



Pouvoir adjudicateur
CENTRE HOSPITALIER
UNIVERSITAIRE DE LIMOGES
Etablissement support du GHT
du Limousin

2, avenue Martin Luther King
87042 LIMOGES CEDEX
Cellule de la Commande Publique - Fax :
05.55.05.60.87
Adresse électronique :
celluledesmarches@chu-limoges.fr



Marchés Publics de fournitures courantes et services

PROCEDURE N° AOO022026_GHT_HIHL

MARCHE DE MAINTENANCE ET EXPLOITATION DU POLE LOGISTIQUE DE L'HOPITAL INTERCOMMUNAL DU HAUT LIMOUSIN

Procédure utilisée

Procédure d'appel d'offres ouvert soumise aux dispositions des articles R. 2124-2, R. 2161-2 à R. 2161-5 du code de la commande publique

Cahier des Clauses Technique Particulières (C.C.T.P)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT	4
ARTICLE 2 - REPRESENTATION DES PARTIES	4
ARTICLE 3 – OBJET ET DUREE DU MARCHE	5
3.1 Objet du marché	5
3.2 Périmètre géographique	5
3.3 Périmètre technique général du contrat de maintenance	5
3.4 Périmètre technique détaillé	6
ARTICLE 4 – PRESENTATION DU POLE LOGISTIQUE DU HIHL	13
ARTICLE 5 – OBLIGATION DE RESULTATS ET DE MOYENS MINIMAUX	16
ARTICLE 6 – GENERALITES ET OBJECTIFS	16
ARTICLE 7 – LIMITES DES PRESTATIONS MAINTENANCE	17
7.1 - Limites des prestations maintenance (table de répartition entre le titulaire maintenance et le client)	17
7.2 – Interventions hors forfait de maintenance	18
ARTICLE 8 – PRINCIPE GENERAL DE LA MAINTENANCE	19
La maintenance a pour objectif d’assurer la continuité de service du pôle logistique en limitant au maximum les désordres techniques sur les installations. Elle combine des actions préventives, pour anticiper et réduire les risques de panne, et correctives, pour rétablir rapidement le fonctionnement en cas de défaillance	19
8.1 Modalités d’accès et d’intervention sur site	19
8.2 La maintenance préventive annuelle (P2 niveaux 1 à 4 de la norme FDX 60.000)	19
8.2.1 La Norme FDX 60.000	19
8.2.2 La maintenance préventive	20
8.2.3 La maintenance préventive systématique	20
8.2.4 La maintenance préventive conditionnelle ou prévisionnelle	21
8.2.5 La maintenance corrective	21
ARTICLE 9 - LES ATTENDUS EN PREVENTION DES RISQUES SANITAIRES	22
ARTICLE 10 – ORGANISATION DES ARRETS TECHNIQUES	22
ARTICLE 11 – LES MOYENS ET LE PERSONNEL SUR SITE ATTENDUS	23
11.1 Fréquentiel minimum de présence attendu sur le site	23
11.2 Personnel d’intervention	23
11.3 Personnel de remplacement	24
11.4 Sous-traitance	24
ARTICLE 12 – LES GAMMES DE MAINTENANCE	25
ARTICLE 13 – GESTION DE LA MAINTENANCE ASSISTEE PAR ORDINATEUR	25

ARTICLE 14 – GESTION DES DEMANDES D’INTERVENTION.....	26
14.1 Gestion des demandes d’intervention.....	26
14.2 Rapports d’exploitation trimestriels et annuel	27
ARTICLE 15 – SUIVI DE LA QUALITE DES PRESTATIONS	27
15.1 Qualité des prestations.....	27
15.2 Gestion des déchets de maintenance	28
ARTICLE 16 – CRITICITE ET ASTREINTES.....	29
ARTICLE 17 – GESTION DE STOCK.....	32
ARTICLE 18 – DEMARRAGE DES PRESTATIONS	33
ARTICLE 19 – SUIVI DE LA GARANTIE DES INSTALLATIONS.....	33
ARTICLE 20 – CONTROLES REGLEMENTAIRES	34
ARTICLE 21 – DEGRADATIONS / VANDALISMES	35
ARTICLE 22 – DISPOSITIONS DE FIN DE CONTRAT.....	35

ARTICLE 1 - OBJET DU CONTRAT

Les stipulations du présent Cahier des Charges Techniques Particulières (CCTP) ont pour objet de définir les conditions techniques de réalisation des prestations du contrat dans lequel l'Hôpital Intercommunal du Haut Limousin (HIHL) confie au titulaire un ensemble de tâches relatives à l'exploitation et à la maintenance, de l'ensemble du pôle logistique du HIHL de Magnac-Laval ainsi que ses process blanchisserie, restauration et magasin.

ARTICLE 2 - REPRESENTATION DES PARTIES

Le titulaire désigne, dès la notification du contrat, un responsable ayant qualité pour le représenter vis-à-vis du client.

Dans les différentes pièces désignées ci-dessous, le terme titulaire désigne donc indifféremment la société titulaire ou ledit représentant.

Liste des intervenants **référents de l'HIHL** :

Directeur Général :

Arnaud DAVID
4 avenue Charles de Gaulle 87300 BELLAC
Tél : 05 55 47 20 13

Directrice adjointe :

Ingrid STAMANE
4 avenue Charles de Gaulle 87300 BELLAC
Tél : 05 55 47 20 13

Attachée d'administration :

Aude BARDET
8 avenue George Sand 87190 MAGNAC-LAVAL
Tél : 05 55 60 52 02

Responsable des Services Techniques :

Patrick JUSIAK
8 avenue George Sand 87190 MAGNAC-LAVAL
Tél. : 05 87 59 10 03

Responsable Restauration

Cécile BERTHON
8 avenue George Sand 87190 MAGNAC-LAVAL
Tél. : 05 55 60 51 22

Liste des référents AMO :

CONCEPT DEVELOPPEMENT (expertise exploitation maintenance)
Pascal GARNIER
22 Chemin de Queyron - 33230 LAGORCE
Tél : 05 57 48 07 11

CONCEPT DEVELOPPEMENT (expertise exploitation maintenance)
Maxime STIQUEL
22 Chemin de Queyron - 33230 LAGORCE
Tél : 07 70 06 45 03

ARTICLE 3 – OBJET ET DUREE DU MARCHE

3.1 Objet du marché

Le présent marché a pour objet la recherche d'un mainteneur pour l'ensemble du pôle logistique de l'HIHL, dont il a la responsabilité. Cet ensemble comporte le bâtiment dans son ensemble et les lots le concernant, ainsi que les voiries et les process techniques spécifiques au site.

3.2 Périmètre géographique

Le périmètre du contrat intègre un site dont la gestion est sous la responsabilité de l'HIHL.

HOPITAL INTERCOMMUNAL DU HAUT LIMOUSIN

Pôle logistique

8 Avenue George Sand

87 190 Magnac-Laval

Haute-Vienne

Nouvelle-Aquitaine

France

3.3 Périmètre technique général du contrat de maintenance

Le périmètre technique général concerne les lots suivants :

- VRD
- Clos/couvert
- Revêtements de sol
- Revêtements muraux
- Revêtements de plafond
- Portes automatiques
- Serrureries intérieures
- Plomberie
- Désenfumage
- GTC
- CVC
- CFO/CFA
- Process restauration
- Process blanchisserie
- Process magasin

3.4 Périmètre technique détaillé

MATRICE DE REPARTITION DÉTAILLÉE PAR LOTS

VRD										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Voiries						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Parkings						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Marquages au sol						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Réseaux EU/EV	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Réseaux EP enterrés	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Mobiliers et signalétiques extérieurs						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Réseaux électriques	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Espaces verts						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Structure clos/couvert										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Structure	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Revêtements de façades (enduit, peinture)	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Cassettes métalliques	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Bardages / couverture	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Menuiseries extérieures	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Portes métalliques	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Stores toiles	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Portes sectionnelles / quais niveleurs	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Étanchéité membranes PVC	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Étanchéité bicouche avec protection lourde	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Réseaux EP et descente EP	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Serrureries extérieures (échelle crinoline...)	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Lots architecturaux										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Revêtements de sol										
Béton quartzé						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Béton brut						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Résine	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Revêtement PVC souple						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Carrelage	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Siphon et évacuation de sol (process)	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Tapis à poil dur encastré						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Peinture de sol	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL

Revêtements muraux										
Sous bassement antichoc (décochoc)	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Relevé en résine	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Carrelage mural	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Peinture mural						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Revêtements de plafond										
Bardages	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Dalles minérales						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Plafonds filtrants métalliques	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Menuiseries intérieures / cloisons										
Menuiseries intérieures (portes bois standard)						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Cloisons / cloisons vitrées						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Signalétique intérieur et mobiliers						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Portes automatiques										
Portes automatiques	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Serrureries intérieures										
Serrureries intérieures	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Plomberie										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Alimentation et distribution eau froide	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Alimentation, distribution ECS	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Équipements sanitaires et robinetterie						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Réseaux EU/EV/EP	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Bac à graisse et réseaux d'eau grasse	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Disconnecteurs / clapets anti-retour / filtres	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Poste de traitement d'eau adoucie	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Bassin de rétention	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Fosse de relevage	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Protection incendie										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Extincteurs						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Détecteurs / déclencheurs manuels						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Plans incendies						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Centrale de détection incendie						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Réseaux alarmes						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Désenfumage	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
GTC										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
GTC	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL

CVC										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
CVC										
Rooftops	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Tourelles	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chaudière	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Brûleur	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Pompe de charge chaudière	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Pompe réseau 1	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Pompe réseau 2	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Ballon ECS	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Compresseur d'air	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Assécheur d'air	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Réservoir d'air	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Poste et compteur gaz	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chaud vapeur										
Chaudière vapeur	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Pompe d'injection	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Froid industriel										
Groupe pâtisserie	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Production froid	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide jour	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide 4/5ème gamme	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide déchets	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide négative 1	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide négative 2	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide négative glace	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide BOF	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide expédition	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide viande et volailles	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide fruits et légumes	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide produits finis	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chambre froide échantillons	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Cellules	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Sas réception	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Sas négative	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Sas expédition	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Plateaux	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Rotisserie	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL

CFO										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
TGBT / TGS	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Cellule HT	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Transformateur HT/BT	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Rectifieur de cosinus phi	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Armoire divisionnaire et distribution électrique	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Groupe électrogène	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Appareillages	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Eclairages de sécurité						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Eclairages intérieurs	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Eclairages extérieurs intégrés au bâtiment	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Candelabre / borne	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
CFA										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Détection intrusion	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Vidéosurveillance						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
VDI	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
DECT mobile 300 et bornes alcatel						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Téléphonie	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
PROCESS RESTAURATION										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Transpalette à fourches						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Désinsectiseur mural						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Table de travail inox						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Table mobile inox avec un bac évier	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Table inox 2 niveaux						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Table mobile inox 2 niveaux						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Table mobile inox avec un bac évier 2 niveaux	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Bac inox de rinçage mobile	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Roll pâtisserie 8 niveaux mobile avec plan de travail téflon						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Etagère mobile						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Etagères de stockage laverie inox 4 niveaux						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Armoires hautes à portes coulissantes 2 niveaux						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Armoires hautes à portes coulissantes 3 niveaux						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Armoires hautes à portes coulissantes 4 étages						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariot inox sur roues 18 niveaux						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariot stockage platerie 8 niveaux mobile						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariot 20 niveaux mobile						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL

Tables rotatives d'accumulation	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Système de lavage douchette inox	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Lave-mains à commande non manuelle	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Compacteur broyeur électrique	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Lave-mains à commande non manuelle	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Armoire haute à portes coulissantes 4 étages	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Armoire à couteaux	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Trancheur à Jambon	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Trancheur à Jambon diam 350mm digital	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Ouvre-boîtes électrique	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Lave bottes lave semelles	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Batteur mélangeur 60 L	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Coupe légume	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Cuter blizer	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Conditionneuses thermofilmuse automatique 1 piste avec découpe contour avec 1 outillage pour GN1/2 et 1 outillage	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Environnement, marquage et étiquetage	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Sauteuse braisière rectangulaire 300 l gaz	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Sauteuse braisière rectangulaire 200 l gaz	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Sauteuse	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Piano 4 feux gaz	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Bain marie 150 L	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Marmite 200 L	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Marmite 300 L	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Four mixte	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Batteur mélangeur 60 L	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Agitateur girafe pour marmite	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Cellule de refroidissement 160 kg 90 min + Groupe froid à distance	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Armoires froides positives 1400 L	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Lave batterie Granudisk	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Hotte (Déglaçage des conduits)	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Tapis roulant convoyeur	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Convoyeur lave plateaux	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Serveur, Logiciel DATAMEAL						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Informatique - Douchette - Terminaux pour système de gestion des stocks						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Armoire sèche chaussures	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Ensemble rayonnage à palettes	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Vestiaires						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Serveur logiciel microlide, sondes, capteurs	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Mixeur plongeant	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Autolaveuse						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Aspirateur						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Planches à découper	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Imprimante multi fonctions						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Scanner						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL

PROCESS BLANCHISSERIE										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Poste d'accrochage linge sale et elevateur	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Système de pesage et d'enregistrement	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Conveyeur de stockage linge sale	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Conveyeur de stockage linge trié	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Station de tri du linge sale	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Sling	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Elevateurs slings	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Trolleys des nappes de linge non trié	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Aiguillage de la nappe de stockage linge non trié	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Tunnel de lavage	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Système informatique de commande et contrôle du tunnel	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Essoreuse centrifugeuse	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Elevateur translateur	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Stocqueur de galettes	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Séchoir démêloir simple charge	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Laveuse essoreuse	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Séchoir rotatif	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Table de repassage vapeur	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Engageuse grand plat	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Sécheuse repasseuse	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Plieuse linge grand plat	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Empileurs / etaleurs de piles	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Plieuse / empileuse à petit plat	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chargeur de cintres	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Tunnel de finition	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Plieuse mixte éponge et linge en forme	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Filmeuse semi-automatique	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Système informatique de gestion et traçabilité	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Thermocolleuse	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Machines à coudre	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Tables						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Tables mobiles						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Rayonnages						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariots linge sale / conteneurs anodisés						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariots freins sur roues pivotantes						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariots conteneurs						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL

Chariots fond mobile aluminium anodisé						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariots fond mobile avec système pesé						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariots 4 étagères distristock						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariot roll pour linge propre						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariot armoire navette anodisé						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariot en fil d'acier chrome						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariot porte 4 sacs						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariot nominatif 10 casiers						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chariot nominatif 20 casiers						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Autolaveuse						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Postes de travail et caisson mobile (bureau)						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chaises visiteurs spring empilable (bureau)						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Siège contact permanent avec accoudoirs (bureau)						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Comptoir de rangement en métal (bureau)						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Comptoir à rideaux (bureau)						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chaises pliantes						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Boitier de données CPTAC et logiciel camion / blanchisserie						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Armoires lingères de distribution						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Élévateur à fut						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Compteurs électriques modul tetra SA	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Dérouleurs coupeur mobile	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Rolls 3 cotés avec portes						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Nettoyeur vapeur						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Fauteils de bureau REVA						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chaise de bureau REVA						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Imprimantes (bureautique)						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Chevalet de blanchisserie						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Etagères local tenues						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Housse sur mesure pour rolls						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Informatique - Douchette - Terminaux pour système de gestion des stocks						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
PROCESS MAGASIN										
PERIMETRE	À la charge de l'exploitant technique titulaire					À la charge du HIHL				
	Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)					Niveaux de maintenance (selon norme NF X60-000)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Ensemble rayonnages à palette	Titulaire	Titulaire	Titulaire	Titulaire						HIHL
Chariot intrabox et 2 étagères						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL
Transpalette manuel						HIHL	HIHL	HIHL	HIHL	HIHL

ARTICLE 4 – PRESENTATION DU POLE LOGISTIQUE DU HIHL

HOPITAL INTERCOMMUNAL DU HAUT LIMOUSIN Pôle logistique

**8 Avenue George Sand
87 190 Magnac-Laval
Haute-Vienne
Nouvelle-Aquitaine
France**

Le pôle logistique constitue une entité annexe essentielle au bon fonctionnement des différents services de l'Hôpital Intercommunal du Haut-Limousin (médecine, SMR, USLD, EHPAD, portage de repas à domicile).

Il assure essentiellement la préparation des repas grâce à une cuisine centrale, pour les diverses unités de l'hôpital, soit 2500 couverts par jour sur 5 jours par semaine, ainsi que le traitement du linge au sein de sa blanchisserie, soit 2,5 tonnes par jour sur 5 jours par semaine, assurant la collecte, le lavage, le séchage et la distribution du linge hôtelier, personnel et professionnel. On y retrouve également le magasin de l'hôpital.

La cuisine

Elle comprend plusieurs zones de stockage adaptées aux typologies de denrées : chambres froides positives (pour les viandes et charcuteries fraîches, produits laitiers, les fruits et légumes, les produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme, les produits finis, l'expédition et préparations froides), chambres froides négatives pour les surgelés, ainsi que des réserves sèches ventilées dédiées aux denrées non périssables.

Les espaces de production sont répartis entre différents ateliers spécialisés. L'atelier de préparations froides est destiné à la réalisation des entrées, les rôtis, les fromages, salades composées et desserts froids, tandis que l'atelier chaud permet la cuisson des viandes, poissons, légumes et plats cuisinés, équipé de matériels professionnels tels que fours mixtes, sauteuses, marmites ou cellules de refroidissement. Un espace pâtisserie complète l'organisation, dédié à la confection de certains desserts.

La cuisine dispose également d'un secteur de conditionnement et d'allotissement, permettant la répartition des repas en fonction des services, des régimes et des textures modifiées (hachées, mixées, enrichies).

Les zones de plonge batterie et lave cagettes/ plateaux sont clairement séparées des circuits propres afin d'éviter tout risque de contamination croisée.



La blanchisserie constitue un maillon fondamental du pôle logistique, assurant le traitement du linge hôtelier, personnel et professionnel pour l'hôpital et l'EHPAD. Son organisation repose également sur le principe de la marche en avant, garantissant une séparation stricte des circuits « sale » et « propre » afin de prévenir tout risque de contamination croisée.

Le secteur sale comprend une zone de réception et de tri du linge, équipée pour identifier les différentes catégories (linge plat, tenues professionnelles, vêtements des résidents...) et adapter les protocoles de lavage en fonction des exigences sanitaires. Les machines industrielles permettent des cycles de lavage paramétrés selon la nature des textiles, les températures requises et les protocoles de désinfection en vigueur.

Le secteur propre intègre les zones de séchage, de finition et de pliage. Un espace est dédié au contrôle qualité et à la préparation des dotations avant redistribution vers les différents services.

La blanchisserie comprend également des zones de stockages, des espaces administratifs, vestiaires et espaces de pause pour les employés.

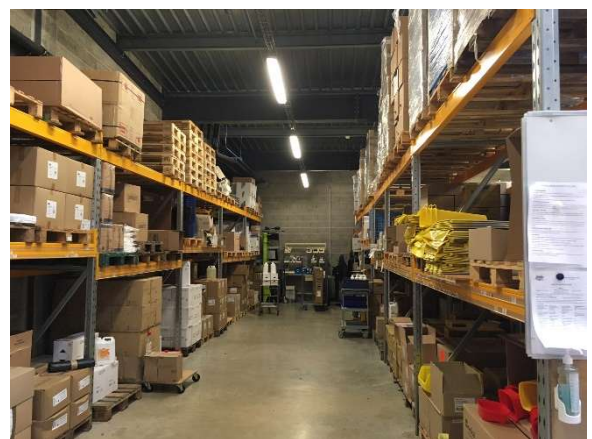
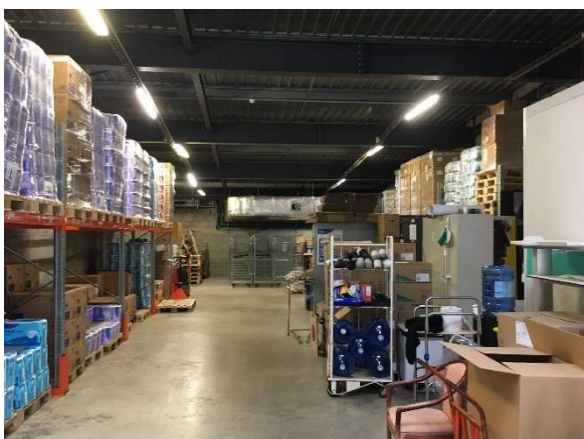


Le magasin

Le magasin est un espace stratégique du pôle logistique, dédié à la réception, au stockage et à la distribution des marchandises nécessaires au fonctionnement quotidien de l'HIHL.

Le secteur de réception est équipé pour le contrôle des livraisons, la vérification quantitative et qualitative des marchandises ainsi que l'enregistrement des entrées.

Le magasin comprend également un secteur de préparation des commandes internes, permettant l'allotissement et la distribution vers les différents services.



ARTICLE 5 – OBLIGATION DE RESULTATS ET DE MOYENS MINIMAUX

Le contrat comporte pour le titulaire une obligation générale de résultats pour les prestations objet du contrat, qui constituent un ensemble techniquement et contractuellement indissociable.

Pour satisfaire à cette obligation, le titulaire s'engage à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour effectuer sa prestation dans des conditions de qualité, conformes aux niveaux définis par le client.

Au cas où les moyens définis par le titulaire dans son offre pour la réalisation de sa prestation ne seraient pas adaptés, il en supporterait seul les conséquences et ne pourrait s'en prévaloir pour diminuer la qualité des prestations.

De même, le titulaire ne pourra se prévaloir d'une connaissance insuffisante des process d'un pôle logistique hospitalier ou des conditions de travail pour réclamer une quelconque révision en hausse du prix des prestations.

ARTICLE 6 – GENERALITES ET OBJECTIFS

La maintenance du pôle logistique est essentielle pour garantir la continuité des services de l'HIHL. Elle vise à assurer le bon fonctionnement des installations de la cuisine centrale, de la blanchisserie et du magasin, afin de prévenir les pannes et de limiter les interruptions de service.

Pendant toute la période contractuelle, le titulaire devra respecter les objectifs généraux suivants pour assurer un fonctionnement permanent du site :

- Disponibilité des équipements et des locaux,
- Maintien et optimisation des performances de fonctionnement, fiabilité et performance des installations techniques, réactivité des équipes d'exploitation technique – maintenance,
- Conservation de l'aspect esthétique et des niveaux de confort des usagers et des utilisateurs des bâtiments.

Les propositions du titulaire seront basées sur sa connaissance du fonctionnement de la cuisine centrale, de la blanchisserie et du magasin ainsi que sur les éléments fournis dans les documents du dossier de consultation d'exploitation de maintenance.

La prestation du titulaire s'établit dans le plus strict respect des normes et réglementations régissant les opérations d'exploitation technique et de maintenance en vigueur.

Tous les ouvrages délégués, équipements et matériels permettant la marche de l'exploitation, seront maintenus en bon état de fonctionnement et réparés par les soins du titulaire selon les notices des fabricants, des installateurs, ou retour d'expérience.

Qu'il s'agisse de travaux d'entretien ou de réparation, le titulaire doit, pendant la durée de son contrat, prendre toutes les mesures intéressant la sécurité, à ses risques et périls et sous sa responsabilité. La totalité des ouvrages ou équipements de toute nature, et pour tous les corps de métiers, qui sont mis en place dans le cadre du contrat sont concernés par les présentes exigences. Dans cette optique le titulaire veillera particulièrement à :

- La prévention de tout dysfonctionnement et de tout évènement de nature à conduire à l'arrêt de l'exploitation de tout ou partie des installations (par exemple présence de vannes d'isolement par appareil),
- L'optimisation des ressources techniques
- La capacité d'obtenir une vision fiable des coûts d'entretien et de maintenance, ainsi que des données relatives à la qualité de l'eau et de l'air pour les usagers,
- La traçabilité des actions,
- La mesure des performances liées à l'exploitation technique, l'entretien et la maintenance des installations,
- Assurer un fonctionnement permanent du pôle logistique

Le titulaire, qu'il effectue ses missions avec ses propres moyens ou qu'il en sous-traite à des entreprises spécialisées, doit considérer qu'il a une obligation de résultats et non de moyens envers le client.

Le titulaire est responsable de la disponibilité des fonctions, de la sûreté de fonctionnement, et de la pérennité des équipements.

Il met en place l'organisation nécessaire pour atteindre les niveaux de qualité requis. Une présence physique est exigée à minima, sauf dimanche et jour fériés, pendant les horaires de fonctionnement du site.

ARTICLE 7 – LIMITES DES PRESTATIONS MAINTENANCE

7.1 - Limites des prestations maintenance (table de répartition entre le titulaire maintenance et le client).

- Il est responsable de l'exploitation technique (conduite / suivi / pilotage du contrat) et de la maintenance des éléments constituant le site (cf. matrice de répartition ci-après), y compris de sa programmation sur le temps et ses modalités d'application en élaborant des protocoles spécifiques qui serviront de référentiels communs lors d'interfaces avec le client,
- Il signale et facilite la remédiation de tout dysfonctionnement
- Il est responsable de l'organisation et du pilotage de ses équipes et de ses sous-traitants,
- Il est responsable du report et du suivi des performances du pôle logistique auprès du client, ainsi que du report des coûts de maintenance, alertes et optimisations / interventions, de manière trimestrielle et annuelle,

- Il est responsable de la gestion des contrats avec justificatifs relatifs aux achats, prestations diverses, travaux, divers, aux assurances et investissements nécessaires au bon fonctionnement du pôle logistique.
- Il a la charge du stock et de la fourniture de consommables, petites fournitures et pièces de rechange,
- Il a la charge de réparer les éventuelles dégradations faites sur le pôle logistique après constat avec le client sur l'origine de ces dégradations,
- Les vérifications périodiques relèvent de la responsabilité du client. Ces vérifications seront à la charge du client et le titulaire du traitement des remarques figurant dans ces rapports,
- Il a la charge de l'archivage des données,
- Il est responsable de la mise en place et de l'exploitation de la GMAO et de la base de données équipements,
- Il a la charge du nettoyage des conduits de fumée, des bouches de ventilation, ainsi que le nettoyage des gaines et conduits intérieurs y compris les locaux techniques du matériel technique,
- Il a la charge du contrôle de la bonne exécution des prestations,
- Il participe aux réunions avec le client et ses représentants,
- Il a un devoir de conseil envers le client,
- Il a un devoir d'information et de sensibilisation auprès des usagers et des membres du personnel.

Les prestations relevant du titulaire ou du client sont définies via la norme FDX 60-000 d'avril 2016 dans le tableau du périmètre technique détaillé.

Les prestations comprennent la main d'œuvre et les déplacements, y compris pièces et consommables jusqu'à une valeur de **1.200 euros H.T /unité**.

7.2 – Interventions hors forfait de maintenance

A chaque intervention non comprise dans le forfait de maintenance corrective, le titulaire adresse un devis au responsable des services techniques de l'HIHL et à l'agent du service de la DMA du pôle logistique du HIHL.

Le devis mentionne impérativement :

- Le site
- Le numéro du marché
- La cause identifiée de la défaillance
- Le nombre d'heures et taux horaire d'intervention par qualification des intervenants (conformes au bordereau de prix unitaire (**BPU**))
- Les marques, références, quantités, prix unitaires : à ce titre, sur demande du client, le titulaire doit fournir un justificatif du montant de ses fournitures (facture fournisseur...)

- Les modalités d'exécution et un descriptif de l'intervention (sécurité, interface avec les services utilisateurs, nécessité de coupures électriques, nécessité d'arrêter l'installation et la durée d'arrêt etc.)
- Les conditions de garantie des pièces détachées définies contractuellement entre les parties
- Le délai d'approvisionnement des fournitures

Le titulaire aura proposé dans son offre un modèle type de devis.

ARTICLE 8 – PRINCIPE GENERAL DE LA MAINTENANCE

La maintenance a pour objectif d'assurer la continuité de service du pôle logistique en limitant au maximum les désordres techniques sur les installations. Elle combine des actions préventives, pour anticiper et réduire les risques de panne, et correctives, pour rétablir rapidement le fonctionnement en cas de défaillance.

8.1 Modalités d'accès et d'intervention sur site

Le titulaire doit se conformer au règlement intérieur du pôle logistique du HIHL, notamment en ce qui concerne les conditions d'accès aux sites et locaux, les relations avec le personnel de l'établissement et les règles de sécurité et de sûreté. Il réalise également toutes ses interventions conformément à la réglementation applicable à son activité.

L'accès aux sites s'effectue :

- Pour les interventions planifiées et les dépannages sur site sans astreinte : durant les horaires de fonctionnement du site.
- Pour les dépannages et les interventions planifiées en dehors des horaires d'ouverture sur site avec astreinte : 24h / 24 et 7j / 7

Avant toute intervention en phase d'exploitation, le titulaire est tenu de prendre contact avec le responsable du process sur lequel il souhaite intervenir, afin de limiter les risques de coactivité.

8.2 La maintenance préventive annuelle (P2 niveaux 1 à 4 de la norme FDX 60.000)

8.2.1 La Norme FDX 60.000

Les niveaux de maintenance préventive et corrective sont normalisés (norme FDX 60.000 d'avril 2016) :

Niveau 1 : Actions simples nécessaires à l'exploitation et réalisées sur des éléments facilement accessibles en toute sécurité à l'aide d'équipements de soutien intégrés au bien. Ce type

d'opération peut être effectué par l'utilisateur du bien avec, le cas échéant, les équipements de soutien intégrés au bien et à l'aide des instructions d'utilisation.

Niveau 2 : Actions qui nécessitent des procédures simples et/ou des équipements de soutien (intégrés au bien ou extérieurs) d'utilisation ou de mise en œuvre simple. Ce type d'actions de maintenance est effectué par un personnel qualifié avec les procédures détaillées et les équipements de soutien définis dans les instructions de maintenance. Un personnel est qualifié lorsqu'il a reçu une formation lui permettant de travailler en sécurité sur un bien présentant certains risques, et est reconnu apte pour l'exécution des travaux qui lui sont confiés, compte tenu de ses connaissances et de ses aptitudes.

Niveau 3 : Opérations qui nécessitent des procédures complexes et/ou des équipements de soutien portatifs, d'utilisation ou de mise en œuvre complexes. Ce type d'opération de maintenance peut être effectué par un technicien qualifié, à l'aide de procédures détaillées et des équipements de soutien prévus dans les instructions de maintenance.

Niveau 4 : Opérations dont les procédures impliquent la maîtrise d'une technique ou technologie particulière et/ou la mise en œuvre d'équipements de soutien spécialisés. Ce type d'opération de maintenance est effectué par un technicien ou une équipe spécialisée à l'aide de toutes instructions de maintenance générales ou particulières.

Niveau 5 : Ce niveau relève de la responsabilité du HIHL qui assurera le renouvellement des équipements en fonction des besoins sur préconisation du titulaire.

8.2.2 La maintenance préventive

Le planning de maintenance préventive est établi pour chaque prestation et remis au client dans le mois de démarrage de la prestation. Il est remis au client avec le signalement de toutes les opérations pouvant avoir une incidence sur la disponibilité des installations, ou pouvant occasionner une gêne aux occupants ou devant être réalisées en dehors des heures ouvrées.

Le respect de la programmation de la maintenance préventive, en termes de délai et de prestations est un élément essentiel du marché. Les éventuelles modifications qui, à l'expérience, s'avèrent indispensables sont définies d'un commun accord entre le Client ou son représentant et le titulaire.

La maintenance préventive comprend notamment :

8.2.3 La maintenance préventive systématique

Actions de maintenance requises par des dispositions légales et/ou réglementaires, notamment au regard des programmes de maintenance des constructeurs et installateurs divers (si existants) et l'enregistrement du travail accompli. Elle s'applique à des mécanismes de dégradation dont l'évolution est globalement connue en fonction de la nature des différents équipements existants et concourant au fonctionnement du pôle logistique. Toutes les préconisations des fabricants liées aux machines installées seront prises en compte.

8.2.4 La maintenance préventive conditionnelle ou prévisionnelle

Cette maintenance tient compte de la dégradation réelle du matériel ou de l'équipement, des mesures périodiques ou continues de paramètres observables et significatifs de l'état de dégradation du bien. Cette disposition a pour objectif d'espacer, voire de supprimer certaines tâches répétitives, coûteuses et parfois injustifiées.

8.2.5 La maintenance corrective

La maintenance corrective est déclenchée par un constat de défaillance, qui est systématiquement communiqué au client. Elle a pour objet la remise en état de fonctionnement des équipements. Le dépannage est principalement constitué d'actions à caractère provisoire qui sont suivies d'actions curatives.

La réparation comporte toutes les opérations permettant de redonner aux installations leurs performances nominales.

Le titulaire doit toutes les réparations ou réfections nécessaires pour remédier aux défauts qui seraient constatés, que ceux-ci proviennent d'une défectuosité des produits ou matériaux employés par lui ou des conditions d'exécution des travaux ou prestations dont il a la charge.

Les opérations de maintenance curative sont réalisées pendant les horaires de fonctionnement du pôle logistique y compris le samedi et dimanche (astreinte).

Les dépannages et réparations dus au titre du forfait, ainsi que les horaires et les délais d'intervention seront précisés dans le mémoire maintenance (BPU).

La maintenance corrective comprend notamment :

- Le diagnostic de la défaillance ;
- L'action corrective ou palliative immédiate ;
- L'action corrective différée avec ou sans amélioration ;
- Un essai de fonctionnement ;
- La saisie de l'intervention dans la GMAO.

La maintenance corrective est par définition imprévisible, mais pas forcément imprévue :

- Maintenance corrective « acceptée » : la recherche permanente du meilleur rapport usage/coût peut conduire à accepter la défaillance d'un équipement avant d'envisager des actions de maintenance,
- Maintenance corrective « palliative » : action de maintenance corrective destinée à permettre à un bien d'accomplir provisoirement tout ou partie d'une fonction requise. Appelée couramment « dépannage », la maintenance palliative est principalement constituée d'actions à caractère provisoire qui doivent être suivies d'actions curatives,
- Maintenance corrective « curative » : action ayant pour objet de rétablir un bien dans un état spécifié pour lui permettre d'accomplir une fonction requise.

ARTICLE 9 - LES ATTENDUS EN PREVENTION DES RISQUES SANITAIRES

La prévention sera un élément majeur lors de l'exploitation et de la maintenance du site, car ce type d'installation présente de nombreux risques sanitaires. Les points associés à des risques sanitaires identifiés sont les suivants :

- Légionelle / qualité de l'eau
- La qualité de l'air
- La qualité de la chaîne du froid (respect des températures, traçabilité des risques sanitaires)
- La qualité de traitement du linge
- Empoussièrément des zones process (blanchisserie)

Le titulaire devra réaliser l'ensemble des tests, analyses et tâches relevant du traitement des eaux, de l'air, de la qualité de la chaîne du froid et du traitement du linge.

les contrôles sur la qualité de l'eau en blanchisserie (PH, rejets....) devront être transmis à la responsable de la blanchisserie.

ARTICLE 10 – ORGANISATION DES ARRETS TECHNIQUES

Les opérations de gros renouvellement ou de maintenance lourde nécessitent une organisation spécifique afin de limiter l'impact sur la continuité de service du pôle logistique.

Lorsqu'elles peuvent être réalisées en quelques heures, ces interventions sont planifiées en dehors des horaires de fonctionnement pour éviter toute perturbation des activités.

Les opérations de travaux devront impérativement garantir la possibilité de continuité d'exploitation et devront au maximum être anticipées et en accord avec l'HIHL.

Cette planification permet de maintenir la qualité du service, de sécuriser les usagers et le personnel, et de gérer efficacement les contraintes techniques liées aux équipements et infrastructures.

ARTICLE 11 – LES MOYENS ET LE PERSONNEL SUR SITE ATTENDUS

Le titulaire décrira précisément dans sa notice technique, les moyens humains déployés pour le pilotage, la réalisation des prestations d'exploitation maintenance, les parties sous-traitées entièrement ou partiellement.

Il est demandé une expérience technique en maintenance de pôle logistique hospitalier.

Le candidat fournira dans le cadre de l'appel d'offre une notice méthodologique sur l'organisation et de la maintenance liée à son offre.

11.1 Fréquentiel minimum de présence attendu sur le site

Il est demandé au titulaire une couverture en adéquation avec les horaires de fonctionnement du pôle logistique.

FREQUENTIEL HEBDOMADAIRE MINIMUM ATTENDU SUR SITE							
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Matinée	6H00 - 12H00	6H00 - 12H00	6H00 - 12H00	6H00 - 12H00	6H00 - 12H00	Astreinte	Astreinte
Après-midi	12H00 - 16H00	12H00 - 16H00	12H00 - 16H00	12H00 - 16H00	12H00 - 16H00	Astreinte	Astreinte

En période de canicule les horaires de fonctionnement de la blanchisserie peuvent être avancés à 5h30.

11.2 Personnel d'intervention

Le titulaire est seul responsable des moyens humains qu'il met en place pour réaliser sa prestation.

Le titulaire est responsable de la qualification, dans le respect du minimum défini par le présent Contrat, et du choix de sa main d'œuvre.

Le titulaire aura indiqué dans son offre la composition et la qualification des équipes qu'il met en place dans le cadre de l'exécution du présent marché.

Le titulaire s'engage à confier la réalisation des prestations à une équipe dont les compétences sont parfaitement adaptées à l'objet du marché ainsi qu'à la nature des installations concernées. Il doit établir et tenir à jour une liste nominative précisant les qualifications de chacun de ses personnels en y annexant la copie des habilitations et autres certificats nécessaires à leur activité.

La qualification de tout le personnel intervenant sur le site doit pouvoir être vérifiée par le client à tout moment, dès le démarrage des prestations d'exploitation.

Le personnel du titulaire est clairement identifiable par une tenue de travail ou des badges d'indentification spécifiques. Le titulaire assure l'encadrement hiérarchique et le contrôle de ses personnels intervenant sur le site.

Ces personnels disposent des habilitations nécessaires à leur domaine d'intervention (électricité, frigoriste, soudage, manipulation des fluides frigorigènes...). Tous les outillages (perceuse fixe ou mobile, touret à meuler, poste à souder, ...) et moyens techniques (moyens et accessoires de levage, chariots élévateurs, échafaudages, ...) nécessaires à la réalisation des interventions sont à la charge du titulaire et sont conformes à la réglementation en vigueur.

Le personnel du titulaire, affecté à l'exécution des Prestations, reste sous le contrôle administratif et la seule autorité hiérarchique et disciplinaire du titulaire pendant toute la durée des prestations.

Le personnel du titulaire est soumis :

- Aux dispositions générales prévues par la législation du travail, européenne et française,
- Aux règles qui sont appliquées au personnel extérieur intervenant sur site,
- Aux conventions collectives relatives aux prestations assurées.
- Les agents de maintenance ainsi que les prestataires extérieurs doivent respecter les consignes d'hygiène et les Normes RABC et HACCP.

Le titulaire assure l'encadrement et le contrôle de ses salariés, y compris lorsque les prestations sont effectuées sur le site du client.

Le titulaire recrute, rémunère, emploie, forme et dirige sous sa seule responsabilité le personnel nécessaire à l'exécution de la mission définie au Contrat. Il fait sien des problèmes d'horaires et d'effectifs pour l'observation de la législation du travail relative notamment à la durée du travail, aux repos hebdomadaires et éventuellement complémentaires et aux congés annuels ou autres. Il fait son affaire personnelle des accidents de trajet ou du travail qui pourraient survenir à ses préposés du fait ou à l'occasion du Contrat.

En aucun cas et quelle que soit la durée des prestations, le personnel du titulaire ne pourra être assimilé juridiquement au personnel salarié du client ou à un personnel intérimaire mis à sa disposition.

Le client se réserve le droit à tout moment de demander le remplacement de tout membre du personnel du titulaire ou même de lui refuser l'accès des lieux en tout ou partie.

11.3 Personnel de remplacement

Lorsqu'un agent du titulaire est appelé à être remplacé, soit à la demande du client, soit à l'initiative du titulaire après accord du client, celui-ci est maintenu sur le suivi du contrat le temps d'assurer un recouvrement avec son successeur, le temps d'assurer sa formation.

La durée de la période de recouvrement est fixée à 5 jours ouvrés au minimum pour un technicien.

11.4 Sous-traitance

Le titulaire ne peut sous-traiter une partie des prestations sans l'accord écrit préalable du client. La liste des sociétés sous-traitantes doit être proposée par le titulaire et agréée par le client.

Tout sous-traitant doit être préalablement agréé par le client, aussi le titulaire présente un dossier de sous-traitance comprenant :

- La section concernée,
- La nature des prestations sous-traitées,
- Le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé,
- Les montants sous-traités,
- Une copie du projet de contrat de sous-traitance.

Ce dossier complet est à fournir avant toute prestation réalisée par le sous-traitant.

L'HIHL se donne le droit de demander au titulaire de faire intervenir le constructeur d'un équipement si besoin, sans que le titulaire s'y oppose. Cette intervention fera l'objet d'une prestation supplémentaire par le constructeur.

ARTICLE 12 – LES GAMMES DE MAINTENANCE

Les gammes de maintenance minimales attendues sont consultable en **annexe 1** du CCTP.

Sur la base de la liste des équipements fournie en **annexe 2**, le titulaire présentera dans son mémoire une première base de plan de maintenance préventive annuel ; plan de maintenance qui sera réévalué et/ou consolidé à la suite de la prise en charge des installations et qui servira à l'incrémentation de la GMAO.

ARTICLE 13 – GESTION DE LA MAINTENANCE ASSISTEE PAR ORDINATEUR

Afin de faciliter les opérations et assurer une gestion fiable du contrat, le titulaire met en place un système de GMAO. La GMAO, en fin de contrat, deviendra propriété du client et elle devra être aisément exploitable par le client.

Ce système de GMAO vise en premier lieu à assister les services maintenance du titulaire dans ses missions, il permet également de fournir des indicateurs facilitant les prises de décisions en matière de renouvellement, par exemple. Un accès web facilité et continu pour le client sera mis en place.

Ainsi, les fonctions principales du système suivant doivent être intégrées (liste non exhaustive) :

- Gestion des équipements : inventaire des équipements, localisation, gestion d'information dédiée par site (Lots, bâtiments, niveau, équipement, marque, référence, etc.) ;

- Gestion de la maintenance corrective (avec OT : ordre de travaux, ou BT : bon de travaux, ou ODM : ordre de maintenance), préventive (systématique, conditionnelle, prévisionnelle). Cette fonction comporte des fonctionnalités ouvertes à des utilisateurs via application mobile, au-delà du service de maintenance, comme une gestion des demandes d'intervention (DI), permettant à toute personne autorisée par l'entreprise de signaler et/ou traiter une anomalie devant être prise en considération par la maintenance ;
- Gestion de la mise en sécurité des installations pour les travaux de maintenance : consignation, centralisation, autorisation de sécurité, déconsignation, pour permettre le verrouillage optimal d'une installation pendant des opérations de maintenance ;
- Gestion des stocks : magasin, quantités minimum ou maximum de réapprovisionnement, référencement et recherche, articles de rechange, catalogue fournisseurs ;
- Gestion du personnel et planning : activités, métiers, planning de charge, prévisionnel, pointage des heures, périodes d'astreinte ;
- Gestion des coûts et budget : de main d'œuvre, de stocks, d'achat, de sous-traitance, de location de matériel, préparation des budgets, suivi périodique, rapports d'écart ;
- Indicateurs clés de performance : pilotage ou tableau de bord pour le manager (requêtes de base de données concernant des statistiques, des alertes) ;
- Edition de rapports mensuels avec le planning reprenant les opérations effectuées ou à effectuer, les demandes d'interventions demandées et leur état, le suivi des différents comptages, les problèmes rencontrés, les modifications effectuées ou prévues... ;

ARTICLE 14 – GESTION DES DEMANDES D'INTERVENTION

14.1 Gestion des demandes d'intervention

Le titulaire assure la réception, le traitement et l'enregistrement de l'ensemble des demandes d'interventions et notamment :

- Réception des demandes en provenance des utilisateurs habilités (services du client) ; les usagers doivent s'adresser au client afin que celle-ci transmette la demande au titulaire si elle est justifiée par mail ou via la GMAO qui centralise les demandes des utilisateurs ; le client définira la liste des membres de ses services qui seront habilités
- Prise en compte et analyse des réclamations techniques ;
- Déclenchement des actions pertinentes ;
- Suivi de bonne fin des interventions ;
- Retour d'information aux utilisateurs et au client ;
- Validation de la clôture de l'intervention.

Ces diverses interventions devront figurer dans le rapport mensuel.

14.2 Rapports d'exploitation trimestriels et annuel

Un rapport d'activité trimestriel sera établi et regroupera l'ensemble des opérations réalisées. Le titulaire établit, chaque trimestre, un bilan de la période écoulée appelé « un rapport trimestriel d'exploitation », accompagné des pièces justificatives, analyses et commentaires.

Ce rapport comprend :

- Le nombre de visites de maintenance préventive et corrective, le temps passé et les actions au cours de ces visites,
- La répartition entre le préventif et le correctif par lot technique et par site,
- La synthèse des défaillances et actions curatives en cours ou finalisées,
- Les problèmes et incidents particuliers et/ou récurrents ainsi que leurs causes,
- Le bilan quantitatif et financier des consommables, fournitures et pièces détachées,
- État des devis présentés (en attente, validé, exécuté)
- État d'avancement des levées de réserves des bureaux de contrôles obligatoires.

Le rapport annuel sera une synthèse des 4 rapports trimestriels.

Le candidat fournira dans le cadre de l'appel d'offre un exemple de rapport intégrant les items précisés ci-dessus.

ARTICLE 15 – SUIVI DE LA QUALITE DES PRESTATIONS

15.1 Qualité des prestations

La responsabilité de la qualité des prestations incombe en premier lieu au titulaire. Il lui appartient donc de mettre en place les moyens nécessaires.

Le titulaire devra mentionner les procédures d'exécution des prestations et de respect des obligations et notamment :

- La gestion du personnel ;
- L'encadrement des sous-traitants ;
- L'amélioration des performances ;
- Le suivi du respect des obligations réglementaires sur les installations techniques notamment ;
- Le respect des obligations de maintenance de l'équipement et de ses matériels ;

Le titulaire met en œuvre l'ensemble des autocontrôles nécessaires à la surveillance du niveau de qualité des prestations fournies par ses équipes et ses sous- traitants, lui permettant d'assurer une prestation conforme aux attentes du client. Il intègre aux rapports d'activité les bilans des résultats de ces contrôles.

Les points positifs et négatifs constatés seront indiqués aux rapports périodiques d'activité établis par le titulaire. À la suite de ce rapport, le titulaire établira des fiches d'actions correctives si nécessaire. Celles-ci seront suivies jusqu'à correction de l'action.

Les interventions du titulaire peuvent être contrôlées à tout moment, et sans que celui-ci en ait été préalablement avisé, par le client ou tout autre organisme mandaté (contrôleur technique, experts désignés par le client, pompiers...).

Le titulaire doit se soumettre à l'organisation de suivi et de contrôle des prestations que le client met en place. Cette organisation a pour objet de contrôler la bonne exécution des prestations contractuelles.

Dans ce cadre, le titulaire met en place et tient à jour l'ensemble des documents contractuels énoncés au présent marché. Il diffuse systématiquement au client, et sans que celui-ci soit tenu de lui en faire la demande, tous les documents périodiques de suivi qui sont à sa charge. Ces documents servent de support aux réunions d'exploitation pendant lesquelles ils sont analysés et commentés.

Les principaux objectifs des contrôles sont :

- La conformité des prestations réalisées au regard de celles prévues par le marché ;
- Le contrôle de l'atteinte des objectifs définis dans le marché ;

Tout manquement au niveau de l'exécution des prestations du présent marché fait l'objet d'un constat par le client qui est notifié au titulaire et donne lieu à l'application de pénalités cumulables.

Il appartient au titulaire de faire la preuve que les prestations non conformes ne lui sont pas imputables.

Le titulaire signale au client les incidents constatés ainsi que les incidents prévisibles sur les équipements ne faisant pas partie du présent contrat et nuisibles à la réalisation de ce dernier et cela dès qu'il peut les déceler en indiquant les conséquences que peut entraîner la non-intervention du client et les travaux nécessaires à leur prévention.

15.2 Gestion des déchets de maintenance

Dans le cadre des opérations de maintenance, l'ensemble des déchets générés doit faire l'objet d'une gestion rigoureuse et conforme à la réglementation en vigueur.

Il appartient au prestataire intervenant de prendre en charge la collecte, le tri, le conditionnement ainsi que l'évacuation de tous les déchets issus de ses interventions. Cette

responsabilité inclut notamment les déchets dangereux, les consommables usagés, ainsi que tout matériel remplacé ou démonté.

ARTICLE 16 – CRITICITE ET ASTREINTES

Les interventions de maintenance sont associées à des notions de criticité. Cette notion permet d'adapter la réactivité des équipes d'intervention. La notion de criticité dépend de la zone dans laquelle l'événement est signalé et de l'impact potentiel de l'événement sur l'activité du site.

Les délais seront différenciés suivant la criticité des locaux, des installations techniques et des équipements et la période à laquelle la défaillance apparaît.

Une classification est établie selon le principe suivant :

MATRICE DE CRITICITE

VRD	C2
Structure clos/couvert	C2
Lots architecturaux	
Revêtements de sol	C2
Revêtements muraux	C2
Revêtements de plafond	C2
Menuiseries intérieures / cloisons	C2
Portes automatiques	C2
Serrureries intérieures	C2
Plomberie	
PERIMETRE TITULAIRE	
Alimentation et distribution eau froide	C2
Alimentation, distribution ECS	C1
Réseaux EU/EV/EP	C2
Bac à graisse et réseaux d'eau grasse	C2
Disconnecteurs / clapets anti-retour / filtres	C2
Poste de traitement d'eau adoucie	C2
Bassin de rétention	C2
Fosse de relevage	C2
Protection incendie	C2
GTC	C2
CVC	
PERIMETRE TITULAIRE	
CVC	
Rooftops	C1
Tourelles	C2
Chaudière	C1
Brûleur	C1
Pompe de charge chaudière	C1
Pompe réseau 1	C1
Pompe réseau 2	C1
Ballon ECS	C1
Compresseur d'air	C1
Assécheur d'air	C1
Réservoir d'air	C1
Poste et compteur gaz	C1

Chaud vapeur	
Chaudière vapeur	C1
Pompe d'injection	C1
Froid industriel	
Groupe pâtisserie	C1
Production froid	C1
Chambre froide jour	C1
Chambre froide 4/5ème gamme	C1
Chambre froide déchets	C1
Chambre froide négative 1	C1
Chambre froide négative 2	C1
Chambre froide négative glace	C1
Chambre froide BOF	C1
Chambre froide viande et volailles	C1
Chambre froide fruits et légumes	C1
Chambre froide produits finis	C1
Chambre froide échantillons	C1
Chambre froide expédition	C1
Cellules	C1
Sas réception	C2
Sas négative	C2
Sas expédition	C2
Plateaux	C2
Rotisserie	C2
CFO	
PERIMETRE TITULAIRE	
TGBT / TGS	C1
Cellule HT	C2
Transformateur HT/BT	C2
Rectifieur de cosinus phi	C2
Armoire divisionnaire et distribution électrique	C2
Groupe électrogène	C1
Appareillages	C2
Eclairages intérieurs	C2
Eclairages extérieurs intégrés au bâtiment	C2
Candelabre / borne	C2

CFA	C2
PROCESS RESTAURATION	
PERIMETRE TITULAIRE	
Table mobile inox avec un bac évier	C2
Table mobile inox avec un bac évier 2 niveaux	C2
Bac inox de rinçage mobile	C2
Tables rotatives d'accumulation	C1
Système de lavage douchette inox	C2
Lave-mains à commande non manuelle	C2
Compacteur broyeur électrique	C2
Lave-mains à commande non manuelle	C2
Armoire haute à portes coulissantes 4 étages	C2
Armoire à couteaux	C2
Trancheur à Jambon	C2
Trancheur à Jambon diam 350mm digital	C2
Ouvre-boîtes électrique	C2
Lave bottes lave semelles	C2
Batteur mélangeur 60 L	C2
Coupe légume	C2
Cuter blizer	C2
Conditionneuses thermofilmeuse automatique 1 piste avec découpe contour avec 1 outillage pour GN1/2 et 1 outillage	C1
Environnement, marquage et étiquetage	C1
Sauteuse braisière rectangulaire 300 l gaz	C2
Sauteuse braisière rectangulaire 200 l gaz	C2
Sauteuse	C2
Piano 4 feux gaz	C2
Bain marie 150 L	C2
Marmite 200 L	C2
Marmite 300 L	C2
Four mixte	C2
Batteur mélangeur 60 L	C2
Agitateur girafe pour marmite	C1
Cellule de refroidissement 160 kg 90 min + Groupe froid à distance	C1
Armoires froides positives 1400 L	C2
Lave batterie Granudisk	C1
Hotte	C2
Tapis roulant convoyeur	C2
Armoire sèche chaussures	C2

Ensemble rayonnage à palettes	C2
Serveur logiciel microlide	C1
Mixeur plongeant	C2
Planches à découper	C2
PROCESS BLANCHISSERIE	
PERIMETRE TITULAIRE	
Poste d'accrochage linge sale et elevateur	C1
Système de pesage et d'enregistrement	C1
Convoyeur de stockage linge sale	C1
Convoyeur de stockage linge trié	C1
Station de tri du linge sale	C1
Sling	C1
Elevateurs slings	C1
Trolleys des nappes de linge non trié	C1
Aiguillage de la nappe de stockage linge non trié	C1
Tunnel de lavage	C1
Système informatique de commande et contrôle du tunnel	C1
Essoreuse centrifugeuse	C1
Elevateur translateur	C1
Stocqueur de galettes	C1
Séchoir démeiloir simple charge	C1
Laveuse essoreuse	C1
Séchoir rotatif	C1
Table de repassage vapeur	C2
Engageuse grand plat	C1
Sécheuse repasseuse	C1
Pileuse linge grand plat	C1
Empileurs / etaleurs de piles	C1
Plieuse / empileuse à petit plat	C1
Chargeur de cintres	C1
Tunnel de finition	C1
Plieuse mixte éponge et linge en forme	C1
Filmeuse semi-automatique	C2
Système informatique de gestion et traçabilité	C2
Thermocolleuse	C1
Machines à coudre	C2
Compteurs électriques modul tetra 5A	C2
Dérouleurs coupeur mobile	C2
PROCESS MAGASIN	
PERIMETRE TITULAIRE	
Ensemble rayonnages à palette	C2
Transpalette électrique	C2

Délai considéré	Criticité C1	Criticité C2
Délais de prise en charge	2 Heures	4 Heures
Délais d'intervention	4 heures	1 jour
Délais de remise en fonctionnement mode dégradé (de l'équipement)	2 jours	4 jours
Délais de remise en état définitif	1 Semaine	2 semaines

Nota pour le mode dégradé : Il est précisé que pendant les délais de criticité C1 ou C2, le prestataire devra maintenir par tous les moyens possibles (exemple : location de matériel équivalent de remplacement) la production du pôle.

Le titulaire doit garantir la prise en charge des demandes en heures non ouvrées dans les délais indiqués ci-dessus grâce à un dispositif d'astreinte.

L'équipe d'astreinte doit être constituée de techniciens possédant la capacité, les habilitations et les compétences nécessaires pour prendre toutes les mesures conservatoires appropriées sur l'ensemble du périmètre technique.

La procédure d'astreinte devra prendre en compte les risques techniques, les problématiques d'accessibilité ainsi que les dispositions à prendre pour assurer la continuité de service et la sécurité des personnes et des installations.

ARTICLE 17 – GESTION DE STOCK

Le titulaire s'engage à rendre disponible dans les meilleurs délais un stock de pièces de rechange, nécessaires à la réalisation des opérations de maintenance. Ces pièces de rechange correspondent à toute pièce d'usure programmée ou non.

Le titulaire doit mettre en stock toutes les pièces dont le délai d'approvisionnement est incompatible avec l'urgence de la réparation des équipements qui sont indispensables à la continuité de l'exploitation.

Le candidat fournira dans le cadre de l'appel d'offre un inventaire de pièces pressenties pour répondre aux besoins des opérations curatives de maintenance

ARTICLE 18 – DEMARRAGE DES PRESTATIONS

La période précédant la prise d'effet des prestations d'exploitation technique et d'entretien-maintenance est dite période de démarrage de site. L'objectif principal pour le titulaire est d'être parfaitement opérationnel à la date de prise d'effet des prestations.

Cette période est mise à profit par le titulaire et ses sous- traitants pour :

- Assurer la prise de connaissance du site et des installations,
- Réaliser la prise en charge opérationnelle (PV de prise en charge),
- Organiser et préparer les prestations,
- Effectuer les relevés nécessaires au paramétrage et à l'implémentation des outils de gestion (GMAO).
- Mettre en place ou actualiser les Dossiers d'Exploitation (guide de conduite, d'astreinte, procédures et consignes, ...),
- Préparer les différents suivis et documents prévus au contrat,
- Anticiper les interfaces avec les autres acteurs sur site,
- Vérifier et classer l'ensemble de la documentation technique relative aux équipements mis à disposition,
- Organiser la documentation suivant le plan de classement de la base documentaire mise en place par le client,
- Mettre au point les procédures d'actualisation de la documentation technique,
- Intégrer à la base GMAO l'ensemble des équipements techniques installés et pris en compte dans le périmètre du contrat,
- Constituer le dossier des procédures techniques et de fonctionnement,
- Élaborer les plans de contournement et de continuité d'activité,

Le titulaire devra analyser la documentation relative aux installations et contrôler que les contenus apportent l'ensemble des informations aux intervenants qui auront à intervenir sur les installations et équipements.

La mise en service est effective pour un équipement dès lors que l'ensemble des tests décrits dans sa fiche-test est accepté.

ARTICLE 19 – SUIVI DE LA GARANTIE DES INSTALLATIONS

En cas de défaillance sur des équipements ou de désordres sur des ouvrages durant leur période de garantie (biennale ou décennale), le titulaire assure :

- Une information du client ;
- Un diagnostic précis du défaut, ce diagnostic détermine l'origine du défaut et établit la responsabilité technique d'un ou plusieurs intervenants ;
- L'information des conclusions de son diagnostic ;
- Les mesures conservatoires nécessaires et la mise en service des équipements de remplacement ou de secours éventuels ;

ARTICLE 20 – CONTROLES REGLEMENTAIRES

La réglementation impose des visites périodiques des équipements. Ces vérifications réglementaires effectuées par un organisme agréé sont à la charge du client.

Le titulaire prend notamment en charge l'accompagnement des organismes agréés pour tous les contrôles réglementaires des installations suivantes :

- SSI
- Portes automatiques
- Quais niveleurs
- Electricité
- Tout autres contrôles réglementaires nécessaires

Il appartient au titulaire de s'assurer de l'applicabilité de ces contrôles et de compléter éventuellement cette liste.

Le titulaire veillera à :

- Organiser les interventions préalables aux visites afin d'obtenir de bons résultats ;
- Assurer un accompagnement des organismes de contrôle lors de leur intervention et à réaliser les opérations telles que les consignations, les ouvertures de panneaux d'accès, remise en route après contrôle, etc. ;
- Assurer la résolution des anomalies signalées dans les rapports des organismes de contrôle dus au titre du marché (dysfonctionnement, repérage, défaut d'isolement...), dans un délai maximal de deux (2) mois suivant la réception du rapport ;
- Assurer le suivi régulier de l'avancement de la levée des observations sous forme d'un document intégré au rapport d'activité.
- Les documents de suivi de l'évolution de la levée des observations sont considérés comme des « documents à remettre » au sens du présent marché.

Le titulaire, pour les essais qui le concernent, remet les comptes rendus des contrôles réglementaires effectués par lui dans le registre de sécurité. Il incorpore dans le registre de sécurité les rapports des contrôles effectués par des organismes agréés mandatés par le client.

Le titulaire est tenu de signaler au client les contrôles et mises en conformité qui lui semblent nécessaires en complément de ceux qui lui sont indiqués par l'organisme de contrôle.

Le titulaire s'engage à exécuter ces levées de réserves dans un délai maximal de deux (2) mois après réception du rapport. Ce délai est ramené à un (1) mois pour tout rapport remis dans les quatre (4) mois qui précèdent la date d'échéance du marché.

Les interventions importantes qui nécessiteraient une planification des travaux supérieure à deux (2) mois, feront l'objet d'un planning échelonné qui est remis au client. Dans ce cas, la durée des interventions ne peut excéder 4 (quatre) mois.

En tout état de cause, toute réserve émise durant la période du marché doit être levée avant l'échéance de ce dernier.

Le titulaire met en place des rapports permettant au client de suivre l'avancement des levées de réserves.

Pour chacune des réserves émises, le titulaire précise :

- Le numéro d'identification de la réserve ;
- Le libellé de l'observation ;
- La nature des interventions entreprises par le titulaire ;
- La date de ces interventions.

Le rapport de levée des réserves est mis à jour par le titulaire.

Toute observation émise par les bureaux de contrôle ayant une date d'entrée en vigueur antérieure à la date du présent marché sera à la charge du client.

ARTICLE 21 – DEGRADATIONS / VANDALISMES

Le titulaire ne supporte pas les conséquences financières du vol et de la dégradation des éléments mobiliers et immobiliers.

Après constat in-situ, le titulaire doit alerter immédiatement le client et prendre les mesures palliatives pour assurer la sécurité des usagers, et la continuité du service avant la réalisation des travaux visant une remise en état définitive. L'intervention envisagée devra être rapportée au client pour validation (détail de l'intervention, montant de l'intervention et temps d'intervention).

ARTICLE 22 – DISPOSITIONS DE FIN DE CONTRAT

Le titulaire devra s'engager à l'issue de son contrat (avec rédaction d'un PV) :

- À céder le pôle logistique en parfait état de fonctionnement et non dégradé ;

- À fournir l'ensemble des dossiers et données techniques mises à jour et nécessaires à maintenir une qualité d'exploitation optimale (notamment les notices de pilotage des logiciels de traitement d'air et des automates, les plans, la GMAO...)
- À former les acteurs du client ou ceux désignés par lui à l'exploitation du pôle logistique , durant le dernier mois du contrat ;
- À assurer la révision complète des lots techniques inclus au périmètre du présent contrat en alertant le client sur d'éventuels travaux à réaliser. Les lots techniques seront livrés en parfait état de fonctionnement avec une durée de fonctionnement prévisionnelle de 1 an (au regard des durées mentionnées par les fiches techniques des matériels).