

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

Marché de Maintenance

Matériels de cuisine

Lycée :

Adresse :

SOMMAIRE

Objet du marché	3
Article 1 : définition	3
Article 2 : obligations du donneur d'ordre	3
Article 3 : obligations de l'entreprise	3
Présentation du lycée (au moment du lancement de la mission)	4
Article 4 : identification de l'établissement	4
Article 5 : plans	4
Article 6 : fiche contact	4
Article 7 : jours ouvrés de l'établissement	5
Dispositions techniques générales	6
Article 8 : références légales et réglementaires	6
Article 9 : normes et règlements	6
Article 10 : reconnaissance des lieux, équipements et systèmes existants	7
Article 11 : jours ouvrés d'exécution	7
Article 12 : plan de prévention aux risques	7
Article 13 : qualification du personnel	8
Article 14 : sous-traitance	8
Article 15 : modalités d'intervention, délais, information	8
Article 16 : exécution de la mission	9
Article 17 : fin de contrat	12
Article 18 : modification des installations	12
Article 19 : contrôles de l'exécution des prestations	13
Article 20 : mise en conformité des appareils	13
Dispositions techniques particulières	14
Article 21 : objectifs et exigences	14
Article 22 : règlement spécifique	14
Article 23 : gamme d'exécution et fréquence	15
Description et inventaires	17

OBJET DU MARCHÉ

ARTICLE 1 : DEFINITION

Le présent marché, sous la maîtrise du lycée (occupant) établissement recevant du public, a pour objet de procéder à la maintenance préventive des installations techniques et d'assurer le bon fonctionnement du ou des matériels et systèmes décrits et présents à partir de la page 14 (Dispositions techniques particulières) du présent CCTP.

Sont donc exclus de ce marché tous les travaux de remplacement n'entrant pas dans le cadre de la maintenance. Ceux-ci font l'objet de marchés spécifiques sous la maîtrise de la Région (propriétaire).

Les travaux sont réalisés selon les prescriptions techniques du présent cahier des charges, de ceux des fabricants, et selon les règles de l'art.

ARTICLE 2 : OBLIGATIONS DU DONNEUR D'ORDRE

L'établissement scolaire, donneur d'ordre s'engage :

- A s'assurer du bon état du clos et du couvert des installations objets du présent contrat
- A garantir au titulaire le libre accès des appareils, équipements annexes, et installations

- A assurer la fourniture de l'énergie nécessaire à l'alimentation des appareils et équipements, conforme aux spécifications particulières des installations
- A donner au titulaire tous les renseignements mis à jour concernant l'identification de l'établissement et les contacts nécessaires à sa mission

ARTICLE 3 : OBLIGATIONS DE L'ENTREPRISE

L'entreprise, dans le cadre de son contrat a une obligation de résultats décrits dans la partie IV du présent CCTP. Elle doit livrer au Maître de l'ouvrage l'ensemble des installations en complet et parfait état de fonctionnement en conformité avec la réglementation, les prescriptions et les modalités d'intervention décrites dans le présent document. Elle doit toutes les fournitures de base et les prestations nécessaires pour obtenir ce résultat.

Les prestations prévues dans le forfait comprennent l'entretien des équipements et les vérifications réglementaires, ainsi que les dépannages.

Le remplacement de pièces et de matériels, rendu nécessaire, suite aux opérations de maintenance ou suite à un incident, sont fournis hors forfait. Dans ce cas, ces interventions font l'objet d'un devis et d'une facturation selon les modalités prévues au CCAP.

PRESENTATION DU LYCEE (au moment du lancement de la mission)

ARTICLE 4 : IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

Adresse	Code RNE	Nombre d'élèves

Nombre de bâtiments – site 1 :		Nombre de bâtiments – site 2 :	
Nombre d'élèves, bât.1		Nombre d'élèves, bât.1	
Nombre d'élèves, bât.2		Nombre d'élèves, bât.2	
		Nombre d'élèves, bât.3	

Nombre de logements	Demi-pension	Internat
	Capacité d'accueil :	Capacité d'accueil :
	Nombre de rationnaires :	Nombre de rationnaires :

ARTICLE 5 : PLANS (RELATION GEDT)

- Plan de situation
- Plan de masse
- Plan de chaque bâtiment

ARTICLE 6 : FICHE CONTACT

Lycée	Nom du proviseur	
	Téléphone	
	Nom de l'intendant	
	Téléphone	

Région	Unité Territoriale	
	Nom de l'Ingénieur	
	Nom du Technicien	
	Téléphone	

ARTICLE 7 : JOURS OUVRES DE L'ETABLISSEMENT

Les possibilités d'accès sur le site, hors intervention d'urgence, sont les jours et heures ouvrés de l'établissement précisés de la façon suivante :

	de	à
Lundi		
Mardi		
Mercredi		
Jeudi		
Vendredi		
Samedi		

Les accès au site sur le calendrier publié par le Rectorat doivent faire l'objet d'un accord préalable du chef d'établissement.

DISPOSITIONS TECHNIQUES GENERALES

ARTICLE 8 : REFERENCES LEGALES ET REGLEMENTAIRES

Les dispositions techniques générales qui doivent être appliquées par l'entreprise titulaire pour l'exécution des prestations sont celles recueillies :

Par le Code de la construction et de l'habitation tant sur l'aspect légal que réglementaire notamment :

Conformité aux règles de protection contre les risques d'incendie et de panique dans les immeubles recevant du public :

- articles R 123-1 à R 123-55
- articles R 152-1 et suivant

Par le Code du travail notamment :

Conformité aux règles d'hygiène et sécurité, aux règles de coordination générale et de mesures de prévention contre les risques d'accidents :

- articles R 237-1 à R 237-28

Règlement sécurité incendie

Conformité au règlement de sécurité contre l'incendie dans les établissements recevant du public (arrêté du 25 juin 1980 modifié et mis à jour).

Cette énumération de la réglementation n'est donnée qu'à titre d'information. Elle est complétée par celle présentée au chapitre IV. Elle ne peut constituer une énumération limitative, l'entrepreneur devant se référer à tous les règlements, lois, etc ... afférents à sa spécialité et également aux travaux autres qui lui sont imposés.

ARTICLE 9 : NORMES ET REGLEMENTS

Le titulaire réalise l'ensemble de sa mission conformément aux règles de l'art et aux normes françaises. Il livre les équipements et installations en parfait état de fonctionnement.

Les matériaux non normalisés doivent avoir fait l'objet d'un avis technique du CSTB.

Toutes modifications nécessaires au respect de ces documents techniques doivent être signalées lors de la première visite programmée dans le mois qui suit la notification de l'ordre de service à l'établissement avec validation du chef d'établissement. Dans ce cas, il peut être proposé une mise à niveau des installations.

Un devis doit être établi en ce sens. Après cette première visite, elles font partie intégrante du forfait et ne donnent pas lieu à supplément.

Dans le cas où une nouvelle réglementation impose une modification des installations, l'entrepreneur doit fournir un devis des travaux nécessaires à la mise en conformité en le référençant à partir des dispositifs réglementaires demandés. Ces travaux, s'ils sont importants, font alors l'objet d'un marché spécifique.

Au cours du marché, l'entreprise peut proposer des améliorations techniques des installations. Elles doivent permettre soit de rationaliser les installations, soit d'en faciliter l'entretien.

ARTICLE 10 : RECONNAISSANCE DES LIEUX, EQUIPEMENTS ET SYSTEMES EXISTANTS

L'entreprise titulaire est réputée avoir visité les lieux avant la remise de son offre. Le procès-verbal dressé lors de cette visite vaut prise de connaissance de l'état des lieux. Cette reconnaissance lui permet de constater et comprendre explicitement et implicitement tous les travaux accessoires et autres nécessaires à la réalisation de son marché. Cette reconnaissance porte notamment :

- Sur l'état général des lieux et le détail quantitatif des équipements existants
- La nature des matériels et équipements constituant les existants et leur degré de conservation
- L'origine et la provenance des matériaux, matériels et équipements devant être vérifiés et entretenus, afin de déterminer les possibilités de remplacement à l'identique ou le cas échéant par des produits analogues, similaires, homologués
- Sur éventuellement des levés de côtes nécessaires à la réalisation de sa mission

L'entreprise titulaire s'accorde avec le référent attitré de l'établissement :

- Sur les possibilités d'accès pendant les jours et heures ouvrés du titulaire et de l'établissement
- Sur les conditions à mettre en œuvre pour réaliser en milieu occupé, les interventions, en intégrant la mise en place de protection et de signalétique permettant de ne pas perturber le fonctionnement

Le titulaire est donc réputé avoir pris connaissance de toutes les conditions ayant une influence sur l'exécution et les délais ainsi que sur la qualité et le coût des ouvrages à réaliser. Aucune plus-value ou indemnité particulière pour méconnaissance d'inconvénients, sujétions ou difficultés de quelque nature que ce soit ne pourront être réclamés.

ARTICLE 11 : JOURS OUVRES D'EXECUTION

L'entretien préventif des installations est effectué pendant les jours ouvrés du lycée définis article 7 et aux heures ouvrées du titulaire. Les dates d'intervention doivent être retenues en accord avec le chef d'établissement.

Les opérations génératrices de bruit sont réalisées suivant un horaire obligatoirement défini en accord avec le chef d'établissement si nécessaire, en dehors de la présence des élèves et du personnel. Quelque soit l'horaire retenu, ces dispositions n'ouvriront pas droit à indemnité particulière.

En cas de modification des horaires de travail, le titulaire du marché doit le notifier au chef d'établissement par lettre recommandée avec accusé de réception.

Les périodes de congés annuels du titulaire ne donnent droit à aucune diminution ou restriction des fréquences, prestations et temps à passer prévu au marché.

ARTICLE 12 : PLAN DE PREVENTION AUX RISQUES

Préalablement à toutes interventions, un plan de prévention est établi annuellement par le titulaire avec le représentant de l'établissement. Celui-ci intègre les contraintes et spécifications de l'établissement en relation avec les interventions réalisées par le titulaire.

Il peut être modifié par voie d'avenants en fonction de l'évolution de l'occupation du site par d'autres intervenants.

ARTICLE 13 : QUALIFICATION DU PERSONNEL

L'ensemble du personnel intervenant sur les sites doit disposer d'une qualification professionnelle portant sur les équipements et systèmes, objet du contrat.

Le titulaire s'engage à intervenir avec du personnel de compétences parfaitement adaptées aux installations du présent marché, et pouvant intervenir sur des matériels et systèmes de plusieurs fabricants et constructeurs.

Le règlement de consultation précise que le candidat doit justifier des certifications et qualifications de son personnel. Pour chacun de ses techniciens intervenants, le niveau de qualification d'habilitation et de certification ainsi que les stages suivis au cours des deux dernières années doivent être indiqués, et devront avoir reçu une formation appropriée, dans les conditions prévues à l'article 9 du décret 95-826 du 30 juin 1995 (articles R 125-2-1 du code de la construction et de l'habitation).

ARTICLE 14 : SOUS-TRAITANCE : VOIR CCAP

ARTICLE 15 : MODALITES D'INTERVENTION, DELAIS, INFORMATION

Pour la bonne réalisation de sa mission, le titulaire est tenu de respecter des modalités d'interventions et des délais. En outre, il doit assurer une bonne information de l'établissement sur son travail, et sur l'évolution du niveau d'entretien et de maintenance des installations.

Un planning prévisionnel des interventions annuel, correspondant aux prestations de l'article 23 du présent CCTP, est adressé au chef d'établissement.

Maintenance

Les dates et heures d'interventions de maintenance sont fixées d'un commun accord avec le chef d'établissement.

Maintenance préventive

Il s'agit des opérations périodiques de maintenance et d'entretien préconisées par le constructeur, destinées à maintenir à tout moment l'aptitude au bon fonctionnement de l'ensemble des équipements.

Dans le cadre de son obligation de résultat, le titulaire doit veiller à ce que tous les matériels soient toujours dans un état de fonctionnement optimum.

Par ailleurs, il doit informer par écrit le chef d'établissement de la nécessité de remplacer un matériel définitivement inutilisable dans un délai compatible avec la sécurité des personnes et le fonctionnement de l'établissement.

Dans ce cadre, le titulaire propose pour les réparations soit un attachement, selon des modalités préalables définies au présent marché, soit un devis de remise en état du matériel défectueux. Il réalise alors la réparation après acceptation du devis par le proviseur.

Maintenance corrective

La maintenance corrective a pour objectif de remettre en état l'équipement ou l'installation concernée, afin qu'il accomplisse sa fonction en toute condition de fiabilité et de sécurité.

Elle intègre la maintenance palliative (dépannage même provisoire) et la maintenance curative. Opérations destinées à remettre en ordre une installation suite à un dépannage, un défaut.

Dans ce cadre, le titulaire propose pour les réparations soit un attachement, selon des modalités préalables définies au présent marché, soit un devis de remise en état du matériel défectueux. Il réalise alors la réparation après acceptation du devis par le proviseur.

Définition des délais

Le délai d'intervention : comprend la durée entre l'heure de l'appel téléphonique marquant le déclenchement du processus confirmé par télécopie ou courriel au service d'astreinte du titulaire, et l'arrivée sur le site du technicien compétent venant établir son diagnostic et prendre les décisions qui s'imposent.

Le délai de dépannage : correspond à la durée nécessaire pour la remise en fonction même provisoire de l'installation. La prestation se distingue selon la chronologie du processus entre :

- Mise en sécurité
- Mise en service
- Remise en état
- Remise en route

Le délai de production du devis : correspond à la durée nécessaire pour la rédaction et la réception du devis correspondant aux réparations et remise en service.

Le délai de réparation définitive : correspond à la durée nécessaire pour la remise en fonction définitive de l'installation et le remplacement des pièces défectueuses conformément à l'article sur les pièces de rechanges prévu au présent CCTP.

Le délai d'indisponibilité : correspond à la durée cumulée sur un an des périodes pendant lesquelles le matériel n'a pas rempli sa fonction. Ces durées sont à cumuler entre l'heure d'appel confirmée par télécopie auprès du titulaire et le dépannage défini ci-dessus.

Le temps d'indisponibilité est mentionné dans le rapport annuel que fournit le titulaire au chef de l'établissement. Il fait l'objet de pénalité en cas de dépassement selon les termes du CCAP.

Dépannage

En cas de panne, l'établissement prévient le titulaire par téléphone et confirme par télécopie ou courriel.

L'intervention est réalisée le plus vite en fonction de la nature du système défectueux selon les délais définis dans le chapitre IV du présent CCTP.

Le titulaire doit informer et tenir au courant le chef d'établissement de l'évolution du traitement de la panne et, éventuellement, de la nécessité de remplacer un matériel définitivement inutilisable dans un délai compatible avec la sécurité des biens et des personnes.

Dans ce cadre, le titulaire propose pour les réparations soit un attachement, selon des modalités préalables définies au présent marché, soit un devis de remise en état du matériel défectueux. Il réalise alors la réparation après acceptation du devis par le proviseur.

Information de l'établissement

Le titulaire doit tenir informé l'établissement sur l'évolution du matériel et des systèmes mis en place, et s'assurer le cas échéant de la formation des personnels appelés à s'en servir.

Formation du personnel de l'établissement chargé de la sécurité

Le titulaire devra assurer une information auprès du personnel du lycée sur :

- Le fonctionnement des matériels en place
- La conduite à tenir en cas de pannes ou de dysfonctionnement

Cette information aura lieu une fois par an, la date sera convenue d'un commun accord avec le chef de l'établissement.

ARTICLE 16 : EXECUTION DE LA MISSION

Dossier d'exécution

Le dossier comprend notamment :

- Les plans et descriptifs d'exécution
- Un dossier technique avec les fiches produits, et agrément des matériels (pour les matériels remplacés)
- Les adresses des usines où sont fabriqués les organes et matériels principaux
- La déclaration, le cas échéant, des sous-traitants
- Un planning d'exécution

L'entrepreneur doit soumettre à l'agrément du Maître d'ouvrage chaque modification sur le chantier et également si nécessaire une nouvelle diffusion de plans.

Le titulaire doit joindre, lors de la remise du dossier d'intervention l'effectif affecté à ce contrat et sa qualification.

Il doit indiquer également, les moyens de liaisons (véhicules radio, etc.) et ses heures d'intervention.

Dispositifs de chantier

Le titulaire doit mettre en place l'ensemble des moyens nécessaires à la bonne exécution de ses prestations notamment au niveau :

- De l'outillage, des équipements de manutention
- Des moyens d'accès (échelles, échafaudages, plate-forme...)
- des protections, balisage et signalétique des zones d'intervention
- Des outils spéciaux à se procurer auprès des constructeurs ou des installateurs
- De l'évacuation des matériels déposés après accord du gestionnaire et/ou du référent régional
- Des outillages et appareils de contrôle nécessaire à l'exécution des prestations

Le titulaire fournit tous les produits, ingrédients et petits matériels (chiffon, huile, graisse, anti-gel, solvants, détartrants, vis, écrous, joints, etc.) nécessaire au fonctionnement du matériel.

Les portes sur rue sont à maintenir fermées impérativement.

Les dispositions générales du plan VIGIPIRATE doivent être respectées par l'entreprise.

L'entreprise a à sa charge :

- L'établissement de toutes les protections et dispositifs de sécurité réglementaires nécessaires à l'intervention de son personnel, ainsi que toutes les protections nécessaires à la pérennité des lieux (mobiliers, revêtements de sol, etc.) et à la protection des personnes (élèves et personnels)
- L'établissement, sous son entière responsabilité, des engins de toutes natures nécessaires à l'exécution complète de ses travaux
- L'enlèvement et évacuation des matériels, des gravois ainsi que le nettoyage (Il est à noter que le lycée ne peut mettre aucun local à disposition de l'entreprise pour cet usage)

Tous les matériels et produits laissés dans les locaux sont sous l'entière responsabilité de l'entrepreneur.

Il appartient de transmettre à l'entrepreneur, en temps utile, tous les renseignements techniques qui s'avèrent nécessaires à la bonne compréhension du maître d'ouvrage sur les travaux à exécuter. Si l'entreprise est amenée à établir des plans modificatifs pendant ces travaux, chaque plan modifié doit être indicé et daté, et il doit faire l'objet d'une diffusion pour avis. En face de l'indice, sont indiquées clairement les raisons de la modification.

Protection des ouvrages existants

Lors de toute exécution de travaux dans les existants, l'entrepreneur doit prendre toutes dispositions et toutes précautions utiles pour assurer dans tous les cas la conservation sans dommages des ouvrages existants contigus ou situés à proximité.

Le cas échéant un balisage de la zone de chantier est réalisé.

Ces prescriptions s'entendent tant pour les locaux dans lesquels sont réalisés des travaux que pour ceux utilisés pour le passage des ouvriers.

Doivent particulièrement être protégés :

- Les revêtements de sols
- Les revêtements muraux
- Les plafonds et les faux plafonds
- Les escaliers
- Les ouvrages en bois apparent, le cas échéant
- Les appareils électriques
- Les matériels divers

Selon la nature des travaux à réaliser, il doit être mis en place tous les dispositifs nécessaires à cet effet.

Les protections à mettre en place sont fonction de la nature et de l'importance des travaux et de l'état de conservation des existants.

Elles peuvent être, selon le cas, des bâches de protection, des recouvrements par films plastiques, des écrans anti-poussière, des films verticaux collés, et tous autres dispositifs qui s'avéreront nécessaires.

En tout état de cause, les dispositions à prendre doivent être telles que les ouvrages existants conservés puissent être restitués en fin de travaux dans le même état que lors de la mise à disposition de l'entreprise en début de travaux.

Dans le cas contraire, l'entrepreneur a à sa charge tous les frais de remise en état qui s'avèreront nécessaires.

A tout moment, l'entrepreneur doit prendre des dispositions particulières, visant à garantir la sécurité des occupants.

Nettoyages et évacuation des matériels changés

Il est précisé :

- Le chantier doit toujours être maintenu en parfait état de propreté et l'entrepreneur doit prendre toutes dispositions utiles à ce sujet
- Les déchets doivent toujours être évacués hors du chantier au fur et à mesure et au minimum tous les soirs
- En fin de travaux, l'entrepreneur doit enlever toutes les protections et effectuer tous les nettoyages nécessaires dans tous les locaux touchés par les travaux, de même que dans ceux utilisés pour le passage des ouvriers, les approvisionnements et l'enlèvement des gravois
- Le titulaire du présent marché a l'obligation d'une part, d'évacuer tous les matériels changés, aucun stockage ne sera admis dans les locaux de l'établissement, et d'autre part, de recycler les déchets produits, notamment en ce qui concerne le matériel électrique et ce conformément aux mesures DEEE du 15 novembre 2006
- Le titulaire s'engage à fournir les bordereaux du traitement correspondant quand des éliminations particulières sont nécessaires

En cas de non-respect par l'entrepreneur des obligations découlant des prescriptions concernant les nettoyages, le maître d'ouvrage fait exécuter les nettoyages par une entreprise de son choix, sans mise en demeure préalable, sur simple constat de non-respect des obligations contractuelles de l'entrepreneur, aux frais de ce dernier et selon les pénalités prévues au CCAP. En établissement en fonctionnement, les nettoyages doivent être particulièrement soignés. Ils sont à réaliser dès finition des travaux dans un local.

Le titulaire du présent marché a l'obligation d'une part, d'évacuer tous les matériels changés, aucun stockage ne sera admis dans les locaux de l'établissement, et d'autre part de recycler les déchets produits, ceci concerne notamment, les dispositifs de nettoyage, graisse, huile, batteries. L'évacuation dans les conteneurs de l'établissement ou toutes poubelles publiques est considérée comme une faute sanctionnée selon les termes prévus au CCAP

Expertises techniques

Le lycée se réserve le droit de faire effectuer à tout moment, par un organisme de son choix, les expertises qu'il estime nécessaires et celles prévues par la réglementation. Le chef d'établissement convoque par courrier, fax ou courriel l'entreprise titulaire.

En conséquence, le titulaire du marché s'engage à être représenté lors de ces visites et à apporter son concours et mettre en place les moyens appropriés pour faciliter la réalisation de ces essais et vérifications. Son absence est sanctionnée selon les modalités prévues au CCAP.

Si ces vérifications révélaient que l'entretien n'a pas/ou mal été effectué, conformément aux prescriptions du présent marché, ces manquements entraîneraient l'application des pénalités prévues au CCAP, les frais nécessaires à la mise en place de nouvelles visites de contrôle, sont dans ce cas à la charge du titulaire du marché.

Présentation du personnel d'exécution

Les intervenants de la société doivent pouvoir être identifiés à l'aide de badge de la société ou bleu de travail de la société, ainsi qu'avec une carte d'identité professionnelle avec photographie.

Dès notification, l'entreprise titulaire transmet la liste du personnel désigné pour intervenir sur le site. Toute modification de cette liste est signalée à l'établissement.

Pièces de rechange

Il appartient au titulaire de constituer et tenir un stock de pièces de rechange, afin de répondre aux exigences liés à la sécurité et aux délais d'intervention précisé dans le chapitre IV du présent CCTP. Ces pièces détachées de rechange sont conformes aux pièces d'origine ou équivalentes aux pièces d'origine en respectant les règles d'associativité prévues par les fabricants.

ARTICLE 17 : FIN DE CONTRAT

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

Un procès verbal contradictoire est établi avec le nouveau titulaire qui mentionne la nature et l'état des équipements.

Ce procès-verbal constitue un état des lieux sortant annexé au contrat d'entretien et au registre de sécurité selon le modèle de l'établissement.

En cas de carence constatée dans l'exécution des clauses du présent marché, les travaux de remise en état sont réalisés soit par le titulaire sortant avant la fin de son contrat, soit par le titulaire entrant. Dans ce cas, il est

facturé aux frais exclusifs du titulaire sortant avec application, des pénalités pour mauvaise exécution prévues au CCAP

Le titulaire s'engage à restituer en fin de marché toutes les documentations nécessaires à la maintenance complète des installations y compris frais de reproduction de remise en état ou de reconstitution.

En cas de carence, ces dossiers sont reconstitués par le nouveau titulaire aux frais de l'ancien avec application des pénalités de retard prévues au CCAP.

Si le contrat est renouvelé au titulaire sortant, le procès verbal sortant constitue l'état des lieux entrant.

ARTICLE 18 : MODIFICATION DES INSTALLATIONS

Pendant les travaux, l'entreprise ne peut, de son propre chef, apporter aucun changement aux installations existantes. De plus, elle ne peut pas faire état du refus des modifications proposées pour justifier d'un quelconque retard dans ses travaux.

Faute de s'être conformée à cette clause, l'entreprise est tenue, sur l'ordre du Maître de l'Ouvrage ou du Maître d'œuvre, de faire immédiatement remplacer ou de reconstruire, à ses frais, les installations qui ne seraient pas conformes aux dispositions demandées.

Aucune commande de matériel ne peut être passée par l'entrepreneur tant que l'acceptation n'a pas été effectuée préalablement par l'établissement.

En cours de contrat, le nombre d'appareils à entretenir pourra être modifié, en plus ou en moins, pour les motifs suivants :

- Suppression d'un appareil
- Installation d'un nouvel appareil ou modification d'un appareil (modification engendrant le changement des caractéristiques principales d'un ascenseur : charge, vitesse, ...)

A chaque modification du nombre d'appareils à entretenir, un avenant au contrat sera établi. Cet avenant précisera, notamment :

- La date d'effet de la modification
- Le nouveau prix de base de l'entretien

La date de fin du ou des avenants est celle du contrat initial sauf stipulation contraire de l'avenant.

ARTICLE 19 : CONTROLES DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

A l'issue de chaque intervention, le titulaire, ou son représentant, doit consigner avec précision, sur le carnet d'entretien laissé en permanence avec le registre de sécurité Incendie, tous les faits importants concernant le fonctionnement de l'appareil, en particulier :

- La date, la durée et la nature des interventions, ainsi que toutes observations effectuées au titre de l'entretien
- La date, la durée et la nature des travaux, remplacement de pièces, modifications de toute nature apportées à l'appareil au titre de l'entretien, mise en conformité ou modernisation

- La date, la cause des incidents, la consistance des réparations effectuées au titre du dépannage

En complément de la consignation sur le carnet d'entretien, le titulaire du marché remet à l'établissement un bon d'intervention pour chacune de ses interventions.

Ce carnet est fourni par le prestataire à l'occasion de la prise en charge des installations.

Lors d'un appel téléphonique pour tout type de dépannage, un numéro d'ordre ou d'enregistrement est donné au représentant de l'établissement.

ARTICLE 20 : MISE EN CONFORMITE DES APPAREILS

Le titulaire du marché s'engage, en cas de modifications ou de prescriptions complémentaires aux normes et règlements de sécurité en vigueur intervenant en cours de durée du présent marché, à exécuter tous les travaux de mise en conformité des appareils avec les spécifications des nouveaux règlements.

Les travaux nécessaires à cette mise en conformité feront l'objet, pour accord, d'un devis détaillé soumis à l'approbation du client.

Celui-ci se réserve le droit de statuer sur l'opportunité de la réalisation par le titulaire du présent marché ou par une autre entreprise de son choix.

DISPOSITIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 21 : OBJECTIFS ET EXIGENCES

Compte tenu de la nature des installations concernées liées à la sécurité, les obligations de résultats sont fixées à la fois :

- Pour les opérations de maintenance préventive car celles-ci doivent minimiser le nombre de pannes et de dysfonctionnements
- Pour les opérations de maintenance corrective (dépannages,) le titulaire du présent marché a pour obligation d'intervenir sans limitation de nombre

d'intervention, de diagnostiquer les raisons du dysfonctionnement et de proposer les solutions nécessaires à la remise en service des installations. Ces interventions sont prévues dans le coût forfaitaire du contrat

Seules les interventions liées au remplacement ou à la réparation même provisoire du matériel objet du marché font l'objet d'une facturation.

ARTICLE 22 : REGLEMENT SPECIFIQUE

Normes:

Les spécifications données par les fabricants des matériels, propres aux installations à entretenir.

Délais :

Les matériels de cuisine doivent être en état de fonctionner 24h/24 et 7j/7. En cas de panne détectée, l'établissement prévient le titulaire par téléphone avec confirmation par fax ou courriel. Le titulaire du présent marché doit alors être en mesure d'intervenir en respectant les délais suivants :

Les dépannages sont effectués pendant les heures ouvrées de l'établissement précisées art. 7 du présent CCAP :

- Délai d'intervention 2 h
- Délai de dépannage 4 h
- Production de devis 48 h
- Délai de réparation définitive 72 h

Suite à ces interventions de dépannage, le titulaire propose pour les réparations et changement de matériel si cela s'avère nécessaire, un devis au chef d'établissement.

Obligations particulières :

Prise en main des installations

Le titulaire venant d'être désigné doit réaliser les vérifications générales pour s'assurer de la conformité des matériels de cuisine au dossier d'identité.

Cela suppose que les premières opérations de vérifications, annuelles, semestrielles, trimestrielles, mensuelles, soient regroupées et réalisées sur une même période.

Ces vérifications comprendront :

- Examen de l'adéquation du dossier d'identité en regard des exigences de sécurité applicables au bâtiment ou à l'établissement
- Vérification de la réalité des actions de maintenance par l'examen et leur enregistrement et par la réalisation d'essais de fonctionnement
- Examen des conditions d'exploitation
- Essai de fonctionnement de l'ensemble des matériels

A l'issue de ces vérifications le titulaire devra :

- Rédiger un rapport exhaustif indiquant le résultat des vérifications réalisées
- Lister les anomalies rencontrées et proposer au chef d'établissement les actions nécessaires pour y remédier, ainsi que le délai de réalisation

Rapport d'intervention

A l'issue de chaque appel ou intervention, le titulaire établi 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
- Toutes observations jugées utiles

Ce rapport sera adressé au chef d'établissement.

Planning de maintenance

Lors du démarrage de sa mission, le titulaire adressera au chef de l'établissement le planning prévisionnel des interventions sur les douze prochains mois, correspondant aux prestations prévues du présent marché (article 15 du CCTP).

Rapport d'activité

Une fois par an le titulaire adressera un rapport d'activité faisant apparaître :

- Les travaux d'entretien et de dépannage réalisés
- Historique des incidents, pannes, analyse des causes et préconisations pour éviter que ce type d'incident ne se renouvelle
- Tableau récapitulatif du respect des périodicités de maintenance
- Prévision des travaux à réaliser dans l'année qui suit

Formation du personnel de l'établissement

Le titulaire doit assurer la formation et l'habilitation du personnel du lycée chargé de l'utilisation du matériel :

- Le fonctionnement des équipements
- Le cas échéant, les gammes de recherche de panne
- Les obligations en matière de nettoyage quotidien

Cette formation aura lieu une fois par an, la date sera convenue en accord avec le chef d'établissement sur proposition du titulaire.

ARTICLE 23 : GAMME D'EXECUTION ET FREQUENCE

Matériel de cuisson électrique

- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection (commande de protection des circuits d'alimentation et des matériels spécifiques)
- Resserrage des connexions
- Contrôle des isolements et mise à la terre
- Contrôle des serres câbles, des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation
- Vérification des intensités absorbées
- Calibrage éventuel des relais
- Contrôle de l'état général de la carrosserie et resserrage de la boulonnerie
- Vérification d'étanchéité et remise en état éventuel de la robinetterie et des accessoires
- Vérification du fonctionnement des électrovannes, soupapes, thermomètres, manomètres, thermostats

- Vérification et graissage des systèmes de basculement
- Contrôle de l'état du calorifugeage et des réfractaires

Matériel de cuisson gaz (complément de prestations)

- Graissage des robinets
- Vérification des joints
- Nettoyage des brûleurs, des venturis et injecteurs
- Nettoyage des mitres
- Contrôle et graissage de la vanne de barrage sécurité
- Eventuellement, nettoyage des filtres et vérification des détendeurs

Matériel de laverie

- Vérification de l'état de propreté des rideaux et des filtres
- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection des circuits d'alimentation et des matériels spécifiques
- Resserrage des connexions

- Contrôle des isollements 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 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

Matériel de distribution réfrigérée et installations frigorifiques

- Contrôle et nettoyage des condenseurs à air, des batteries d'évaporateur et ventilateurs
- 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

Matériel de distribution chauffant

- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection (commande et protection des circuits d'alimentation et des matériels spécifiques)
- Resserrage des connexions
- Contrôle des isollements et mise à la terre
- Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation
- Remplacement éventuel des voyants lumineux
- Graissage des pièces mobiles
- Contrôle et remplacement éventuel des petites pièces détachées mécaniques et appareillages électriques courants
- Nettoyage des robinets automatiques d'eau (bain-marie)

Matériel de préparation

- Contrôle et vérification des appareils électriques de commande et de protection (commande et protection des circuits d'alimentation et des matériels spécifiques)
- Resserrage des connexions
- Contrôle des isollements et mise à la terre
- Contrôle des serre-câbles des boîtiers de raccordement et des câbles d'alimentation
- Graissage des pièces mobiles et vidange éventuelle des bains d'huile
- Vérification du fonctionnement des moteurs électriques et des transmissions
- Contrôle de l'état des outils et de leur adaptation
- Contrôle des systèmes mécaniques et électriques de relevage, etc.
- Essais et contrôle de l'efficacité du travail
- Contrôle des étanchéités
- Contrôle des fixations aux sols ou sur socle
- Vérification de l'état général des matériels et resserrage de la boulonnerie

DESCRIPTION ET INVENTAIRES

La description des existants figure en gris sur l'inventaire général des matériels du lycée.

Cette liste permet au titulaire d'apprécier le nombre et la capacité des matériels.

Ces informations sont données à titre indirect, il est entendu qu'il faut rajouter l'ensemble des matériels constituant les installations nécessaire à leur bon fonctionnement, tel que notamment : suspents, bouchons, visseries, huisseries, joints, etc.

Il appartient au titulaire de compléter la liste s'il le juge utile, informant le maître d'ouvrage et d'en tenir compte pour établir sa proposition, car il ne saurait en aucun cas se prévaloir d'une quelconque omission.

L'attention du titulaire est attirée sur l'importance de ces matériels et systèmes à maintenir, car ils sont essentiels aux activités de restauration des élèves, toute défaillance étant de nature à remettre en cause la sécurité et l'hygiène des personnes.

	SEI Niveau 2	Usage Niveau 3	SEI Niveau 3	Usage Niveau 3	SEI Niveau 4	Usage Niveau 4	SEI Niveau 5	Usage Niveau 5	Durée de vie en années	U1	U2
ENSEMBLE IMMOBILIER	Bâtiment, bâtiment démontable, plateau sportif, VRD	Enseignement, internat, administration, gymnase, logement, atelier, demi-pension, réseaux gaz, équipements VRD, portails, etc.	Equipements techniques – matériels de cuisine	Stockage des denrées brutes	F01 – chambre froide (0 à 4°C) à 4 niveaux				15	Surface	Kw
					F02 – chambre froide (4 à 8°C) à 4 niveaux				15	Surface	Kw
					F04 – chambre froide (-18 à -20°C) à 4 niveaux				15	Surface	Kw
					F05 – armoire frigorifique				15	litres	Kw
					F07 – armoire frigorifique (produits surgelés)				15	litres	Kw
				Préparation froide	Armoire de stérilisation				10		
					Balance				10		
					Table à flux laminaire				10	W	
					Turbo broyeur				10	W	

					E04 – ouvre boîte inox électrique				10	Quantité	Kw
					E05 – éplucheuse essoreuse sur socle					Capacité	quantité
					E08 – essoreuse à panier inox					Capacité	quantité
					E11 – trancheur à pignons				10	Capacité	0 lame
					E13 – coupe-légumes				10	Capacité	quantité
					E16 – batteur mélangeur				10	Capacité	quantité
					E20 – tranche pain électrique				10	Capacité	quantité
					E24 – cutter électrique				10	Capacité	quantité
					F03 – chambre froide à chariots (0 à 4°C)				15	Capacité	quantité
					F08 – armoire frigorifique à chariots				15	Capacité	quantité

				Préparation chaude	marmite chauffe directe				20	Litres	Energie
					C01 – réchaud 2 plaques sur support placard				15	Quantité	Energie
					E18 – batteur mélangeur				15	Quantité	Capacité
					F10 – tour réfrigérée				15	Quantité	N° portillons
					C02 – sauteuse braisière basculante				15	Quantité	Energie
					C04 – éléments 2 foyers sur baie libre				15	Quantité	Energie
					C05 – éléments 4 foyers sur baie libre				15		
					C06 – marmite bain marie				15	Quantité	Energie
					C09 – friteuse à filtre à huile intégré				15	Kg/H	Energie
					C11 – four mixte sur socle air pulsé vapeur				15	Quantité	Energie

					C13 – four mixte à chariot air pulsé vapeur				15	Quantité	Energie
					C15 – étuve mobile				10	Quantité	N° de bacs
					F12 – cellule de refroidissement rapide				10	Quantité	Energie
					F15 – table réfrigérée				15	Quantité	Energie
					F18 – armoire frigorifique avec thermographe à bande				15	Quantité	Energie
				Distribution	Armoire chaude				15	Kw	niveaux
					C09 – friteuse à filtre à huile intégré				15	Kg/H	Energie
					C20 – four de remise en température				15	Capacité	Energie
					C22 – grill électrique				15	Surface	Energie
					C26 – soubassement réfrigéré à tiroirs				15		

					C27 – friteuse simple				15	Kg/H	Energie
					D04 – vitrine réfrigérée sur baie libre				15	Capacité	Energie
					D06 – table chaude vitrocéramique sur baie libre				15	Capacité	Energie
					D08 – bain marie à eau sur étuve				15	Capacité	Energie
					F05 – armoire frigorifique				15	Capacité	Energie
					F08 – armoire frigorifique à chariot				15	Capacité	Energie
					F18 – armoire frigorifique avec thermographe à bande				15	Capacité	Energie
					M07 – chariot chauffe assiettes				10	N° assiettes	Energie
					C19 – four à micro ondes (touche unique de chauffe)				10	Quantité	Energie
					F16 – fontaine réfrigérée				10	Carafes/H	Energie

				Lavage	Séchage				15	Capacité	Energie
					L01 – lave batterie frontal				15	Capacité	Energie
					L02 – lave batterie à passage avec table d'entrée et de sortie				15	Capacité	Energie
					L04 – convoyeur à plateaux bi-cordes				15	MI en salle	Energie
					L09 – convoyeur d'entrée machine à rouleaux bac + douchette				15	Capacité	Energie
					L10 – angle mécanisé				15	ml	Energie
					L11 – convoyeur à rouleaux				15	ml	Energie
					L12 – machine à avancement automatique				15	N° casiers/H	Energie
					L17 – machine à convoyeur				15	N° assiettes/H	Energie

					L22 – convoyeur de sortie à rouleaux + butée d'arrêt				15	MI/mn	Energie
					L24 – extracteur magnétique de couverts				15	Capacité	Energie
					E29 – broyeur pour conteneurs				15	litres	Energie
					L12 – machines à avancement automatique				15	N° casiers/H	Energie
					Compacteur d'OM				15	Capacité	Energie