



**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
(C.C.T.P.)**

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

(Commun à tous les lots)

Personne publique :

**CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE MONTPELLIER
ETABLISSEMENT SUPPORT DU GHT DE L'EST HERAULT ET DU SUD AVEYRON**

**CENTRE ADMINISTRATIF A. BENECH
191, Avenue du Doyen Gaston Giraud
34295 MONTPELLIER CEDEX 5**

N° Affaire : 25A0120

Objet de la consultation :

Fourniture de produits d'hygiène et d'entretien spécifiques à la restauration avec mise à disposition, installation et maintenance des appareils de dosage correspondants pour GHT Est-Hérault et Sud-Aveyron

Etabli en application de l'Ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative et du Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique

**La procédure de consultation utilisée est la suivante :
Appel d'offres ouvert européen en application des articles L. 2124-2, R. 2131-16 à 18, R. 2124-2 et R. 2161-2 à 5 du code de la commande publique**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 -	INTRODUCTION	3
ARTICLE 2 -	REGLEMENTATIONS ET SPECIFICATIONS GENERALES	3
2 - 1 -	Réglementation applicable :	3
2 - 2 -	Conformité	3
2 - 3 -	Dispositions visant à limiter les dommages à l'homme et à l'environnement	4
2 - 4 -	Etiquetage	4
2 - 5 -	Exigences documentaires sur les produits	4
2 - 6 -	Péréemption	4
ARTICLE 3 -	EXIGENCES TECHNIQUES SPECIFIQUES AUX LOTS	5
3 - 1 -	Définition technique et fonctionnelle des produits	5
3 - 2 -	Mise à disposition et installation des doseurs et des centrales de nettoyage pour le lot 1_ « Fourniture de produits de lavage et d'hygiène spécifiques restauration avec mise à disposition de doseur/centrale de nettoyage » :	5
3.2 - 1 -	Maintenance préventive des doseurs	5
3.2 - 2 -	Maintenance curative des doseurs et des centrales de nettoyage	5
3.2 - 3 -	Formation	6
3.2 - 4 -	Mise à disposition des plans d'hygiène	6
3 - 3 -	Maintenance préventive et corrective de la Centrale de dosage pour le lot 3 « Fourniture de produit désinfectant pour une centrale de dosage de conception ECOLAB avec maintenance préventive et corrective » :	6

ARTICLE 1 - INTRODUCTION

Le CHU dispose d'un site unique de production des repas rassemblant sur près de 3 000 m² quatre grands secteurs d'activités (l'approvisionnement, le stockage des denrées, la production des repas, la distribution en plateaux prêts à servir).

L'Unité Centrale de Production Alimentaire du CHU produit et distribue plus de 2 millions de repas chaque année dans les services de soins, selfs, internats et crèche.

Cette consultation a pour objectif de fournir et livrer des produits d'hygiène spécifiques à la restauration pour l'ensemble des sites du CHU de Montpellier : Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA), services de soins selfs, internats, crèche.

ARTICLE 2 - REGLEMENTATIONS ET SPECIFICATIONS GENERALES

Cette consultation a pour but de sélectionner des produits d'hygiène et de nettoyage garantissant l'efficacité et la performance en terme :

- D'hygiène (promouvoir l'application des bonnes pratiques d'hygiène)
- De propreté (sélectionner des produits innovants et des techniques adaptées)
- De confort des utilisateurs (faciliter et optimiser le travail quotidien des utilisateurs)
- D'environnement (limiter les consommations et les risques environnementaux)

La fourniture des produits devra répondre aux réglementations en vigueur et à venir pendant toute la durée du marché.

2 - 1 - Réglementation applicable :

- Le règlement CE N° 1907/2006 du 18/12/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH).
- Le règlement 1272/2008 du 16 décembre 2008 modifié, dit règlement CLP pour « classification, Labelling and Packaging » relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances chimiques et des mélanges.
- Le règlement CE N° 528/2012 du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation biocides.
- Le décret 98-507 du 17 juin 1998, modifiant le décret 73-138 du 12 février 1973 relatif aux procédés et produits pour le nettoyage des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et objet pour l'alimentation de l'homme et des animaux.
- La directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballage et la directive modificative 2018/852 relative aux emballages et aux déchets d'emballages.
- L'arrêté du 08/09/1999 et du 19/12/2013 relatives aux produits de nettoyage des matériels et ustensiles pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

2 - 2 - Conformité

Voir article 1.5.2 du CCAP : « 1.5 - 2 - Evolution réglementaire ou législative »

2 - 3 - Dispositions visant à limiter les dommages à l'homme et à l'environnement

Cf. Annexe4 au CCAP Développement durable : Partie I : Le volet environnemental_ V_ Autres obligations environnementales

Le personnel du titulaire aura accès aux équipements sous réserve du respect des consignes d'hygiène et de sécurité et du règlement intérieur applicables au service concerné.

La confidentialité et le respect des patients font notamment partie du règlement intérieur. Il doit pouvoir justifier de son appartenance à l'entreprise titulaire du contrat ou être mandaté par elle. A ce titre, tout personnel du titulaire portera un badge précisant son nom et celui de la société qu'il représente.

Le titulaire s'engage à souscrire une police d'assurance destinée à couvrir les dommages matériels, corporels, immatériels causés pendant l'exécution des prestations de maintenance de son fait personnel ou du fait de ses préposés ou de tout autre personne dont il se serait attaché le concours.

2 - 4 - Etiquetage

L'étiquetage et les notices d'utilisation doivent être conformes à la réglementation en vigueur notamment sur l'emploi de la langue française.

Au minimum il devra comprendre les mentions suivantes :

- Dénomination des produits et composition
- Quantité exprimée en poids net ou en volume,
- Numéro du lot de fabrication,
- Date de péremption pour les produits concernés,
- Le cas échéant, conformité du produit à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires (Arrêté du 8 septembre 1999),
- Les normes

2 - 5 - Exigences documentaires sur les produits

Pour chaque référence proposée, il est demandé de fournir la documentation en français. L'offre technique du candidat sera décrite dans un mémoire technique qui comprendra :

- Fiche technique détaillée de la composition du produit daté et signé (qui sera remis au médecin du travail),
- Fiche technique précisant les conditions d'utilisation du produit (concentration, temps d'action, température de l'eau) ; les conditions de conservation, les incompatibilités vis-à-vis des matériaux,
- La fiche de données de sécurité le cas échéant,
- Les certificats de conformité aux normes, aux matériels et qualification mentionnées dans l'offre,
- Des informations sur les démarches répondant à la réglementation biocide,
- Des informations relatives à la biodégradabilité des produits le cas échéant.

2 - 6 - Péremption

Chaque candidat précisera les conditions de stockage des produits et la durée de péremption à partir de l'ouverture.

La validité d'utilisation des produits livrés doit être supérieure à 6 mois.

3 - 1 - Définition technique et fonctionnelle des produits

Les descriptions techniques et fonctionnelles des produits sont listées dans l'annexe 1 du présent document.

3 - 2 - Mise à disposition et installation des doseurs et des centrales de nettoyage pour le lot 1 « Fourniture de produits de lavage et d'hygiène spécifiques restauration avec mise à disposition de doseur/centrale de nettoyage » :

Il est précisé que le prix des produits proposés des **lots 1.1 à 1.5** intègre la mise à disposition du matériel et son entretien pendant toute la durée du marché.

Conditions générales :

Pour distribuer l'ensemble des produits des lots 1.1 à 1.5, le candidat devra fournir et installer sur l'ensemble des sites du CHU de Montpellier et les établissements de son GHT concernés, les doseurs et centrales de nettoyage qui restent la propriété du titulaire.

Tous les éléments nécessaires à l'installation sont à la charge du titulaire : câble, tuyauterie, éléments de fixations, déplacements, main-d'œuvre, ...

Les techniciens intervenant sur site doivent avoir été formés à la sécurité électrique et doivent disposer de l'Habilitation électrique.

Le matériel devra être installé au plus tard 30 jours après la date de notification du marché dans chaque établissement adhérent à la consultation (cf Annexe 1 du CCAP). Le titulaire devra prendre contact avec chaque adhérent afin de lui proposer un calendrier d'intervention.

Au terme du marché, ou en cas de résiliation anticipée, le démontage est à la charge du titulaire selon les mêmes conditions que le montage. Ce dernier s'engage à reboucher les trous éventuellement percés pour l'installation des doseurs et centrale de nettoyage. Dans le cas contraire, cette dépose d'effectuera à ses frais et risques.

Informations complémentaires :

Le fournisseur doit communiquer les caractéristiques techniques détaillées, ainsi que les modes opératoires d'installation sur les divers sites.

Il assurera une formation aux agents chargés de l'utilisation des appareils.

A titre indicatif, à ce jour le CHU de Montpellier et les établissements du GHT disposent de 68 centrales de nettoyage et 80 doseurs détaillés en Annexe 2 du présent CCTP. Le candidat devra pouvoir répondre à toute demande d'installation de nouveaux matériels tout au long du marché.

3.2 - 1 - Maintenance préventive des doseurs

Le titulaire du marché s'engage à :

- Assurer une visite de maintenance des doseurs 1 fois par trimestre dans les selfs et l'UCPA du CHU de Montpellier et une fois par an dans les autres lieux et établissements parties du GHT pour procéder aux contrôles des éléments mécaniques, électroniques, électriques et effectuer le cas échéant la réparation ou le remplacement des pièces défectueuses, la finalité de ces visites étant de réduire les pannes et de préserver la performance des équipements,
- Transmettre au contact qui sera identifié par l'adhérent (liste des adhérents en Annexe 1 du CCAP) un rapport de visite au terme de chaque intervention. Dans son offre technique, le candidat devra présenter un exemple du dit rapport (cf Annexe 3 au CCTP : cadre de mémoire technique). Pour le CHU de Montpellier ce rapport sera envoyé à Xavier ASENCI, responsable qualité, : x-asenci@chu-montpellier.fr

3.2 - 2 - Maintenance curative des doseurs et des centrales de nettoyage

Le titulaire du marché s'engage à :

- Assurer une permanence téléphonique pendant les heures d'ouverture de ses bureaux,
- Procéder à la réparation ou au remplacement d'un matériel défectueux dans un délai de 24H maximum après appel de la personne publique,
- Etablir un compte rendu d'intervention détaillé qui comportera les observations telles que : anomalies constatées, usure de certaines pièces, risque de détérioration.

3.2 - 3 - Formation

Le titulaire devra prévoir au démarrage du marché et ensuite annuellement une formation.

Cette formation entre dans le cadre d'un plan de progrès et est décrite dans l'annexe 4 au CCAP « Développement durable », dans la partie 1_Clause de progrès social et environnemental.

3.2 - 4 - Mise à disposition des plans d'hygiène

Le titulaire réalisera les plans d'hygiène de nettoyage à afficher dans l'ensemble des locaux. Ces plans seront spécifiques à chacun des postes et contiendront le type de produit utilisé pour chacun des équipements ou surface, le matériel utilisé, le temps de contact, le mode opératoire, la température d'utilisation, les risques associés et la prévention de ces risques

Ces plans de nettoyage plastifiés par le titulaire seront mis en place dans un délai de 1 mois après notification.

La réédition ou la mise à jour de ces plans pourra être demandée par la personne publique durant l'exécution du marché.

3 - 3 - Maintenance préventive et corrective de la Centrale de dosage pour le lot 3 « Fourniture de produit désinfectant pour une centrale de dosage de conception ECOLAB avec maintenance préventive et corrective » :

Le CHU utilise une centrale de dosage de conception ECOLAB. Le candidat devra fournir les détergents compatibles et en assurer la maintenance.

Le lot 3 « Fourniture de produit désinfectant pour une centrale de dosage de conception ECOLAB avec maintenance préventive et corrective » comprend 2 composantes.

- **Composante 1 : Fourniture de détergent désinfectant moussant à usage alimentaire ».** Le détail des caractéristiques attendues pour les produits de ce lot se trouvent dans l'annexe 1 du présent document.
- **Composante 2 : Maintenance préventive et corrective de la Centrale de dosage**

Tout au long du marché, le candidat devra assurer la maintenance mensuelle de la centrale de Dosage de marque ECOLAB (dossier technique est joint en Annexe 5 du présent CCTP) qui comprend :

- Les opérations mensuelles de contrôle et réglage réalisées selon une planification établie en commun accord entre les utilisateurs et le titulaire. Ce dernier s'engage à remplacer, le cas échéant, les accessoires nécessaires à la diffusion du produit : lances, pistolets, tuyaux, etc....
- En cas de panne, une réparation, voire un remplacement, de la pièce défectueuse sous 48h maximum après appel téléphonique du CHU de Montpellier

Après tout type d'intervention le titulaire du marché remettra à Xavier ASENCI, responsable qualité, un compte rendu détaillant les opérations effectuées et les observations telles que risque de détérioration, entretien préventif.....