



GIE
CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Maintenance des matériels de restauration et de cuisine

Consultation n° 2026-GIE-046

SOMMAIRE

Maintenance des matériels de restauration et de cuisine	1
A. OBJET DU MARCHE.....	3
B. DEFINITION DES PRESTATIONS	3
1. Présentation de la Prestation de Maintenance des matériels de restauration	3
2. Types de matériels à maintenir	6
C. DETAILS DES PRESTATIONS SUR LA MAINTENANCE PREVENTIVE.....	7
1. Famille Froide et les évaporateurs.....	7
2. Famille chaude et préparation Traçabilité des paramètres (températures, cycles) avec rapport d'intervention détaillé.....	8
3. Famille LAVERIE Relevé des températures de lavage et rinçage avec traçabilité.....	9
4. Fournitures de petits matériels.....	10
D. MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS	11
1. Maintenance préventive.....	11
2. Maintenance palliative et curative	12
3. Délais d'exécution	13
4. PERMANENCE EN PERIODE D'EXAMENS/CONCOURS.....	13
E. FICHE d'INTERVENTION.....	14
F. GARANTIE	14
G. MESURES DE SECURITE SUR LES SITES	14
H. CONDUITE DES PRESTATIONS PAR UNE PERSONNE NOMMEMENT DESIGNEE	15
I. PORTAIL EXTRANET DEDIE	15
J. SUIVI DES OPERATIONS DE MAINTENANCE.....	15
K. ANNEXES	16

A. OBJET DU MARCHE

Le présent marché est conclu dans le cadre d'une consultation ayant pour objet les prestations de maintenance préventive et curative des matériels de restauration pour les sites du Groupe CCI Paris Île-de-France.

Les prestations font l'objet d'un lot unique.

Les prestations exclues du marché sont :

- Le nettoyage des réseaux d'extraction des hottes et de leurs extracteurs associés,
- Le nettoyage des bacs à graisse.

B. DEFINITION DES PRESTATIONS

1. Présentation de la Prestation de Maintenance des matériels de restauration

Le titulaire devra mobiliser des techniciens spécialisés Chaud, laverie et froid par domaine avec des titulaires et suppléants identifiés, limiter la rotation et fournir les CV et qualifications avec également une formation HACCP.

1.1. La maintenance préventive

La maintenance préventive correspond aux visites et aux interventions de maintenance préventive systématique qui ont pour but de réduire les risques de pannes et de maintenir les performances des matériels et équipements.

Une distinction des sites est présente dans les Annexes financières : (A) et (B). Les prestations sont réparties ainsi :

1.1.1. Site (A) : Sites de petite taille ayant une liste d'équipements de restauration restreinte et une utilisation occasionnelle de ces équipements.

La maintenance préventive des sites comprend :

- La main d'œuvre pour la maintenance préventive
- Les frais de déplacement aller-retour,
- L'assurance, et autres taxes diverses.

Le remplacement des pièces défectueuses n'est pas inclus dans ce forfait de maintenance préventive.

1.1.2. Site (B) : Sites plus importants ayant une utilisation quotidienne de leurs équipements de restauration

La maintenance préventive comprend :

- La main d'œuvre pour la maintenance préventive
- Les frais de déplacement aller-retour ainsi que tout frais lié à l'exécution de cette prestation,
- L'assurance, et autres taxes diverses,
- Le remplacement, dans le cadre des prévisions calendaires et hors prévisions, de pièces défectueuses dont le prix d'achat unitaire, toutes remises déduites, est inférieur à **350 € HT**.

Pour toutes les interventions dont le remplacement de la pièce détachée est inférieur à **350 € HT**, la main d'œuvre et les frais de déplacement ainsi que le stationnement sont déjà **inclus dans le montant indiqué à l'annexe financière** pour les sites de type (B).

De même, pour les interventions nécessitant uniquement du dépannage sans pièce détachée, la main d'œuvre et les frais de déplacement ainsi que le stationnement sont également **inclus dans le montant indiqué à l'annexe financière** pour les sites de type (B).

Pour les interventions dont le remplacement de la pièce détachée est supérieur à 350 € HT, le titulaire devra présenter un devis sur le calcul suivant la base du prix public de la pièce détachée avec sa remise fournisseurs majorés du coefficient d'approvisionnement ainsi que la fourniture du devis fournisseur. Cette prestation est alors considérée comme une **maintenance palliative et curative**.

1.1.3. Obligations du prestataire

Les sites mentionnés sont soit des écoles pédagogiques, soit des restaurants self-service utilisés 5 à 6 jours sur 7. La typologie des sites est donc complètement différente et l'organisation du titulaire devra être optimisée pour réduire ses délais d'intervention **sous 08h en urgence pour le froid, le chaud/laverie et 24h si non urgent pour le froid, le chaud/laverie**.

Certains sites notamment le groupe Ferrandi et l'ESCP, requièrent un niveau d'expertise particulièrement élevé et ne peuvent tolérer une qualité de maintenance insuffisante.

Dans ce contexte, l'organisation du titulaire devra garantir :

- Une traçabilité rigoureuse des équipements,
- Une gestion irréprochable des interventions,
- Un suivi précis des opérations réalisées,
- Le strict respect des délais d'intervention
- Un haut niveau de qualité, tant pour la maintenance préventive que curative,
- Une intervention les samedis pour Paris et à la demande pour St Gratien (ouverture exceptionnelle à prévoir).

En cas de non-respect des obligations contractuelles pour la maintenance préventive palliative et curative, le titulaire s'expose à l'application de pénalités.

Le titulaire s'engage à intégrer une démarche de responsabilité sociétale dans l'exécution du marché, en veillant à limiter les impacts environnementaux de ses interventions, à garantir des conditions de travail respectueuses et à assurer la sécurité des usagers au sein de l'ERP.

1.2. Maintenance palliative et curative

La maintenance palliative et curative correspond aux besoins de maintenance palliative (dépannage) et de maintenance curative (réparations nécessitant un changement de pièce) pour tous les sites, à savoir ceux de la typologie (A) et (B).

Elle comprend :

- la main d'œuvre,
- les frais de déplacement aller-retour et tout autre frais associé à l'exécution de cette prestation,
- l'assurance et autres taxes diverses
- le remplacement des pièces détachées majorées du coefficient d'approvisionnement pour les sites de type **(A) sur la base de l'annexe financière - BPU**
ou
- le remplacement des pièces défectueuses dont le prix d'achat unitaire est supérieur à 350 € HT le titulaire devra présenter un devis sur le calcul suivant la base du prix public de la pièce détachée

avec sa remise fournisseurs majorés du coefficient d'approvisionnement ainsi que la fourniture du devis fournisseur pour les sites de type (B) sur la base de l'annexe financière – BPU.

1.2.1. Méthode de calcul d'une intervention curative pour un site (A) :

Prix = (le nombre d'heure d'intervention x taux horaire du personnel) + forfait déplacement et stationnement + si besoin (le prix de la pièce détachée x le coefficient d'approvisionnement)

1.2.2. Méthode de calcul d'une intervention curative pour un site (B) :

La maintenance curative est mise en place lorsque le prix d'achat unitaire de la pièce détachée, toutes remises déduites, dépasse 350 € HT. Les dépannages et les réparations nécessitant un changement de pièces inférieur à 350 € HT sont compris dans le cadre de la maintenance préventive. Dans ce dernier cas, il n'y aura aucune facturation pour les frais de déplacement et de personnel pour les sites de la partie (B).

1.2.3. Obligations du titulaire :

Le titulaire devra :

- Garantir un diagnostic fiable dès la première intervention, assurer un suivi des pannes récurrentes et intervenir dans des délais compatibles avec l'exploitation des sites.
- Assurer une intervention à la demande les samedis pour FERRANDI principalement pour les urgences et les dépannages impossibles en activité (ouverture exceptionnelle à prévoir).
- Mettre en place un **stock de pièces sur site**, incluant thermocouples, moteurs ventilateurs, régulateurs positif, ampoules de four, etc...
- Mettre en place un **forfait de soudure**, applicable aux matériaux courants tels que l'inox, l'acier, l'aluminium et alliages assimilés. Ce forfait sera défini sur la base d'une **intervention horaire ou forfaitaire d'une demi-journée**, incluant la main-d'œuvre qualifiée, les déplacements, les consommables nécessaires (gaz, baguettes, électrodes...), les opérations de préparation, réalisation et finition.
- Regrouper les Interventions non urgentes sur une même journée avec la facturation d'un seul déplacement.

1.3. Sites bénéficiaires de maintenance préventive et curative

Liste indicative des sites bénéficiaires :

(A)	JOUHAUX TOUDIC 11 rue Léon Jouhaux 75010 PARIS
(A)	PLACE DE LA BOURSE 2 place de la bourse 75002 PARIS
(A)	CCID 78 21-23-25 et 27, avenue de Paris 78000 VERSAILLES
(A)	CCID 92 110 Espl. du Général de Gaulle 92400 Courbevoie
(A)	CCID 93 191, Avenue Paul Vaillant Couture 93000 Bobigny

(A)	CCID 94 8, Place Salvador Allende 94000 CRETEIL
(A)	CCID 95 35, boulevard du Port 95000 CERGY
(B)	GAMBETTA 245, avenue Gambetta 75020 PARIS
(B)	ORLY 5, place de la Gare des Saules 94310 ORLY
(B)	EESC ESCP EUROPE (site Montparnasse) 3, rue Armand Moisant 75015 PARIS
(B)	EESC ESCP EUROPE (site Champerret) jusqu'en 2029, ensuite ESCP réintégrera son site d'origine basé dans le quartier de République à Paris 8, avenue Porte Champerret 75017 PARIS
(B)	FERRANDI (Site de Paris) 28, rue de l'Abbé Grégoire 75006 PARIS
(B)	FERRANDI (Site de Saint Gratien) 17 boulevard Pasteur 95210 SAINT GRATIEN
(B)	CFA UTEC – CCI Seine et Marne 1 Rue du Port de Valvins, 77215 AVON
(B)	CFA UTEC – CCI Seine et Marne Boulevard Olof Palme, 77184 Émerainville

2. Types de matériels à maintenir

Les matériels concernés par le présent marché sont les suivants :

- Matériels de cuisson ou de maintien en température,
- Matériel de distribution,
- Matériels neutres ou électromécaniques,
- Matériels de laverie, Relevé des températures de lavage et rinçage avec traçabilité.
- Matériel de la chaîne du froid.

Ils sont répartis en trois familles selon les sites :

- Famille froide et les évaporateurs
- Famille chaude et préparation Traçabilité des paramètres (températures, cycles) avec rapport d'intervention détaillé.
- Famille laverie Relevé des températures de lavage et rinçage avec traçabilité.

Les installations à exploiter et les matériels à entretenir sont ceux définis dans l'annexe n°1 du présent CCTP.

Toutes modifications significatives concernant des installations ou des matériels feront l'objet d'un avenant afin de prendre en compte les changements nécessaires et de mettre à jour les monographies correspondantes.

Un inventaire exhaustif des équipements et installations sera réalisé à la prise d'effet du marché.
Il fera l'objet d'une mise à jour annuelle.

Site JOUHAUX TOUDIC : ce site étant nouveau, une mise à jour du parc doit impérativement être réalisée par le titulaire dès la prise en main du marché, et transmise à l'acheteur. Cependant, une liste de prévisionnelle du parc de matériel a été annexée au DCE, à titre indicatif.

C. DETAILS DES PRESTATIONS SUR LA MAINTENANCE PREVENTIVE

1. Famille Froide et les évaporateurs

Mise à l'arrêt de l'installation.

1.1 Vérification générale :

- Contrôle des pressions de fonctionnement ;
- Contrôle du rendement frigorifique des compresseurs ;
- Contrôle des fuites de réfrigérant, l'installation en marche ;
- Vérification du niveau d'huile, complément ou remplacement après vidange si nécessaire ;
- Contrôle de la valeur des réglages des pressostats HP/BP huile ;
- Contrôle de la ventilation des condenseurs à air ;
- Vérification des temps de dégivrage, vérification et c o n t r ô l e des dégivrages, réglage si nécessaire ;
- Vérification des fermetures et étanchéité des portes ;
- Vérification étanchéité des circuits fluides ;
- Vérification des systèmes de régulation « froid » ;
- Vérification des systèmes sécurité/alarme liés à l'utilisation des matériels ;
- Vérification des pièces mécaniques (portes, charnières, loqueteaux, joints...) ;
- Vérification des circuits hydrauliques sur fontaines et machines à glaçons ;
- Contrôle des ventilateurs et graissage si nécessaire ;
- Contrôle et fonctionnement des détendeurs et réglage si nécessaire ;
- Contrôle des fuites de réfrigérant et mise en étanchéité du circuit si nécessaire ;
- Contrôle des écoulements d'eau de dégivrage ;
- Contrôle des températures des vitrines et chambres froides, avec étalonnage de thermomètres et réglage des appareils d'automatisme.
- Nettoyage des groupes froids, condenseurs, évaporateurs deux fois par an avec la possibilité d'un forfait nettoyage par équipement en complément si nécessaire ;
- Photos des condenseurs avant et après nettoyage dans la synthèse préventive ;
- Vérifications et remplacements des roulettes défectueuses ou dangereuses.

1.2 Vérification électrique :

- Essai 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...
- Remise en service des installations.

1.3 Les évaporateurs :

- Nettoyage des condenseurs et évaporateurs deux fois par an avec la possibilité d'un forfait nettoyage par équipement en complément si nécessaire. Des photos des condenseurs avant et après nettoyage devront être réalisées et jointes dans la synthèse préventive ;
- Vérification de l'état des évaporateurs des vitrines (vides) et des chambres froides : contrôle des prises en glace éventuelles de l'évaporateur.

1.4 Froid-exigences spécifiques

- Forfait recherche de fuite par type d'équipement (groupe froid, chambre froide, timbre, évaporateurs condenseurs, etc...) à intégrer en BPU.
- Rapport obligatoire des récupérations et destructions des fluides et mise en décharge du matériel hors service.
- Attestation d'étanchéité pour tous les équipements ainsi que la quantité de gaz par appareil (conformité ATEX).
- Recherche de fuite avec azote et diagnostic à la charge du prestataire.

2. Famille chaude et préparation Traçabilité des paramètres (températures, cycles) avec rapport d'intervention détaillé.

Dépose des carters de protection

2.1 Vérification générale matériels de chaud :

- Vérification des sécurités « moteur » ;
- Vérification de l'état des couteaux, disques et accessoires ;
- Vérification et graissage si nécessaire des guides et coulisseaux ;
- Vérification du niveau d'huile des réducteurs et appoint si nécessaire ;
- Vérification de l'état mécanique du matériel ;
- Vérification des parties électriques (résistances, câblage, commandes, régulations, voyants, systèmes d'éclairage, électrovannes, régulations de niveau d'eau) ;
- Vérification des parties gaz (robinetterie, canalisations, venturis, veilleuses, thermocouples), contrôle de l'étanchéité de l'ensemble et réglage combustion des brûleurs ;
- Contrôle des sécurités gaz et alerte immédiate en cas d'anomalie critique ;
- Vérification des parties mécaniques (tôleries, visseries, portes des fours et étuves, système de basculement des sauteuses, charnières, loqueteaux, joints de portes et de vitres, ressorts de rappel) ;
- Vérification des moteurs (fours mixtes) ;
- Vérification des robinetteries eau et vidange ;
- Vérification et contrôle d'étanchéité des fours micro-ondes ;
- Essai de l'ensemble des fonctions et repose des carters.
- Vérifications et remplacements des roulettes défectueuses ou dangereuses.
- Nettoyage des fours + vitres **2 fois/an**, consommables à la charge du prestataire

Les interventions comprennent entre autres tous les appareils de cuissons électriques

- Vérification d'étanchéité et remise en état éventuelle des robinetteries d'eau, tuyauteries, raccords, cols de cygne et becs verseurs ;
- Vérification, réglage des niveaux électrovannes, soupapes, thermomètres et manomètres ;
- Réglage et graissage des systèmes de basculement ;
- Vérification des butées d'arrêt et ressort, équilibrage des couvercles ;
- Vérification des fermetures de porte de four ;
- Exécution des petites réparations portant sur les robinetteries, visseries, poignées de commande et volants et fourniture des ingrédients nécessaires ;
- Vérification de l'état de calorifugeage des réfractaires ;
- Contrôle du réglage et graissage de toutes les autres pièces mobiles ;

- Vérification des moteurs électriques ;
- Contrôle des températures et programmation ;
- Vérification et essai des organes de sécurité ;
- Vérification générale du générateur vapeur, sans détartrage (devis si nécessaire).

2.2 Appareils de cuisson gaz

- Vérification du bon fonctionnement des vannes d'arrêt, des vannes de sécurité et des détendeurs ;
- Vérification de l'étanchéité des canalisations gaz au droit des appareils, suppression des fuites éventuelles, contrôle des sécurités gaz et alerte immédiate en cas d'anomalie critique.
- Changement des joints défectueux ;
- Graissage des robinetteries gaz, contrôle des sécurités gaz et alerte immédiate en cas d'anomalie critique.
- Nettoyage et réglage des injecteurs, veilleuses, brûleurs, ralentis, allumeurs et dispositifs de sécurité ;
- Vérification du bon fonctionnement des systèmes de sécurité, thermostats et thermocouples ;
- Vérification de la circulation des gaz brûlés dans les appareils jusqu'à l'extrémité des mitres, contrôle des sécurités gaz et alerte immédiate en cas d'anomalie critique.

2.3 Matériels divers, chariots, meuble neutre, table inox

- Vérification des roulettes, des moteurs, systèmes de transmission, commandes électriques et systèmes de sécurité ;
- Vérification des robinetterie et syphon ;
- Vérification des parties mécaniques en mouvement (chariot de trancheur, système de levage de cuve, couvercles, roulettes...).
- Vérifications et remplacements des roulettes défectueuses ou dangereuses.

3. Famille LAVERIE Relevé des températures de lavage et rinçage avec traçabilité.

3.1. Dépose des carters de protection ;

- Vérification de l'équipement électrique (résistance de cuve, thermoplongeurs du surchauffeur, thermostats, contacteurs, pressostats, sonde de température, thermomètres, commandes, voyants, électrovannes) ;
- Vérification des moteurs ;
- Vérification des parties mécaniques (portes, carters, visseries, bras de lavage et de rinçage, filtres de cuve ; bondes et sur verses) et alerte immédiate en cas de non-conformité sanitaire.
- ;
- Vérification des parties hydrauliques (vannes d'alimentation et de vidange, flexibles, durites, réducteur de pression, tuyauteries rigides, corps de pompes de refoulement) ;
- Vérification de « TH » ;
- Essai de l'ensemble des fonctions et repose des carters. Les interventions comprennent en particulier :

3.2. Machine à laver

- Contrôle de la carrosserie, des rideaux de séparation des zones et des filtres ;
- Contrôle de l'état du convoyeur ;
- Vérification de l'entartrage et détartrage si nécessaire (devis) ;

- Contrôle des résistances et connexions électriques (thermostats, contacteurs, sécurités, intensités, isollements) ;
- Vérification des organes de régulation et de chauffe ;
- Vérification des sécurités de fin de course ;
- Vérification des sécurités de porte ;
- Vérification des protections électriques, des motopompes ;
- Contrôle des moto-réducteurs ;
- Contrôle du condensateur à buées ;
- Contrôle de l'étanchéité des vannes de vidange ;
- Contrôle des températures des différentes zones de fonctionnement (prélavage, lavage, rinçage, séchage).
- Contrôle de l'efficacité de lavage et de la diffusion des produits.

3.1. Convoyeur à plateaux

- Contrôle de l'état général du matériel ;
- Vérification de la tension des chaînes ;
- Vérification de la tension des cordes ;
- Vérification du niveau d'huile des réducteurs ;
- Graissage des paliers et engrenages ;
- Vérification des roulements et cardans ;
- Vérification des sécurités « moteurs » ;
- Contrôle de sécurités de fin course et arrêts d'urgence.

4. Fournitures de petits matériels

Le titulaire fournit, au titre de la maintenance préventive, les articles relatifs au circuit de chauffage, de lavage, de régulation, d'entraînement, de sécurité de même que les fournitures d'entretien et de nettoyage nécessaires :

- joints, raccords,
- raccords à visser, à souder, brasures,
- thermostats, thermomètres, sauf électroniques,
- commutateurs, doseurs d'énergie, sauf électroniques,
- résistances, contacteurs, relais, relais thermiques,
- fusibles, voyants, interrupteurs,
- régulateurs, sauf électroniques,
- brûleurs,
- thermocouples, veilleuses, injecteurs
- robinets de gaz fourneaux
- Contrôle des sécurités gaz et alerte immédiate en cas d'anomalie critique.
- robinets d'eau,
- ressorts,
- ventilateurs (moteurs et turbines),
- micro moteur,
- réducteurs, soupapes, électrovannes, pressostats.

Avec en particulier pour machine à laver :

- durites, jets, gicleurs,
- pressostats,
- turbines de ventilation,
- vannes électromagnétiques,
- contacteurs,
- relais thermiques,
- bobine,
- relais,
- fusibles,

- résistances de chauffe,
- thermostats, thermomètres, sauf électroniques.
-

D. MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

1. Maintenance préventive

1.1 Réunion de mise en place

A compter de la notification du marché, une réunion dite de « mise en place et de suivi » peut être programmée, conjointement entre la Direction des affaires juridiques, des achats et des assurances (DAJAA) et le titulaire dans les conditions prévues à l'article « réunion de lancement » du CCAP valant Acte d'engagement.

Elle porterait essentiellement sur :

- la liste des responsables de chaque site à prévenir avant chaque passage ou modification de date de passage
- Le planning de déploiement des visites de maintenance préventive, détaillé site par site. En effet le titulaire aura pris contact préalablement avec les responsables de site pour la validation du calendrier définitif et contractuel. Ce planning devra préciser les dates de passage et tenir compte des jours fériés et de la fermeture des sites.

1.2 Respect du planning de déploiement des visites de maintenance préventive et consignation des prestations exécutées

Le titulaire doit prévenir 15 jours avant chaque opération de maintenance préventive sur la base du planning annuel d'intervention, le responsable du site concerné de ses jours et heures d'intervention.

Il devra se conformer au calendrier annuel d'intervention des opérations de maintenance préventive qu'il aura préalablement fourni et accepté par l'établissement bénéficiaire.

En cas de réelle contrainte obligeant le titulaire à modifier **le jour ou l'heure de passage fixée**, les modifications de jour par rapport au calendrier ou d'heure par rapport à ce qui a été convenu 15 jours avant la date fixée dans le planning, devront être notifiées au responsable du site concernés **au minimum 2 jours avant la date de passage fixée dans le planning**.

Tout retard constaté relativement à la date de passage **fixée dans le planning** d'exécution pour chaque intervention ou au délai de prévenance de 48 heures précité pourra entraîner l'application des pénalités prévues à l'article 11 du CCAP « pénalités et sanctions », dans les conditions prévues à cet article.

Pour les sites de la partie A, le titulaire assure au titre de la maintenance préventive toutes les prestations de contrôle définies à l'article D du présent document « *modalités d'exécution des prestations* ». Toutes les interventions qui nécessitent un changement de pièce lors de la visite de la maintenance préventive feront d'objet d'un devis et la maintenance curative sera mise en œuvre selon la tarification mentionnée dans l'annexe financière (BPU).

Pour les sites de la partie B, le titulaire assure au titre de la maintenance préventive toutes les prestations de contrôle définies à l'article D du présent document « *modalités d'exécution des prestations* » de même que toutes les interventions de dépannages ainsi que toutes les interventions de réparation nécessitant un changement de pièce dès lors que le prix d'achat unitaire des pièces défectueuses, toutes remises déduites, est inférieur à **350 € HT**.

Dans le cas contraire, les interventions de réparation nécessaires sont prises en charge dans le cadre de la maintenance curative selon la tarification mentionnée dans l'annexe financière (BPU).

2. Maintenance palliative et curative

Le titulaire se doit, à chaque demande d'intervention, de respecter les délais d'intervention mentionnés dans le cadre de réponse. Le titulaire devra garantir un diagnostic fiable dès la première intervention, assurer un suivi des pannes récurrentes et intervenir dans des délais compatibles avec l'exploitation des sites.

2.1 Etablissement des devis

Avant toute intervention de maintenance curative non urgente, le titulaire établit un devis avec pour base les prix de l'annexe financière (BPU). En aucun cas les prestations ne pourront être effectuées sans validation des devis effectuée par la notification d'un bon de commande par l'établissement bénéficiaire au titulaire.

Lorsqu'il s'agit d'une intervention de maintenance curative urgente, sous réserve des exceptions précisées ci-dessous, le titulaire établit également son devis avant l'intervention.

Ainsi, si la prestation est inférieure à 350 € HT, le titulaire, sauf contre ordre, doit pouvoir obtenir l'accord verbal du responsable du site d'intervenir sans établissement de devis préalable ; un devis de régularisation sera transmis dans les meilleurs délais. Au-delà de ce montant, et inversement, sauf contre-ordre de la part du responsable du site, le titulaire doit transmettre un devis préalablement à l'intervention dans le respect des délais de transmission pour réparation urgente indiqués ci-dessous.

Le devis mentionne les informations ci-dessous :

- la référence du numéro de marché,
- La référence du matériel relative à l'inventaire du titulaire ;
- Le détail des travaux à réaliser ;
- Le nombre d'heure que nécessite l'intervention x le taux horaire de la main d'œuvre conformément à l'annexe financière (BPU);
- Le prix d'acquisition de la pièce remplacée, soit le prix constructeur (la facture d'achat de la pièce pourra être demandé par l'établissement bénéficiaire) ;
- Le coefficient d'approvisionnement appliqué conformément à l'annexe financière (BPU) ;
- Le montant total de l'intervention ;
- La date intervention
- La durée d'intervention
- La référence fournisseur,
- Le prix public HT,
- Le prix d'achat et le coefficient appliqué (Le coefficient est plafonné entre 5% et 10%).

Le titulaire est tenu de respecter les délais maximums suivants pour la transmission des devis :

Devis pour réparation urgente	8 heures ouvrées (7h – 20h)
Devis pour réparation non urgente	3 jours ouvrés

Ces délais s'entendent à compter de la transmission de la fiche d'intervention du technicien mandaté par le titulaire.

Les devis devront être systématiquement datés et signés à réception par la CCI Paris Ile-de-France.

2.2 Les interventions pour une maintenance palliative et curative :

Les dates et heures de l'intervention du titulaire sont fixées d'un commun accord entre le titulaire et le représentant du service bénéficiaire. Cependant, ce délai ne doit pas être supérieur au délai fixé dans le cadre de réponse, entre la demande d'intervention et l'intervention du titulaire.

2.1 Les interventions en astreinte :

En cas de besoin urgent et immédiat, pendant les heures non ouvrables, le Weekend, les jours fériés 24 heures sur 24, 7 jours/7, le titulaire s'engage à intervenir dans le délai précisé dans son cadre de réponse technique. En tout état de cause, ce délai ne devra pas excéder 2 heures maximum.

Le titulaire met à disposition de la CCI Paris Ile-de-France un numéro d'appel lié directement au personnel d'astreinte. **Le numéro de téléphone sera indiqué dans le cadre de réponse.**

3. Délais d'exécution

3.1 Délais de transmission de devis

Le titulaire est tenu de respecter les délais maximums suivants pour la transmission des devis :

Devis pour réparation urgente	8 heures ouvrées (7h – 20h)
Devis pour réparation non urgente	3 jours ouvrés

Ces délais courent à compter de la transmission de la fiche d'intervention du technicien mandaté par le titulaire.

3.2 Délais d'intervention

Le titulaire est tenu de respecter ses délais d'intervention proposés dans son cadre de réponse technique. En tout état de cause, les délais d'intervention ne devront pas excéder les délais maximums fixés dans le tableau ci-dessous.

Le point de départ des délais d'intervention courent à compter de la demande établie par l'établissement, soit par mail, soit via le portail dédié.

Délai maximum d'intervention en cas d'urgence	8 heures ouvrées (7h – 20h)
Délai maximum d'intervention non urgente	24 heures ouvrées (7h – 20h)
Délai maximum d'intervention en cas d'astreinte	2 heures (7j/7 et 24h/24)

4. PERMANENCE EN PERIODE D'EXAMENS/CONCOURS

A la demande des établissements, le titulaire devra assurer la présence journalière d'un technicien sur site en période d'examen ou de concours. Le titulaire devra disposer des pièces d'usure normale pour le matériel utilisé, afin de pouvoir réaliser les réparations immédiates.

Cette permanence a pour but de réaliser des réparations et interventions urgentes, afin d'assurer le bon déroulement de ces examens/concours.

Cette permanence journalière s'organisera selon les dates et modalités convenues entre l'établissement et le titulaire, et selon les tarifs journaliers indiqués par le titulaire dans son offre BPU.

E. FICHE d'INTERVENTION

Chaque prestation de maintenance préventive, palliative ou curative fera l'objet d'une fiche d'intervention écrite et remise, **le jour même**, par le titulaire au responsable des matériels de restauration de chaque site.

Le rapport indiquera obligatoirement les informations suivantes :

- le numéro de marché
- le numéro du matériel (numéro base de données) – étiquette de suivi ou QR code
- la date, le lieu, la durée et le coût de l'intervention
- la nature de la prestation maintenance préventive ou curative
- l'ensemble des installations et matériels contrôlés
- les caractéristiques détaillées des prestations exécutées et le temps de réalisation en heures

F. GARANTIE

Au titre du remplacement de pièces neuves suite à une défaillance mécanique anormale, la garantie des matériels réparés comprend la fourniture des pièces, la main d'œuvre et les frais de déplacement du personnel du titulaire.

La durée minimum des pièces de recharges est de deux ans à partir de la date d'admission définitive des prestations prononcées par le représentant du bénéficiaire.

G. MESURES DE SECURITE SUR LES SITES

Toute intervention de maintenance sur des équipements de restauration devra s'effectuer avec une tenue dédiée propre à la charge du titulaire » (indépendamment du temps d'intervention : pendant ou après la production) : blouse par exemple.

Cette intervention devra idéalement se réaliser en-dehors des périodes de production pour éviter le risque de contamination croisée, ainsi que la co-activité source d'accident de travail. Les interventions doivent être tracées/enregistrées. Le lieu d'intervention doit être laissé propre, nettoyé voire désinfecté, conformément à son usage.

Un plan de prévention devra être établi entre la CCI Paris Ile-de-France et le titulaire du marché (ou ses cotraitants le cas échéant), conformément à la législation en vigueur, notamment les articles R. 4511-1 à R. 4514-10 du Code du travail.

Par ailleurs, le titulaire s'engage à faire effectuer les prestations par du personnel qualifié, compétent, ayant reçu préalablement la formation réglementaire, disposant des habilitations requises et en situation régulière vis-à-vis de la réglementation contre le travail illégal. Avant toute intervention, une fiche d'analyse de risques sera établie, afin de définir tout risque lié aux interférences et travaux dangereux.

Les moyens matériels tels que machines, échelles, escabeaux ou tout autre outillage devront être conformes aux normes de sécurité en vigueur et en bon état de fonctionnement. Le titulaire devra intervenir avec ses propres équipements et ne pourra utiliser ceux de l'établissement.

H. CONDUITE DES PRESTATIONS PAR UNE PERSONNE NOMMEMENT DESIGNEE

Le titulaire désigne nommément dans son offre un responsable unique en charge de l'exécution les prestations objet du marché.

Dans le cas où cette personne n'est plus en mesure d'accomplir cette tâche, le titulaire doit :

- En aviser, sans délai, l'établissement bénéficiaire et la DAJAA, et prendre toutes dispositions nécessaires, afin d'assurer la poursuite de l'exécution des prestations ;
- Proposer à l'établissement bénéficiaire et la DAJAA un remplaçant disposant de compétences au moins équivalentes et dont il lui communique le nom, les titres dans un délai d'une semaine à compter de la date d'envoi de l'avis mentionné à l'alinéa précédent.

-

I. PORTAIL EXTRANET DEDIE

Le suivi des opérations de maintenance, les résultats des contrôles, les rapports, le suivi du parc des équipements de restauration par site, les devis en cours seront renseignés sur un portail Extranet dédié au Groupe CCI Paris Ile-de-France.

Chaque responsable de la maintenance accédera aux renseignements de son ou ses sites grâce à un identifiant et un mot de passe.

Ce portail permettra de :

- visualiser les fiches de contrôles et d'entretien de son ou ses sites ;
- visualiser l'état du parc de son ou ses sites ;
- visualiser les plannings d'intervention des techniciens de maintenance ;
- visualiser les devis en cours ;
- visualiser les synthèses préventives ;
- visualiser la liste des équipements maintenus ;
- visualiser les interventions en cours avec leur état ;
- visualiser les devis en cours avec leur état, montant ;
- visualiser les rapports de synthèse avec les coûts des pièces et main d'œuvre pour chaque machine ;

Les utilisateurs disposeront également d'un accès à ce portail Extranet, permettant de visualiser l'ensemble des éléments.

A la notification du présent marché, le pouvoir adjudicateur et le titulaire du marché se réunissent afin que ce dernier présente son outil de contrôle et le fonctionnement de son portail Extranet.

Le portail Extranet devra être accessible **dans les 10 jours suivants la notification du marché**. Ces outils seront disponibles pendant toute la durée du marché.

Le titulaire pourra, pour des raisons techniques, fermer l'accès à cette page sans que la durée ne puisse excéder 5 jours ouvrables. Dans ce cas, il doit prévenir le pouvoir adjudicateur de cette fermeture et de sa durée.

Parallèlement au portail extranet, le prestataire doit conserver le contact avec une personne physique en qualité d'interlocuteur dédié au suivi des prestations.

J. SUIVI DES OPERATIONS DE MAINTENANCE

Le titulaire devra réaliser un inventaire contradictoire à la prise en charge du marché. Cet inventaire sera transmis à la DAJAA.

Le titulaire effectuera 1 fois/an une visite de recensement pour établir et mettre à jour la liste et la monographie du parc de matériels de restauration sur les différents sites et écoles.

Lors de chaque intervention, qu'il s'agisse d'un entretien périodique ou d'une intervention faite sur la demande de l'établissement bénéficiaire, le titulaire renseignera le registre de suivi d'entretien des matériels détenu par le responsable du site.

Dans ce document, le prestataire indique l'ensemble des opérations effectuées, les observations sur le fonctionnement de l'installation, les éventuelles fournitures et actions à prévoir.

A l'occasion de chaque entretien périodique, le prestataire signale aux utilisateurs les anomalies constatées dans le fonctionnement des installations et les réparations, qui le cas échéant doivent être envisagées.

K. ANNEXES

Annexe 1 : Liste des matériels de restauration par site