CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P)

N° DE MARCHE : AO 26 ES 0031

MAINTENANCE DES MATERIELS DE CUISINE ET DE BUANDERIE DES ETABLISSEMENTS DE LA DIRECTION REGIONALE EST DE FILIERIS

Filieris est une marque déposée pour son offre de santé par la CANSSM
CAISSE AUTONOME NATIONALE DE LA SÉCURITÉ SOCIALE DANS LES MINES
77, avenue de Ségur - 75714 PARIS CEDEX 15

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS GENERALES
1.1 Objet du marché
1.2 Allotissement
1.3 Ajout/retrait de site
1.4 Etablissements concernés

ARTICLE 2 – OBLIGATIONS DES PARTIES
2.1 Obligations de la CANSSM
2.2 Obligations du titulaire

ARTICLE 3 – DESCRIPTIF DES INSTALLATIONS

ARTICLE 4 – NATURE DES PRESTATIONS A ASSURER

ARTICLE 5 – PRESTATIONS ATTENDUES
5.1 Détail des prestations de la maintenance préventive
5.2 Prestations de maintenance corrective

ARTICLE 6 – DOCUMENTS DE SUIVI DU MARCHE
6.1 Cas de constat d'un danger immédiat ou de la non-conformité d'un matériel
6.2 Rapports d'intervention et carnets d'entretien
6.3 Mise à jour des documents techniques
6.4 Rapport annuel
6.5 Visa du registre de sécurité des établissements

ARTICLE 7 - PIECES DETACHEES – GARANTIE TECHNIQUE
7.1 Pièces détachées
7.2 Garantie technique

ARTICLE 8 – CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION
8.1 Personnels d'intervention du titulaire
8.2 Accès aux équipements et à l'énergie
8.3 Protection des locaux et des équipements
8.4 Modalités des interventions des techniciens
8.5 Traitements utilisés
8.6 Prise en charge des installations

ARTICLE 1 – DISPOSITIONS GENERALES

1.1. Objet du marché :

Le présent marché a pour objet l'exécution de prestations de MAINTENANCE DES MATERIELS DE CUISINE ET DE BUANDERIE DES ETABLISSEMENTS DE LA DIRECTION REGIONALE EST DE FILIERIS

1.2. Allotissement :

Le marché comporte SEPT lots répartis comme suit :

- **Lot 1 : Maintenance des hottes et nettoyage plafond du site de Freyming**
- **Lot 2 : Vidange des bacs à graisse des établissements de la Moselle vidange séparateurs hydrocarbures et écrémage station d'épuration du site de Charleville-sous-Bois**
- **Lot 3 : Maintenance des matériels de cuisine de l'établissement de Saône et Loire : matériel de restauration chaud – froid, lavage et petit équipement**
- **Lot 4 : Maintenance des matériels de cuisine de l'établissement de Saône et Loire : maintenance des hottes et bacs à graisse**
- **Lot 5 : Maintenance des chariots de distribution de repas de l'établissement de Saône et Loire de marque ELECTRO ALU, BOURGEAT et BLANCO**
- **Lot 6 : Maintenance des matériels de buanderie des établissements de la Moselle**
- **Lot 7 : Maintenance des matériels de buanderie des établissements de Saône-et-Loire**

Tout matériel acquis depuis moins de 2 ans à la date de notification du présent marché, fait l'objet d'une maintenance dans le cadre de la garantie constructeur.

Ces matériels intégreront le marché et pourront être facturés dans ce cadre uniquement au prorata entre la date de fin de la garantie et le 31 décembre de l'année N.
Les prix de ces matériels devront correspondre aux prix proposés dans l'offre du titulaire pour des matériels équivalents.
Les prix de ces nouveaux matériels pourront faire l'objet d'une négociation.

1.3. Ajout/retrait d'un matériel

En cas d'ajout ou retrait d'un matériel sur un des sites concernés par les prestations de maintenance, aucun avenant ne sera rédigé :
Tout nouveau matériel acquis pour le bon fonctionnement de l'une ou l'autre des cuisines concernées par le présent marché sera intégré dans le forfait de maintenance préventive, au terme de la fin de la période de garantie initiale contractuelle du fournisseur.

En cas de retrait d'un matériel : il sera envoyé au titulaire du lot une Lettre Recommandée avec Accusé de Réception l'informant de cet arrêt des prestations. L'arrêt des prestations sera alors effectif à la date d'arrêt d'utilisation du matériel acté sur le courrier. Le titulaire dispose d'un délai de 30 jours à compter de la réception de ce

courrier pour présenter ses observations, passé ce délai aucune contestation ne pourra plus être émise et l'arrêt des prestations sera définitif.
Les titulaires de chacun des lots concernés par ces modifications ne pourront prétendre à aucune indemnité du fait de l'arrêt des prestations, ni émettre aucune réclamation ou refuser d'honorer les prestations, objet du marché.

En cas d'ajout d'un matériel, le service des Affaires Générales du lot concerné demandera un devis au titulaire du lot concerné, ce devis pouvant faire l'objet d'une négociation. Le prix de maintenance proposé devra correspondre aux prix des prestations de maintenance proposées pour des matériels équivalents. L'ajout du matériel sera formalisé par l'envoi d'un courrier recommandé s'appuyant sur ce devis, ce dernier étant signé par un représentant du pouvoir adjudicateur habilité.

1-4 : Etablissements concernés

Les établissements suivants sont concernés :

Pour les lots 1, 2, 6 :

- L'Etablissement de Charleville-Sous-Bois – Route de Gondreville 57200 Charleville-sous-Bois
- L'Etablissement de Santé de Moselle Est - site de Freyming Merlebach, 2 Rue de France 57800 Freyming Merlebach
- L'Etablissement de Santé de Moselle Est - site de Creutzwald, 5 Rue des Lupins 57150 Creutzwald

Pour les lots 3, 4, 5, 7 :

- L'EHPAD Germaine Tillion sis 6 Avenue Saint-Exupéry, 71300 Montceau-les-Mines

ARTICLE 2 – OBLIGATIONS DES PARTIES

2.1. Obligation de FILIERIS

FILIERIS, s'engage à garantir le libre accès des appareils et installations, dès lors que la date de la prestation a été arrêtée d'un commun accord, à assurer la fourniture de l'énergie nécessaire, et à donner au titulaire tous les renseignements et documents mis à jour concernant les installations à entretenir.

2.2. Obligations du titulaire

Il est souhaité que le titulaire mette à disposition la même équipe chargée de la maintenance des matériels concernés par établissement afin d'éviter les pertes d'informations.

Le titulaire est tenu à une obligation de résultat :

- pour les opérations de maintenance préventive, la ou les visite(s) annuelle(s) doi(ven)t avoir pour conséquence de minimiser le nombre de pannes ultérieures en diagnostiquant en amont les causes de dysfonctionnement et en proposant des solutions préventives.
- Pour les opérations de maintenance corrective, celles-ci doivent assurer, dans un délai le plus bref possible, la remise en état de fonctionnement des installations tombées en panne.

Cette obligation de résultat est ramenée à une obligation de moyens dès lors que les dysfonctionnements ou pannes sont imputables à des évènements de nature imprévisible, relevant de cas de force majeure, ou consécutifs à un mauvais emploi probant de l'appareil par l'utilisateur

Le titulaire est également tenu à une obligation de conseil : il devra obligatoirement signaler par écrit dans son rapport d'intervention tant préventif que correctif aux établissements tout équipement inadapté, non règlementaire ou dangereux dont il constate la présence dans leurs locaux.

Lorsque la période de garantie d'un matériel est comprise dans la durée du marché, le titulaire prendra toutes les dispositions en accord avec le constructeur ou l'installateur pour assurer la coordination de leurs interventions (réglages ou dépannages au titre de la garantie).

Le titulaire du marché devra impérativement informer FILIERIS (service.marches@filieris.fr) de tout changement concernant :

- sa raison sociale (nouveau nom ou statut de l'entreprise) : un extrait Kbis du registre du Commerce et l'extrait des Annonces légales et juridiques traduisant ce changement devront être adressés
- son compte de règlement
- le destinataire du paiement : le titulaire du marché devra envoyer un courrier explicatif de ce changement avec un relevé d'identité bancaire du nouveau destinataire.

ARTICLE 3 – DESCRIPTIF DES INSTALLATIONS

Les éléments détaillant les installations concernées sont donnés en annexe 1, 2 au présent CCTP.

L'annexe 1 concerne la liste des matériels de cuisine devant faire l'objet d'une maintenance préventive obligatoire et d'une maintenance corrective en cas de panne.

L'annexe 2 concerne la liste des matériels de buanderie par établissement devant faire l'objet d'une maintenance préventive et corrective.

ARTICLE 4 - NATURE DES PRESTATIONS A ASSURER

Elles comprennent :

1 – **Maintenance préventive pour les matériels de cuisine dont la liste est fixée en annexe 1 du CCTP pour les lots 3 et 5 concerne l'EHPAD Germaine Tillion et en annexe 2 pour les matériels de buanderie pour le lot 6 – sites de Charleville-sous-Bois, Freyming Merlebach et Creutzwald et le lot 7 - EHPAD Germaine Tillion** comprenant : une visite annuelle préventive des installations faisant l'objet du marché. La date de cette visite est à arrêter par le titulaire en accord avec le responsable de la cuisine, au moins quinze jours avant la date d'intervention, en tenant compte des contraintes spécifiques au fonctionnement d'un restaurant hospitalier. Si l'une des deux parties désire déplacer une visite, elle en informera l'autre au moins 48 heures avant la date prévue.

Lors de sa visite préventive annuelle, le titulaire assurera auprès des personnels de l'établissement une information sur le fonctionnement des matériels en place et la conduite à tenir en cas de panne ou de dysfonctionnement, particulièrement dans le cas d'un changement de matériel ou d'une modification de procédure. Dans le cadre de son devoir de conseil, cette information sera impérativement retracée dans le compte-rendu d'intervention

2-**Maintenance préventive des hottes de cuisine, bacs à graisse, nettoyage du plafond de la cuisine de l'établissement de santé de Moselle Est Site de Freyming Merlebach et la vidange séparateurs hydrocarbures et écrémage station d'épuration de l'établissement de soins de Charleville-sous-Bois lots 1 et 2 et les hottes de cuisine et bacs à graisse du site de l'EHPAD Germaine Tillion lot 4** : **le nombre de visites de maintenance annuel** est défini par établissement à l'article 5.1 du présent CCTP pour les installations des hottes de cuisines et vidange des bacs à graisse. La date de cette visite est à arrêter par le titulaire en accord avec le responsable de la cuisine ou du service technique, au moins quinze jours avant la date d'intervention, en tenant compte des contraintes spécifiques au fonctionnement d'un restaurant hospitalier. Si l'une des deux parties désire déplacer une visite, elle en informera l'autre au moins 48 heures avant la date prévue.

Lors de ses visites préventives, le titulaire assurera auprès des personnels de l'établissement une information sur le fonctionnement des matériels en place et la conduite à tenir en cas de panne ou de dysfonctionnement, particulièrement dans le cas d'un changement de matériel ou d'une modification de procédure.

Concernant le nettoyage du plafond de la cuisine de l'établissement de Freyming un nettoyage par an est à prévoir. Sachant qu'au cours de ce marché, la cuisine de cet établissement va déménager et par conséquent cette prestation ne sera plus nécessaire. La date du déménagement sera communiquée au titulaire du lot lorsqu'elle sera connue.

Concernant la vidange et l'écrémage de la station d'épuration du site de Charleville, une intervention par an est à réaliser.

D'une manière générale, les interventions de diagnostics et de réparations ne pourront pas faire l'objet de 2 facturations séparées et cumulatives.

Le diagnostic ne sera pas facturé si le devis de réparation est validé, dans ce cas le diagnostic sera intégré dans la facture finale sans qu'il y ait de doublon concernant les frais de déplacement et de main d'œuvre qui ne pourront être facturés qu'une seule fois.
Cependant, si le devis de réparation n'est pas validé, alors le diagnostic pourra être facturé.

Le délai de la validation du devis de réparation après ce diagnostic est fixé à 45 jours maximum. Au-delà de ce délai, la facturation du diagnostic pourra être réalisé.

ARTICLE 5 – PRESTATIONS ATTENDUES

5.1. Détail des prestations de la maintenance préventive

Les prestations à effectuer sont décrites ci-dessous, à minima et de manière non exhaustive :

LOT 3 : maintenance des matériels de cuisine restauration chaud – froid lavage et petit équipement

Matériels de cuisson : marmites, sauteuses, fours, plaques, feux grils, friteuses…:

Contrôle du bon fonctionnement, vérifications et entretien des installations gaz :
- vérification de l'étanchéité des canalisations
- remplacement des joints défectueux
- graissage des robinetteries gaz
- vérification et nettoyage des prises d'air et des venturis
- nettoyage et réglage des injecteurs, veilleuses, brûleurs
- réglage des ralentis
- vérification et réglage des valves de sécurité et des thermostats
- dépose des plaques coup de feu, nettoyage des carneaux et feuillures
- contrôle et vérification éventuelle des garnitures
- remplacement des petites visseries (façades …)
- contrôle et graissage des articulations des portes de fours, couvercles de marmites, sauteuses
- essai général de fonctionnement

Contrôle du bon fonctionnement, vérifications et entretien des installations électriques :
- vérification des coupures, essais de régulation de chauffe
- contrôle des contacteurs
- contrôle des thermiques

- resserrage des diverses connexions et bornes
- mesures d'isolement des fileries, contrôle et recherche des masses
- état de serre câble, des boîtiers de raccordement et des câbles souples d'alimentation, mesure des résistances
- vérification des sections de distribution
- remise en place de la petite serrurerie et boulonnerie diverses
- resserrage des masses
- vérification et essais des organes de sécurité
- vérification et graissage si nécessaire des différents organes

Contrôle, vérifications et entretien des appareils :
- détartrage si nécessaire
- vérification, nettoyage, graissage de tous les organes mécaniques (articulations de portes de fours, poignées, couvercles, basculements, sauteuses …)
- vérification des butées d'arrêts et de l'équilibrage des couvercles
- contrôle, réglage et graissage de toutes autres pièces mobiles sur appareils, machines ou meubles
- démontage des habillages
- vérification des calorifuges
- vérification des visseries et remplacement
- vérification des pièтements de tables, plonges et appareils

Petit équipement : meubles et armoires frigorifiques y compris les machines frigorifiques…

Contrôle du bon fonctionnement, vérifications et entretien des installations électriques
- Tension d'alimentation, intensité, mise à la terre, connexions, isolement…
- Dispositifs de sécurité, sondes, thermostats, régulateurs, minuteries…
- Moteurs électriques divers

Contrôle du bon fonctionnement, vérifications, entretien du système frigorifique
- Compresseurs, condenseur, évaporateur, température d'évaporation, de condensation. Sécurité basse tension, haute pression
- Pressostat, séparateur d'huile, vanne presso-statique, filtres, déshydrateur, voyant liquide…
- Contrôle étanchéité charge et complément fluide frigorigène
- Contrôle des écoulements des eaux de condensations et réparations si nécessaire
- Contrôle du bon fonctionnement des frigos et obtention des températures requises

Contrôle, vérification et entretiens des appareils
- Contrôle du châssis, de la boulonnerie et des fixations des divers éléments
- Nettoyage, dépoussiérage condenseur extérieur, ailettes et batteries
- Vérifications et compléments de calorifuge
- Réglages divers, étanchéité des joints, portes…

Matériel de froid : chambre froide, armoire réfrigérée, meuble, cellule de refroidissement, fontaine réfrigérée,….

- Contrôle et nettoyage des condenseurs à air, des batteries d'évaporateur et ventilateurs.
- Contrôle et nettoyage des évaporateurs, ventilateurs et hélices à l'intérieur.
- Vérification du fonctionnement des moteurs électriques.
- Graissage des pièces mobiles.
- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection des circuits d'alimentation, et des matériels spécifiques.
- Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation.
- Contrôle des résistances de dégivrage et cordons chauffants de porte et d'écoulement.
- Contrôle du fonctionnement des principaux organes : thermostats, pressostats, clapets de retenue, commande de dégivrage.
- Contrôle des fuites de réfrigérant et recharge éventuelle.
- Contrôle du niveau d'huile, complément ou remplacement si nécessaire.
- Vérification des pressions HP et BP.
- Vérification des températures.
- Contrôle du fonctionnement des détendeurs.
- Etalonnage des températures des matériels.
- Suivi des enregistreurs de températures (sans alerte) et suivi des données enregistrées
- Maintenance de l'adoucisseur d'eau

Matériels de laverie : machine à laver, broyeur à déchets…

Contrôle du bon fonctionnement,

- Vérification de l'état de propreté des rideaux et des filtres.
- vérifications d'entretien des installations électriques
- Tension d'alimentation, intensité, mise à la terre, connexions, isolement…
- Dispositifs de sécurité, sondes, thermostats, régulateurs, minuteries…
- Moteurs électriques divers, notamment pompes de lavage, rinçage
- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection des circuits d'alimentation et des matériels spécifiques.
- Resserrage des connexions.
- Contrôle des isolements et mise à la terre.
- Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation.
- Remplacement éventuel des voyants lumineux.
- Vérification du bon fonctionnement des moteurs électriques et des transmissions.
- Vérification des intensités absorbées (résistances et moteurs).
- Calibrage éventuel des relais.
- Vérification du fonctionnement des sécurités.
- Vérification du fonctionnement des électrovannes, thermomètres, thermostats.
- Contrôle du réglage de débit.
- Contrôle du réglage de débit.
- Contrôle général de la carrosserie et resserrage de la boulonnerie.

- Vérification des systèmes d'entraînement (courroies, chaînes, fin de course).
- Graissage des pièces mobiles et vidanges éventuelles des bains d'huile.
- Contrôle des fuites d'eau.
- Vérification de l'état et du fonctionnement des rampes et jets d'eau.
- Contrôle de l'efficacité du fonctionnement des différentes séquences, lavage, rinçage, séchage.
- Vérification des évacuations.
- Vérification de l'ensemble de la robinetterie avec remplacement éventuel des clapets et joints.
- Vérification de l'état d'entartrage de la machine, détartrage si nécessaire.
- Etalonnage des températures des matériels de lavage

Contrôle du bon fonctionnement,
- vérifications et entretien côté « eau »
- Alimentation en eau : vannes, filtres, injecteurs, tuyauteries...
- Evacuations : filtres, pompes, tuyauteries…
- Nettoyage complet des machines y compris portes, étanchéité, joints…
- Détartrage si nécessaire des résistances, vannes, tuyauteries…

Contrôle, vérifications et entretien des appareils
- Contrôle du châssis, de la boulonnerie et des fixations
- Réglages divers, étanchéité des portes

LOTS 5 : maintenance des chariots de repas de marques ELECTRO ALU, BOURGEAT et BLANCO

Désignation des postes

- Turbine : vérification de la fixation

- Vérification des connexions électriques :
    - vérification des résistances
    - vérification des borniers
    - vérification de la carte électronique
    - vérification des contacteurs
- Contrôle de l'évaporateur
- Contrôle des électrovannes
- Contrôle du pressostat HP
- Contrôle vanne de vidange
- Nettoyage du condenseur
- Nettoyage de l'évaporateur

- Portes :
    - vérification des de l'étanchéité des
    - portes
    - vérification des du système de fermeture
    - vérification des charnières
    - vérification de la séparation interne

- Contrôle des pressions HP et BP
- Nettoyage des roues
- Vérification de la visserie générale
- Contrôle des paramètres

LOTS 1, 2 et 4 : maintenance des hottes, bacs à graisse (lots 1 et 4) et nettoyage plafond du site de Freyming, vidange séparateurs hydrocarbures et écrémage station d'épuration du site de Charleville-sous-Bois (lot 2 uniquement)

D'un point de vue réglementaire, les obligations en matière d'entretien préventif des hottes et bacs à graisses pesant sur les établissements sanitaires qui exploitent une cuisine sont :
Concernant l'entretien des hottes :
- l'Article CH 58 de l'Arrêté du 25 juin 1980 stipule que : « Les vérifications périodiques doivent avoir lieu tous les ans »
- les articles GC 18 et GC 21 de l'Arrêté du 25 juin 1980 stipule que : « Au moins une fois par an, il doit être procédé au ramonage des conduits d'évacuation et à la vérification de leur vacuité. »
Concernant l'entretien des bacs à graisses :
- la norme NF EN 1825-2 de novembre 2002 décrit les modalités d'entretien du bac à graisses

1 Maintenance préventive des hottes et bacs à graisse

Le nombre d'entretien préventif par an attendu est, pour les établissements **du lot 1** :
- TROIS passages pour l'Hôpital de Freyming Merlebach sis 2 rue de France 57800 Freyming-Merlebach, répartis comme suit : 2 passages pour entretien des bacs à graisse et 1 passage pour l'entretien des hottes.
Dimension bac à graisse : 20 m3
- DEUX passages pour l'Etablissement de soins de Charleville-sous-Bois sis 57220 Charleville-sous-Bois, répartis comme suit : 1 passage pour entretien bacs à graisse et 1 passage pour l'entretien des hottes
Dimension bac à graisse : 1,80 m3

Pour l'établissement **du lot 4** :
- QUATRE passages pour l'EHPAD Germaine Tillion sis 6 avenue Saint Exupéry 71300 Montceau-les-Mines, répartis comme suit : 2 passages pour entretien des hottes et 2 passages par an pour l'entretien du bac à graisse.
Dimension du bac à graisses : 2 m3

Les prestations attendues lors de ces maintenances préventives sont précisées ci-après et concernent tous les établissements concernés, à savoir il est attendu les prestations suivantes :

Entretien hottes
- nettoyage intérieur et extérieur de la hotte
- nettoyage des filtres (au moins annuellement)
- nettoyage de la ventilation en toiture.

Bacs à graisses
- pompage et nettoyage bac à graisse
- curage des canalisations du bac à graisse
- transport des graisses
- traitement en centre agréé

Le mode opératoire pour la réalisation de ces prestations comprend les grandes opérations suivantes et sont à détailler dans le mode opératoire proposé par le titulaire :

1) Préparation du nettoyage :
2) Entretien des Hottes :
3) Entretien des Conduits :
4) Nettoyage des Extracteurs :
5) Mise en propreté du chantier
6) Certificat d'intervention

Si nécessaire des trappes de visite seront créées après validation par le service des travaux de FILIERIS EST.
Pour ce faire il est demandé aux titulaires retenus par lot de proposer un prix forfaitaire de pose d'une trappe de visite

Pour réaliser ces prestations d'entretien préventif les plaques d'égout d'accès seront rendues accessibles par les établissements.

Le matériel pour réaliser ces prestations devra être un véhicule combiné équipé de pompes haute pression et pompe à vide, le personnel utilisant ce matériel devra être formé à son utilisation.

Les matériels à entretenir sont :
Pour le lot 1 :
- pour le site de Freyming Merlebach : 1 hotte centrale avec 42 filtres, 1 hotte four et 6 filtres, 15 mètres de gaine, 1 lave-vaisselle yc gaine VZERT 4M DN 400, 1 escargot, 1 hotte friteuse 2 filtres.
- pour l'établissement de Charleville-sous-Bois : au poste cuisson 2 hottes en vis-à-vis inox avec 14 filtres et 2 plaques et au poste plonge 1 hotte murale avec 1 filtre et 1 plaque, 2 moteurs d'extraction en point haut

Pour le lot 4 :
- pour l'EHPAD Germaine Tillion :
    - FOUR : 1 hotte inox adossée, 3 filtres à choc, 1 moto-ventilateur capteur,
    - CUISSON : 1 hotte inox, 7 filtres à choc, 1 gaine horizontale hotte, 1 gaine verticale faux plafond, 2 gaines horizontales dans les combles, 1 caisson d'extraction, 1 gaine verticale combles
    - PLONGE : 1 Hotte Inox, 4 Filtre(s) A lamelle, 1 Gaine horizontale faux plafond, 1 Gaine verticale de 4 niveaux dans colonne maçonnée, 1 Caisson d'extraction comble, 1 Gaine verticale comble,

Les soumissionnaires devront fournir le planning prévisionnel des interventions prévues annuellement par établissement.

2 Nettoyage plafond cuisine de l'ESME site de Freyming Merlebach (lot 1)

Les prestations attendues dans le cadre de ce lot 2 sont le nettoyage du plafond de la cuisine de l'Etablissement de Santé de Moselle Est site de Freyming Merlebach, incluant le nettoyage des bouches d'aération et des diffuseurs d'air qui se trouvent sur le plafond.
La superficie totale du plafond de la cuisine est de 300 m² répartis comme suit :
- cuisine : 153 m²
- couloir : 60 m²
- laverie : 25 m²
- réserve : 10 m²
- pâtisserie : 20 m²
- préparation froide : 22 m²
- légumerie : 31 m²
- local stock : 16 m²
- vestiaire (femme et homme) : 17 et 15 m²
- sanitaire (x2) : 14 m²

3 Vidange séparateurs hydrocarbures et écrémage station d'épuration de l'établissement de soins de Charleville-sous-Bois (lot 2)

Il est demandé au titulaire de procéder à :
- la vidange des 2 séparateurs à hydrocarbure (volume de l'installation 1M3 + 1M3)
- réaliser l'hydro curage des canalisations d'arrivée et de départ
- réaliser le lavage haute pression des parois
- acheminer et déverser les effluents dans un centre de traitement agréé

Seront inclus le traitement des eaux et des boues hydrocarburées dans le centre de traitement agréé.

Il est également attendu du titulaire l'écrémage d'une station d'épuration et le nettoyage du dégrilleur (capacité maximale 11M3) incluant l'acheminement, le déversement et les frais de traitement des déchets en station d'épuration urbaine

LOTS 6 ET 7 MAINTENANCE DES MATERIELS DE BUANDERIE

MATERIEL DE LAVERIE :

• Graissage, lubrification
• Vérification et réglage des moteurs électriques
• Vérification des commandes, protecteurs et relais
• Vérification des températures et réglage des thermostats
• Nettoyage des organes électriques de commande
• Etalonnage des thermomètres
• Contrôle des micro-contacts et des petites pièces courantes (Ressorts, relais d'enclenchement, boutons de commande, poussoirs, témoins, connections, verrouillage,.....)

MATERIEL DE BUANDERIE ELECTRIQUE :

• Vérification des contacts de porte/hublot
• Contrôle des joints, durits, étanchéité de cuve
• Nettoyage des parties électriques
• Vérification des températures
• Nettoyage général (séchoir, calandreuse)
• Vérification des évacuations de fumées
• Contrôle des roulements
• Graissage et lubrification
• Nettoyage des brûleurs et des veilleuses et réglage des ralentis

5.2. PRESTATIONS DE MAINTENANCE CORRECTIVE :

Quel que soit le lot concerné, la maintenance corrective a pour objectif de remettre l'équipement ou l'installation concernée dans l'état dans lequel il peut accomplir sa fonction en toute condition de fiabilité et de sécurité.
La maintenance corrective concerne la remise en état de fonctionnement régulier des matériels objets du présent marché (hors main d'œuvre et déplacement).

Elle intègre la maintenance palliative (dépannage même provisoire) et/ou la maintenance curative (opérations destinées à remettre en ordre de marche une installation suite ou pas à un dépannage).
La maintenance corrective a lieu à la suite d'une proposition d'intervention du titulaire ou à la demande de l'établissement.

5.2.1 Maintenance corrective des lots 3 et 5 (annexe 2 à AE)
Pour ces différents lots il est demandé de fournir :
- le coefficient d'entreprise applicable sur facture d'achat des pièces détachées hors bordereau des prix unitaires. Le titulaire devra impérativement fournir à FILIERIS lors de la facturation la facture d'achat des pièces détachées (tous les lot).
En cas de non fourniture de cette facture d'achat la facture concernant cette réparation ne sera pas réglée.
- Une liste de certaines pièces détachées (lot 5)
- Il est également demandé aux sociétés de fournir les prix de déplacement et main d'œuvre qu'elle pratique (tous les lots).
- Un taux de remise catalogue est également demandé (pour les lots 3, 5).

5.2.2. Maintenance corrective des matériels de buanderie lots 6 et 7 (annexe 4 à AE)
Le titulaire de chaque lot pourra être sollicité pour des opérations de maintenance corrective sur les matériels de buanderie en place, pour cela il devra fournir :
- les prix de déplacement et main d'œuvre
- les catalogues avec prix publics des pièces détachées des matériels de buanderie installés dans chacun des établissements. Sur ce catalogue il est demandé aux soumissionnaires de fournir le nom d'un fournisseur ou un lien vers un catalogue électronique avec un ou plusieurs taux de remise applicables définis dans l'annexe financière 4 à l'acte d'engagement.

5.2.3 Délais d'intervention attendus
Pour tous les sites : les heures d'intervention dans le cadre de la maintenance corrective sont les suivantes et seront à respecter scrupuleusement :

- du lundi au vendredi : de 7h à 18h
- et 7j/7 pour les matériels froids

La société est libre de proposer d'autres heures d'interventions au-delà de celles demandées, les règles ci-dessus étant un minimum à respecter, sans surcoût pour FILIERIS.
Pour les opérations suite à proposition du titulaire, celui-ci doit soumettre toute proposition de travaux à l'approbation préalable du responsable technique de l'établissement concerné ; le devis faisant apparaitre les matériels, marque et type, qualité et quantité, temps passé, les coûts matériels et de main d'œuvre. Le titulaire doit transmettre sa proposition pour validation par courrier électronique ou télécopie dans un

délai de 5 jours ouvrés au responsable technique de l'établissement concerné sauf demande spécifique.

Les déplacements et temps de main d'œuvre pour les prestations de maintenance corrective sont facturés en plus, selon les prix indiqués au Bordereau des Prix Unitaires (annexes 2 et 4 de l'AE).

Pour rappel, e diagnostic ne sera pas facturé si le devis de réparation est validé, dans ce cas le diagnostic sera intégré dans la facture finale sans qu'il y ait de doublon concernant les frais de déplacement et de main d'œuvre qui ne pourront être facturés qu'une seule fois.
Cependant, si le devis de réparation n'est pas validé, alors le diagnostic pourra être facturé.

Les pièces de rechange nécessaires feront l'objet d'un devis et ne seront installées qu'après acceptation écrite de celui-ci par l'établissement.
Un programme d'exécution sera établi, qui doit spécifier le délai d'intervention, la durée éventuelle d'immobilisation du matériel et si besoin indiquer les conséquences que pourrait entraîner le refus de l'intervention par le chef d'établissement ou son représentant.
Le titulaire devra effectuer la maintenance correspondante dans un délai maximum **d'une semaine** à compter de la réception du devis validé.

Le soumissionnaire spécifiera la durée de garantie des pièces qu'il pourrait être amené à changer dans l'exercice de ce marché.
Aucune modification ne pourra être apportée aux câblages et à la sécurité des appareils sans avis formel du constructeur.

Pour toutes les interventions en cas de panne suite à une demande des établissements concernés :
Pour les lots 3, 5, relatifs aux matériels de restauration chaud – froid, lavage, chariots de repas pour distribution des repas et petit équipement les délais d'intervention en cas de panne :
De 8 heures ouvrées pour toute panne bloquante, on entend par panne bloquante toute panne qui empêche l'utilisation d'un matériel.
De 2 jours calendaires pour toute panne non bloquante, on entend par panne non bloquante toute panne qui, n'empêche pas l'utilisation d'un matériel

Pour rappel, la société doit pouvoir intervenir sur les matériels frigorifique 7j sur 7 entre 7h et 18h afin de pallier la panne rencontrée sur un appareil de froid.

Le titulaire devra définir dans son offre un délai de remise en service après son intervention. Ce délai de remise en service devenant contractuel, il fera l'objet

d'applications de pénalités en cas de non-respect. Celui-ci pourra ne pas s'appliquer si le titulaire informe FILIERIS des difficultés rencontrées pour appliquer ce délai de remise en service.

Pour les lots 1, 2 et 4, relatifs à la maintenance des hottes les délais d'intervention en cas de panne :
Le titulaire s'engage à établir un devis de réparation dans un délai de 8 heures ouvrées après appel de l'établissement et à intervenir dans un délai de 8 heures ouvrées après validation du devis de réparation.

Pour les lots 6 et 7 relatifs à la maintenance des matériels de buanderie :
Le titulaire s'engage à établir un devis de réparation dans un délai d'un jour calendaire après appel de l'établissement et à intervenir dans le même délai d'un jour calendaire après validation du devis de réparation.

Mise en conformité des appareils :
En cas de modifications ou de prescriptions complémentaires aux normes et règlements de sécurité en vigueur pendant la durée du présent marché, le titulaire établira un devis détaillé pour la mise en conformité des équipements visés et le soumettra pour accord au chef d'établissement. Celui-ci se réserve cependant la possibilité de mettre en concurrence d'autres entreprises pour ces prestations spécifiques.

ARTICLE 6 – DOCUMENTS DE SUIVI DU MARCHE

D'une manière générale, il pourra être proposé la mise en place d'une GMAO permettant d'accéder aux différents documents de suivi des prestations

6.1. En cas de constat d'un danger immédiat ou de la non-conformité d'un matériel

Lors du constat d'un danger immédiat (par exemple une fuite de gaz), le prestataire prévient immédiatement le responsable de l'établissement, oralement puis par mail ou télécopie, ainsi que par courrier recommandé avec accusé de réception dans un délai d'un (1) jour ouvré qui suit ce constat.
S'il constate une non-conformité d'un équipement avec la réglementation en vigueur, le titulaire le signalera également par écrit au chef d'établissement.

La responsabilité du titulaire sera engagée en cas de non-respect de ces procédures.

6.2. Rapports d'intervention, carnets d'entretien

- Pour chaque appareil sera tenu **un carnet d'entretien**. Y seront dûment consignés les dates de visite, les heures d'arrivée et de départ ainsi que les noms et signatures des techniciens, la nature des interventions, travaux, modifications, remplacement de pièces, les dates et causes des incidents (diagnostics de panne), les réparations effectuées au titre de dépannage, et toutes observations jugées utiles.
La mise à jour du carnet d'entretien sera réalisée dans les 10 jours suivant l'intervention concernée.

- A l'issue de son intervention préventive ou corrective, le titulaire du marché établira un **rapport d'intervention** comprenant les renseignements suivants : date et heure de début et de fin d'intervention, nom du technicien, diagnostic de la panne, nature des travaux effectués, pièces remplacées, et toutes les observations jugées utiles lors de la maintenance préventive permettant d'assurer le bon fonctionnement pérenne des matériels. Ces rapports d'intervention doivent être signés par le représentant de la personne publique et par le titulaire. Chaque établissement doit avoir accès à toutes les informations, à tout moment et sans surcoût, et ce, même si les carnets d'entretien sont tenus sous une forme dématérialisée.
En outre, dans le cadre de son obligation de conseil : les anomalies, interventions, changements de pièces constatés durant les interventions devront **obligatoirement** figurer dans le compte-rendu d'intervention remis à l'acheteur (sous peine de pénalité)
Ce rapport d'intervention devra être reçu par l'établissement concerné dans un délai de 15 jours à compter de la fin de l'intervention.

6.3. Mise à jour des documents techniques

En cas de modification des installations effectuées par le titulaire dans le cadre du présent marché, le titulaire du marché doit mettre à jour les plans et schémas d'installations et transmettre à la personne publique un exemplaire des plans modifiés.
La mise à jour des documents techniques devra intervenir dans un délai de 30 jour à compter de la modification de l'installation.

6.4. Rapport annuel

Une fois par an, le rapport annuel d'activité sera transmis par le titulaire aux Etablissements concernés. Ce document fera apparaître :
- L'inventaire du matériel, l'état des installations
- Le bilan détaillé et exhaustif des interventions réalisées dans l'année écoulée, la date et la nature des travaux effectués.
- Le tableau récapitulatif du respect des périodicités de maintenance faisant apparaître pour chaque équipement la date de la dernière maintenance préventive.

L'historique des incidents comprendra :
1) l'analyse des causes
2) les moyens mis en œuvre pour rétablir le fonctionnement

Le rapport annuel inclura également une prévision des travaux à réaliser dans l'année qui suit, et éventuellement des propositions d'amélioration.
Le rapport devra être remis à chaque établissement dans un délai de 30 jours suivant la fin de la période annuelle concernée.

6.5. Visa du registre de sécurité des établissements :

Le titulaire visera annuellement les registres règlementaires de sécurité des établissements.

ARTICLE 7 – PIECES DETACHEES – GARANTIE TECHNIQUE

7.1. Pièces détachées :

Les caractéristiques techniques des pièces de rechange et des matériels consommables indispensables sont celles préconisées par le constructeur.
Toute pièce remplacée et couverte par une garantie doit être mentionnée sur le carnet de maintenance ou le compte-rendu d'intervention, avec la date d'effet et la durée de la garantie. Celle-ci ne sera pas inférieure à un an.

En cas de remplacement ou de réparation d'une pièce constitutive d'un appareil, si une nouvelle défaillance affectant le même organe se produit dans un délai inférieur à un an, cette nouvelle intervention restera à la charge du titulaire. Le délai de garantie recommence à courir à compter du 2nd remplacement de la pièce en question. Et ainsi de suite en cas de nouvelle défaillance de la pièce dans le délai d'un an à compter de son remplacement.

La garantie peut se prolonger même après expiration du marché.
Il appartient au titulaire de tenir un stock de pièces de rechange afin de répondre aux exigences liées à la sécurité d'une part et aux délais d'intervention établis par ce marché d'autre part.

7.2. Garantie technique :

Le titulaire garantit pour les appareils installés et contrôlés au cours de l'exécution du présent marché, le fonctionnement normal des installations et appareils concernés. Telle qu'elle est définie ci-dessus, la garantie s'applique uniquement au matériel mis en service dans des conditions normales d'utilisation, c'est-à-dire à l'abri des chocs, du gel et du rayonnement solaire.

La garantie ne joue pas si l'établissement n'assure pas (ou plus) ces conditions normales d'utilisation. Le titulaire devra faire, le cas échéant, toutes réserves à ce sujet, que ce soit au début ou en cours d'exécution du marché.

A défaut de réserves, il est censé reconnaître que les conditions d'utilisation sont normales, et sa responsabilité reste totale.

ARTICLE 8 – CONDITIONS DE REALISATION DE LA PRESTATION

Le soumissionnaire joindra un document annexé à son offre précisant les moyens en terme de matériel, de protection des personnes en charge de réaliser les prestations ainsi que de protection des zones d'interventions.

En début de marché, le Titulaire et le représentant technique de la cuisine de l'établissement feront un état des lieux précis et contradictoire des matériels présents dans la cuisine. Au cours de cet état des lieux, pour chaque matériel soumis à maintenance préventive ou corrective, seront définis :

- un numéro de lot (code ALPHANUMERIQUE décrivant le matériel, son implantation et son numéro d'ordre)
- une description rapide du matériel
- l'état technique du matériel au jour de l'état des lieux

8.1 Personnels d'intervention du titulaire

Les personnels désignés par écrit par le titulaire à la personne publique sont seuls autorisés pour la maintenance des matériels et équipements objet du marché. Si les interventions sont réalisées par une équipe, le responsable de l'intervention est nommément désigné par le titulaire. Le personnel doit obligatoirement être muni d'une carte d'identité de son entreprise. Il a accès aux locaux contenant les appareils indiqués dans les recensements.

8.2 Accès aux équipements et à l'énergie

La personne publique ou son représentant désigné doit faciliter l'accès du titulaire au matériel installé et prendre les mesures en vue d'assurer la sécurité de son personnel. Elle doit également mettre gratuitement à disposition du titulaire l'énergie nécessaire à l'accomplissement des tâches courantes relevant de ses prestations.

8.3 Protection des locaux et des équipements

S'agissant de locaux nécessitant la tenue d'une hygiène rigoureuse, le périmètre de chaque intervention sera maintenu en parfait état de propreté. Des dispositifs de type bâches, films plastique etc… doivent éventuellement être mis en place pour protéger les équipements de toute poussière ou pollution.

8.4 Modalités des interventions des techniciens

Pour toute intervention du technicien du Titulaire, celui-ci devra impérativement remettre au responsable de la cuisine de l'établissement concerné un Bon d'Intervention qui retrace :

- en résumé les opérations réalisées sur le matériel
- le nom complet de l'intervenant du Titulaire et signature
- le nom complet de la personne de l'établissement et signature de celui-ci

8.5 Traitements utilisés

- Au niveau général :

Les traitements utilisés devront être effectués par des équipes spécialisées et les produits utilisés ne devront présenter aucun danger pour les personnes et les animaux domestiques, ainsi que pour les biens mobiliers et immobiliers.

- Produits utilisés :

Le soumissionnaire joindra un document annexé à son offre les caractéristiques et types de produits utilisés.

8.6 Prise en charge / remise des installations

1 État initial des installations et période de signalement

Les installations pour lesquelles le Titulaire doit assurer la maintenance dans le cadre du présent marché sont réputées opérationnelles et conformes aux obligations de service requises.

Toutefois, le Titulaire dispose d'un délai de deux (2) mois à compter de la notification du marché pour signaler :

- Tout écart d'inventaire,
- Toute anomalie ou dégradation affectant les installations et susceptible de compromettre le respect des obligations de résultat spécifiées.

Le Titulaire devra justifier et documenter ces observations de manière détaillée dans le délai imparti.

Ce signalement devra être accompagné d'une proposition détaillée portant sur :

- La prise en charge ou la suppression des équipements identifiés,
- La remise en état des installations concernées.

À l'issue de ce délai de deux (2) mois, et sauf réserves formulées dans les conditions ci-dessus, le Titulaire est réputé avoir accepté les installations en l'état. Il s'engage alors à assurer l'exécution des prestations contractuelles sans restriction ni réserve.
En l'absence de réalisation de l'inventaire initial des installations, aucune réserve ne pourra être formulée quant à l'état réel des installations prises en charge.

2 Remise des installations en fin de marché

Le titulaire s'engage à laisser, en fin d'exécution du marché, les matériels ou équipements en état normal d'entretien et de fonctionnement.

Il restitue toute la documentation de maintenance constituée par lui au cours du marché.

Trois mois avant la fin du marché, même en cas de fin anticipée, il est demandé au titulaire :

- De communiquer à Filieris l'inventaire technique exhaustif avec fiche descriptive de chaque élément d'équipement
- De lister et mettre à jour toute la documentation concernant la maintenance
- D'établir un état des lieux contradictoire des installations et équipements

Le titulaire s'engage, pendant le dernier mois de son marché, à accepter la présence éventuelle et à initier le personnel du nouveau titulaire sans rémunération supplémentaire.

Les stipulations précédentes sont également applicables en cas de résiliation.