HÔPITAUX DE VENDÉE

GHT 85

Maintenance des équipements et matériels de restauration et des installations frigorifiques

Lots 9 – 13 - 14

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

AFFAIRE N°2026_FCS_GHT_028

Acheteur :

CHD Vendée – Etablissement support du GHT Vendée
Les Oudairies – Boulevard Stéphane Moreau
85925 La Roche sur Yon Cedex 9
Représenté par son Directeur Général M. SERVAIRE-LORENZET,

ci-après nommé « CHD Vendée ».

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières comporte 15 pages numérotées de 1 à 15

Table des matières

ARTICLE 1 - PREAMBULE 3
ARTICLE 2 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE 3
ARTICLE 3 - ALLOTISSEMENT 3
ARTICLE 4 - DISPOSITIONS GENERALES 5
ARTICLE 5 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS DE MAINTENANCE 5
5.1 Dispositions communes : 6
5.2 Prestations de maintenance préventive : 6
5.3 Prestations de maintenance curative : 6
ARTICLE 6 - DESCRIPTIF DES PRESTATIONS DE MAINTENANCE 8
ARTICLE 7 - PRESENTATION DES LIVRABLES 13
ARTICLE 8 - FOURNITURE DE PIECES DETACHEES 15
ARTICLE 9 - FORMATION 15
ARTICLE 10 - CLAUSE ENVIRONNEMENTALE 15

ARTICLE 1 - PREAMBULE

Le CHD Vendée, Acheteur, agit en tant qu'établissement support pour le compte des établissements membres du GHT 85 ci-après désignés :

- CHD Vendée (« CHDV ») : sites de la Roche sur Yon, Montaigu et Luçon
- CH Fontenay le Comte (« CHFLC »),
- Groupe Public des Collines vendéennes (« GPCV ») : La Chataigneraie, Saint-Pierre-du-Chemin,
- Le Centre Hospitalier Loire Vendée Océan (« CHLVO ») : Challans, Saint-Gilles, Machecoul,
- Le Centre Hospitalier de Noirmoutier (« CHN »)
- L'Etablissement Public de Santé mentale Georges Mazurelle (EPSM),

Précision : Les équipements de production de restauration du site de Luçon du CHD Vendée sont mis à disposition de l'entité juridique GCS Médilog 85 constitué entre le CHD Vendée et le CH Côte de Lumière des Sables d'Olonne. L'entretien et la maintenance restent toutefois gérés par les services techniques des établissements.
Le CH Côte de Lumière n'est pas concerné par le présent marché au stade de la consultation. Il se réserve toutefois la possibilité d'y recourir à compter d'octobre 2029.

Les installations frigorifiques du laboratoire de La Roche-sur-Yon sont mises à disposition de l'entité juridique GCS Biologie 85. L'entretien et la maintenance restent toutefois gérés par les services techniques des établissements.

ARTICLE 2 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre a pour objet l**a maintenance préventive et curative des équipements et matériels de restauration et des installations frigorifiques.**

Il porte spécifiquement sur :

- Lot n°9 : Maintenance préventive et curative des **chariots repas** de remise en température et des bornes – secteur **SUD et EST**
- Lot n°13 : Maintenance préventive et curative des **thermoscelleuses automatiques** toutes marques pour CHD Vendée et CH Loire Vendée Océan
- Lot n°14 : Maintenance préventive et curative des **thermoscelleuses automatiques** toutes marques pour l'EPSM Georges Mazurelle

ARTICLE 3 - ALLOTISSEMENT

Les matériels et prestations de maintenance sont répartis en **14 lots** distincts dont la description et les quantités sont indiquées dans le "bordereau des prix unitaires" (annexe 1).

Une première consultation (affaire n°2026_FCS_GHT_001) a permis l'attribution des lots suivants :

- *Lot n°1 : Maintenance préventive et curative des équipements de **production** pour cuisine professionnelle – secteur **OUEST***

- *Lot n°2 : Maintenance préventive et curative des équipements de **production** pour cuisine professionnelle – secteur **CENTRE***
- *Lot n°3 : Maintenance préventive et curative des équipements de **production** pour cuisine professionnelle – secteur **SUD et EST***
- *Lot n°4 : Maintenance préventive et curative des équipements de **lavage** pour cuisine professionnelle – secteur **OUEST***
- *Lot n°5 : Maintenance préventive et curative des équipements de **lavage** pour cuisine professionnelle – secteur **CENTRE***
- *Lot n°6 : Maintenance préventive et curative des équipements de **lavage** pour cuisine professionnelle – secteur **SUD et EST***
- *Lot n°7 : Maintenance préventive et curative des **chariots repas** de remise en température et des bornes – secteur **OUEST***
- *Lot n°8 : Maintenance préventive et curative des **chariots repas** de remise en température et des bornes – secteur **CENTRE***
- *Lot n°10 : Maintenance préventive et curative des **installations frigorifiques et de production de froid**– secteur **OUEST***
- *Lot n°11 : Maintenance préventive et curative des **installations frigorifiques et de production de froid** – secteur **CENTRE***
- *Lot n°12 : Maintenance préventive et curative des **installations frigorifiques et de production de froid** – secteur **SUD et EST***

Le présent CCTP s'applique aux lots déclarés sans suite lors de la première consultation et relancés dans le cadre d'un nouvel appel d'offres :

•Lot n°9 : Maintenance préventive et curative des chariots repas de remise en température et des bornes – secteur SUD et EST

•Lot n°13 : Maintenance préventive et curative des **thermoscelleuses automatiques** toutes marques pour CHD Vendée et CH Loire Vendée Océan
•Lot n°14 : Maintenance préventive et curative des **thermoscelleuses automatiques** toutes marques pour l'EPSM Georges Mazurelle

*Le secteur **OUEST** regroupe les sites :*
- *du CH Loire Vendée Océan (Challans, Machecoul, Saint-Gilles-Croix-de-Vie),*
- *du CH de Noirmoutier*
- *de l'hôpital DUMONTE de l'Ile d'Yeu (en cas de future adhésion)*

*Le secteur **CENTRE** regroupe les sites :*
- *du CHD Vendée situés à La Roche-sur-Yon et Montaigu*
- *de l'EPSM Georges Mazurelle situés à La Roche-sur-Yon, Montaigu*, Les Herbiers*, Challans*, Les Sables d'Olonne*, Fontenay-le-Comte*, Longeville-sur-Mer*, Luçon* (* selon les lots)*
- *du CH Cote de Lumière des Sables d'Olonne (en cas de future adhésion)*

Le secteur **SUD et EST** regroupe les sites :
- du CHD Vendée situé à Luçon
- du Centre Hospitalier de Fontenay-le-Comte
- du Groupe Public des Collines Vendéennes, sites de La Chataigneraie, Pouzauges, Saint-Pierre-du-Chemin

ARTICLE 4 - DISPOSITIONS GENERALES

4.1 Forme du marché :

Les prestations font l'objet d'un accord-cadre.

4.2 Qualification des intervenants :

Les techniciens, ou ingénieurs de maintenance du prestataire chargés de la réalisation des interventions de maintenance (maintenance préventive, contrôle, maintenance curative) doivent obligatoirement avoir suivi la formation technique constructeur ou justifier d'un niveau de formation leur permettant d'assurer l'ensemble des maintenances, selon les préconisations du constructeur, qu'elles soient préventives ou curatives.

Les **attestations de formation des techniciens, ou ingénieurs maintenance**, sont fournies avec la réponse à l'appel d'offres. Le cas échéant, la date de validité de formation sera communiquée sur l'attestation de formation, et devra être à jour au moment de la notification du marché.

A la demande des établissements, le titulaire devra être en mesure de communiquer les attestations des techniciens, ou ingénieurs de maintenance, pendant toute la durée du marché. Toute intervention d'un technicien, ou ingénieur de maintenance qui ne serait pas formé, ou à jour de sa formation, engage pleinement la responsabilité du titulaire du marché.

4.3 Démarrage de la prestation :

Dès la notification du marché, les parties conviennent d'une visite d'état des lieux afin de constater contradictoirement les équipements.

Lors de cette prise en main, le titulaire assure :

- La vérification générale de la conformité des matériels,
- L'examen des conditions d'exploitation,
- Les essais de fonctionnement de l'ensemble des matériels
- L'identification du matériel par des étiquettes plastifiées rivetées et collées selon format et emplacement à définir avec les services de l'établissement.

Le titulaire transmet un rapport d'état des lieux entrant des équipements dans le délai indiqué à l'article 5-3 ci-après.

Les équipements pour lesquels il est indiqué « 0 » dans la colonne « nombre de passages / an maintenance préventive » du bordereau des prix unitaires ne relèvent pas du périmètre de la maintenance préventive. Ils sont listés à titre indicatif pour des éventuelles prestations de maintenance curative.

Pour certains équipements, il peut être prévu une maintenance une année sur 2 (cf Observations).

ARTICLE 5 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS DE MAINTENANCE

Les prestations de maintenance sont exécutées suivant les modalités décrites ci-après :

5.1 Dispositions communes :

- Le titulaire doit respecter le règlement intérieur et l'ensemble des consignes applicables dans chaque établissement. Pour les interventions en UPC ou en office, le titulaire est équipé d'un kit de protection réglementaire à usage unique (blouse, charlotte, sur-chaussures, gants). Ce kit est à la charge du titulaire.
- Le titulaire doit pendant toute la durée d'exécution des marchés, informer sans délai les établissements de tout évènement ou toute difficulté de nature à compromettre la législation, la qualité, le suivi ou la garantie des prestations objets du présent marché.

5.2 Prestations de maintenance préventive :

- Le nombre de visites et d'interventions préventives doit respecter les prescriptions indiquées en annexe (BPU) et les engagements prévus dans son mémoire technique.
- Le prestataire s'engage sur la maintenance préventive du matériel en détaillant la liste des prestations à réaliser lors de l'intervention permettant d'assurer le fonctionnement normal et régulier des équipements concernés par le marché,
- Le prestataire planifie et organise cette maintenance en tenant compte des contraintes d'utilisation des équipements qui lui sont fournies à la notification du contrat,
- Les visites de maintenance préventive ont lieu aux dates et horaires planifiés en accord avec chaque établissement.
- Le prestataire confirme la date d'intervention préalablement auprès des services techniques de chaque établissement du groupement de commande.
- Le personnel chargé des opérations de maintenance préventive se présente dès son arrivée dans l'établissement au point de contact du site concerné.
- Le prestataire classe dans les registres de sécurité, les documents de validation du contrat d'entretien détaillé datés et signés,
- A chaque visite le personnel d'intervention établit immédiatement un bon d'intervention et transmet un rapport d'intervention détaillé dans le délai indiqué à l'article 5.4.
- La réalisation de la maintenance préventive doit respecter scrupuleusement la périodicité indiquée dans les documents contractuels.
  Toute intervention curative suite à une panne qui serait intégralement imputable à un défaut de maintenance préventive sera réputée relever de la maintenance préventive et ne fera pas l'objet d'une rémunération.
  En cas de dommage résultant d'un dépassement de la périodicité de maintenance préventive imputable au titulaire, celui-ci sera tenu d'indemniser l'établissement.
  En cas de causes multiples, le coût pourra être partagé entre le titulaire et l'établissement.
- Les prestations annuelles de maintenance préventive sont dues :
  - Pour la 1ère période : de la date de notification au 30/11/2027
  - Pour les périodes suivantes : du 01/12 au 30/11.

5.3 Prestations de maintenance curative :

En dehors des visites de maintenance préventive, il pourra être fait appel au prestataire pour intervenir en cas de dysfonctionnement ou panne.

- Dès la détection de anomalies de fonctionnement, la personne désignée par l'établissement fait appel au titulaire en précisant éventuellement l'urgence de la réponse. Les demandes d'intervention peuvent être formulées par téléphone, confirmées par mail dans les meilleurs délais, par mail, ou via une plateforme dématérialisée mise à disposition par le titulaire ou par l'établissement.

- Le titulaire intervient dans les délais indiqués à l'article 5.4 ci-dessous.
- Le personnel chargé des opérations de maintenance curative se présente dès son arrivée dans l'établissement au point de contact du site concerné.
- Si possible, il effectue immédiatement une remise en état définitive, si aucune pièce détachée n'est nécessaire, ou en mode dégradé.
- Si la remise en fonctionnement immédiate n'est pas possible, y compris en mode dégradé, le titulaire met à disposition de l'établissement, dans la mesure du possible, un matériel de prêt.
- A chaque visite le personnel d'intervention établit immédiatement un bon d'intervention et transmet un rapport d'intervention détaillé dans le délai indiqué à l'article 5.4.
- Le paiement des prestations de maintenance curative n'interviendra qu'après réception du rapport de maintenance par l'établissement.

5.4 Délais d'intervention :

Les délais s'entendent en jours et heures ouvrés, soit du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00, jours fériés exclus, à l'exception des lots froid.
Pour les lots froids, les délais s'entendent heures calendaires (toutes les heures sont décomptées en continu 7j/7, 24/24).

Le titulaire s'engage formellement à respecter les délais suivants à compter de toute demande d'intervention, qu'elle soit formulée **par envoi d'un bon de commande, simple mail, appel téléphonique ou via une plate-forme dématérialisée.**

Il peut être dérogé aux délais si le titulaire met à disposition de l'établissement un équipement en prêt. Le délai de remise en état est alors convenu d'un commun accord entre les parties.

Cette mise à disposition doit intervenir dans le délai initial de remise en état. A défaut, le titulaire encourt le risque de se voir appliquer des pénalités de retard.

En cas de panne non bloquante ou de simple dysfonctionnement, l'Etablissement pourra fixer, dans le bon de commande, un délai supérieur. A défaut, les délais ci-dessous s'appliquent.

Objet	Délai	Point de départ
Transmission du rapport d'état des lieux entrant du début de marché	30 jours	Etat des lieux
Temps maximum pour une intervention curative sur site		
- *lots froid*	*Demi-journée (du lundi au dimanche de 8h00 à 18h00)*	Demande d'intervention (demande avant midi : intervention dans la journée Demande après midi : intervention avant midi le lendemain matin)
- autres lots	Demi-journée (du lundi et vendredi de 08h00 à 18h00)	
Remise en fonctionnement ne nécessitant pas de pièce détachée ou petites pièces en stock	03h00	Début d'intervention
Remise en fonctionnement nécessitant des pièces détachées		
- Envoi du devis	48h00	Fin de l'intervention

- Remise en fonctionnement	48h00	Réception des pièces
Transmission du rapport d'intervention détaillé suite à une intervention de maintenance préventive	48h00	Fin de l'intervention
Transmission du rapport d'intervention détaillé suite à une intervention de maintenance curative	04h00	Fin de l'intervention
Transmission du rapport annuel	30 jours	Fin de la période

Si le titulaire estime que certains délais ne sont pas réalisables pour des raisons qui ne lui sont pas imputables, il en informe immédiatement l'établissement et lui fournit les justificatifs écrits.

La mise à disposition d'un équipement assurant le même niveau de service que l'équipement en panne peut entrainer suspension des délais.

A défaut, le non-respect des délais entrainera l'application de pénalités de retard.

ARTICLE 6 - DESCRIPTIF DES PRESTATIONS DE MAINTENANCE

6.1 Généralités :

Sont à la charge du titulaire :

- Le matériel,
- L'outillage,
- L'équipement de protection,
- Les moyens de manutention,
- Les moyens de communication,
- Les moyens de transport, nécessaires à l'exécution de la prestation.
- L'évacuation, le transport et l'élimination des déchets et résidus conformément aux normes en vigueur

Les matériels et équipements du titulaire nécessaires à la réalisation des prestations doivent être adaptés aux prestations à exécuter et conformes aux réglementations spécifiques en vigueur, notamment le code du travail et les normes de sécurité, pendant l'exécution du marché. Toute mise en conformité obligatoire de ces derniers, en cas de modification de la réglementation, sera à la charge du titulaire.

Le titulaire ne devra faire intervenir que du personnel formé et disposant des toutes les habilitations nécessaires (électriques, fluides, nacelles le cas échéant, ...)

6.2 Description des prestations minimales de maintenance préventive à assurer :

D'une manière générale :
Les prestations de maintenance préventive comprennent notamment :
• La vérification générale de la conformité des matériels
• L'examen des conditions d'exploitation

• Les essais de fonctionnement de l'ensemble des matériels
• Les opérations de maintenance préventive préconisées par le fabricant,
• Si nécessaire, les kits de pièces détachées changées systématiquement lors des visites de maintenance préventive
• Les contrôles de sécurité électriques
• Les cas échéant, la maintenance logicielle préconisée par le fabricant, (incluant les évolutions),
• Le contrôle des performances,
• Le support technique et l'assistance téléphonique des utilisateurs et des services techniques, en jours et heures ouvrés, et durant les heures d'astreintes (Hors jours et heures ouvrés) pour les lots froid.
• La main d'œuvre nécessaire à ces visites et contrôles,
• Les déplacements et l'ensemble des frais d'hôtellerie et d'hébergement nécessaire à ces visites,
• Des rendez-vous avec les utilisateurs pour transmettre les bonnes pratiques d'utilisation des appareils.

L'ensemble des prestations communes et propres à chaque lot définies dans cet article doivent être réalisées à chaque visite.

À l'issue de chaque intervention de maintenance préventive réalisée sur une installation et/ou un appareil, le Titulaire appose sur celui-ci une étiquette autocollante de couleur verte mentionnant :
– le nom du Titulaire ou de sa société,
– la mention « Maintenance préventive »,
– le nom de l'intervenant,
– la date et l'heure de l'intervention,
– l'état de l'installation ou de l'appareil (hors service, en service ...).

Le titulaire transmet annuellement un calendrier précis de maintenance préventive prévue.

Spécificités par type d'équipement :

6.3 Prescriptions spécifiques aux lots 1 à 3 – Production :

Appareils de cuisson fonctionnant au gaz
Les prestations de maintenance préventive comprennent notamment :

Depuis la vanne de police à l'extérieur :

- *Vérification de son fonctionnement,*
- *Vérification de la tuyauterie,*
- *Vérification et contrôle des détendeurs en vanne d'arrêt,*
- *Vérification des amenées de gaz aux appareils,*
- *Démontage, nettoyage, graissage des robinets de gaz sur les appareils,*
- *Démontage des brûleurs, brossage et nettoyage,*
- *Vérification et contrôle des sécurités thermocouple et vérification des veilleuses d'allumage,*
- *Vérification des régulations thermostatiques,*
- *Contrôle des calorifugeages des appareils et des réfractaires,*
- *Contrôle de l'intérieur des mitres,*
- *Vérification et contrôle des amenées d'air et de l'extraction,*
- *Après montage de tous les organes, réglages, essais et contrôle des températures,*
- *Pour les appareils alimentés en eau, vérification des tuyauteries des robinets d'arrêts, des cols de cygnes,*

- *Détartrage des chaudières éventuelles.*

❖ *Appareils de cuisson fonctionnant à l'électricité*

- *Vérification des contacteurs et organes de commande,*
- *Vérification des éléments chauffants,*
- *Contrôle de l'étanchéité des portes et des robinetteries,*
- *Contrôle des sécurités, intensité, isolement et mise à la terre,*
- *Vérification des fusibles et relais,*
- *Vérification des thermostats et voyants,*
- *Contrôle général des masses et resserrage des bornes,*
- *Vérification des minuteries,*
- *Pour les appareils utilisant une chaudière, vérification des électrovannes et détartrage,*
- *Contrôle des niveaux d'eau et sécurité manque d'eau.*
- *Suivi, vérification et archivage des indicateurs de qualité de l'eau (PH, TH, température) sur l'ensemble des appareils*

❖ *Appareils mécaniques et appareillages électriques*

- *Contrôle de l'état général,*
- *Contrôle de l'alimentation électrique,*
- *Moteur isolement, intensité,*
- *Contacteur ou fusibles,*
- *Thermique,*
- *Interrupteur,*
- *Minuterie,*
- *Thermostat,*
- *Contrôle général des masses et resserrage des bornes.*
- *Désinsectiseurs : nettoyage, vérification des tubes et changement si nécessaire*

6.4 ***Prescriptions spécifiques aux lots 4 à 6 – Laverie*** *(Lave-vaisselles, lave-batterie, lave-cagette ...) :*

- *Vérification de la carrosserie, des filtres et de la propreté de la vaisselle,*
- *Vérification du remplissage, de la vidange, des résistances et des contacteurs,*
- *Sécurité, intensité, isolement et masse,*
- *Vérification de l'efficacité des jets motopompe,*
- *Commande de rinçage et état des jets, efficacité,*
- *Vérification des températures,*
- *Télé thermomètres, thermostats, vanne presso statique,*
- *Vérification des circuits de vidange, écoulement et étanchéité,*
- *Etat des transmissions mécaniques (moteur, chaines, courroies, pivots, polycordes, ...)*
- *Détartrage des chaudières et surchauffeurs éventuelles,*
- *Suivi, vérification et archivage des indicateurs de qualité de l'eau (PH, TH, température) sur l'ensemble des appareils*

6.5 Prescriptions spécifiques aux lots 7 à 9 – Chariots repas de remise en température et de transport :

ÉTAT GÉNÉRAL :

- Vérification de l'intégrité mécanique de l'appareil (portes, pivots, joints, guillotines, habillages).
- Contrôle du bon fonctionnement des éléments mobiles et des systèmes de verrouillage.
- Inspection de l'étanchéité et de la propreté des zones sensibles (cavités, bacs, évacuations).
- Validation de la sécurité d'utilisation (freins, roues, stabilité générale).

ÉLECTRONIQUE :

- Contrôle du bon fonctionnement des cartes et claviers de commande.
- Vérification de l'alimentation électronique (régulateur, batteries, piles).
- Test des programmes et des fonctions automatiques.
- Inspection de l'état des connexions, prises et connecteurs électroniques.

ÉLECTRIQUE :

- Vérification de l'état des câbles, interrupteurs et dispositifs marche/arrêt.
- Contrôle de la continuité électrique et de la conformité des connexions.
- Inspection des éléments de protection et de filtrage (condensateurs, tresses antistatiques).
- Validation du fonctionnement des composants électro-aimantés.

FROID :

- Contrôle du bon fonctionnement du groupe froid.
- Vérification des ventilateurs (condenseurs et évaporateurs).
- Nettoyage des éléments assurant la dissipation thermique.
- Test et validation des sondes de température froides.

CHAUD :

- Contrôle du système de chauffe et de sa régulation.
- Vérification des sondes et thermostats de température chaude.
- Inspection des plaques chauffantes et de leurs éléments chauffants.
- Validation de la montée en température et de la stabilité thermique.

6.6 Prescriptions spécifiques aux lots 10 à 12 – Installations frigorifiques :

- *Inspections visuelles et fonctionnelles*
- *Nettoyage des condenseurs et évaporateurs,*
- *Nettoyage des filtres,*
- *Nettoyage complet des échangeurs,*
- *Contrôle suivi et relevé des températures sur la GTB,*
- *Contrôle des pressions frigorifiques,*
- *Vérification des organes de sécurité,*
- *Contrôle de l'étanchéité des circuits frigorifiques et vérification des seuils admissibles,*
- *Contrôle du fonctionnement des installations de détection de fuite et essai de la transmission des alarmes,*
- *Contrôle de la transmission sur la supervision (GTC) des alarmes en cas de défaut,*

- *Vérification des automatismes et régulations,*
- *Contrôle des pressions et des intensités,*
- *Contrôle des consommations énergétiques,*
- *Tenue du registre des équipements et des fluides,*
- *Accompagnement lors des contrôles réglementaires,*
- *Transmission de compte-rendu détaillé avec préconisations,*
- *Optimisation de fonctionnement des installations (Réglage, paramétrage).*

6.7 Prescriptions spécifiques aux lots 13 à 14 – Thermoscelleuses automatiques :

La présente section définit les prestations de maintenance préventive obligatoires à assurer sur les operculeuses installées au sein de la cuisine centrale des établissements, afin de garantir la continuité de service, la sécurité des utilisateurs, la conformité sanitaire et la qualité du scellage des barquettes alimentaires.

Une maintenance préventive est réalisée par le Titulaire du marché, par l'intermédiaire d'un technicien qualifié et habilité.
Cette intervention comprend à minima les opérations suivantes :

- Contrôles fonctionnels et de sécurité
- Vérification du bon fonctionnement général de la machine,
- Contrôle des organes de sécurité (Capots, arrêts d'urgence, protections, dispositifs de verrouillage),
- Vérification de la régularité des cycles de scellage et de découpe,
- Contrôle du système de chauffe (Température, stabilité, temps de montée en température),
- Vérification de la pression de scellage et de l'uniformité des soudures.
- Vérification de la qualité de l'operculage (étanchéité, absence de plis, conformité visuelle),
- Contrôle de l'état des joints, plaques de soudure, couteaux de découpe et moules,
- Vérification de l'absence de résidus alimentaires ou de films dans les zones sensibles,
- Inspection de l'état de propreté des parties accessibles (hors nettoyage opérateur).
- Nettoyage technique des éléments accessibles nécessaires au bon fonctionnement,
- Graissage léger des éléments mécaniques si requis par le constructeur,
- Resserrage des fixations accessibles et des connexions électriques,
- Apposition d'une étiquette de maintenance sur l'appareil après intervention.
- Une intervention semestrielle regroupant le Titulaire et le constructeur est réalisé. Cette intervention comprend notamment :
- Contrôles techniques approfondis,
- Vérification complète des systèmes de chauffe et de régulation,
- Contrôle et recalibrage des paramètres de température, pression et temps de scellage,
- Vérification des systèmes pneumatiques et/ou électriques,
- Diagnostic de l'usure des composants critiques,
- Remplacement préventif des pièces d'usure selon les préconisations constructeur (Joints, courroies, résistances, couteaux, détecteurs, capteurs, films guides, etc.),
- Mise à jour des réglages machines,
- Vérification de la conformité de l'appareil aux normes sanitaires et de sécurité en vigueur,
- Maintenance des imprimantes et autres systèmes de marquage,
- La transmission des préconisations techniques et signalement des actions curatives ou investissements à prévoir à moyen et long terme.
- Apposition d'une étiquette de maintenance sur l'appareil après intervention.

La liste des opérations ci-dessus n'est pas exhaustive. Il appartient au titulaire d'effectuer l'ensemble des prestations préconisées par le fabriquant, quand elles existent, ainsi que celles prévues dans son mémoire technique.

La fréquence des visites est indiquée dans l'inventaire des équipements propre à chaque établissement.

6.8 Descriptif des prestations de maintenance curative

La maintenance curative vise à remettre en état de fonctionnement un matériel qui, du fait d'une panne, n'est plus en état d'assurer, en tout ou partie, le service auquel il est destiné.

Ce dépannage doit être exécuté conformément aux consignes de la notice constructeur et ne sera considéré comme terminé que lorsque le matériel aura retrouvé ses qualités et fonctionnalités d'origine.

Le titulaire s'engage à mettre en place sur les équipements objets du contrat des pièces détachées d'origine (constructeur) ou des pièces d'une autre provenance présentant des caractéristiques équivalentes ou supérieures à celles des pièces d'origine. Toutefois, l'utilisation de pièces compatibles, non fabriquées par le constructeur font l'objet d'une validation préalable de l'établissement.

Le titulaire s'engage à accomplir les prestations dans les conditions décrites au contrat objet du présent marché et dans les délais et horaires indiqués à l'article 5.

À l'issue de chaque intervention de maintenance curative réalisée sur une installation et/ou un appareil, le Titulaire appose sur celui-ci une étiquette autocollante de couleur orange mentionnant :

– le nom du Titulaire ou de sa société,
– la mention « Maintenance Curative »,
– le nom de l'intervenant,
– la date et l'heure de l'intervention,
– l'état de l'installation ou de l'appareil (hors service, en service, pièce en commande ...).

ARTICLE 7 - PRESENTATION DES LIVRABLES

7.1 Rapports d'intervention :

Chaque intervention, qu'elle soit relative à la maintenance préventive ou à la maintenance curative, donne lieu à l'établissement d'un rapport d'intervention.

Celui-ci doit contenir a minima :

- Le nom de l'établissement
- L'adresse du site
- Le nom de l'intervenant
- La localisation de l'équipement
- Le nom de l'équipement et son identification (Repère via l'étiquette fixe)
- La date et l'heure de l'intervention
- Les opérations effectuées,
- La liste des pièces détachées éventuellement installées (désignation, référence, coût)
- La conformité des matériels
- Le cas échéant : les anomalies, usures, risques de détérioration
- Les préconisations éventuelles

Si des anomalies ou dysfonctionnements demeurent persistants après intervention, le titulaire propose des solutions chiffrées dans son rapport.
Il indique également clairement si l'équipement peut être utilisé en l'état, et les éventuels risques à utiliser l'équipement.

Dans le cas où un matériel nécessite une grosse réparation, le titulaire joint à son rapport un ou plusieurs devis relatifs à la réparation ou au remplacement total de l'appareil.

Le présent marché portant sur la maintenance et non sur l'acquisition de matériel ou équipements, les devis relatifs au remplacement de l'appareil ont pour seul objet de permettre à l'établissement de connaître les coûts afin de prendre une décision.

Les rapports doivent être :
- Transmis par mail aux adresses indiquées pour chaque établissement en annexe
- Et le cas échant, mis à disposition sur la plate-forme GMAO de l'établissement et/ou du titulaire

Chaque établissement indique en début de marché les modalités de transmission des livrables.

Attention : l'absence de réception du rapport d'intervention ou sa non-conformité fait obstacle à l'admission de la prestation et au paiement de la facture.

7.2 Traçabilité :

La traçabilité a pour objet de rendre visible pour les utilisateurs les informations relatives aux opérations de maintenance.
Pour la maintenance préventive, elle mentionne les dates de la dernière visite et de la prochaine visite.
Elle prend la forme d'une étiquette autocollante résistante aux lavages et à la désinfection suivant les prescriptions des article 6-2 (préventif) et 6-8 (curatif). L'étiquette devra être retirée avant l'apposition d'une nouvelle étiquette.

Pour la maintenance curative, elle mentionne si l'équipement est hors service, en service ou en cours de maintenance, pièce en commande ...
Le format et les éventuels symboles font l'objet d'un accord entre le titulaire et les établissements en début de marché.

7.3 Bilan annuel :

Chaque année, le titulaire remet, au plus tard 1 mois suivant la fin de la période en cours, aux services techniques de chaque établissement un rapport de synthèse des interventions.
Ce rapport indique notamment :
- Les faits marquants
- Le recensement des opérations de maintenance préventive
- Le recensement des opérations de maintenance curative,
- Les indicateurs et données statistiques : taux de panne, taux d'indisponibilité, taux de non-conformités, ...
- Les préconisations, incluant un budget estimatif des équipements à remplacer (plan d'investissement) - P.P.I.
- Un état descriptif et estimatif des changements de pièces et coûts de maintenance curative à prévoir

ARTICLE 8 - FOURNITURE DE PIECES DETACHEES

Dans le cadre de ce marché, les établissements peuvent demander la fourniture de pièces détachées de premier secours afin de réaliser les interventions de maintenance de niveau I.
Cette fourniture fait l'objet de bons de commande en application des remisés du catalogue.

ARTICLE 9 - FORMATION

Le titulaire peut être sollicité sur bon de commande par les établissements pour délivrer des formations auprès des services techniques afin de permettre aux agents des établissements d'effectuer une maintenance de 1er niveau en cas de panne.

ARTICLE 10 - CLAUSE ENVIRONNEMENTALE

Il est attendu du titulaire un rôle de conseil et d'accompagnement des établissements dans la limitation de leur impact environnemental.
Le titulaire peut ainsi, par exemple :

- Etablir des bilans énergétiques,
- Préconiser, en cas de remplacement nécessaire, des équipements moins énergivores,
- Sensibiliser les utilisateurs à des bonnes pratiques permettant une réduction des consommations et/ou l'allongement de la durée de vie des appareils,
- Proposer des pièces reconditionnées,
- ...