVENTIF TUNNEL DE LAVAGE MEIKO				
Désignation	Marque	Modèle	Visite par an	Prestations
UCPA MAL2 Tunnel de lavage batteries de cuisine	Meiko	B190V	1	Maintenance constructeur pompe à chaleur
UCPA MAL3 Tunnel de lavage cagettes et socles roulants	Meiko	BA533-PB-CSSTOP		
UCPA MAL7 Tunnel de lavage self	Meiko	K200P		
UCPA MAL4 Tunnel de lavage cagettes et socles roulants	Meiko	B190V		

- Autres sites

Prestations	Machines à convoyeur	Machines à avancement automatique	Lave Plateaux	Machine à avancement manuel	Lave batterie à granules	Broyeur à déchets
Vérifier la bonne fermeture des portes et leur étanchéité	X	X	X	X	X	
Vérifier les pompes de vidanges et tuyauterie : s'assurer qu'il n'y a ni fuite, ni corps étranger.	X	X	X	X		X
Vérifier la bonne température des bains	X	X	X	X		
Contrôler les joints des rampes de lavage	X	X	X	X		
Vérifier le fonctionnement des vannes à granules, réducteur de pression, clapets anti-retour	X	X	X	X	X	X
Vérifier les contacteurs, thermiques, interrupteurs, voyants et connexions électriques	X	X	X	X	X	X
Nettoyer les grilles de ventilation des moteurs ; s'assurer qu'elles sont dégagées	X	X	X	X	X	X
Vérifier la tension de la chaîne	X		X			
Vérifier l'état, l'alignement et la tension du convoyeur ; régler si nécessaire	X		X			X
Vérifier le fonctionnement de la sécurité du convoyeur	X		X			X
Vérifier le bon fonctionnement de la turbine des ventilateurs de buées et de séchage	X	X	X			
Vérifier le mécanisme du rinçage	X	X	X		X	
Vérifier les éléments de chauffe	X	X	X	X	X	
Vérifier le mécanisme d'avancement des casiers		X				
Vérifier les temps des cycles des opérations				X	X	
Vérifier les dispositifs de sécurité (arrêts d'urgence)	X	X	X	X	X	X
Vérifier en fonctionnement qu'il n'y a pas de bruits anormaux	X	X	X	X	X	X
Vérifier qu'il n'y a pas de fuite de produit lubrifiant	X	X	X	X		X
Détartrage du surchauffeur (1 fois par an)	X	X	X	X	X	
Contrôler le fonctionnement correct général de la machine	X	X	X	X	X	X

Extracteur à couverts : vérification de la transmission du tapis et du bon fonctionnement de l'aimant

Convoyeur de plateaux : vérification des transmissions (débarrassage à cordes ou autre), de la tension des cordes ou des chaînes, ainsi que leur niveau d'usure.

Goulotte humide : Vérification du bon fonctionnement de la buse d'arrivée d'eau en tête de goulotte.

Dépilleur de site de la Croix Rousse : vérification de tous les automatismes et consommables. Réglages et changements des ventouses.

⇒ **Matériel de cuisson et de remise en température (Cf. liste des équipements et annexe 2.1)**

- UCPA de Saint-Priest uniquement les matériels avec énergie vapeur

PREVENTIF MARMITE CLEVELAND & CUISSEUR CAPIC Energie VAPEUR				
Désignation	Marque	Modèle	Visite par an	Prestations
UCPA MAR13 Marmite 300L	CAPIC	hémisphérique	1	1 - Vérification étanchéité vapeur 2 - Vérification étanchéité composants vapeur 3 – Vérification système de basculement
UCPA MAR14 Marmite 300L	CAPIC	hémisphérique		
UCPA MAR15 Marmite 200L	CAPIC	hémisphérique		
UCPA MAR16 Marmite 200L	CAPIC	hémisphérique		
UCPA MAR17 Marmite 300L	CAPIC	hémisphérique		
UCPA MAR18 Marmite 300L	CAPIC	hémisphérique		
Cuiseur à féculent	CAPIC	CR250		
Cuiseur à féculent	CAPIC	CR250		

- Autres sites

- Vérification globale de l'équipement : visuelle, mécanique, électrique et hydraulique.
- Vérifier la porte et le joint de porte (chaudière).
- Vérifier l'état des durites (si four vapeur).
- Resserrage des bornes, contrôle général des masses.
- Procéder au détartrage de la chaudière (système d'extraction des buées – démontage et dégraissage). Procéder à un test de production de vapeur.
- Contrôle du bon de fonctionnement du système pneumatique (Pour les appareils sous pression type autoclave).
- Vérification des sécurités de l'isolement et des mises à la terre.
- Contrôle du bon de fonctionnement général de l'appareil (appareil sous pression).

⇒ **Matériel de préparation de distribution et divers (Cf. liste des équipements et annexe 2.1)**

- UCPA de Saint-Priest uniquement les matériels de broyage et compactage

PREVENTIF EQUIPEMENT BROyage ET COMPACTAGE				
Désignation	Marque	Modèle	Visite par an	Prestations
UCPA Presse a balle carton	ECP	PBV 60/100	1	Maintenance constructeur

- Autres sites des HCL

- ⇒ Vérification globale de l'équipement : visuelle, mécanique, électrique et hydraulique si besoin.
- ⇒ Vérifier les contacteurs, thermiques, interrupteurs, voyants et connexions électriques.
- ⇒ Nettoyer les grilles de ventilation du ou des moteurs, s'assurer qu'elles sont dégagées.
- ⇒ Vérifier les dispositifs de sécurité électrique.

- ⇒ Vérifier s'il n'y a pas de bruits anormaux en fonctionnement.
- ⇒ Vérifier les protections.
- ⇒ Vérifier le coulisement et le blocage du dispositif de réglage des tranches pour les appareils concernés.
- ⇒ Contrôle du bon de fonctionnement général de l'appareil (appareil sous pression).

Tapis de convoyage

- ⇒ Vérifier l'état général, l'alignement et la tension du convoyeur. Régler si nécessaire.
- ⇒ Vérification de la tension des chaînes, leur niveau d'usure. Nettoyage et graissage des chaînes de transport.
- ⇒ Vérification de l'usure des cordes.
- ⇒ Vérification du bon fonctionnement des vitesses préréglées et du variateur électronique de vitesse.
- ⇒ Vérification des transmissions.
- ⇒ Vérification du fonctionnement du détecteur de présence en fin de course.
- ⇒ Contrôler le fonctionnement des arrêts d'urgence et des sécurités du convoyeur.

⇒ **Matériels de boulangerie UCPA/GE (Cf. liste des équipements et annexe 2.1)**

Pour intervenir dans le secteur de la Boulangerie, le technicien devra obligatoirement avoir une habilitation ATEX en cours de validité.

Tableau définissant les prestations de maintenance préventive demandées (le reste du préventif est fait en interne)

PREVENTIF EQUIPEMENT BOULANGERIE				
Désignation	Marque	Modèle	Visite par an	Prestations
SILO A FARINE	ESTEVE		1	1 - Contrôle évents explosion 2 - Contrôle étanchéité silo 3 - Contrôle étanchéité système extraction farine 4 - Contrôle détection niveau farine 5 - Contrôle tarage système de pesée
SILO A FARINE	ESTEVE			
PETRIN	VMI	2330 MAH	1	1- Vidange tête 2- Vidange bac centrale hydraulique 3- Vérification étanchéité système hydraulique
PETRIN	VMI	2330 MAH		
PESEUSE DIVISEUSE	SALVA		2	1 - démontage et contrôle état surface piston 2 - vérification segmentation piston

Les Hospices Civils de Lyon pourront, après toute visite de maintenance préventive, contrôler, par mesures et essais, le bon fonctionnement des installations.

Si les résultats obtenus diffèrent des résultats demandés sur le bon de commande correspondant, le titulaire du marché encourra les pénalités prévues au CCAP

3.4 - Exécution des prestations de maintenance curative

Ce paragraphe s'applique à toutes les prestations de maintenance sur bons de commande qui entrent dans le cadre du bordereau de prix forfaitaires par type de prestation donné en annexe 1 de l'Acte d'Engagement.

3.4.1 - Procédure

Une intervention de maintenance sur bons de commande peut être déclenchée par les Hospices Civils de Lyon qui, lors de la détection d'une panne ou d'une anomalie de fonctionnement, feront appel au titulaire du marché signalant la demande d'intervention par téléphone **confirmée par courriel** et préciseront, dans la mesure du possible, le degré d'urgence de la remise en état. A ce titre le titulaire devra communiquer dans son offre, son adresse e-mail et éventuellement le numéro de téléphone de son astreinte technique.

3.4.2 - Délai d'intervention

Pour les interventions réalisées dans le cadre de ce contrat de maintenance, l'entreprise s'engagera à intervenir :

- ⇒ **Dans un délai maximal de 6 heures** après acceptation du devis pour procéder à toutes réparations ou constatations de défaut. Ce délai commencera à courir à partir de l'heure d'appel téléphonique des Hospices Civils de Lyon signalant la demande d'intervention avec une confirmation par télécopie ou courriel. A ce titre le titulaire devra communiquer, dans son offre, son numéro de télécopie, son adresse e-mail et éventuellement le numéro de téléphone de son astreinte technique.
- ⇒ **Du lundi au samedi**, de 7h00 à 19h00, sauf jours fériés.

Le fournisseur procédera aux réglages éventuels de chaque équipement.

Sauf accord préalable et exceptionnel des Hospices Civils de Lyon, le titulaire du marché ne pourra invoquer ni les délais de fabrication ou de livraison des pièces de rechange, pour justifier du mauvais ou du non-fonctionnement des appareils.

En cas de non-respect des délais précités, le titulaire du marché encourra les pénalités prévues au CCAP.

Ce paragraphe s'applique à toutes les prestations de maintenance sur bons de commande qui n'entrent pas dans le cadre du bordereau de prix forfaitaires par établissement et par type de prestation donné en annexe de l'Acte d'Engagement.

3.4.3 - Procédure

Une intervention de maintenance sur bons de commande peut être déclenchée :

- ➔ Soit par le titulaire du marché, suite à une anomalie de fonctionnement détectée par ses soins
- ➔ Soit par les Hospices Civils de Lyon qui, lors de la détection d'une panne ou d'une anomalie de fonctionnement, feront appel au titulaire du marché signalant la demande d'intervention par téléphone **confirmée courriel** et préciseront, dans la mesure du possible, le degré d'urgence de la remise en état. A ce titre le titulaire devra communiquer dans son offre son adresse e-mail et éventuellement le numéro de téléphone de son astreinte technique.

3.4.4 – Durée des interventions

La durée des interventions de maintenance devra être aussi réduite que possible. Elles seront effectuées de manière à ne causer que le minimum de gêne dans le fonctionnement du Service.

Lorsqu'en cours d'exécution, le titulaire constatera que des prestations supplémentaires seront à effectuer ou au contraire que des opérations prévues se révéleront inutiles, il devra demander l'accord du responsable de l'entretien de l'établissement ou son représentant.

Lorsqu'en cours d'exécution, le titulaire constatera que des prestations supplémentaires seront à effectuer ou au contraire que des opérations prévues se révéleront inutiles, il devra demander l'accord du responsable de l'entretien de l'établissement ou son représentant.

3.5 OPERATIONS DE VERIFICATIONS – DECISIONS APRES VERIFICATIONS

3.5.1 – Vérifications

Les vérifications qualitatives et quantitatives seront effectuées dans chaque établissement par le gestionnaire ou son représentant qualifié dans les conditions prévues aux articles 18, 19 et 20 du CCAG-FCS.

Les fournisseurs répondront de la qualité des prestations effectuées et des fournitures livrées jusqu'à leur utilisation.

Ils demeureront responsables des avaries qui pourraient être commises par leur personnel ou leur transporteur.

3.5.2 – Vérification qualitative

3.5.2.1 – Compte rendu d'intervention

Toute intervention (maintenance préventive ou curative) donnera lieu à la rédaction de la feuille d'intervention sur laquelle devront notamment être précisés :

- ⇒ Le nom et l'adresse de l'établissement concerné
- ⇒ la nature de l'installation
- ⇒ La date et l'heure d'appel téléphonique des Hospices Civils de Lyon ou la date et l'heure d'envoi de leur télécopie
- ⇒ La date et la durée de l'intervention
- ⇒ La nature et le résultat de toutes les prestations et travaux exécutés
- ⇒ La liste des pièces et organes remplacés
- ⇒ Les anomalies constatées risquant de nuire au bon fonctionnement des équipements
- ⇒ Les observations du technicien de l'entreprise sur le fonctionnement des équipements (remise en état nécessaire, non-conformité, intervention ultérieures nécessaires, etc...)

Les feuilles d'intervention seront visées par le technicien de l'entreprise et par le responsable de l'UCPA de l'établissement concerné ou par son représentant.

Un exemplaire sera remis à chacun d'eux et un autre sera joint à la facture correspondante, qui sera adressée au C.P.S

Les feuilles d'intervention seront les documents de référence utilisés pour le calcul des pénalités, dans le cas du non-respect par le titulaire du marché, des délais maximum de correction de défaut.

Toute intervention de maintenance sur bons de commande non suivie de la remise, sur le site, de la feuille d'intervention correspondante, sera considérée comme non effectuée et le titulaire du marché encourra les pénalités pour non-respect des délais maximum de correction de défaut. Toute facture non accompagnée de la ou les fiches d'intervention correspondantes ne pourra être réglée et sera retournée à l'entrepris

3.5.2.2 – Pièces détachées

Le prestataire s'engagera à fournir toutes pièces détachées des équipements au contrat

➔ Un bordereau de prix sera défini pour les pièces détachées en annexes.

Si la fourniture des pièces détachées ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande passée dans les conditions prévues au présent CCTP, la personne responsable ou son représentant pourra :

➔ Soit, procéder à l'ajournement ; la fourniture devra alors faire l'objet sous délai des mises au point préconisées.

➔ Soit, la refuser ; elle doit être alors immédiatement remplacée sur mise en demeure verbale du titulaire.

➔ Soit, l'accepter avec réfaction de prix, déterminée d'un commun accord ; le défaut d'accord entraînant le rejet de la fourniture

En cas de deux ajournements, le marché sera susceptible d'être résilié.

3.5.3 – Vérification quantitative

Si la quantité livrée des fournitures n'est pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement pourra mettre le titulaire en demeure :

➔ Soit, de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande

➔ Soit, de compléter la livraison, dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité prévue par le bon de commande.

Les dispositions du présent article sont indépendantes des contrôles exercés par les services officiels compétents.

4 NOTICE D'HYGIENE

4.1 Certification

Le site de l'UCPA-GE est certifié ISO 22000 relative à la sécurité des aliments et est soumis à une réglementation.

L'établissement à la responsabilité & l'obligation de démontrer que les moyens qu'il met en œuvre pour assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires est efficace et que les objectifs fixés par la réglementation sont atteints. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS), est l'expression des moyens et mesures mis en place pour y parvenir.

Ainsi, dans le cadre de sa mise en œuvre l'UCPA-GE:

- ⇒ identifie tous les dangers biologiques, chimiques et physiques qui doivent être maîtrisés,
- ⇒ identifie et valide les mesures de maîtrise des dangers (conception d'un plan de nettoyage, d'un plan de lutte contre les nuisibles ...) ;
- ⇒ applique son plan de maîtrise sanitaire ;
- ⇒ surveille l'application de son plan de maîtrise sanitaire ;
- ⇒ en vérifie l'efficacité ;
- ⇒ met en œuvre des actions correctives, en cas de non-conformité.

4.2 Intervention

Dans ce cadre, les travaux liés aux réparations et/ou maintenance des matériels cités en annexe 1 devront être coordonnés avec les plannings de production suivant les zones et les corps d'états. L'obligation est faite de :

- ⇒ Porter la tenue réglementaire
- ⇒ Isoler la zone où les travaux ont lieu (bulle étanche)
- ⇒ Nettoyage et désinfection par les intervenants la zone après travaux afin de laisser un « chantier » propre
- ⇒ En fin d'intervention identifier la zone pour un nettoyage par la production lors de la prise de poste
- ⇒ Sortir les déchets dans des emballages fermés hermétiquement.
- ⇒ Embarquement du livret d'accueil visiteur
- ⇒ Demander un « permis feu » si nécessaire

Un rapport d'intervention doit obligatoirement être remis au responsable de site

Ce rapport doit clairement identifier la zone, les matériels, le type d'intervention, le nom des opérateurs et les heures d'intervention.

5 / VISITE DE SITE

Il est vivement recommandé aux candidats de visiter les sites pour faire une offre la plus adaptée possible aux souhaits des HCL. L'annexe est à joindre obligatoirement à l'offre comme justificatif des visites.

6/ REPORTING

Le titulaire sera tenu d'assurer un reporting trimestriel auprès de la Direction des Achats et de la Direction de la Restauration

Afin de cerner :

- Le nombre d'intervention faites (par site)
- La durée des interventions
- Les matériels sur lesquels il est intervenu
- Les pièces changées
- Et toute autre information utile pour mettre en place un plan de progrès (ex plan de formation).