



|  |  |
| --- | --- |
| ACHATS CENTRAUX HOTELIERS, ALIMENTAIRES ET TECHNOLOGIQUES  Hôpital Bicêtre  78, rue du Général Leclerc  94270 Le Kremlin-Bicêtre  Tél : 01 53 14 69 00  Tél : 01 53 14 69 99 | **ANNEXE N° 3 : CADRE DE REPONSE TECHNIQUE DE LA CONSULTATION N°25-054**  **(50%)** |

**CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT**

**Critère n°2 - Qualité technique de l'offre ( 45%)**

**Sous critère A : Traçabilité des produits et contrôle des températures (40%)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Prestations** | ***Réponse du candidat***  La réponse doit obligatoirement être faite dans la case ci-dessous ;  **OU** indiquer les reports aux numéros de pages du dossier technique joint, qui devra dans ce cas respecter la même présentation.  (toute référence aux pages d’un dossier de manuel qualité ne sera pas prise en compte lors de l’analyse des dossiers techniques, s’il n’est pas joint à la présente offre) |
| Qualité des moyens de communication pour localiser les colis |  |
| Modalités de changement du lieu de livraison des caisses en cours d'acheminement  NB : les modalités devront être formalisées. |  |
| Installation d’un lien informatique sur les ordinateurs de la NPAD permettant une connexion en temps réel avec le prestataire et la saisie directe des demandes détaillées des livraisons à effectuer et modalités |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Moyens proposés pour l’enregistrement de la température intérieure de la caisse tout au long de l'acheminement  Préciser les caractéristiques techniques, la sécurité et le système d’alerte en cas de dysfonctionnement.  Description des modalités de communication au patient de la conformité de la température de la caisse pendant le transport. |  |
| Modalités de contrôle et de gestion de la température pendant le transport et double contrôle grâce à la gestion par une centrale |  |
| Quel est le protocole de gestion des non conformités ? |  |
| Qualité du système de monitoring en temps réel et  d’alerte en cas de dysfonctionnement proposé |  |
| Délai de remise des relevés de température  Description du processus des contrôles |  |

**Sous critère B : Organisation des prestations (35%)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Prestations** | Réponse du candidat |
| Interlocuteur dédié au suivi quotidien (dialogue avec le service NPAD) |  |
| Interlocuteur dédié à la gestion et au suivi du contrat |  |
| Composition de l’équipe et de l’encadrement proposée pour la HAD (CV détaillé) |  |
| Description à chaque étape du processus de la commande jusqu’à la livraison |  |
| Existence d’une ou plusieurs plates-formes dans les zones géographiques : Description |  |
| Existence et description du système informatique pour la gestion du transport (géolocalisation ; mode de communication avec l’ensemble des chauffeurs...). |  |
| Description de la procédure en cas de panne d’un véhicule, gestion d’un évènement indésirable, procédure dégradée en cas d’incident de tout type pour assurer la continuité de l’activité, joindre le PCA (Plan continu d’activité). |  |
| Processus de gestion de l’urgence et de la réactivité des équipes |  |
| Qualité de la flotte de véhicules (nombre de véhicules disponibles, type de véhicules, le système de stabilité (arrimage) des caisses et cartons pendant le trajet,  Qualité du stock des caisses (nombre par type) |  |

**Sous critère C : Hygiène et Nettoyage (15%)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Prestations** | Réponse du candidat |
| Fréquence et modalités de nettoyage et désinfection des caisses après chaque livraison |  |
| Fréquence et modalités de contrôle de la qualité des caisses  Est-il prévu le renouvellement des caisses détériorées et non conformes ? |  |
| Fréquence et modalités de nettoyage des véhicules |  |
| Maîtrise de la qualité microbiologique des véhicules, chambres froides et caisses de transport |  |
| Existence d’un tunnel de lavage pour les caisses |  |
| Présentation des procédures de désinfection mise en œuvre sur l’ensemble du processus |  |

**Sous critère D : Formation des agents (10%)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Prestations** | Réponse du candidat |
| Formation des agents au transport de produits médicaux et au respect de la chaine du froid |  |
| Fréquence des recyclages des formations |  |
| Formation sur les mesures de protection des patients contre les risques sanitaires |  |

**Critère n°3 : Développement Durable (5%)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Prestations** | Réponse du candidat |
| Caractéristiques environnementales des véhicules utilisés |  |
| Caractéristiques environnementales des caisses et modalités de recyclage |  |
| Formation et proportion des chauffeurs formés à l'éco conduite |  |
| Optimisation du plan de livraison proposé |  |

**Date, cachet et signature de la société :**