

Direction de la Commande Publique
Bâtiment MUSE
80 Allée Ampère
38400 Saint Martin d'Hères
Courriel : marches.crous38@crous-grenoble.fr

Accord-cadre de Services

MAINTENANCE DES EQUIPEMENTS DE RESTAURATION DU CROUS GRENOBLE ALPES

MARCHÉ 2026-15

Appels d'Offres Ouvert

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

Le présent document comporte 10 pages y compris la page de garde.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

ARTICLE PREMIER : POUVOIR ADJUDICATEUR	3
ARTICLE 2 : OBJET DE LA CONSULTATION	3
ARTICLE 3 : MODALITES D'ORGANISATION DE LA RESTAURATION UNIVERSITAIRE	3
3.1 - EN ISERE (LOTS 01, 02 ET 03 DU PRESENT ACCORD-CADRE)	3
3.2 - EN SAVOIE (LOT 04 DU PRESENT ACCORD-CADRE)	3
3.3 - EN HAUTE SAVOIE (LOT 05 DU PRESENT ACCORD-CADRE)	3
3.4 - DANS LA DROME (LOT 06 DU PRESENT ACCORD-CADRE)	3
ARTICLE 4 : MAINTENANCE PREVENTIVE	4
4.1 - NATURE DES PRESTATIONS	4
4.2 - ETENDUE DES PRESTATIONS	4
4.3 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS	6
ARTICLE 5 : MAINTENANCE CORRECTIVE	7
5.1 - ACTIVATION DE L'INTERVENTION	7
5.2 - DIAGNOSTIC DE LA DEFAILLANCE	7
5.3 - DELAIS D'EXECUTION DES PRESTATIONS	7
ARTICLE 6 : TRAÇABILITE	8
6.1 - ETAT DES EQUIPEMENTS	8
6.2 - CARNET D'ENTRETIEN DE SECURITE	8
6.3 - COMPTE-RENDU D'INTERVENTION	8
6.4 - ORDRE DE TRAVAIL	9
6.5 - BILAN ANNUEL	9
ARTICLE 7 : CONDITIONS D'HYGIENE, DE SANTE ET DE SECURITE DES INTERVENTIONS	9
7.1 - MOYENS DE TRAVAIL	9
7.2 - PLAN DE PREVENTION	10
ARTICLE 8 : PROPRETE DES LOCAUX	10

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article premier : Pouvoir adjudicateur

CROUS GRENOBLE ALPES
Direction de la Commande Publique
Bâtiment MUSE
80 Allée Ampère
38400 Saint Martin d'Hères

Téléphone : 04.76.18.79.15

Article 2 : Objet de la consultation

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) concernent :

Prestations de maintenances préventive et corrective des équipements de restauration du Crous Grenoble Alpes.

Article 3 : Modalités d'organisation de la restauration universitaire

Le Crous est organisé en 5 unités de gestion de restauration (chaque unité gère plusieurs points de restauration scolaire) :

3.1 - En Isère (lots 01, 02 et 03 du présent accord-cadre)

- Grenoble Centre Restauration (GCR) ;
- Campus Est Restauration (CER)

3.2 - En Savoie (lot 04 du présent accord-cadre)

- Savoie Restauration

3.3 – En Haute Savoie (lot 05 du présent accord-cadre)

- Annecy

3.4 - Dans la Drome (lot 06 du présent accord-cadre)

- Valence

Sur ces différentes unités de gestion, la restauration s'organise en :

- production sur place via des cuisines autonomes ;
- ou en livraison de repas par liaison froide ou chaude à partir d'unités de production propres au Crous.

:

Article 4 : Maintenance préventive

4.1 - Nature des prestations

La maintenance préventive est destinée à réduire la probabilité de défaillance ou la dégradation du fonctionnement des matériels et installations de cuisine.

Son objectif est également d'assurer leur conformité avec la réglementation en vigueur pendant toute la durée du contrat et de maintenir ces matériels et installations à un niveau de fonctionnement optimum.

Le titulaire du contrat devra exécuter ces prestations dans le cadre d'une obligation de moyens, qui le conduira à n'envoyer sur site que des techniciens formés et expérimentés, disposant des habilitations, outillages et moyens techniques nécessaires à la réalisation des interventions, et à tout mettre en œuvre pour prévenir aux mieux les éventuelles interventions curatives.

Ainsi, à l'occasion de la maintenance préventive, l'entreprise titulaire devra signaler (via notamment le livret d'entretien et le rapport d'intervention) au donneur d'ordre ou son représentant toute usure, qu'elle soit normale ou anormale, susceptible d'entraîner une panne avant la prochaine visite de maintenance préventive.

4.2 - Etendue des prestations

4.2.1 - Types de cuisine

La nature et le nombre des matériels et équipements à entretenir sont fonctions du type de cuisine et du nombre de repas fabriqués.

La liste des équipements d'une unité de gestion sera annexée au bon de commande annuel de maintenance préventive de l'unité de gestion concernée.

Suite à l'émission du premier bon de commande le prestataire devra effectuer un relevé contradictoire des équipements présents dans les différents points de restauration.

Le titulaire du marché devra assurer l'entretien préventif de l'ensemble des matériels et équipements présents de chaque point de restauration.

4.2.2 - Description des opérations effectuées :

Le titulaire s'engage à effectuer **a minima**, sur l'ensemble des matériels de cuisson ou chauffant de distribution et matériels de laverie, ainsi que sur l'ensemble des équipements productifs de froid les opérations suivantes :

Matériels de cuisson ou chauffant de distribution

Réglementation de référence : Arrêté du 10 octobre 2005 portant approbation de diverses dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public (Articles GC 21 et GC 22).

- ✓ Contrôle et essais des organes de sécurité ;
- ✓ Contrôle général du générateur vapeur ;
- ✓ Exécution des petites réparations portant sur les robinetteries, les visseries, les poignées de commande et volants ainsi que la fourniture des pièces nécessaires ;
- ✓ Réglage et graissage des systèmes de basculement ;
- ✓ Détartrage si nécessaire.

Concernant les appareils de cuisson gaz :

- ✓ Contrôle de l'étanchéité des canalisations gaz au droit des appareils. Suppression des fuites éventuelles ;
- ✓ Contrôle du bon fonctionnement des systèmes de sécurité, thermostats et thermocouples ;
- ✓ Contrôle de la circulation des gaz brûlés dans les appareils jusqu'à l'extrémité des mitres ;
- ✓ Contrôle de combustion ;
- ✓ Changement des joints défectueux ;
- ✓ Graissage des robinetteries gaz ;
- ✓ Nettoyage et réglage des injecteurs, veilleuses, brûleurs, ralentis, allumeurs et dispositifs de sécurité ;
- ✓ Fourniture du certificat gaz si conforme.

Matériels et équipements productifs de froid

Réglementation de référence : Arrêté du 7 mai 2007 relatif au contrôle d'étanchéité des éléments assurant le confinement des fluides frigorigènes utilisés dans les équipements frigorifiques et climatiques.

- ✓ Contrôle des prises en glace éventuelles de l'évaporateur ;
- ✓ Contrôle des moteurs ventilateurs ;
- ✓ Contrôle des surchauffes thermostatiques des détendeurs ;
- ✓ Contrôle d'étanchéité d'un équipement frigorifique ;
- ✓ Désinfection de l'évaporateur des chambres froides (1 fois par an) ;
- ✓ Nettoyage du compresseur d'un équipement frigorifique ;
- ✓ Contrôle d'étanchéité de l'installation frigorifique ;
- ✓ Contrôle des écoulements d'eau de dégivrage ;
- ✓ Contrôle des fermetures et des étanchéités de portes ;
- ✓ Désinfection des évaporateurs et vidange des dégivrages ;
- ✓ Contrôle des pressions de fonctionnement (basse et haute pression) ;
- ✓ Contrôle du niveau d'huile, complément ou remplacement après vidange s'il y a lieu ;
- ✓ Contrôle de la valeur des réglages des pressostats HP/BP/huile de régulation et de sécurité ;
- ✓ Contrôle des moteurs ventilateurs des condenseurs à air ;
- ✓ Nettoyage du condenseur à air, ou vérification des condenseurs à eau ;
- ✓ Remplacement des déshydrateurs et filtres d'aspiration si nécessaire ;
- ✓ Essais des alarmes de température ;
- ✓ Resserrage des bornes ;
- ✓ Vérification de la tension et des intensités absorbées par les moteurs électriques, compresseurs, résistances ;
- ✓ Contrôle général des masses ;
- ✓ Vérification des protections (fusibles, disjoncteurs, relais thermiques).

Fontaines à eau (seulement pour les départements de Savoie ; Haute Savoie et Drome)

- ✓ Contrôle du circuit hydraulique ;
- ✓ Remplacement des filtres ;
- ✓ Utilisation d'un produit désinfectant et purge faite par les robinets ;
- ✓ Désinfection du robinet, pompe et bac d'eau réfrigérée, à réaliser 1 fois par an.
- ✓ Détartrage de tous les circuits et réservoirs d'eau, des surfaces en contact avec l'eau, ainsi que des robinets ;
- ✓ Débactérisation des sécurités.

Matériels de laverie

Concernant les machines à laver :

- ✓ Contrôle de la carrosserie, des rideaux de séparation des zones et des filtres ;
- ✓ Contrôle de l'état du convoyeur ;
- ✓ Contrôle de l'état d'entartrage de la machine ;
- ✓ Contrôle des résistances et connexions électriques (thermostats, contacteurs, sécurités, intensités, isolement) ;
- ✓ Contrôle des organes de régulation et de chauffe ;
- ✓ Contrôle des sécurités ;
- ✓ Contrôle des protections électriques, des motopompes ;
- ✓ Contrôle des motoréducteurs ;
- ✓ Contrôle du condenseur à buées ;
- ✓ Contrôle de l'étanchéité des vannes de vidange ;
- ✓ Contrôle des températures des différentes zones de fonctionnement (prélavage, lavage, rinçage, séchage) ;

Concernant les convoyeurs à plateaux :

- ✓ Contrôle de l'état général du matériel ;
- ✓ Contrôle de la tension des chaînes et graissage ;
- ✓ Contrôle de la tension des cordes ;
- ✓ Contrôle du niveau d'huile des réducteurs ;
- ✓ Contrôle des roulements et cardans ;
- ✓ Contrôle des sécurités moteur ;
- ✓ Contrôle des sécurités de fin de course et des arrêts d'urgence ;
- ✓ Graissage des paliers et engrenages ;

Cette liste de prestations techniques n'est pas exhaustive.

Le déplacement, la main d'œuvre et les petites fournitures nécessaires à la réalisation de l'ensemble de ces opérations (graisses, huiles, filtres, produits de désinfection ..., ainsi que toutes les petites pièces nécessaires à l'entretien de base telles que la visserie, les joints ...) sont compris dans le montant forfaitaire annuel H.T.

Par contre, les pièces détachées nécessaires à la remise en état des appareils contrôlés lors d'une visite préventive ne sont pas comprises et feront l'objet d'un devis.

4.3 - Modalités d'exécution des prestations

Les sites concernés feront l'objet d'une **visite annuelle**, durant laquelle il sera procédé à l'ensemble des opérations d'entretien et de vérification minimales décrites ci-dessus sur l'ensemble des matériels et équipements présents sur le site concerné.

Le titulaire devra établir des plannings annuels de maintenance en collaboration avec le responsable de chaque unité de gestion. Ces planning tiendront notamment compte des contraintes particulières de ces sites.

Chaque visite annuelle sera effectuée après prise de rendez-vous préalable par le titulaire avec le représentant de l'unité de gestion.

La durée de ces interventions devra être aussi réduite que possible. Elles seront effectuées de manière à perturber le moins possible le fonctionnement des services.

Article 5 : Maintenance corrective

Elle a pour objet la remise en état de fonctionnement d'un matériel ou équipement après détection d'une défaillance ou panne.

5.1 - Activation de l'intervention

Pour toutes demandes de **dépannage « ordinaire »**, le titulaire devra pouvoir être contacté par téléphone, courriel ou par télécopie, aux horaires de fonctionnement des services : de 7h00 à 17h00 suivant les cas. Cette permanence téléphonique est réputée incluse dans les prix du contrat.

Les opérations de dépannage seront demandées par téléphone par les utilisateurs, auprès d'un numéro unique communiqué à la personne publique par le titulaire, et confirmées par fax ou mail (numéro ou adresse mail unique).

5.2 - Diagnostic de la défaillance

Le responsable ou représentant du site à dépanner devra assortir sa demande de dépannage du maximum de renseignements sur les symptômes de la perturbation, afin que soit déterminé aussi précisément que possible, l'origine de la défaillance et de réduire au minimum les éventuels déplacements secondaires pour recherche de pièces.

5.3 - Délais d'exécution des prestations

Les délais maximum d'exécution des prestations de maintenance curative seront fonction de la nature des interventions.

Ces délais seront les suivants :

Nature des interventions	Délai maximum d'intervention
<u>Dépannage urgent :</u> • Installation ou appareil frigorifique avec conservation de denrées périssables • Panne pouvant entraîner l'arrêt total de la production ou d'importantes perturbations • Installation ou appareil présentant un danger pour les biens et les personnes ne pouvant être isolés.	4 heures ouvrables
<u>Dépannage « ordinaire » :</u> • Panne n'entraînant aucune grosse perturbation et pouvant être temporisé.	48 heures ouvrables

La nature des interventions sera déterminée en collaboration entre le prestataire et le responsable du site à dépanner.

Les délais maximums d'intervention définis ci-dessus courent à compter de l'heure de réception de la demande d'intervention technique par le titulaire.

La durée des interventions de dépannage devra être aussi réduite que possible. Elles seront effectuées de manière à perturber le moins possible le fonctionnement des services.

Article 6 : Traçabilité

6.1 – Etat des Equipements

Lors de la première année d'exécution du présent accord-cadre, le titulaire devra réaliser un inventaire contradictoire et un état des lieux des équipements du lot concerné.

Cet état des équipements du Crous devra être réactualisé chaque année.

6.2 – Carnet d'entretien de sécurité

A chaque intervention préventive ou curative, le registre de sécurité du site devra être visé par le technicien qui a effectué la prestation et devra notamment comporter la date de l'intervention, le but, les éventuelles observations, le nom du technicien et sa signature.

Bons d'intervention à détailler ;

En cas d'absence de signature, l'intervention sera considérée comme non-exécution, et l'attributaire du contrat devra revenir réaliser l'intervention.

6.3 - Compte-rendu d'intervention

Suite à la visite de maintenance préventive annuelle, un **compte rendu d'intervention** sera établi par le technicien ayant effectué cette visite.

Il devra comporter :

- la liste des matériels présents sur le site : marque, modèle, référence, année ...
- l'état général du matériel : bon, moyen, mauvais ou hors service ;
- le détail des pièces détachées remplacées ;
- le cas échéant, les devis des interventions proposés pour la remise en état des appareils ;
- reportage de suivi (une plus-value dans l'évaluation technique sera accordée à ceux qui auront un outil de GMAO bien détaillé) ; Ce compte-rendu devra être adressé dans un délai de 5 jours ouvrés au responsable de l'Unité de Gestion (une transmission par voie dématérialisée ou une copie par voie dématérialisée est impérative).

Une copie électronique de ce document devra également être envoyée par mail à tout autre représentant du Crous, sur demande de ceux-ci.

Un **certificat d'étanchéité** pour les installations frigorifiques et le matériel de cuisson fonctionnant au gaz sera également fourni. En cas d'absence d'un tel certificat, l'intervention sera considérée comme non-exécutée.

Selon la catégorie du fluide frigorigène et la capacité :

CATEGORIE DE FLUIDE	CHARGE EN FLUIDE FRIGORIGÈNE DE L'ÉQUIPEMENT		PÉRIODE DES CONTRÔLES en l'absence de système permanent de détection de fuite (par mesure indirecte ou par mesure directe)	PÉRIODE DES CONTRÔLES si un système permanent de détection de fuite (par mesure indirecte ou par mesure directe)
HCFC	2 kg ≤ charge < 30 kg		12 mois	
	30 kg ≤ charge < 300 kg		6 mois	
	300 kg ≤ charge		3 mois	
HFC, PFC	5 t. éq. CO2 ≤ charge < 50 t. éq. CO2		12 mois	24 mois
	50 t. éq. CO2 ≤ charge < 500 t. éq. CO2		6 mois	12 mois
	500 t. éq. CO2 ≤ charge	Équipement mobile	3 mois	6 mois
		Équipement fixe	/	6 mois
		Équipement fixe répondant à l'exception prévue au III de l'article 3 (= par analyse d'1 des 5 paramètres : P, T, courant du compresseur, niveaux de liquides, volume de la quantité rechargée)	3 mois	/

6.4 - Ordre de travail

Lors des interventions de dépannage, les techniciens du prestataire devront faire signer un ordre de travail au responsable de l'unité de gestion, dont un double lui sera remis.

Il y sera mentionné :

- La date d'intervention ;
- Les heures d'arrivée et de départ ;
- Le(s) matériel(s) sur le(s)quel(s) ils sont intervenus avec leur identification ;
- Les travaux effectués ;
- Les pièces détachées utilisées.

En cas d'absence de signature, l'intervention sera considérée comme non-exécution, et l'attributaire du contrat devra revenir réaliser l'intervention.

6.5 - Bilan annuel

Chaque année, une réunion portant sur l'exécution de l'accord-cadre sera organisée avec un représentant du Crous, au cours de laquelle le prestataire présentera un bilan de l'année écoulée, ainsi qu'une synthèse de l'ensemble de ses interventions.

A la demande du Crous, le titulaire de l'accord-cadre sera tenu de fournir, sous une forme exploitable, les documents qui seront présentés lors de cette réunion.

Article 7 : Conditions d'hygiène, de sante et de sécurité des interventions

7.1 - Moyens de travail

A l'occasion des interventions (préventives et curatives), le personnel intervenant aura à charge de prendre toutes les mesures de sécurité nécessaires et ce, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité du code du travail. Il utilisera notamment tous les moyens (outils et matériels) adéquats et nécessaires pour effectuer les prestations en sécurité.

Plus spécifiquement, pour les travaux en hauteur, le prestataire devra posséder (ou louer) le matériel qu'il utilisera. L'acquisition, le transport et l'utilisation des équipements de type plateforme individuelle légère roulante ou échafaudage sont réputés inclus dans les prix du bordereau des prix unitaires.

Aucun outil, matériel de levage ou de travail en hauteur ne sera mis à disposition par l'établissement au titulaire du présent accord-cadre.

7.2 - Plan de prévention

Pour mémoire, un plan de prévention conforme aux dispositions du code du travail (titre premier du livre V de la quatrième partie du Code du travail : « travaux réalisés dans un établissement par une entreprise extérieure ») sera établi à chaque fois que nécessaire entre le chef de l'entreprise titulaire ou son représentant et le Crous ou son représentant.

Article 8 : Propreté des locaux

Lors des interventions, le personnel du prestataire devra maintenir un état de propreté tant au niveau du bâtiment, des abords qu'au niveau des matériels proprement dit, en veillant bien à ne pas dégrader les lieux et en évacuant à chaque visite tous les emballages et déchets.

En cas d'inexécution de cette obligation, l'enlèvement des déchets, le nettoyage des locaux, et la remise en état éventuelle seront assurés par l'établissement et les frais qui en résulteront seront inscrits à la charge du titulaire.

En outre, le personnel intervenant devra proscrire tout stockage ou entreposage de matériel sauf accord préalable du responsable de site.

Tout matériel entreposé sur place après accord reste sous la responsabilité du prestataire.