



AP-HP.
Hôpitaux universitaires
Henri-Mondor

Sites : Henri Mondor – Albert Chenevier – Emile Roux –
Dupuytren – Georges Clemenceau

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Consultation n° HMN25A09SRV

APPEL D'OFFRES OUVERT

(En application de l'article R2124-1 et R2124-2 1° du code de la commande publique)

OBJET :

Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».

Lieux d'exécution

Hôpital Henri Mondor

1 rue Gustave Eiffel
94 010 Créteil

Hôpital Albert Chenevier

40 rue de Mesly
94 000 Créteil

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	1 / 26

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ	3
1. Durée du marché.....	4
2. Allotissement.....	4
ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS DE SERVICES EXTERNALISES.....	4
1. Prestations sur le site Albert-Chenevier	4
2. Prestations sur le site Henri Mondor.....	7
ARTICLE 4 – OBLIGATIONS DE L'HÔPITAL	11
1. Les locaux et équipements.....	11
2. Prise de repas.....	11
3. Fluides - Téléphone	11
4. Petit matériel hôtelier (plateaux, assiettes, cloches et ramequins) ..	12
ARTICLE 5 – OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE	12
1. Respecter les réglementations.....	12
2. Maîtriser les ressources humaines	12
3. Mise à disposition des locaux et des équipements – Restitution des locaux et des équipements	15
4. Equipements fournis par le prestataire dans le cadre de l'exécution du marché	15
5. Gestion du démarrage du marché	16
6. Fourniture des vêtements de travail et d'équipements de protection individuelle (EPI).....	16
7. Gestion des risques	17
ARTICLE 6 – MISE EN PLACE ET SUIVI DE LA PRESTATION	17
1. Mise en place du marché	17
2. Réunions de suivi.....	18
3. Périmètre de l'amélioration continue	18
ARTICLE 7 – PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES.....	20
Insertion de prestations nouvelles	20
ANNEXE 1 – PLANS DE MASSE HENRI MONDOR.....	21
ANNEXE 2 – PLAN DE MASSE ALBERT CHENEVIER	23
ANNEXE 3 – NOMBRE D'ECHELLE ET DE CHARIOTS ISOTHERME DEJEUNER ET DINER	24
(SITE HENRI MONDOR).....	24

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	2 / 26

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

OBJET :

Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».

Dans le cadre d'une prestation nouvelle, le candidat proposera une organisation de travail calée sur des horaires d'ouvertures et de fermetures des services de la restauration (HMN et ACH). Néanmoins, il sera possible de proposer des horaires d'ouverture et de fermeture élargie.

Le candidat aura toute latitude pour atteindre l'obligation de résultat en fonction du matériel mise à sa disposition (équipement de plonge) et de la quantité de vaisselle à nettoyer et dans les créneaux horaires identifiés par le candidat.

Pour cela, il est attendu que le candidat réalise une projection des plannings d'organisation réaliste indépendamment du fonctionnement actuel du GH.

Le candidat devra prévoir et détailler les effectifs qu'il juge nécessaire et suffisant pour atteindre le résultat escompté. Les effectifs du candidat sont sous sa pleine et entière responsabilité dans cet objectif de résultat.

Le GHU AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri-Mondor se réserve le droit de déclarer la consultation sans suite. Le soumissionnaire ne pourra prétendre à aucun dédommagement.

Les prestations de service se déclinent ainsi :

- ✓ Hôpital Henri Mondor
 1. Collecte des chariots repas dans les services après le service du soir
 2. Nettoyage en plonge batterie des équipements de batteries et des bacs gastronomés et des couvercles (ainsi que ceux de l'hôpital Albert Chenevier après leur retour par camion assuré par l'hôpital), des ustensiles de cuisines
 3. Nettoyage en plonge vaisselle en cuisine : plateaux, assiettes, cloches et des ramequins
 4. Nettoyage des échelles de transport des repas (inserts de fours)
 5. Opérations de dérochage des assiettes et de trempage
- ✓ Hôpital Albert Chenevier
 1. Nettoyage en plonge vaisselle des plateaux, des assiettes, des cloches et des ramequins
 2. Nettoyage des chariots de remise en température des repas
 3. Opérations de trempage

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	3 / 26

1. Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée de 24 mois et sera renouvelable par tacite reconduction 1 fois de 24 mois. Le marché débutera à la date de notification.

La durée totale du marché, période de reconduction comprise, ne pourra excéder 48 mois.

Le titulaire du marché ne pourra refuser la reconduction.

Si le groupe hospitalo-universitaire AP-HP. Hôpitaux Universitaires Henri Mondor décide de ne pas renouveler le marché, il sera notifié au titulaire par lettre de la Directrice du groupe hospitalo-universitaire AP-HP. Hôpitaux Universitaires Henri Mondor en Recommandé avec Accusé de Réception au plus tard 2 mois avant la date d'échéance.

En tout état de cause, les bons de commandes émis dans le délai de validité du marché pourront être honorés postérieurement au terme de la validité du marché et ce, pendant une durée maximale de 2 mois après le terme du marché.

2. Allotissement

L'acheteur décide de ne pas allotir du fait de la simplification des processus administratifs- et techniques, notamment concernant l'organisation et le suivi des prestations entre les deux sites Henri Mondor et Albert Chenevier.

ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS DE SERVICES EXTERNALISES

Ces prestations s'organisent autour de la collecte et de la plonge des plateaux, des assiettes, des cloches et des ramequins.

1. Prestations sur le site Albert-Chenevier

1.1 Retour des chariots

✓ Retour des chariots dîner de la veille le matin même à 07h00

Les chariots du dîner de la veille sont rendus disponibles à 07H00 heures à l'entrée du service de la plonge. La constitution des chariots est : les plateaux empilés en biais sur un côté et les assiettes, des cloches et les ramequins empilés sur l'autre côté.

Les chariots sont apportés par l'hôpital par le service de transport interne et regroupé en laverie plonge vaisselle.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	4 / 26

Prestation à la charge du titulaire :

Fonctionnement de la plonge à Albert Chenevier : Horaires d'ouverture du service de 06h45 à 17h00.

Deux agents seront présents à l'ouverture du service pour leur prise de poste.

Première séquence de travail à partir de 06h45.

Fourniture du premier plateau pour le début de chaîne distribution : dernier délai à 09 h15.

Fourniture de la première assiette, ramequin et cloche pour le début de la chaîne distribution : dernier délai à 09h15.

Et

Deuxième séquence de travail à partir de 13h15.

Fourniture du premier plateau pour le début de la chaîne de distribution : dernier délai à 14h30.

Fourniture de la première assiette, ramequin et cloche pour le début de la chaîne de distribution : dernier délai à 14h30.

- Lave-vaisselle et convoyeur : allumage de la machine, mise en service selon les instructions transmises
- Vérifier et compléter les produits lessiviels des machines (poste de désinfection, machine à capot et lave-vaisselle à convoyeur)
- Débarrassage des plateaux repas et de la vaisselle, dérochage des assiettes si nécessaire (fait dans les services de soins normalement) triage des plateaux de la vaisselle : assiettes, cloches et ramequins.
- Mise en trempage des assiettes : remplissage des bacs de trempage équipés avec manivelle d'élévation.
- Nettoyage et désinfection des chariots de remise en température des repas selon la procédure fournie par l'établissement (jet de mousse désinfectante, nettoyage, rinçage) puis acheminés dans le local de distribution et local chariots pour les entreposer.
- Lavage en plonge vaisselle des plateaux. Cette opération nécessite deux opérateurs simultanément : un opérateur en zone sale et un opérateur en zone propre.
- Rangement de la plonge en sortie de convoyeur.
- Nettoyage des ustensiles de cuisine utiles à la chaîne d'assemblage plateaux.
- Rinçage des bacs inox avant transport.
- A l'issue du lavage, ranger la vaisselle selon les instructions transmises.
- Rinçage du convoyeur.
- Au cours de la plonge si besoin et à la fin du service, évacuer les poubelles (déchets alimentaires et non alimentaires) vers le local à déchets.
- Nettoyer les supports pour les déchets alimentaires et non alimentaires.
- A l'issue du lavage, ranger les bacs gastronormés et ustensiles selon les instructions transmises
- Nettoyage des sols.
- Eteindre la machine selon les instructions transmises.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	5 / 26

Pour information : Tous les bacs INOX devront être prélavés sur place avant d'être transportés par camion sur le site Henri Mondor pour y être nettoyés en plonge batterie, tous les jours de la semaine.

Quantitatif estimé

400 plateaux par séquence de nettoyage, soit 800 par jour.

400 assiettes par séquence de nettoyage, soit 800 par jour.

400 cloches par séquence de nettoyage, soit 800 par jour.

600 ramequins par séquence de nettoyage, soit 1 200 par jour.

Gestion des déchets

Les déchets alimentaires sont collectés dans les services dans des sceaux qui sont placés dans les chariots de retour. Le prestataire aura pour mission d'acheminer les sceaux de bio déchets dans le local prévu à cet effet, contiguë à la cuisine. Un fois dans ce local, les bio déchets sont à la charge d'un prestataire spécifique qui en assurera l'élimination.

Matériel mis à disposition :

- Lave plateau de marque MEIKO, modèle Machine UPSTER K-M250TR600
- Centrale de dilution
- Bac double a plonge
- 1 seul programme de lavage (en bacs)
- 1 bac de trempage à niveau constant
- Chariots stockage vaisselle
- Chariots stockage cloches
- Chariots stockage plateaux
- Chariots stockage ramequins
- Station de lavage

En cas de dégradation ou de panne due à une mauvaise utilisation du matériel mis à disposition, l'hôpital assurera sans délai la location d'un matériel équivalent à la charge du prestataire pendant la durée de la réparation du matériel d'origine (cf : CCAP – page 20 – Article 13 : pénalités – 13.1)

Voir l'annexe détaillée N°5.

L'entretien des locaux sera à la charge du prestataire : sols et murs.

- Salle de plonge vaisselle répartie en 1 zones : Lavage plateaux (40,85 m2)

Voir : Plan des cuisine Henri Mondor - Règlement de Consultation – page 18

Consommables mis à disposition :

- Produit de lavage et de rinçage. Sel et adoucissant et poudre de trempage.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	6 / 26

- Usage Unique Charlotte / gants et masques si nécessaire
- Sacs poubelle alimentaire et bio déchets

Un inventaire contradictoire sera établi en début de marché, et chaque année du marché.

2. Prestations sur le site Henri Mondor

2.1 Retour des échelles/inserts

- ✓ **Retour des échelles/inserts du dîner de la veille à partir de 21h15 et jusqu'à 22H00 maximum.**

La collecte des échelles/inserts du dîner de la veille sont à la charge du prestataire à partir de 20h15 dans les services et devront être acheminés au plus tard à 22h00 à la zone de stockage de la cuisine.

Point d'attention particulier : Lutte contre les nuisibles (souris et cafards en particulier) Mise en trempage des assiettes : remplissage des bacs de trempage équipés avec manivelle d'élévation devra se faire dans la plage horaire de 22H00.

Précision : La constitution des échelles/inserts est la suivante : plateaux sur rails d'échelle avec assiettes non dérochées, cloches, ramequins et restes alimentaires non consommés.

Prestation à la charge du titulaire :

Fonctionnement de la plonge à Henri Mondor : Horaires d'ouverture du service : de 06h45 à 19h00 avec la présence d'agents du service de la restauration. A partir de 19h00, seul sur site.

Deux agents seront présents à l'ouverture du service pour leur prise de poste.

Utilisation des locaux et des équipements jusqu'à 22h00 et fermeture des locaux par le prestataire.

Première séquence de travail à partir de 06h45.

Fourniture du premier plateau pour le début de chaîne distribution : 8h45

Fourniture de la première assiette, ramequin, pour le début de la chaîne distribution : dernier délai à 09h00.

Et

Seconde séquence de travail à partir de 13h00

Fourniture du premier plateau pour le début de chaîne distribution : 13h45

Fourniture de la première assiette, ramequin, pour le début de la chaîne distribution : dernier délai à 14h00.

- Lave-vaisselle et convoyeur : allumage de la machine, mise en service selon les instructions transmises
- Vérifier et compléter les produits lessiviels des machines (poste de désinfection, machine à capot et lave-vaisselle à convoyeur)
- Débarrassage des plateaux repas et de la vaisselle, dérochage des assiettes, triage des plateaux et de la vaisselle : assiettes, cloches et ramequins.
- Nettoyage et désinfection des échelles/inserts selon la procédure fournie par l'établissement (jet de mousse désinfectante, nettoyage, rinçage) puis acheminés dans le local de distribution et local échelles/inserts pour les entreposer.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	7 / 26

- Mise en trempage des assiettes : remplissage des bacs de trempage équipés avec manivelle d'élévation.
- Lavage en plonge des plateaux. Cette opération nécessite un seul opérateur car la sortie se fait en autonomie.
- Lavage en plonge assiettes, cloches et ramequins : Cette opération nécessite deux opérateurs simultanément : un opérateur en zone sale et un opérateur en zone propre.
- Rangement de la plonge en sortie de convoyeur.
- A l'issue du lavage, ranger la vaisselle selon les instructions transmises,
- Nettoyage des ustensiles de cuisine utiles à la chaîne d'assemblage plateaux
- Lavage batterie des bacs inox et récipients divers de Henri Mondor et d'Albert Chenevier (après transport camion d'Albert Chenevier). Mise en stock propre.
- Rinçage du convoyeur
- Au cours de la plonge si besoin et à la fin du service, évacuer les poubelles (déchets alimentaires et non alimentaires) vers le local déchets
- Nettoyer les supports pour les déchets alimentaires et non alimentaires
- A l'issue du lavage, ranger la vaisselle, les plateaux, les bacs gastronomés et ustensiles selon les instructions transmises
- Nettoyage des sols
- Eteindre la machine

Pour information : Les bacs INOX en retour d'Albert Chenevier devront être relavés en plonge batterie. Le service de transport interne sera assuré par l'hôpital du lundi au dimanche.

Quantitatif estimé

1 200 plateaux par séquence de nettoyage, soit 2 400 par jour.

1 200 assiettes par séquence de nettoyage, soit 2 400 par jour.

1 200 cloches par séquence de nettoyage, soit 2 400 par jour.

1 800 ramequins par séquence de nettoyage, soit 3 600 par jour.

Gestion des déchets

Les déchets alimentaires sont collectés dans le service de plonge restauration.

Le prestataire aura pour mission d'acheminer le container à bio déchets muni d'un sac poubelle dans le local prévu à cet effet, contiguë à la cuisine. Un fois dans ce local, les bio déchets sont à la charge d'un prestataire spécifique qui en assurera l'élimination.

Matériel mis à disposition :

- 1 Station de lavage insert - 1 station de rinçage insert
- Lave plateau MEIKO ref : MAL 002 Machine à laver à convoyeur
- Centrale de dilution

Deux programmes de lavage n°1 plateau

n°2 vaisselle / cloche / ramequin

- 2 bacs de trempage à niveau constant

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	8 / 26

- Chariot stockage vaisselle
- Chariot stockage cloche
- Chariot stockage plateau
- Chariot stockage ramequin
- 1 Station de lavage

Consommables mis à disposition :

- Produit de lavage et de rinçage. Sel et adoucissant et poudre de trempage.
- Usage Unique Charlotte / gants et masques si nécessaire
- Sacs poubelle alimentaire et bio déchets
- Produit de lavage des sols

En cas de dégradation ou de panne due à une mauvaise utilisation du matériel mis à disposition, l'hôpital assurera sans délai la location d'un matériel équivalent à la charge du prestataire pendant la durée de la réparation du matériel d'origine (cf : CCAP – page 20 – Article 13 : pénalités – 13.1)

Un inventaire contradictoire sera établi en début de marché, et chaque année du marché.

Les organisations peuvent être amenées à être modifiées au gré des évolutions et progression des activités.

L'entretien des matériels est assuré selon des procédures et selon le plan de nettoyage et désinfection, rédigé par les responsables restauration du site. Cette base documentaire devra être élargie quotidiennement par les personnels effectuant les missions.

L'entretien des locaux sera à la charge du prestataire : sols et murs.

- Salle de plonge vaisselle répartie en 3 zones : Lavage plateaux (45,5 m2) + lavage chariots (17,4m2) + débarrassage chariots (50,12 m2)
- Salle de plonge batterie : 1 zone de 46,72 m2

Voir : Plan des cuisine Henri Mondor - Règlement de Consultation – page 17

L'ensemble de ces missions doit respecter les procédures H.A.C.C.P, mais aussi respecter les évolutions liées à l'hygiène des locaux, à l'évolution des organisations et aux consignes de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

2.2 Plonge batterie

Prestation à la charge du titulaire :

Fonctionnement de la plonge batterie à Henri Mondor : Horaires d'ouverture du service à partir de 06h45.

Utilisation des locaux et des équipements jusqu'à 22h00 maximum. Fermeture des locaux par le prestataire.

Journée de travail à organiser : De 06h45 à 22h00

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	9 / 26

Première plonge à prévoir (récipients cuisine) : 7h15

Retour bacs inox de la chaîne distribution ACH : 8h30, livraison par camions en interne.

Retour bacs inox de la chaîne distribution matin : 9h15 ramassage en continu le temps de la chaîne.

Et

Retour bacs inox de la chaîne distribution ACH : 14h00, livraison par camions en interne.

Retour bacs inox de la chaîne distribution après-midi : 14h30 ramassage en continu le temps de la chaîne.

- Lave-bacs et convoyeur : allumage de la machine
- Lavage batterie des récipients divers et ustensils de Henri Mondor et d'Albert Chenevier (après transport camion d'Albert Chenevier). Mise en stock propre.
- Lavage batterie des bacs inox et couvercles x2 (Chaîne de distribution matin et après-midi)
- Rinçage du convoyeur
- Nettoyage des sols
- Eteindre la machine

Pour information : Les bacs INOX en retour d'Albert Chenevier devront être relavés en plonge batterie. Le service de transport interne sera assuré par l'hôpital du lundi au dimanche 365 jours /365 jours.

Quantitatif estimé :

450 bacs et 450 couvercles par séquence de nettoyage soit 900 par jour.

Gestion des déchets

Les déchets alimentaires sont collectés par le prestataire en plonge. Le prestataire aura pour mission d'acheminer les bacs de bio déchets dans le local prévu à cet effet, contiguë à la cuisine. Un fois dans ce local, les bio déchets sont à la charge d'un prestataire spécifique qui en assurera l'élimination.

Matériel mis à disposition :

- Lave batterie MEIKO réf : FCD6
- Centrale de dilution
- Etagères pour le stockage
- 1 Station de lavage

En cas de dégradation ou de panne due à une mauvaise utilisation du matériel mis à disposition, l'hôpital assurera sans délai la location d'un matériel équivalent à la charge du prestataire pendant la durée de la réparation du matériel d'origine (cf : CCAP – page 20 – Article 13 : pénalités – 13.1)

Consommables mis à disposition :

- Produit de lavage et de rinçage. Sel et adoucissant et poudre de trempage.
- Usage Unique Charlotte / gants et masques si nécessaire
- Sacs poubelle alimentaire et bio déchets
- Produit de lavage des sols

Un inventaire contradictoire sera établi en début de marché, et chaque année du marché.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	10 / 26

Les organisations peuvent être amenées à être modifiées au gré des évolutions et progression des activités.

L'entretien des matériels est assuré selon des procédures et selon le plan de nettoyage et désinfection, rédigé par les responsables restauration du site. Cette base documentaire devra être élargie quotidiennement par les personnels effectuant les missions.

ARTICLE 4 – OBLIGATIONS DE L'HÔPITAL

1. Les locaux et équipements

L'hôpital doit mettre à disposition du prestataire des locaux adaptés :

- Des vestiaires (douches, sanitaires et casiers),
- Un local de détente partagé avec les agents de l'hôpital. Ce local est réservé uniquement à la détente des agents hors missions et interdit à toute personne étrangère au service.
- Le local et ses abords sont entretenus par l'hôpital.

L'hôpital doit s'assurer de l'accessibilité des locaux utilisés par le prestataire du marché.

Les agents du titulaire doivent respecter la procédure prévue par le site en matière de gestion des clefs et badges. En cas de perte ou de vol, le représentant du prestataire avise sans délai le responsable restauration de l'hôpital, il est financièrement responsable des montants des pertes et qui sont traduites sous forme de pénalités.

2. Prise de repas

Les agents peuvent accéder au restaurant du personnel de l'établissement. Les repas sont facturés au tarif prestataire de l'hôpital.

Les agents devront se changer et mettre une tenue civile pour accéder au self du personnel.

L'accès au restaurant du personnel est autorisé uniquement sur les horaires d'ouverture du restaurant défini dans le règlement intérieur (du lundi au vendredi).

3. Fluides - Téléphone

Le site met à disposition tous les fluides et fournitures nécessaires à l'exploitation des locaux qui sont mis à disposition du prestataire :

- Eau froide
- Eau chaude
- Electricité
- Paramétrage du DECT par l'hôpital et le DECT à la charge du prestataire.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	11 / 26

4. Petit matériel hôtelier (plateaux, assiettes, cloches et ramequins)

L'hôpital assure le renouvellement du petit matériel hôtelier usagé.

En cas de casse des vaisselles avérée par le prestataire et constatée par les 2 parties, celui-ci assure le remplacement des pertes, après constat contradictoire réalisé en présence d'un représentant de l'hôpital.

Normes d'hygiène HHCCP :

Prélèvements sur machine, vaisselle et bacs :

L'hôpital effectuera les différentes analyses de plonge (structure, équipement, et vaisselle plateaux) dans le plan de prélèvement interne et normes d'hygiène engueuse.

En cas de prélèvements positifs, mesure + pénalité.

ARTICLE 5 – OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE

Le prestataire s'engage à respecter les procédures et plans de nettoyage afférents aux missions qui lui sont confiées pour l'hôpital Albert Chenevier.

Le prestataire doit mettre en place une politique RH compatible avec des remplacements par des personnels qualifiés, et encadrés sur le terrain.

1. Respecter les réglementations

Le prestataire s'engage à faire respecter les réglementations relatives :

- A l'hygiène
- Au bio nettoyage des locaux
- Aux déchets

2. Maîtriser les ressources humaines

Le prestataire doit proposer :

- Un nombre d'Equivalent Temps Plein adapté aux fonctions décrites et au nombre de postes journaliers.
- Une qualification des personnels d'encadrement et d'exécution adaptée (insérer les fiches de poste précisant les prérequis et les compétences requises dans le dossier technique).

Le prestataire veille dans ses procédures de recrutement à garantir pour l'ensemble des agents affectés sur le site :

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	12 / 26

- Un casier judiciaire vierge,
- Un schéma vaccinal complet

Tous les manquements professionnels ou de savoir-faire recensés lors des contrôles des prestations sont présentés au prestataire. Celui-ci, en concertation avec les référents de l'hôpital doit procéder à une formation de requalification professionnelle, ou procéder au remplacement du personnel sur le site.

Le prestataire s'engage à fournir pour chacun des agents affectés sur le site les aptitudes médicales permettant d'exercer la totalité des fonctions.

✓ **Maîtrise des qualifications du chef d'équipe mi-œuvrant**

Le responsable nommé doit posséder des qualités d'autonomie, mais aussi des capacités d'analyse pour définir les priorités et ainsi veiller à faire exécuter l'intégralité des missions quotidiennes.

Il doit également posséder des qualités d'écoute auprès de son équipe pour anticiper les difficultés éventuelles personnelles ou collectives.

Il est demandé au prestataire de planifier un chef d'équipe **mi-œuvrant** et de désigner un adjoint. Le chef d'équipe ou son adjoint devra toujours être présent sur site.

Il est demandé au prestataire des professionnels possédant :

- Une connaissance et application des réglementations liées aux fonctions
- Une connaissance des principes de nettoyage et de décontamination
- Des compétences dans le management et l'animation des équipes
- Des capacités pour repérer et analyser les besoins de formation
- Une disponibilité / Présence terrain
- Une facilitation des relations entre son équipe et les référents de site
- Des compétences dans le domaine du développement durable

✓ **Maîtrise de la qualification du personnel d'exécution**

Il est demandé au prestataire des professionnels possédant :

- Des connaissances des réglementations liées aux fonctions
- Des connaissances des principes de nettoyage et de décontamination

Il est possible que l'ensemble des agents composant l'équipe, possède une qualification de polyvalence sur l'ensemble des postes prévus dans les organisations aussi bien en semaine qu'en week-end et jours fériés.

✓ **Interface R.H. entre le prestataire et l'hôpital**

Les documents utilisés pour réaliser les contrôles contradictoires sont remis lors de la réunion de mise en place du marché, mais peuvent être évolutifs après validation des deux parties.

Le personnel affecté quotidiennement doit être présent en nombre suffisant selon les descriptions du CCTP et le routage des organisations proposés. En cas d'insuffisance numérique avérée, le prestataire doit proposer des actions correctives de remplacement sans délais.

Le prestataire s'engage à :

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	13 / 26

- Fournir les plannings de présences normatives par poste de travail le 15 du mois pour l'organisation du mois suivant.
- Afficher les plannings.

Toute modification de personnel doit faire l'objet d'une information écrite détaillant les mouvements de personnels.

En cas de mobilité prévue du chef d'équipe sur une autre affectation, une information et une négociation préalable doivent être réalisées entre le responsable restauration de l'établissement et le prestataire. Une période de « doublon » d'au moins 15 jours entre l'ancien chef d'équipe et le nouveau est exigée.

Il est demandé à la société prestataire un principe de badge de pointage pour l'ensemble de l'équipe présente sur des horaires d'arrivée ainsi que sur les horaires de fin de service. Le principe proposé doit être disponible pour les référents en charge de la gestion de la prestation sur l'établissement.

✓ **Obligation de remplacement des personnels absents**

Le prestataire s'engage à communiquer sans délai aux référents de l'hôpital, toute absence :

- o Feydy Renaud, Directeur de la DASEL, de la Transformation, et du site Emile-Roux
- o Galimard Antoine, Ingénieur coordinateur des fonctions logistique et pilotage de la restauration
- o Boisard Ludovic, Responsable Restauration sites Henri-Mondor et Albert Chenevier

Tél : 01.49.81.20.07

Mail : huhm.dasel@aphp.fr

Le prestataire s'engage à procéder au remplacement de ses personnels **dans un délai maximal de 2 heures** au-delà du début de la prise de poste. Des pénalités sont prévues en cas de manquement à cette obligation.

✓ **Formations**

Préalablement à la mise en place des fonctions et des postes, le prestataire s'engage à fournir :

- Un plan de formation annuelle comprenant au minimum :
 - o Utilisation des produits lessiviels
 - o Lavage des mains
 - o Hygiène du personnel en milieu hospitalier sur les zones de travail
 - o Information sur la bonne maîtrise des principes réglementaires liés à la restauration collective
- Les attestations de formations réalisées

Le personnel du titulaire a l'obligation de participer annuellement aux formations de sécurité incendie mises en place par l'établissement.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	14 / 26

3. Mise à disposition des locaux et des équipements – Restitution des locaux et des équipements

Le prestataire prend en l'état, après inventaire contradictoire (dans un délai d'un mois après le début du marché) les locaux et équipements mis à sa disposition par le site. Le prestataire s'engage à la fin du marché à remettre les locaux et les équipements dans un état d'usure normale, complets et prêts à être réutilisés.

A cet effet, un constat contradictoire est effectué entre les deux parties trois mois avant la fin du marché avec obligation pour le prestataire de procéder à toutes les réparations et remises en état nécessaires. Les services techniques de l'hôpital sont associés pour réaliser cet état des lieux.

Le prestataire s'engage à utiliser les matériels conformément aux préconisations des fabricants.

Le prestataire prend à sa charge toutes les dépenses consécutives à une mauvaise utilisation ou dégradation lui étant imputable sur la durée du marché. Cette responsabilité intègre les locaux et les équipements.

Si des dégradations d'équipements ou de matériels sont le fait d'un des membres du personnel du prestataire, celui-ci s'engage à régler l'intégralité des remises en état (devis et réparations) après constat contradictoire et après validation de l'hôpital. Cette remise en état doit intervenir dans un délai de 6 semaines maximum après la réalisation du constat contradictoire. Tout préjudice lié à cet événement est à sa charge (location d'un équipement similaire, etc...). En cas de manquement à cette obligation, des pénalités sont appliquées, par semaine de retard.

En cas de constat de disparition ou de casse de vaisselle placé sous la responsabilité du prestataire, ce dernier procède après l'évaluation financière à leur remplacement immédiat.

En cas de dégradation ou de panne due à une mauvaise utilisation du matériel mis à disposition, l'hôpital assurera sans délai la location d'un matériel équivalent à la charge du prestataire pendant la durée de la réparation du matériel d'origine (cf : CCAP – page 20 – Article 13 : pénalités – 13.1)

4. Equipements fournis par le prestataire dans le cadre de l'exécution du marché

Le prestataire peut fournir à sa convenance :

- 1 nettoyeur haute pression **mural**
- 1 mono brosse adaptée aux surfaces à entretenir et aux revêtements de sol

Le prestataire peut aussi proposer tous les matériels et équipements permettant d'améliorer la qualité des services et des conditions de travail.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	15 / 26

Le prestataire doit fournir dans le dossier technique le ou les modèles utilisés et les fiches techniques des équipements proposés.

5. Gestion du démarrage du marché

Dans le cadre d'une mise au point technique après attribution du marché, le prestataire lors des réunions préparatoires au démarrage du marché soumet pour approbation la liste des salariés.

Il est demandé au prestataire d'effectuer une visite préalable du site pour prendre en compte les organisations en place.

6. Fourniture des vêtements de travail et d'équipements de protection individuelle (EPI)

Le prestataire doit fournir les EPI (équipements de protection individuelle) nécessaires pour assurer les missions décrites dans le présent C.C.T.P.

Cette dotation doit être suffisante pour permettre un change au minimum quotidien dès le premier jour d'activité sur le site de l'hôpital.

Les vêtements doivent porter le logo de l'entreprise de manière permanente afin de pouvoir identifier les agents du prestataire.

Le prestataire s'engage à proposer une organisation sur la gestion des vêtements de travail qui doit préalablement être validée par l'hôpital Henri Mondor avant sa mise en application.

Le prestataire doit mettre à la disposition de son personnel les vêtements de travail et de sécurité nécessaires (à titre d'information) :

- Pantalon de travail
- Veste de travail
- Chaussures de sécurité agroalimentaires ou bottes de sécurité agroalimentaire changées au minimum tous les ans.
- Parka / vêtements de froid
- Gants de protection à la manutention en milieu humide
- Gants de protection aux produits corrosifs
- Paire de lunettes de protection pour les projections des produits corrosifs

Le prestataire doit communiquer dans le dossier technique :

- La qualité des vêtements (fournir une fiche technique lors du dépôt de l'offre, un exemplaire est présenté lors de la réunion de mise en place du marché)
- La dotation
- Le blanchissage avec des traitements de température compatibles avec le milieu hospitalier

L'ensemble des agents identifiés pour réaliser la mission générale doit en permanence porter un badge de l'entreprise et des vêtements marqués au nom de la société retenue. Cet équipement est proposé par le prestataire du marché.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	16 / 26

7. Gestion des risques

✓ Gestion des risques dus à la co-activité des entreprises

L'hôpital communique lors de la notification du marché le document unique relatif aux fonctions exécutées par le prestataire.

Une inspection commune préalable doit être réalisée entre les deux parties afin de définir avec précision les co-activités avant l'exécution du marché. La rédaction et la mise en place d'un plan de prévention sont nécessaires à l'exécution du marché.

Le plan de prévention est rédigé par le prestataire, après validation par la cellule qualité de l'hôpital. Il a à charge d'en assurer les évolutions, si nécessaire.

Le plan de prévention est signé et validé par le directeur de la DASEL et le représentant du prestataire du marché.

Le plan de prévention doit être opérationnel et validé 6 semaines au maximum après la date d'exécution du marché.

✓ Gestion des mouvements sociaux

Dans le cas de mouvement social des personnels du prestataire affectés à l'hôpital Henri Mondor, le prestataire doit, sans condition, assurer l'intégralité de la prestation définie dans le cahier des charges, et ce sans délai. Le prestataire met à disposition du GHU AP-AP. Henri Mondor sa procédure générale de gestion des risques. Le risque de mouvements sociaux sur les sites est géré par le prestataire qui doit assurer l'intégralité des missions confiées dans le CCTP.

Tout préavis de grève notifié doit être communiqué dans les plus brefs délais au représentant de l'hôpital Henri Mondor, ainsi que les solutions de remplacement préconisées sur les horaires définis.

En cas d'impossibilité pour le prestataire d'exécuter les missions dues, l'hôpital Henri Mondor pallie par tous les moyens qu'il jugera utiles, et ce aux frais et risques du titulaire conformément à l'article 45.1 du CCAG-FCS ou appliquera des pénalités calculées sur le coût horaire d'un agent logistique.

ARTICLE 6 – MISE EN PLACE ET SUIVI DE LA PRESTATION

1. Mise en place du marché

Les missions quotidiennes de chaque poste sont contrôlées, tracées et archivées par le chef d'équipe du prestataire et communiqué au responsable de la restauration de l'hôpital.

Les documents de contrôle sont présentés lors de la réunion de mise en place du marché.

Les missions réalisées par le chef d'équipe à l'occasion de son positionnement sur des missions mi-œuvrant doivent faire l'objet d'un enregistrement et d'une validation sur ce document.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	17 / 26

2. Réunions de suivi

✓ Réunions mensuelles

Les réunions mensuelles entre l'établissement et le prestataire permettent de définir selon les besoins, les modifications liées aux transports.

Exemple : modification des circuits, modification des lieux de livraison.

Un bilan mensuel des prestations est présenté par le prestataire en réunion mensuelle.

Un compte-rendu relevant les décisions est rédigé par le prestataire du marché et validé par les deux parties. Les comptes rendus sont archivés par l'établissement.

✓ Réunions semestrielles

Le prestataire, les représentants de l'hôpital Henri Mondor et la DASEL se rencontrent à la fin de chaque semestre afin d'établir un bilan global du suivi des prestations.

Participants du GHU :

- Feydy Renaud, Directeur de la DASEL, de la Transformation, et du site Emile-Roux
- Galimard Antoine, Ingénieur coordinateur des fonctions logistique et pilotage de la restauration
- Boisard Ludovic, Responsable Restauration sites Henri-Mondor et Albert Chenevier

Tél : 01.49.81.20.07

Mail : huhm.dasel@aphp.fr

En cas de besoin, des actions correctives sont décidées lors des réunions semestrielles, en accord avec l'ensemble des parties.

Le prestataire tient un tableau de bord relatant l'ensemble des incidents et leurs actions correctives, les évolutions dans le cadre du plan de progrès, leurs mises en place et leurs réalisations par secteur. Un relevé semestriel est envoyé à la personne référente de l'hôpital, ces données sont utilisées comme document de travail au cours des réunions semestrielles conjointement aux documents émis en interne au site.

L'hôpital communique également, en cas de nécessité, lors de ces réunions, les documents de contrôle réalisés.

3. Périmètre de l'amélioration continue

Le prestataire s'engage à mettre en œuvre une démarche d'amélioration et d'optimisation de la prestation au travers d'un plan de progrès, ces évolutions sont mises en place à coût constant. Les objectifs sont :

- Un service de qualité fixé en partenariat,
- Une traçabilité organisationnelle et qualitative,

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	18 / 26

- Une amélioration des résultats des enquêtes de satisfaction réalisées auprès des services livrés et ou collectés, une amélioration de la qualité sanitaire et de la qualité d'exécution de l'ensemble des procédures
- Le respect des actions correctives contractualisées lors des réunions semestrielles, portant sur les points autres que les résultats des enquêtes de satisfaction.

Dans le cas de non-respect des engagements, des mises en demeure peuvent être émises.
Des pénalités sont appliquées selon le protocole décrit dans le CCAP.

L'hôpital Henri Mondor se réserve le droit de réaliser si besoin toutes les enquêtes ou évaluations qu'il juge nécessaires au cours de l'exécution.

✓ **Amélioration de la qualité sanitaire**

Un contrôle quotidien est réalisé par le référent de l'établissement, garant du suivi du marché de prestation de service.

Ce contrôle est basé sur les grilles d'autocontrôle qui sont fournies par l'hôpital lors de l'exécution du marché.

✓ **Prélèvements bactériologiques**

Mensuellement, des prélèvements bactériologiques de denrées et ou de surface sont réalisés par l'Hôpital, et organisés par les responsables restauration.

Les résultats sont communiqués au prestataire.

Dès lors qu'un prélèvement s'avère non satisfaisant, le prestataire s'engage à présenter un plan d'action correctif. En cas de résultat non satisfaisant deux fois de suite, l'hôpital applique les pénalités selon les modalités définies au CCAP.

✓ **Autres points de contrôle de l'amélioration continue**

En cas de non-respect des réglementations liées aux fonctions et aux services attendus, de non-respect des spécificités logistiques, ou de tout autre dysfonctionnement, peuvent être émises :

- Des réclamations
- Des mises en demeure
- Des pénalités.

L'intégralité des pénalités figure au CCAP

✓ **Enquêtes de satisfaction**

Le prestataire est tenu de réaliser annuellement des enquêtes de satisfaction auprès des services sur tous les périmètres du marché.

Ces enquêtes de satisfaction sont rédigées, réalisées et exploitées par le prestataire. Les résultats sont présentés en réunion semestrielle et suivis de plans d'amélioration.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	19 / 26

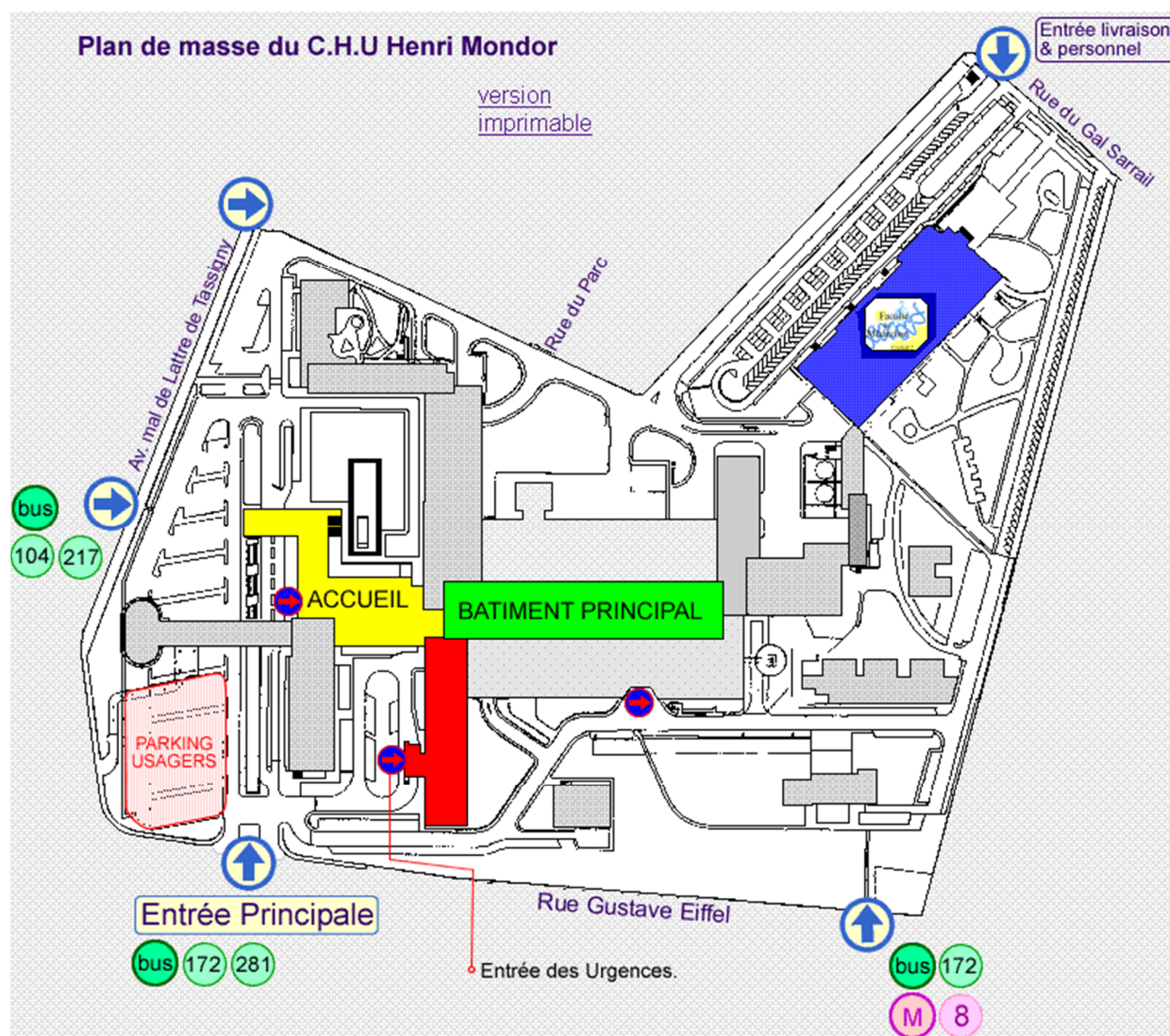
Insertion de prestations nouvelles

Le GHU AP-HP. Hôpitaux Universitaires Henri Mondor se réserve le droit d'acquérir auprès du prestataire de nouvelles prestations de service qui ne seraient pas identifiées à ce jour ; elles seront introduites au marché par voie d'acte modificatif.

GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	20 / 26

ANNEXE 1 – PLANS DE MASSE HENRI MONDOR

Hôpital Henri Mondor



GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	21 / 26



GHU AP-HP	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	22 / 26

ANNEXE 2 – PLAN DE MASSE ALBERT CHENEVIER

Hôpital Albert Chenevier



En voiture :

Autoroute A86, sortie l'Eclat
puis prendre la direction
Crétail église

En métro :

Ligne 8 – Balard Crétail
station Crétail Université
(Accès piétons par la rue
Démentroux)

Ou station Maisons Alfort
Les Jullottes : correspondance
par le bus 217,
arrêt Hôpital Albert Chenevier

En RER :

Ligne A Boissy-Saint-Léger :
station Saint-Maur Crétail,
correspondance par le (TVM)
Trans Val-de-Marne
station Eglise de Crétail



Accueil
Information



Numéro porte
d'accès

GHU HUHM	Consultation n° HMN25A09SRV	HMN - ACH
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production en « passage à l'assiette ».	23/26

ANNEXE 3 – NOMBRE D'ECHELLE ET DE CHARIOTS ISOTHERME DEJEUNER ET DINER
(Site Henri Mondor)

1 CHARIOT = 1 INSERT

ETAGES	UNITES	ECHELLE 24 PLACES	ECHELLE 30 PLACES
2	212 + 213 + 214 neuro chir		1
	215 psy hm	1	
3	311 + 313 neuro + 314 HDJ		1
	312 + 315 neuro	1	
4	411 chir dig	1	
	412 chir dig	1	
5	511 dermato	1	
	521 + 522 chir plastique		1
6	612 + 613 ORTHO		1
	614 + 615 ORTHO		1
7	712 UMG + 711 onco	1	
	714 UMG	1	
	721 + 722 rhumato		1
8	812	1	
	813	1	
	821 onco	1	
9	912 chir vasc	1	
	913 chir vasc	1	
	921 + 922 endo		1
10	1019 hémato	1	
	1011 + 1012 hemato	1	
	1021 + 1022 MED INT		1

GHU HUHM	Consultation n° HMN25A09SRV	GHU AP-HP SU
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production du « passage à l'assiette ».	24/26

11	1111 + 1113 + 1114 chirurgie cardiaque		1
12	1212 USIC + 1215 USIC		1
	1200 POLYVALENCE CARDIO	1	
	1211 + 1214 insuff card		1
13	1311 + 1312 + 1313 hepato		1
	1314 gastro	1	
14	1411 IMMUNO	1	
	1412 + 1413 NEPHRO		1
15	1511 uro	1	
	1512 uro	1	
URGENCES	3131 URGENCES	1	
DAU 1ER	DAU 1ER ETAGE	1	
REINE	REINE 1ER REA MED A+B+C+D		1
NOMBRE TOTAL D'ECHELLES		21	14

UNITE ANNEXE	Isotopes	1
	3131 URGENCES PSY	1
	3132 urgences	1
	Drépanocytose	1
	CIC	1
	1ER chirurgie ambulatoire	1
	Sommeil RDC + card RDC HDJ	1
	1215 PLATS MEDECIN	1
HDJ	4EME hdj hemato	1
	1515 dialyse + 1516 apherese	1

GHU HUHM	Consultation n° HMN25A09SRV	GHU AP-HP SU
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production du « passage à l'assiette ».	25/27

	513 hdj dermato	1
	723 hdj rhumato (VA AU 6EME)	1
	810 cardio HDJ (5/5PL)	1
	CLIPP 8eme HDJ + HDS	1
	823 hdj onco	1
	923 endo hdj	1
	1315 hdj gastro	1
	1410 hdj immuno	1
	1513 hdj uro	1
NOMBRE TOTAL DE CHARIOTS ISOTHERME		19

15	UNIQUEMENT DEJEUNER
-----------	----------------------------

4	UNIQUEMENT DÎNER
----------	-------------------------

	DEJEUNER	DÎNER
NOMBRE TOTAL D'ECHELLES	21	14
NOMBRE TOTAL DE CHARIOTS ISOTHERME	16	3

GHU HUHM	Consultation n° HMN25A09SRV	GHU AP-HP SU
CCTP	Nouvelle activité du nettoyage de la vaisselle (plateaux, assiettes, cloches, ramequins), et des équipements de cuisine (batterie, ustensiles, chariots) en plonge au sein des cuisines du Groupe Hospitalo-Universitaire AP-HP Hôpitaux Universitaires Henri Mondor, sites Henri-Mondor et Albert- Chenevier, suite à la réorganisation de la production du « passage à l'assiette ».	26/26