

## **ANNEXE 2**

### **POSTE 2 : NETTOYAGE DE LA VAISSELLE DU SERVICE RESTAURATION**

#### **1 GENERALITES :**

Il s'agit d'une prestation à assurer, 7j/7j et 365 jours par an. Pour information, actuellement les prestations A, B et C sont réalisées par 4 agents.

En fonction de l'organisation de l'HNIA, les plages horaires peuvent être amenée à évoluer à plus ou moins une demi-heure.

Pour les opérations relatives au nettoyage-désinfection, il est demandé :

- **Chaque jour** : un nettoyage à l'aide d'un produit nettoyant-désinfectant (conforme aux normes en vigueur pour la restauration) ;
- **Une fois par semaine** : un nettoyage à l'aide d'un produit uniquement détergent puis désinfection par application d'un produit désinfectant (et non pas nettoyant- désinfectant).

On distingue trois zones de lavage :

- Local laverie niveau -3 plonge vaisselle des hospitalisés : prestation A
- Local laverie niveau -3 plonge lave-batterie : prestation C
- Local laverie niveau 0 plonge vaisselle du personnel : prestation B

#### **2 PROTOCOLES**

##### **2.1 Plonge vaisselle des hospitalisés - Prestation A**

Elle débute au plus tard à 13h30 pour le service de midi, puis à 19h15 pour le service du soir. Pour chaque service, la prestation est terminée lorsqu'elle est entièrement réalisée.

Les horaires des séquences retour des chariots repas en laverie via la manutention lourde automatisée sont :

- 13h40 à 14h15 ;
- 19h30 à 20h05 (19h30-20h05 le weekend).

Nombre moyen de repas servis par jour au profit des patients en 2024 est d'environ 220 repas le midi et 220 repas le soir.

##### **2.1.1 Nettoyage et rangement de la vaisselle**

Pour réaliser la prestation, la société dispose du lave-vaisselle de l'établissement. Il est tenu de respecter les consignes d'utilisation, d'entretien et de maintenance (traçabilité) de la machine.

Pour réaliser la prestation, les agents doivent réceptionner les chariots de distribution, dans la salle de plonge voire le cas échéant lorsqu'un chariot n'est pas revenu, en fin de séquence, aller le chercher dans le service.

### 2.1.2 Nettoyage du local et du matériel

Une opération de nettoyage-désinfection complète doit être réalisé 2 fois par jour après chaque service :

- Sol
- Machine à laver
- Goulotte humide
- Convoyeur à bande
- Bacs de trempage
- Conteneurs poubelle
- Évacuation des déchets en empruntant les circulations du circuit « sale »

Un détartrage de toutes les surfaces inox sera exigé chaque semaine.

Une opération de nettoyage-désinfection de la totalité du local de stockage de la vaisselle propre sera exigé chaque mois.

Les chariots sont nettoyés et désinfectés deux fois par jour à la suite du retour de ceux-ci à la plonge des hospitalisés. Les poubelles sont vidées et nettoyées quotidiennement.

Toutes les opérations de nettoyage font l'objet d'une traçabilité.

## 2.2 Plonge vaisselle du personnel - Prestation B

La prestation n'est demandée que pour le service du midi les jours ouvrés. Elle débute au plus tard 15 minutes après l'horaire d'ouverture de la salle à manger pour le déjeuner soit à 11h45.

Nombre moyen de repas servis par jour (personnel) en 2024	Petit déjeuner	Déjeuner	Diner
En semaine	0	700	9
Le week-end	0	16	9

	Déjeuner	Diner
Semaine	11h45 à 14h00	18h00 à 19h15
Weekend et jours fériés	12h00 à 14h00	18h00 à 19h00

### 2.2.1 Nettoyage et rangement de la vaisselle

Pour réaliser la prestation, la société dispose du lave-vaisselle de l'établissement. Il est tenu de respecter les consignes d'utilisation, d'entretien et de maintenance (traçabilité) de la machine.

Pour réaliser la prestation, les agents doivent réceptionner les plateaux sur le convoyeur. Etant données les faibles volumes la vaisselle du soir et du week-end sera mise sur roll à la sortie du self. Ces rolls sont descendus au niveau – 3 par l'équipe responsable de la plonge vaisselle des hospitalisés qui effectue le nettoyage de cette vaisselle dans le respect des règles d'hygiène applicables.

### **2.2.2 Nettoyage du local et du matériel**

Une opération de nettoyage-désinfection complète doit être réalisée 2 fois par jour après les services du déjeuner et du dîner :

- Sol
- Machine à laver et ses convoyeurs à rouleaux
- Goulotte humide
- Convoyeur à cordes
- Bacs de trempage
- Conteneurs poubelle
- Casiers
- Échelles de rangement des plateaux
- Étagères
- Casiers de lavage
- Magnétiseur à couverts
- Évacuation des déchets en empruntant l'ascenseur du circuit « sale ».

Toutes les opérations de nettoyage feront l'objet d'une traçabilité.

### **2.3 Plonge lave-batterie - Prestation C**

La prestation consiste à nettoyer, désinfecter et ranger les ustensiles et matériels divers utilisés quotidiennement en cuisine (échelles de transport, casiers plastiques, porte-casiers, etc.) :

- Du lundi au vendredi de 7h00 à 16h30 ;
- Les week-ends et jours fériés de 12h00 à 16h30.

Il consiste à :

- Nettoyer et désinfecter le matériel et les surfaces (échelles de transport, casiers plastique, porte-casiers, bacs de plonge, lave-batterie, protections murales en inox, murs, interrupteurs et pourtours, lave-mains, grilles et évacuations de sol, etc.) ;
- Vérifier quotidiennement les buses des bras de lavage et de rinçage du lave batterie, les nettoyer si elles sont obstruées
- Ranger les ustensiles, échelles et matériels divers aux emplacements prévus
- Evacuer les déchets en respectant les protocoles d'hygiène prévus, les filières de déchets et en empruntant les circulations du circuit « sale ».
- Nettoyage et désinfection complète du poste après chaque vacation et en fin de journée

Une opération de nettoyage-désinfection des étagères de stockage des ustensiles propres et un détartrage de tous les "inox" (dont les plaques murales de protection ainsi que le lave-batterie et sa hotte) ainsi que des étagères est exigé chaque semaine. Toutes les opérations de nettoyage font l'objet d'une traçabilité.

### **2.4 Nettoyage des chariots (dérochage et autres) – Prestation D**

La prestation est à réaliser de 13h30-15h30 pour le déjeuner puis de 19h30 à 20h30 pour le dîner, 7j/7j jours fériés inclus.

A ce jour, la prestation concerne 16 chariots à nettoyer, deux fois par jours. Elle est actuellement réalisée par 3 agents.

Une fois vidés, les chariots devront être :

- Nettoyés et désinfectés par un canon à mousse active - le prestataire devra respecter les temps de contact préconisés par le fabricant (30 minutes de pose pour un résultat optimum) ;
- Frottés intérieurement et extérieurement afin d'enlever toutes les salissures ;
- Rincés abondamment ;
- Séchés par un dispositif au choix du titulaire (air comprimé ou séchage manuel)

- Rangés dans le local prévu à cet effet.

Les chariots nettoyés et séchés devront être remis à la disposition du service de la restauration dès 14h00 pour le service du soir. Les chariots sont acheminés vers les offices de tous les services cliniques via la manutention automatisée.

### **3 Locaux et matériel**

Pour assurer les différentes prestations de plonge, le titulaire dispose de locaux totalisant environ 370 m², répartis sur deux niveaux avec le matériel mentionné dans le tableau.

Le titulaire doit signaler au service de la restauration dans les plus brefs délais toutes les pannes ou défauts de fonctionnement des équipements mis à sa disposition pour l'exécution de la prestation.

<b>Matériel</b>	<b>Nombre</b>	<b>Emplacement</b>
Lave-vaisselle type HOBART	1	Office Self niveau 0
Convoyeur bi cordes VALIDEX	1	Office Self niveau 0
Extracteur magnétique de couverts VALIDEX	1	Office Self niveau 0
Lave-batterie à capot MEIKO DV2070.2	1	Cuisine restauration niveau -3
Lave-vaisselle MEIKO type Upster K	1	Restauration laverie niveau - 3

Le prestataire tient à disposition de l'hôpital un stock de vaisselle plastique permettant d'assurer la continuité de l'activité en cas de problème.