

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

PRESTATIONS DE TRANSPORT LOGISTIQUE – LOT 2 : SECTEUR OUEST

SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| 1 – DISPOSITIONS GENERALES | 4 |
| 1.1 OBJET | 4 |
| 1.2 CADRE LEGISLATIF REGLEMENTAIRE ET CIRCULAIRES | 4 |
| 2 – PRESCRIPTIONS GENERALES RELATIVES AU PERSONNEL | 4 |
| 2.1 PERSONNEL | 4 |
| 2.2 FORMATION..... | 4 |
| 2.3 TENUES DE TRAVAIL | 5 |
| 2.4 EQUIPEMENTS DE PROTECTION | 5 |
| 2.5 LOCAUX ET EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION PAR L'APHP | 5 |
| 3 – CONTROLE ET SUIVI DE LA PRESTATION | 5 |
| 3.1 REUNION MENSUELLE..... | 5 |
| 3.2 REUNION SEMESTRIELLE..... | 5 |
| 3.3 RESPONSABLE DE SITE ET CHEF D'EQUIPE..... | 6 |
| 3.4 EVALUATION INTERNE ET BONNE EXECUTION DU MARCHE..... | 6 |
| 3.5 CONTRAINTES SPECIFIQUES A L'HOPITAL | 7 |
| 3.6 MAINTENANCE ET NETTOYAGE DU MATERIEL MIS A DISPOSITION PAR LE TITULAIRE..... | 7 |
| 4 – TRANSPORT DES CONSOMMABLES HOTELIERS, DES MEDICAMENTS, DES DISPOSITIFS MEDICAUX STERILES, DES ARMOIRES DE LA STERILISATION ET DES ARMOIRES A LINGE | 8 |
| 4.1 DEFINITION DE LA PRESTATION | 8 |
| 4.1.1 Cadre général..... | 8 |
| 4.1.2 Les grandes étapes du processus..... | 8 |
| 4.1.3 Identification des flux..... | 8 |
| 4.2 LIVRAISON DU LINGE..... | 9 |
| 4.3 LIVRAISON DES ARTICLES HOTELIERS | 10 |
| 4.4 LIVRAISON DES MEDICAMENTS ET ANTISEPTIQUES | 11 |
| 4.5 LIVRAISON DES DISPOSITIFS MEDICAUX STERILES ET STERILISES..... | 11 |
| 4.6 MISE A DISPOSITION DU MATERIEL DE LIVRAISON..... | 13 |
| 4.6.1 Caractéristiques du matériel mis à disposition | 13 |
| 4.6.2 Entretien, maintenance et suivi du matériel de livraison..... | 14 |
| 4.7 ASSURANCES DES BIENS TRANSPORTES..... | 14 |
| 5 – TRANSPORT INTERNE DE CHARIOTS REPAS DE LA CUISINE CENTRALE VERS LES SECTEURS PERIPHERIQUES DE L'HOPITAL BICHAT | 14 |
| 5.1 DEFINITION DE LA PRESTATION | 14 |
| 5.2 IDENTIFICATION DES FLUX | 16 |
| 5.3 LIVRAISON DES REPAS | 18 |
| 5.4 MISE A DISPOSITION DU MATERIEL DE LIVRAISON PAR LE PRESTATAIRE | 19 |
| 5.4.1 Véhicules..... | 19 |
| 5.4.2 Equipements et matériels pour les autres types de prestations de restauration :..... | 19 |
| 5.4.3 Mise à disposition du matériel de livraison par l'APHP..... | 19 |
| 5.5 ASSURANCE DES BIENS TRANSPORTES..... | 19 |
| 6 – TRANSPORT DE REPAS AU DEPART DE L'UNITE CENTRALE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE (UCPA) A DESTINATION DES SITES DE BEAUJON ET BRETONNEAU | 20 |
| 6.1 DEFINITION DE LA PRESTATION | 20 |
| 6.2 IDENTIFICATION DES FLUX..... | 20 |
| 6.3 MODALITES DE LIVRAISON | 22 |
| 6.4 MISE A DISPOSITION DU MATERIEL DE LIVRAISON..... | 23 |
| 6.5 ASSURANCES | 23 |
| 7 – TRANSPORT SUPPLEMENTAIRE : | 24 |
| 8 – PENALITES | 24 |

| | |
|--|-----------|
| 9 – PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES OBLIGATOIRES | 24 |
| 9.1 PSEO 1 : MISE A DISPOSITION DE CHARIOTS DE REPAS | 24 |
| 9.2 PSEO 2 : MISE A DISPOSITION DE BORNES DE REMISE EN TEMPERATURE | 25 |
| 10 – TRANSFERT DE PROPRIETE A LA FIN DU MARCHE..... | 25 |
| 10.1 CONCERNANT LES PRESTATIONS DE RESTAURATION | 25 |
| 10.2 CONCERNANT LES AUTRES PRESTATIONS | 25 |
| ANNEXES | 27 |
| ANNEXE 1 : PLAN DE MASSE ET CIRCUITS CAMION..... | 28 |
| ANNEXE 2 : CADENCEMENT JOURNALIER DES LIVRAISONS SUR CLAUDE BERNARD (RESTAURATION) | 29 |
| ANNEXE 3 : FICHE TECHNIQUE CHARIOT DE REPAS..... | 32 |
| ANNEXE 4 : FICHE DE TRAÇABILITE DES PETITS DEJEUNERS | 38 |
| ANNEXE 5 : FICHE DE TRAÇABILITE DU DEJEUNER | 39 |
| ANNEXE 6 : FICHE DE TRAÇABILITE DU DINER | 41 |
| ANNEXE 7 : FICHE DE SUIVI MAINTENANCE DES CHARIOTS REPAS (PSEO) | 42 |
| ANNEXE 8 : PSEO BESOINS EN CHARIOTS REPAS ET BORNES DE REMISE EN TEMPERATURE | 43 |
| ANNEXE 9 : PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES RESTAURATION | 44 |
| ANNEXE 10 : FICHE DE SUIVI MAINTENANCE DES CHARIOTS | 45 |
| ANNEXE 11 - VERIFICATION MENSUELLE DES BORNES | 49 |
| ANNEXE 12 : FICHE DE SUIVI MAINTENANCE DES CHARIOTS | 50 |
| ANNEXE 13 : CADENCEMENT JOURNALIER DES LIVRAISONS SUR CLAUDE BERNARD (LOGISTIQUE)..... | 32 |
| ANNEXE 14 : FICHE DE TRAÇABILITE DES ARMOIRES A LINGE | 34 |
| ANNEXE 15 : PLANNING DE LIVRAISON DU LINGE PROPRE..... | 41 |
| ANNEXE 16 : GALETTE LOGISTIQUE - 2 DE LA TOUR BICHAT | 42 |

1 – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 Objet

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les conditions techniques dans lesquelles doivent s'effectuer les prestations relatives au transport logistique.

1.2 Cadre législatif réglementaire et circulaires

L'ensemble des équipements et des prestations proposées par le titulaire doivent être conformes à la réglementation en vigueur à la date de remise des offres :

- Aux normes européennes ;
- Aux décrets, arrêtés, circulaires ;
- Aux normes françaises et aux documents techniques unifiés (DTU) ;
- Aux recommandations des groupes permanents d'études des marchés (GPEM).

Cette liste n'est pas exhaustive, cependant le prestataire s'engage à respecter l'ensemble des dispositions législatives et réglementaires en vigueur relatives au transport et à la manutention des marchandises, le C.C.T.P. n'ayant pas à se référer expressément à tous les textes applicables au marché qui s'appliquent de fait.

2 – PRESCRIPTIONS GENERALES RELATIVES AU PERSONNEL

2.1 Personnel

Le prestataire met à disposition le nombre de personnel, par poste et aux heures prévues sur son offre, pour la réalisation de la prestation.

Tout agent absent, quelle que soit la cause de son absence, est remplacé et ceci pour chaque jour prévu de fonctionnement.

Le prestataire fournira une solution de remplacement l'heure suivante du constat d'absence par le client

D'une manière générale, le personnel effectuant les prestations décrites, doit respecter le règlement intérieur de l'hôpital.

Le responsable de site, le chef d'équipe ainsi que l'équipe d'intervention doivent être joignables à tout moment sur leurs téléphones portables.

2.2 Formation

Les personnels du prestataire doivent avoir suivi une qualification leur permettant d'effectuer les prestations suivant les normes en vigueur et suivant les dispositions fixées par le présent C.C.T.P.

Ils sont notamment formés au transport de marchandises sur route ainsi qu'aux risques encourus lors des manipulations.

Une formation HSCP 1 fois par an est requise.

Les agents tenus d'utiliser le matériel de transport sur route doivent posséder un permis correspondant aux capacités du véhicule mis à disposition

Les agents tenus d'utiliser le matériel de tractage et de manutention doivent posséder un certificat d'aptitude à la conduite en sécurité de chariots (CACES). La copie de ces documents est fournie à l'hôpital lors de la mise en place du marché. Les CACES 1 et 3 sont obligatoires pour l'ensemble du marché.

2.3 Tenues de travail

Les agents assurant les prestations explicitées dans le présent C.C.T.P ont des tenues fournies et entretenues par le prestataire, adaptées, propres, en nombre suffisant et identifiables par insigne de la société ou badge uniformisé.

2.4 Equipements de protection

Le prestataire fournit à son personnel l'ensemble des Equipements de Protection Individuelle (EPI) nécessaires et utiles pour éviter tout accident lors de la réalisation des prestations (*chaussures de sécurité, gants, blouson anti froid etc...*)

Au vu de la situation covid et en prévention de situations futures, le prestataire devra s'adapter à une demande liée à une épidémie ou à l'évolution des règles concernant les EPI.

Un point sera fait sur cette adaptation au moment des réunions semestrielles.

Les solutions hydro alcooliques sont par exemple à fournir par le prestataire.

2.5 Locaux et équipements mis à disposition par l'APHP

Le prestataire prendra en l'état, après inventaire contradictoire (dans un délai d'une semaine 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 des locaux et équipements dans un état d'usure normale, complets et prêts à être utilisés.

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

Les équipements mis à disposition par l'APHP sont décrits dans le présent CCTP, pour chacune des prestations attendues.

3 – CONTROLE ET SUIVI DE LA PRESTATION

3.1 Réunion mensuelle

Une réunion a lieu au minimum tous les mois entre le prestataire et l'hôpital. Elle permet de traiter des problèmes de fonctionnement et d'organisation. Lors de cette réunion, un point précis sur l'état des matériels est fait sur l'ensemble du parc d'un point de vue qualitatif et quantitatif.

Les rapports de synthèse de ces réunions sont transmis à l'hôpital par le prestataire pour mise en œuvre des actions correctrices appropriées.

3.2 Réunion semestrielle

Une réunion a lieu au minimum tous les 6 mois entre le prestataire et l'hôpital. Elle permet de faire le point sur l'exécution de la prestation, les actions correctives menées et l'analyse des indicateurs qualité.

A la demande du GHU, des réunions plus fréquentes peuvent être réalisées que ce soit pour des actions ponctuelles ou une veille de l'exécution du marché.

3.3 Responsable de site et chef d'équipe

Il est demandé au prestataire de désigner un responsable de site, chargé des relations avec la Direction de l'hôpital, et de la gestion des personnels présents sur le site. Cette personne n'est pas le chef d'équipe désigné sur le planning.

Celui-ci veille particulièrement aux conditions d'hygiène et de sécurité dans l'exécution de toute la prestation. Il veille notamment au respect des procédures et du port des « EPI » par son personnel. En cas de défaillance constatée, le Groupe Hospitalier notifie par écrit les remarques et la nature de celle-ci au prestataire du marché.

Le chef d'équipe ou son représentant peut être appelé à tout moment aux horaires prévues au cahier des charges sur l'hôpital, il doit être muni soit d'un Digital Enhanced Cordless Telephone (DECT) pris en charge par le prestataire et mis en fonction par les services techniques de l'hôpital, et d'un téléphone portable, fax, mail, etc.

Un référent de site devra être joignable à tout moment (weekend inclus) et selon le modèle de télécom décidé conjointement avec le GHU lors de la réunion de début de marché.

3.4 Evaluation interne et bonne exécution du marché

Le contrôle continu et permanent de la prestation sera assuré pour vérifier la qualité et le bon déroulement des prestations.

Les éléments de prestation qui sont contrôlés par les représentants de l'hôpital afin de vérifier leur bonne exécution et leur conformité au présent C.C.T.P.

Le GHU se réserve également la possibilité d'auditer à tout moment la prestation, notamment sur les points décrits ci- dessous :

- Respect des horaires de livraison planifiés ;
- Respect des quantités, de la destination et de l'état de l'ensemble du matériel dont le titulaire a la charge ;
- Respect de l'hygiène, de la sécurité et de la propreté liées aux prestations : une zone de lavage est mise à disposition du titulaire ; **le titulaire fournit le poste d'hygiène ;**
- Maintien des matériels en bon état de propreté ;
- Respect des mesures d'hygiène notamment sur les principes de la méthode HACCP et de sécurité pour le personnel ;
- Entretien des locaux mis à la disposition pour le personnel ;
- Respect des consignes de sécurité interne à l'hôpital Bichat – Claude Bernard ;
- Respect de la confidentialité des informations pouvant être remises ou entendues lors de l'exécution des prestations ;
- Respect des consignes de sécurité lors de la conduite des véhicules et autres matériels de tractage ou de manutention ;
- Disponibilité et réactivité des équipes, des chefs d'équipes, du responsable de site ;
- Des tenues de travail propre et adaptées ;
- Un comportement irréprochable (contacts avec les personnels de l'hôpital) et une grande discrétion.
- La traçabilité liée à la qualité/la quantité transportée ainsi que le respect et enregistrement des températures dans le cas de denrées alimentaire transportées

Des études en aveugles seront effectuées pour s'assurer notamment du respect de la chaîne du froid et du respect des températures ambiantes

Les anomalies de fonctionnement sont réglées directement sur le site entre l'hôpital entre le responsable de la gestion quotidienne du marché et le responsable de site.

Lorsqu'une panne est constatée, le prestataire est saisi par mail ou télécopie du référent d'une demande d'intervention.

Le délai de réparation détermine la durée nécessaire pour achever la réparation. Il débute à la première minute de l'accusé-réception de la saisine du prestataire par le coordonnateur du site et s'achève au moment où les performances garanties de l'équipement ou du matériel sont à nouveau obtenues. Ce délai est fixé à 48h maximum.

Que ce soit en cas de panne de camion, absence ou retard de personnel, grève, intempéries, accident ou tout autre problème dans l'exécution du marché, le prestataire s'engage à assurer sa prestation dans l'heure.

Ainsi, ne sera accepté quel que soit le cas au maximum une heure d'interruption de la prestation.

3.5 Contraintes spécifiques à l'hôpital

Pour le transport de l'ensemble des livraisons le titulaire dispose dans l'exercice de ses missions des voies de circulation extérieures et intérieures identifiées pour les besoins logistiques et de l'ensemble des ascenseurs et/ou monte-charge du secteur CB pour acheminer les livraisons dans les services cliniques (Cf. plans de masse en annexe).

Une visite d'inspection commune sera réalisée entre le titulaire et le représentant de l'hôpital avec la création d'un plan de prévention. Un point sera fait au cours de cette visite pour étudier les risques occasionnés pendant la période de réalisation du marché sur chaque site. (hauteur des camions, circuits de circulation, etc.)

3.6 Maintenance et nettoyage du matériel mis à disposition par le titulaire

Le titulaire assure la maintenance totale « pièce et main d'œuvre » du matériel mis à disposition de l'hôpital. Ce volet de la prestation inclut une **maintenance préventive** par des opérations **annuelles** (2 dans l'année) et une **maintenance ponctuelle** correspondant aux interventions demandées par l'hôpital ou par le responsable de site.

Les **opérations de maintenance** ne doivent en aucun cas perturber le bon déroulement des prestations. Elles concernent l'intégralité du matériel mis à disposition par le titulaire à l'hôpital.

En cas de détérioration, de perte ou d'immobilisation d'un matériel, le titulaire doit le remplacer immédiatement dans le respect du délai prévu d'interruption de la prestation.

Toutes les opérations nécessaires à la remise en état des matériels mis à disposition sont à la charge du titulaire.

Le nettoyage et la désinfection des matériels mis à disposition par le prestataire sont effectués par l'hôpital.

Les modalités des interventions ponctuelles sont les suivantes :

Dans tous les cas, le titulaire doit être en mesure de réaliser la prestation dans le respect des horaires prévus au C.C.T.P.

- En cas de détérioration de matériel, le titulaire intervient dans un délai n'excédant pas **1 heure ouvrable** ;
- Si la durée de réparation doit excéder 1 heure, le prestataire met **gratuitement** à la disposition de l'établissement un matériel de remplacement identique, dans les mêmes conditions d'exploitation et ce, pendant toute la durée de la réparation.

Chaque intervention de maintenance donne lieu à un **rapport** qui mentionne : le jour, l'heure, la durée de l'intervention, la nature de la détérioration, le nombre de matériels concernés et les pièces changées, ainsi que l'identité du technicien ayant effectué la réparation. **Une copie de ces rapports** est transmise au référent par le titulaire immédiatement après opération, avec la copie de la télécopie de demande d'intervention, à l'hôpital.

Si le rapport mentionne des interventions nécessaires de maintenance, la copie du rapport des réparations exécutées est également transmise au référent restauration de l'hôpital.

4 – Transport des consommables hôteliers, des médicaments, des dispositifs médicaux stériles, des armoires de la stérilisation et des armoires à linge

4.1 Définition de la prestation

4.1.1 Cadre général

La prestation concerne le transport interne, la livraison et la récupération de l'ensemble des approvisionnements en articles hôteliers, médicaments, dispositifs médicaux stériles, linge propre vers les secteurs périphériques de l'hôpital Bichat-Claude Bernard (zone pavillonnaire du secteur Claude Bernard dit 'Vieux Bichat') et le service de Pédopsychiatrie se situant Boulevard Ney 75018 Paris. La livraison-récupération des armoires de la stérilisation sont également incluses dans la prestation.

Il s'agira de les acheminer des différents points de chargement vers les Points de Livraison Intérieurs (PLI).

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

4.1.2 Les grandes étapes du processus

Les grandes étapes du processus sont reprises ci-dessous :

- Chargement du véhicule au niveau des Points de Chargement (à proximité des zones de stockage des magasins et de la Pharmacie à Usage Intérieur (PUI), de la lingerie et de la cuisine) ;
- Rangement et arrimage du chargement dans le véhicule (palettes, armoires, chariots...) ou transfert via les galeries (monte-charge) ;
- Transport vers le secteur périphérique Claude Bernard dit 'Vieux Bichat' ;
- Déchargement du véhicule au niveau des PLE (Point de Livraison Extérieur) ;
- Livraison sous forme de palette ou en carton vrac (Cf. conditions particulières) dans les PLI à l'aide de matériel de manutention ;
- Récupération des armoires à linge et rolls, des palettes vides, des armoires de transport de la stérilisation ;
- Retour vers les Points de Chargement (PC).

4.1.3 Identification des flux

❖ Points de livraison

Le plan de masse et la localisation des points de livraison sont repris en annexe.

L'ensemble des points de livraisons sur le secteur Claude Bernard sont accessibles par un réseau de galeries, puis par monte-charge. Une partie des flux de livraison peut transiter par ce circuit.

Les points de livraison pourront évoluer dans le temps.

Pour la livraison des services en étage, la dé-palettisation est autorisée, en cartons identifiés individuellement, pour les articles hôteliers et les produits de santé (médicaments, antiseptiques et DMS).

Les services concernés par ce mode d'approvisionnement, sous forme de cartons sont :

- Le service COREB et FAVA MULTI(ancienne médecine du travail) : 1 à 2 livraisons mensuelles
- La salle de garde : Quotidienne pour la livraison des denrées alimentaires et 1 à 2 livraisons mensuelles pour les autres prestations;
- Les consultations de gynéco et les services techniques : 1 livraison hebdomadaire.
- Annexe de l'URC : 1 à 2 livraisons mensuelles ;

Le personnel du titulaire devra porter une attention toute particulière à la sécurisation de ces colis tout au long de la chaîne de livraison (point de départ – transport – livraison directe au service destinataire).

❖ Flux aller

- Prendre en charge et transporter les palettes de consommables hôteliers et médicaux, les armoires à linge, les chariots repas, les armoires de la stérilisation, de la Tour de l'hôpital Bichat vers les secteurs périphériques de Claude Bernard (maternité, ORL, secteur gériatrique, Maison Blanche.....)
- En arrivant sur le secteur Claude Bernard, stationner le véhicule (emplacement dédié), décharger les palettes, armoires et chariots repas.
- Transférer les palettes de consommables hôteliers et médicaux par transpalette jusqu'au point de livraison finale.
- Tracter/pousser les armoires de linge propre et les chariots repas vers les services.
- Faire émarger le bon de livraison interne (BLI) par le cadre ou le référent du service destinataire.
- Pour les services en étage monter les cartons de consommables directement dans les différents points de livraison (que ce soit pour les palettes filmées, cagettes, cartons en vrac).

❖ Flux retour

- Récupérer les armoires à linge vides, les chariots repas vides avec les plateaux, les palettes vides, les rolls de linge sale, les armoires de la stérilisation

Les flux propre et sale doivent impérativement être dissociés et le camion doit être décontaminé avant de transporter le flux propre).

4.2 Livraison du linge

La livraison du linge s'effectue du lundi au vendredi, sur le principe du mode plein-vide.

Les rolls et armoires à linge doivent être chargés dans le camion du titulaire à partir de 07h00 pour être livrés dans les services **à 8h00, au plus tard.**

Cette prestation comprend la livraison des rolls et des armoires à linge pleines de la lingerie vers les services de soin du secteur Claude Bernard (PLI), le retour des armoires à linge vides des services de soins du secteur Claude Bernard (PLI) vers la lingerie, et le rapatriement des rolls de linge sale vers le local de stockage-tri du linge sale situé à proximité de la lingerie.

Nota : En cas de retard d'approvisionnement du linge propre en provenance du S.C.B. (Service

Central des Blanchisseries - AP HP), le titulaire doit décaler ses livraisons vers les services **(livraison le jour même impérative)**.

Les détails de l'ensemble des services livrés, horaires à respecter et quantités approximatives (armoires - rolls) sont formalisés en annexe.

Les caractéristiques techniques des armoires à linge que le titulaire doit transporter sont décrites en annexe 5.

Le titulaire doit mentionner quotidiennement sur une fiche de traçabilité (cf. annexe) :

- Les horaires de prise en charge des armoires à linge à la lingerie
- Les horaires d'arrivée dans les services du secteur CB avec signature du service ;
- Le retour des armoires vides en lingerie.

La livraison s'effectue de la lingerie (niveau - 2 de la Tour) vers les PLE puis vers les PLI du secteur CB et des PLI vers le Point de Déchargement (PD) comme définit en annexe.

La récupération des armoires à linge 'vides'

Les armoires à linge vides doivent impérativement être retournées dans les locaux de la lingerie **pour 08h30**.

La collecte du linge sale

Le titulaire procédera à la collecte des couvertures et sacs de linge sales contenus dans des rolls, **du lundi au dimanche**, au sein des points de collecte suivants :

- 4 points de collecte situés dans les locaux déchets et linge sale au niveau -1 du secteur Claude Bernard ;
- 1 roll à l'entrée du service de Psychiatrie au 1er étage du bâtiment Maison blanche ;
- 1 point de collecte situé dans la cour extérieure déchets/linge de la salle de garde.

Prestation ponctuelle : le titulaire répond aux demandes de livraison ponctuelles de VT en sac (vêtements de travail).

4.3 Livraison des articles hôteliers

La livraison des articles hôteliers s'effectue du lundi au vendredi. Cette prestation comprend la livraison des produits issus des magasins hôteliers et linge à usage unique vers les services du secteur CB (PLE et PLI) (Cf. annexes).

Les détails de l'ensemble des services livrés, horaires à respecter et quantités approximatives sont formalisés en annexes.

Les articles sont conditionnés en palettes filmées, identifiées par une étiquette sur laquelle est indiqué le service destinataire

La livraison s'effectue du PC au niveau - 2 de la Tour vers les PLE puis vers les PLI du secteur CB suivant le circuit définit en annexes.

Il doit être mentionné quotidiennement sur la fiche de traçabilité de l'hôpital (cf. annexes), et pour chaque livraison :

- Le nom du livreur ;
- Le nom et la signature du cadre du service destinataire.

Pour la livraison du service COREB (1 palette par semaine), celle-ci devra se faire au 2^{ème} étage sans ascenseur (une dé palettisation sera donc nécessaire).

La volumétrie estimée : 1453 palettes 80x120 / an soit, 3400 colis / an
Le prestataire se charge de la récupération des palettes vides et de leur retour vers les lieux de stockage (PC).

4.4 Livraison des médicaments et antiseptiques

Dans le cadre de la sécurisation du circuit des produits de santé et dans l'attente d'un acheminement vers les services destinataires, les produits de santé doivent être stockés dans des locaux identifiés, sécurisés et prévus uniquement à cet effet. Ils ne peuvent en aucun cas être entreposés dans une zone intermédiaire non autorisée

Les palettes et les colis préparés sont identifiés selon les UA destinataires puis entreposés dans la zone de départ du secteur médicaments.

La prise en charge des colis et palettes destinés aux services hors Tour s'effectue le matin de 10h00 à 12h30, du lundi au vendredi.

Toutefois, en cas de retard de préparation des palettes ou colis, la plage horaire doit être réajustée afin de maintenir la prestation le jour même.

Après un contrôle qualitatif et quantitatif, les colis ou palettes sont directement acheminés par camion ou par le circuit interne (galeries) pour livraison immédiate aux points de livraison prévus à cet effet dans les services destinataires. Ces points de livraison ont été définis d'un commun accord par tous les intervenants (Cf. annexes).

Le prestataire ne doit en aucun cas modifier la composition d'origine des palettes.

La prise en charge et la livraison des palettes et colis doivent faire l'objet d'une traçabilité sur un document navette entre la PUI et le prestataire (BLI). Celui-ci doit mentionner les dates, heures des prestations ainsi que l'identification de chaque intervenant au départ de la PUI et à la réception des colis ou palettes dans les services destinataires. Se reporter à la fiche de traçabilité en annexe.

Ce document formalise le transfert de responsabilité entre les différents acteurs de la chaîne de d'approvisionnement et doit impérativement être complété
Les écarts constatés sont notifiés sur ce même document (BLI - Bon de Livraison Interne).

Tout dysfonctionnement lors de l'exécution de la prestation doit être signalé en temps réel au responsable du service Centrale Course.

Ce document doit être remis aux personnes identifiées au sein de l'équipe du service Central Courses et transmis aux personnes identifiées au sein de chaque secteur de la PUI, tous les jours.

La volumétrie estimée : 609 palettes 80x120 / an soit, 9223 colis / an

Le prestataire se charge de la récupération des palettes vides et de leur retour vers le local de dé-palettisation.

4.5 Livraison des dispositifs médicaux stériles et stérilisés

Livraison des dispositifs médicaux stériles

Dans le cadre de la sécurisation du circuit des produits de santé et dans l'attente d'un acheminement vers les services destinataires, les produits de santé doivent être stockés dans des locaux identifiés, sécurisés et prévus uniquement à cet effet. Ils ne peuvent en aucun cas être entreposés dans une zone intermédiaire non autorisée

Les palettes filmées et les colis préparés sont identifiés après saisie dans le logiciel prévu à cet effet, puis entreposés dans la zone de départ de l'UPDMS de la PUI.

La prise en charge des colis et palettes destinés aux services hors Tour se fait le matin à partir de 8h, à l'ouverture de l'UPDMS par un des agents de la société prestataire en présence d'un membre de l'UPDMS, du lundi au vendredi.

La société prestataire ne doit pas « dé-filmer », ni modifier le conditionnement d'origine.

Les colis ou palettes sont mis directement dans le camion pour livraison immédiate aux points de livraison prévus à cet effet dans les services destinataires. Ces points de livraison ont été définis d'un commun accord par tous les intervenants.

La prise en charge et la livraison des palettes et colis doivent faire l'objet d'une traçabilité sur un document navette entre la PUI et la société prestataire (BLI). Celui-ci doit mentionner les dates, heures des prestations ainsi que l'identification de chaque intervenant au départ de la PUI et à la réception des colis ou palettes dans les services destinataires. Les écarts constatés sont notifiés sur ce même document.

Tout dysfonctionnement lors de l'exécution de la prestation doit être signalé en temps réel au responsable du service Centrale Courses.

Ce document doit être remis aux personnes identifiées au sein de l'équipe du service Central Courses et transmis aux personnes identifiées au sein de chaque secteur de la PUI, tous les jours.

La volumétrie estimée : 834 palettes 80x120 / an soit, 2686 colis / an

Le prestataire se charge de la récupération des palettes vides et de leur retour vers les locaux de l'UPDMS

Particularité :

Ponctuellement, lors de la livraison du chariot repas à la Pédopsychiatrie et à l'IFSI (Institut de Formation en Soins Infirmiers), le titulaire, livre en même temps des articles hôteliers (magasin hôtelier) et des dispositifs médicaux stériles (UPDMS)

Nota : le service de pédopsychiatrie et l'IFSI de l'hôpital Bichat-Claude Bernard sont situés à l'extérieur de l'établissement, sur le boulevard Ney, Paris 18^{ème}.

Pédopsychiatrie : 1X par mois

IFSI : 1 à 2 X par an

Livraison des dispositifs médicaux stérilisés

La société prestataire prend en charge les transferts allers et retours des armoires de transport (contenant des dispositifs médicaux) entre la stérilisation située au niveau - 2 de la Tour et les blocs de la Maternité et de l'URO localisés sur le secteur Claude Bernard du lundi au vendredi (ponctuellement le samedi), selon une organisation pré définie.

Les armoires comportant les dispositifs médicaux stériles déposés la veille sur le quai numéro 6 sont acheminées chaque jour à 7h30 et à 14h00 à destination des blocs de la Maternité et de l'URO.

En retour, les blocs de la Maternité et de l'URO transmettent via la société prestataire les Dispositifs médicaux pré-désinfectés qui sont traités au sein de la stérilisation.

Chaque armoire est identifiée et fermée par scellés.

Ces prestations font l'objet d'une traçabilité journalière sur un document dédié à chaque dépose des armoires et transmis aux personnes identifiées au sein de la stérilisation en lien avec l'équipe du service Central Courses.

Le transport ne peut être réalisé si les armoires ne sont pas sécurisées.
Tout dysfonctionnement lors de l'exécution de la prestation doit être signalé en temps réel au responsable du service Centrale Course.

La volumétrie estimée : 624 armoires / an

La stérilisation : le prestataire prend en charge **du lundi au samedi inclus** le transfert des armoires vers les blocs de la Maternité et de l'URO localisés sur le secteur Claude Bernard ainsi que le retour de ces armoires dans les locaux de la stérilisation situés au niveau - 2 de la Tour.

4.6 Mise à disposition du matériel de livraison

4.6.1 Caractéristiques du matériel mis à disposition

Le titulaire met à disposition :

- 1 camion de 20m³ équipé impérativement d'un **hayon élévateur et de sangles** pour arrimer les armoires, chariots, transpalettes... durant le transport ;
- Ou 1 camion de 20m³ équipé de châssis bas avec rampe amovible

Ce véhicule pourra être mutualisé.

L'ensemble des propositions de transports devront avoir les critères pour circuler dans les zones à faibles émissions de mobilité (ZFE-m) ou en cas de pic de pollution du secteur concerné.

Le titulaire doit être en mesure de réaliser l'ensemble des prestations aux horaires indiqués. Il doit notamment mettre à disposition un ou plusieurs véhicules ainsi que du matériel de manutention pour assurer l'ensemble des livraisons.

Ces véhicules sont propriété intégrale du titulaire et ne sont en aucun cas utilisés par les agents de l'hôpital Bichat-Claude Bernard

Le (les) véhicule (s) est (sont) destiné (és) exclusivement au transport des articles hôteliers et produits de santé, armoires à linge et rolls, armoires de la stérilisation et autres petits équipements de transport.

Le prestataire doit s'engager à ne pas mélanger les différents produits lors des livraisons. Néanmoins, dans un souci d'optimisation de la capacité du(des) camion(s), les produits peuvent être transportés simultanément dans le respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur relative aux transports routiers de marchandises.

L'ensemble du matériel livré doit être attaché durant le transport afin d'éviter la dégradation des marchandises transportées. Cette opération est assurée par le titulaire.

La capacité utile intérieure du camion doit être suffisante pour transporter l'ensemble des livraisons afin de limiter le nombre d'allers et retours entre les PC et les PLI et PLE.

Le prestataire doit fournir dans le dossier technique le ou les modèles utilisés, l'assurance ainsi que les fiches techniques des équipements proposés.

ATTENTION : La hauteur maximum du véhicule (hors tout) doit être **obligatoirement inférieure à 3m 40** pour pouvoir entrer dans la galerie où se situent les PC au niveau - 2 de la Tour de l'hôpital Bichat.

4.6.2 Entretien, maintenance et suivi du matériel de livraison

❖ Réparations et remise en état :

Le titulaire devra mener :

- Tous les travaux de carrosserie, tôlerie, peinture, réfection et remplacement des éléments mécaniques (moteurs, boîte de vitesse, transmission, châssis...)
- Les dépannages, convoyages et rapatriements éventuels du véhicule dans le cas d'une panne en cours de livraison.
- Les entretiens courants des véhicules utilisés : vidange, graissage, contrôle des niveaux, remplacement des plaquettes, disques, étriers ou garnitures de freins, remplacement et contrôle sur circuit électrique, resserrage des roues, contrôles généraux, vérifications etc.... ;
-
- La fourniture des pneumatiques sans limite de kilométrage ou de conditions d'utilisation ;
-
- La fourniture des lubrifiants en totalité, y compris un bidon d'avance pour les appoints à bord du véhicule.

❖ Les formalités administratives et réglementaires :

Le titulaire souscrit un contrat d'assurance tous risques sans franchise sans aucune exception, y compris les chocs en partie haute.

Il assure l'ensemble du suivi administratif : statistiques et suivi assurances, dossier recours, certificats d'agrément sanitaire et vétérinaire, visites périodiques vétérinaires, présentation aux Services des Mines, vérifications périodiques contrôlographe, procès-verbaux de gendarmerie et de police, contrôles techniques à jour, etc...

Les carburants nécessaires au fonctionnement des véhicules sont à la charge du prestataire.

4.7 Assurances des biens transportés

Les biens transportés au cours de ce marché doivent faire l'objet d'une assurance ad valorem. La valeur des biens transportés est de 15 000 euros.

5 – Transport interne de chariots repas de la cuisine centrale vers les secteurs périphériques de l'hôpital Bichat

5.1 Définition de la prestation

La livraison des repas et autres prestations s'effectuent du lundi au dimanche y compris jours fériés.

La prestation concerne la distribution des repas de la cuisine centrale vers les secteurs périphériques de l'hôpital Bichat-Claude Bernard (zone pavillonnaire du secteur Claude Bernard dit 'Vieux Bichat'), ainsi que l'unité pédopsychiatrique située boulevard Ney 75018.

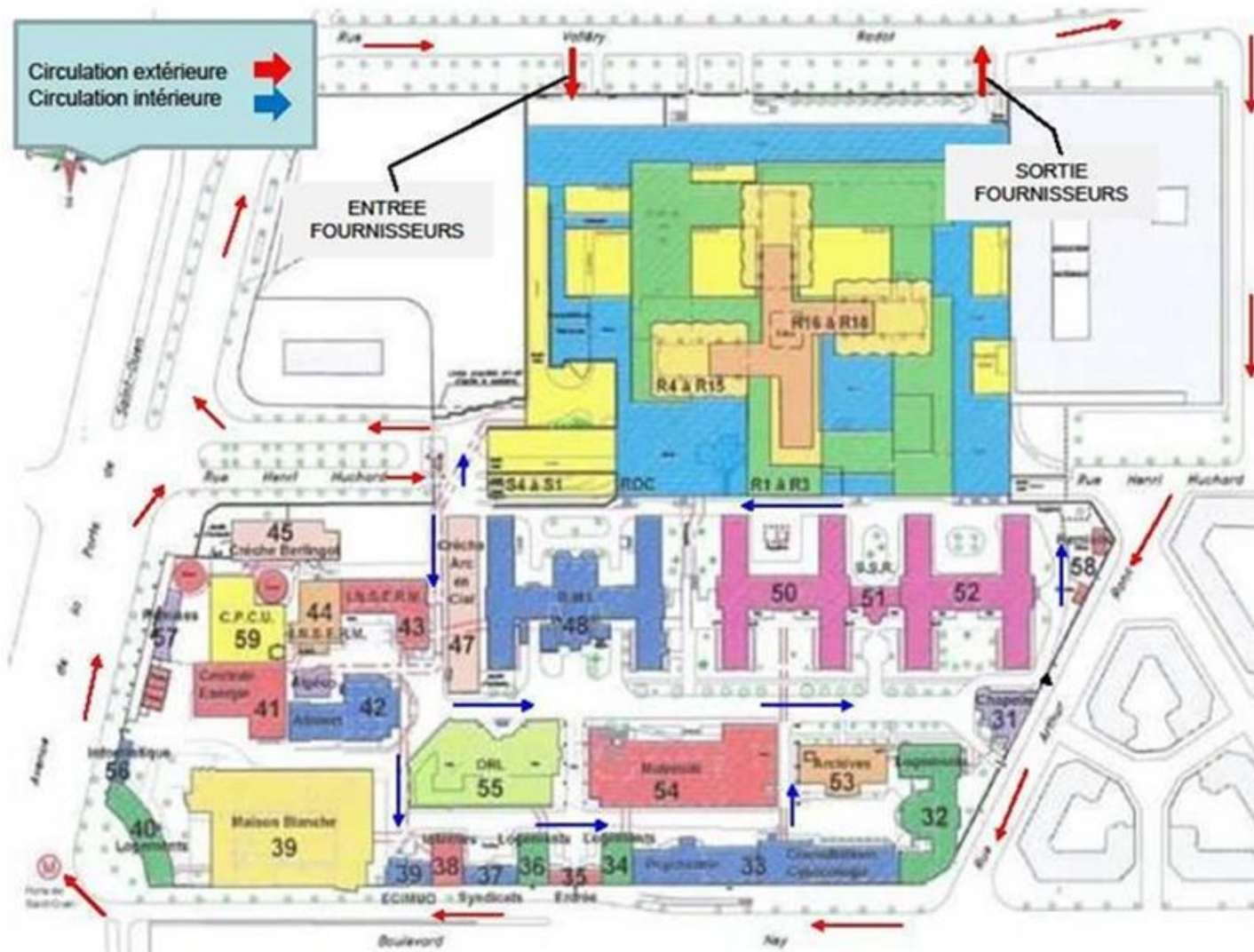
Les étapes du processus sont reprises ci-dessous :

- Chargement du véhicule au niveau de la cuisine ;
- Rangement et arrimage du chargement dans le véhicule ou transfert via les galeries (monte-charge).
- Transport vers le secteur périphérique Claude Bernard dit 'Vieux Bichat' ;

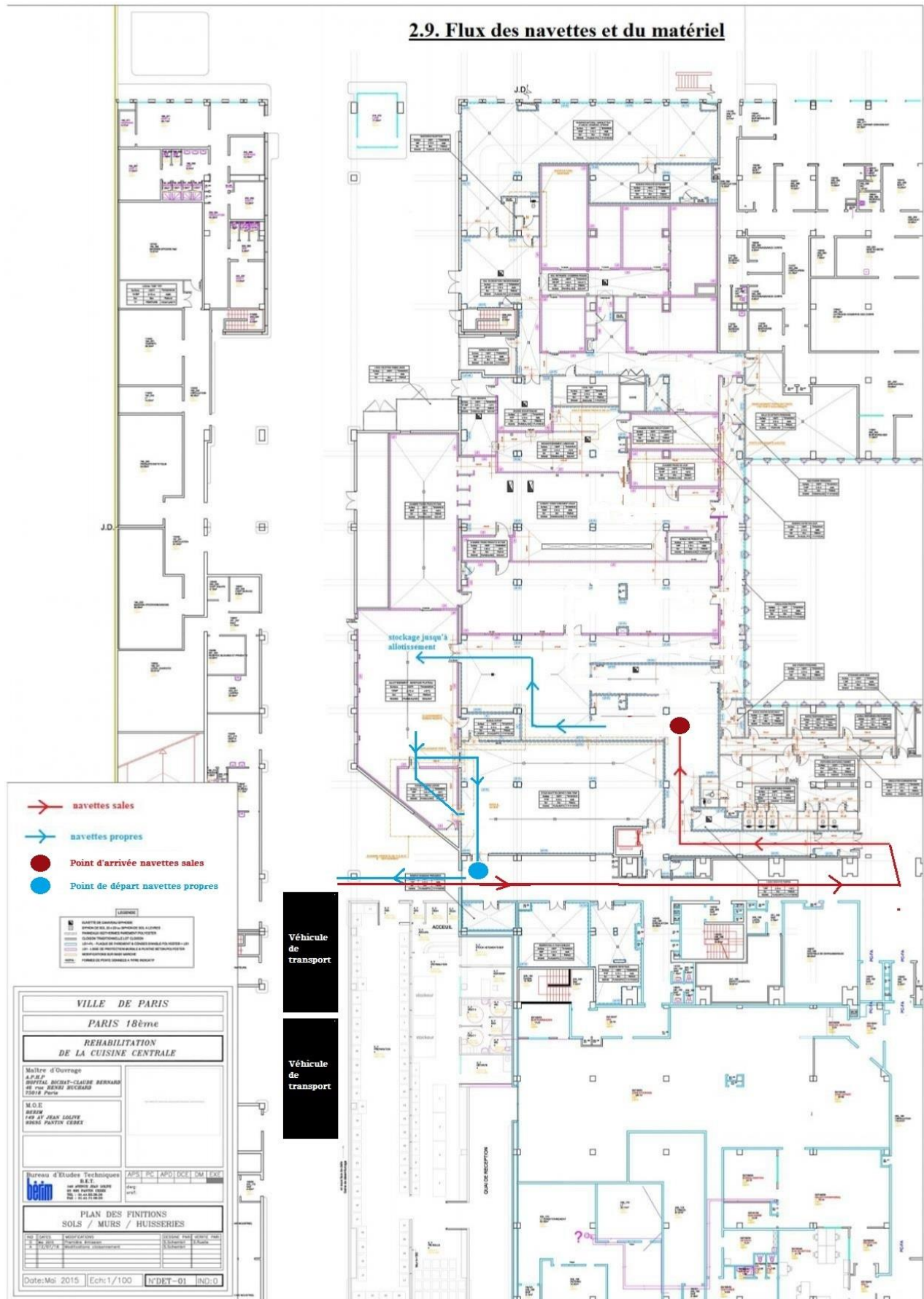
- Déchargement du véhicule au niveau des points de livraison ;
- Récupération des chariots repas;
- Retour vers la cuisine.

De plus, une série de livraisons supplémentaires est à prévoir, épicerie, collations, toutes prestations diverses, seront transportées dans des rolls, échelles, conteneur isothermes etc... mis à disposition par le titulaire ; une fiche de liaison sera jointe à la prestation.

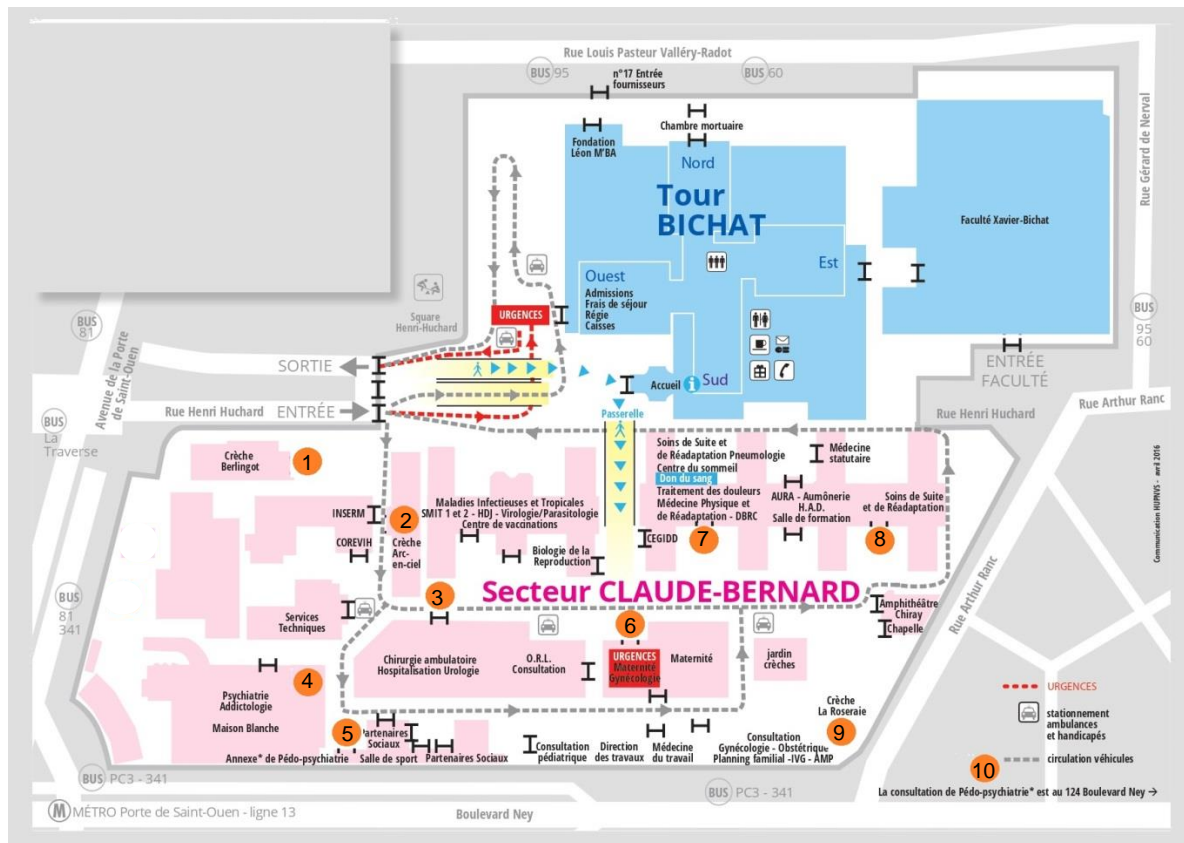
❖ **Schéma 1 : Sens de circulation**



❖ Schéma 2 Point de départ et d'arrivée du service restauration



❖ Schéma 3 Points de livraison



Les points de livraison sont les suivants :

- 1, 2 et 9 Crèches
- 3 SMIT, Urologie
- 4 Maison blanche (Crup et Psychiatrie)
- Salle de garde
- Maternité
- et 8 SSR
- 10 Pédopsychiatrie (Boulevard Ney)

L'emplacement des points de livraison est susceptible d'évoluer au cours du marché.

5.3 Livraison des repas

La livraison des repas s'effectue du lundi au dimanche y compris jours fériés. Cette prestation comprend la livraison des petits déjeuners, déjeuners, et dîners issus du secteur de la restauration vers les services du secteur Claude Bernard (voir schéma 3 point de livraison) ci-dessus.

Le titulaire effectue également le retour des chariots repas et autres matériels vers le secteur de la restauration (niveau -2 de la Tour). Le détail de l'ensemble des services livrés, horaires à respecter et volumes prévisionnels sont formalisés en annexe.

Les repas pour chaque service sont regroupés dans les chariots qui sont la propriété de l'AP-HP.

De plus, une série de livraisons supplémentaires est à prévoir, épicerie, casse-croute, toutes prestations diverses (cf. annexes), seront transportées dans des rolls, échelles, etc. mis à disposition par le titulaire, une fiche de liaison sera jointe à la prestation (cf. annexes).

5.4 Mise à disposition du matériel de livraison par le prestataire

5.4.1 Véhicules

Le titulaire met à disposition, pour l'exécution de la prestation :

- 2 camions à plancher surbaissé ne nécessitant pas de hayon.
- Ou 2 camions de 20m3 avec hayon (voir 4.1.7)

Les camions seront munis de rampes amovibles pour permettre le transfert des chariots.

Les véhicules mis à disposition pour le transport des chariots de restauration doivent répondre aux mêmes exigences que celles posées pour les autres prestations liées à ce marché (cf. point 4.6.2).

5.4.2 Equipements et matériels pour les autres types de prestations de restauration :

Le prestataire devra mettre à disposition les matériels et équipements ci-dessous :

- 3 rolls : 800 X 700 avec 2 grilles amovibles
- 2 échelles GN 2/1 avec charge admissible de 200 kg
- 2 chariots de manutention bas : 840 X 560 X 520
- 3 conteneurs isothermes : dont 1 de 12 niveaux GN 1/1 de 65 Mm et 2 conteneurs de 6 niveaux GN 1/1 65mm.

La répartition des équipements par type de prestation est précisée en annexe.

5.4.3 Mise à disposition du matériel de livraison par l'APHP

L'APHP met à disposition du titulaire le matériel de transport des repas des patients, c'est-à-dire les chariots repas.

Le titulaire garantit la bonne utilisation par son personnel du matériel mis à disposition et, en cas de dégradations, de perte ou de vol, en assure la réparation ou le remplacement.

La maintenance de ce matériel est assurée par l'APHP.

5.5 Assurance des biens transportés

Le prestataire devra être assuré à hauteur de 15 000 euros pour les biens transportés au cours du marché.

6 – Transport de repas au départ de l'unité centrale de production alimentaire (UCPA) à destination des sites de Beaujon et Bretonneau

6.1 Définition de la prestation

Le transport des repas est assuré par le titulaire dans des véhicules réfrigérés de +0°C à +3°C maximum pour éviter toute rupture de la chaîne du froid.

Les plateaux individuels, ainsi que les repas conditionnés en barquette collective sont entreposés dans le secteur restauration de l'hôpital Bichat, en chambre froide à 3°C avant d'être transportés sur des échelles mobiles en inox ou autres contenants.

Le titulaire devra respecter le plan de transport qui lui sera remis en tenant compte entre autres des paramètres suivants:

- Le volume de marchandise à transporter (nombre et type de contenants, poids unitaire, et encombrement)
- Les conditions de transport pour éviter toute avarie,
- Les horaires de départ et d'arrivée,
- Les conditions de manutention et de conservation des denrées
- Les modalités de traçabilité (véhicule équipé d'un système de traçabilité)

Le titulaire sera force de proposition afin de garantir la bonne exécution de la prestation en veillant :

- au nombre et à la capacité du (des) véhicule(s) nécessaire(s)
- au temps de trajet entre les différents sites
- aux conditions de transport (modalités d'arrimage de la cargaison et respect de la chaîne du froid)
- au maintien de la chaîne du froid (relevés de température)

6.2 Identification des flux

Le prestataire devra assurer le transport des repas entre les établissements suivants :

- L'hôpital Bichat Claude-Bernard est situé au 46, rue Henri-Huchard-75018 Paris
- L'hôpital Bretonneau est situé au 23, rue Joseph-de-Maistre 75018 PARIS
- L'hôpital Beaujon est situé au 100, Bd du Général Leclerc 92118 CLICHY

Pour toute l'activité aller (échelles, cagettes...), la caisse intérieure du véhicule devra être propre pour permettre le transport des contenants dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation. Une fois le dernier déchargement effectué, le chauffeur devra vérifier l'état de propreté général de son véhicule, et effectuer un nettoyage de l'intérieur de la caisse une fois arrivé sur l'hôpital Bichat-Claude Bernard (dernier voyage).

Pour la livraison des PCEA, dans la caisse du véhicule la température devra être comprise entre 0°C et + 3°C, au moment du chargement.

En arrivant sur l'hôpital Beaujon puis l'hôpital Bretonneau, la température à l'intérieur de la caisse du véhicule, ne devra pas excéder + 3°C. Le déchargement devra s'organiser de telle façon qu'il n'y ait pas de rupture de la chaîne du froid lors de cette opération critique.

Une procédure de contrôle est établie quotidiennement. Elle utilise le support joint en annexe.

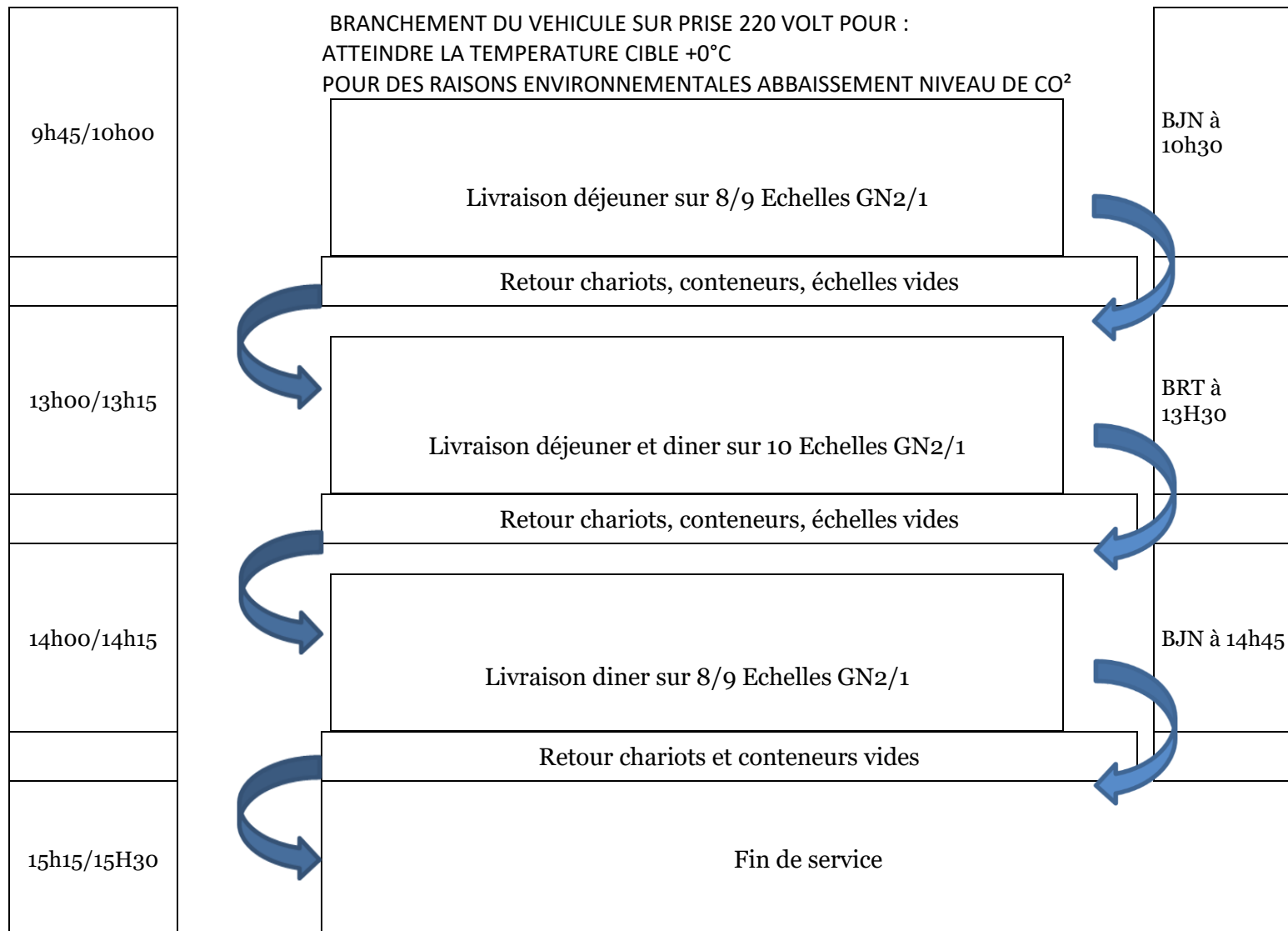
Nota – Afin d'assurer un déroulement optimal de la prestation, l'annexe concernée pourra être revue ultérieurement si nécessaire.

Les bons de collecte/livraison seront signés au départ du site expéditeur par le référent de l'UCPA, et à l'arrivée de chaque site réceptionnaire par un magasinier ou toute personne désignée à cet effet.

Rappel - Le chargement ne pourra s'effectuer que si les températures sont conformes aux spécificités indiquées.

En cas de retard de fabrication ou de préparation des repas sur le site de Bichat-Claude Bernard, le chauffeur devra attendre.

Cadencement journalier des livraisons du service restauration pour les hôpitaux Beaujon et Bretonneau



6.3 Modalités de livraison

Les points de livraison sont les cuisines de l'hôpital Beaujon et l'hôpital Bretonneau, un repérage des lieux sera effectué avant le début de la prestation.

Le chauffeur devra :

- Récupérer les contenants (échelles avec plateaux repas, conteneurs isothermes etc...) et les charger dans son véhicule
- Réaliser les livraisons sur chaque site, à l'endroit dédié à la réception de chaque hôpital.
- Vérifier le nombre de rolls, échelles, containers, socles et autres matériels au départ et à l'arrivée,
- Compléter les documents de traçabilité.

Le document de traçabilité-contrôle (cf. annexe) devra être impérativement signé par le chauffeur, à la prise en charge, ainsi qu'à la livraison, après vérification des matériels par les responsables/référents au sein des cuisines offices de l'hôpital Beaujon et l'hôpital Bretonneau.

En fin de tournée, le chauffeur remettra obligatoirement le document complété au référent de l'UCPA de l'hôpital Bichat-Claude Bernard.

Les grandes étapes du processus sont reprises ci-dessous :

- Se présenter à l'hôpital Bichat-Claude Bernard (Paris 18^{ème}) UCPA au niveau -2 de la Tour
- Récupérer les échelles mobiles et les autres contenants
- Contrôler puis remplir le document de traçabilité
- Charger le véhicule
- Arrimer le chargement dans le véhicule
- Acheminer les repas vers les hôpitaux Beaujon et Bretonneau (selon tournées définies)
- Décharger le véhicule aux endroits déterminés préalablement
- Contrôler puis remplir le document de traçabilité
- Acheminer les contenants vers le point de livraison désigné
- Récupérer les échelles-cagettes-rolls-conteneurs vides et les déposer à l'UCPA de l'hôpital Bichat-Claude Bernard
- Nettoyer le véhicule avant chaque transport de contenants vides
- Remettre au référent UCPA les documents de traçabilité

Le chauffeur devra être muni d'un téléphone portable afin de pouvoir communiquer (et être joint) à tout moment avec les responsables de restauration/référents de chacun des sites.

6.4 Mise à disposition du matériel de livraison

Le titulaire met à disposition, pour l'exécution de la prestation 2 véhicules répondant aux exigences suivantes :

- Véhicules frigorifiques - froid positif norme classe A pour Plats Cuisinés Elaborés à l'Avance (PCEA)
- Hayon élévateur
- Equipements d'arrimage
- Dispositif embarqué de traçabilité des températures

Il est demandé au prestataire une utilisation exclusive des prises de courant pour abaisser la température des véhicules de transport avant chargement des chariot repas.

6.5 Assurances

Le prestataire devra être assuré à hauteur de 15 000 euros pour les biens transportés au cours du marché.

7 – Transport supplémentaire :

En sus des prestations particulières définies au présent CCTP, des prestations de transport supplémentaires pourront être demandées au prestataire sur le territoire du GHU APHP.Nord et sur les horaires habituels prévus par le marché.

Ces prestations supplémentaires seront directement demandées par le responsable du GHU au cours des réunions mensuelles ou par mail au responsable de site. Elles pourront faire l'objet d'une facturation particulière.

8 – PENALITES

Pour toutes les typologies de transport précisées au présent CCTP, les pénalités pouvant être appliquées au cours de l'exécution du marché sont les suivantes :

- **Retard du personnel :**

En cas de retard et dans les conditions spécifiées à l'article 3.3, le prestataire s'expose à des pénalités de **75 euros** au-delà de 30 minutes et de **150 euros** après une heure. Il s'engage par là même au bon respect des flux et des délais de livraison.

- **Non-respect du Règlement Intérieur**

Pour toute action de non-respect du règlement intérieur avérée, le prestataire s'expose à des pénalités de **150 euros**, que ce soit pour vitesse excessive, parking gênant, hygiène des personnels et du véhicule...

- **Non-conformité**

Pour toute action de non-conformité avec le présent document couplé aux spécificités des hôpitaux du GHU APHP.Nord présentées au moment de la visite de début de marché, le prestataire s'expose à des pénalités de **150 euros**. (Hayon qui fuit...)

- **Perte de denrées**

(Sécurité sanitaire = camion de secours froid de à 0°C à +3°C, prise de température de la première et la dernière échelle transférée).

Si les conditions sanitaires ne sont pas réunies, le cout des plateaux non livrés sera facturé au prestataire sur une somme forfaitaire de 5€/plateau perdu

- **Chariots renversés**

Le cout des plateaux renversés sera facturé au prestataire sur une somme forfaitaire de 5€/plateaux perdu

9 – PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES OBLIGATOIRES

9.1 PSEO 1 : mise à disposition de chariots de repas

Le prestataire devra fournir à l'hôpital par achat ou par location :

- 14 chariots repas Socamel 30 plateaux gastronorme de Type Senior, dont les caractéristiques techniques sont définies en annexe.
- 7 chariots de prestation repas pour les crèches : les spécificités techniques de ce matériel sont précisées en annexe.

- 4 chariots de prestation repas pour les petits déjeuners des patients. Les spécificités techniques sont également précisées en annexe.

L'entretien et la maintenance préventive et curative des équipements sont à la charge du titulaire.

9.2 PSEO 2 : mise à disposition de bornes de remise en température

Le prestataire devra fournir à l'hôpital par achat ou par location, 14 bornes de remise en température de type SOCAMEL SENIOR (dernière version) compatibles avec les 14 chariots repas Socamel 30 plateaux gastronorme de Type Senior tel, que prévus dans le PSEO 1.

Les spécificités techniques des bornes de remise en température sont précisées en annexe.

L'entretien et la maintenance préventive et curative des équipements sont à la charge du titulaire.

10 – TRANSFERT DE PROPRIETE A LA FIN DU MARCHE

10.1 Concernant les prestations de restauration

Le titulaire doit proposer des modalités de cession à l'hôpital des matériels qu'il aura mis à disposition pour assurer la livraison des prestations repas, en état de fonctionnement. Le prestataire devra formuler des propositions de cession des matériels, chariots repas par type de chariot repas et des bornes de remise en température 6 mois avant la date de fin du marché.

En l'absence de cette proposition, les matériels et équipements mis à disposition par le prestataire dans le cadre de la présente convention deviennent la propriété de l'hôpital à titre gratuit.

En cas de réponse négative la personne publique fait connaître dans un délai de 3 mois avant la fin du marché cette décision par lettre recommandée avec avis de réception. Le prestataire doit alors récupérer sans indemnité son matériel.

En cas de réponse positive l'hôpital fait connaître dans un délai de 3 mois avant la fin du marché sa décision au prestataire par lettre recommandée avec avis de réception.

10.2 Concernant les autres prestations

Au terme du marché, le GHU ne sera en aucun cas propriétaire du matériel, qui reste la propriété du titulaire.

A l'échéance du marché, la reprise de tout le matériel de transport et de remise en température des repas s'effectuera aux frais du titulaire, sans indemnités d'aucune sorte. L'état du matériel et son fonctionnement ne pourront être opposés au GHU, sauf dégradation de son fait.

| Inventaire matériel transporté par Atalian appartenant à l'APHP | | | | |
|---|------------------------|--|-------------------------|------------------|
| Site | Service Clients | Quoi | Type de prestation | Période |
| BCH | Services de C. Bernard | 14 chariots repas 7 chariots de prestation repas pour les crèches 4 chariots de prestation repas pour les petits déjeuners | | |
| BJN | Crèche | 4 conteneurs isothermes | Repas enfants | Toute l'année |
| BJN | Crèche | 1 Rolls pour les piques niques | Pique-Nique | Toute l'année |
| BJN | Centre de loisirs | 3 conteneurs isothermes | Repas enfants | Vacance scolaire |
| BJN | Centre de loisirs | 1 Rolls | Pique-Nique | Vacance scolaire |
| BJN | Salle de garde | 3 conteneurs isothermes | Repas internes | Toute l'année |
| BJN | Unité sergent | 4 bacs bleu 600 x 400 pour le petit-déjeuner + | Petit déjeuner patients | Toute l'année |
| BJN | Unité sergent | 4 chariots repas | Repas Patient | Toute l'année |
| BJN | Urgence | 3 bacs bleus 600x 400 pour petit-déjeuner et retour d'1 chariot repas | Petit déjeuner patients | Toute l'année |
| BJN | Urgence | 1 chariot repas | Repas Patient | Toute l'année |
| BJN | Hôpital | 20 Echelles inox GN2/1 20 niveaux | Repas Patient | Toute l'année |
| BRT | Hôpital | 10 Echelles inox GN2/1 20 niveaux | Repas Patient | Toute l'année |
| BCH | Crèche | 3 conteneurs isothermes | Repas enfants | Toute l'année |
| BCH | Pédopsychiatrie | 1 conteneur isotherme | Repas enfants | Toute l'année |
| BCH | Salle de garde | 2 grd conteneurs isothermes | Repas internes | Toute l'année |
| BCH | Claude Bernard | 3 chariots de transport | Petit déjeuner patients | Toute l'année |

Annexes

| | |
|--|-----------|
| Annexes | 27 |
| ANNEXE 1 : PLAN DE MASSE ET CIRCUITS CAMION..... | 28 |
| ANNEXE 2 : CADENCEMENT JOURNALIER DES LIVRAISONS SUR CLAUDE BERNARD (RESTAURATION)..... | 29 |
| ANNEXE 3 : FICHE TECHNIQUE CHARIOT DE REPAS..... | 32 |
| ANNEXE 4 : FICHES DE TRAÇABILITE DES PETITS DEJEUNERS | 38 |
| ANNEXE 5 : FICHES DE TRAÇABILITE DU DEJEUNER..... | 39 |
| ANNEXE 6 : FICHES DE TRAÇABILITE DU DINER..... | 41 |
| ANNEXE 7 : FICHE DE SUIVI MAINTENANCE DES CHARIOTS REPAS (PSEO)..... | 42 |
| ANNEXE 8 : PSEO BESOINS EN CHARIOTS REPAS ET BORNES DE REMISE EN TEMPERATURE..... | 43 |
| ANNEXE 9 : PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES RESTAURATION | 44 |
| ANNEXE 10 – FICHE DE SUIVI MAINTENANCE DES CHARIOTS | 45 |
| ANNEXE 11 - VERIFICATION MENSUELLE DES BORNES | 49 |
| ANNEXE 12 - FICHE DE SUIVI MAINTENANCE DES CHARIOTS PETIT DEJEUNER..... | 50 |
| ANNEXE 13 : CADENCEMENT JOURNALIER DES LIVRAISONS SUR CLAUDE BERNARD (LOGISTIQUE) | 32 |
| ANNEXE 14 : FICHE DE TRAÇABILITE DES ARMOIRES 0 LINGE..... | 34 |
| ANNEXE 15 : PLANNING DE LIVRAISON DU LINGE PROPRE | 41 |
| ANNEXE 16 – GALETTE LOGISTIQUE - 2 DE LA TOUR BICHAT | 42 |

-

-

Annexe 1 : Plan de masse et circuits camion



POINTS DE LIVRAISON EXTERIEURS



Points de livraisons extérieurs



- 1 : Crèches
- 2 : SMIT, maison blanche, ORL et obstétrique 2
- 3 : Salle de Garde
- 4 : Maternité
- 5 : Crèche
- 6 : SSR et Smit 3

Annexe 2 : Cadencement journalier des livraisons sur Claude Bernard (restauration)

| | | Détails | Remarques |
|-----------------------|---|--|---|
| 7h30-8h30 Pdéj | Livraison P-Déj | * 3 Crèches (Rosaie,Arc en ciel,Berlingots)// * Psychiatrie(1er étage)// * SMIT:HDJ(RDC)+ SMIT 1 Ouest 1er étage+SMIT 2 OUEST 2ème étage// * ORL(1er étage)//Obst 2(2ème) //MATER:Obst 1(2ème étage)//Gynéco (3ème étage)// * SSR 1:Centre sommeil (1er étage) // SMIT 3 (2ème étage) * SSR 2:Trenet(RDC)//Mozart(1er étage)//Piaf (2ème étage). | Livraison en Obst 1 et 2 + gynéco au plus tard à 8h Livraison complète au plus tard à 8h30. Un point de stationnement :devant le Smit |
| 10h30 - 11h30 | Livraison repas des 3 crèches + salle de garde | 3 Crèches (Rosaie,Arc en ciel,Berlingots) +salle de garde(3 à 4 voyages au 1er étage pour monter des caissettes) code entrée, CB 1418 livraison au plus tôt à 9h et au plus tard à 11h 7/7jrs | Respect des horaires impérativement |
| 11h30 - 12h30 | Livraison des déjeuners 14 services* 7 jours sur 7 | 1er Tour :SSR 2 PIAF(2ème étage)//OBST1 (2ème étage)//SSR2 MOZART (1er étage)//OBST2(2ème étage)//SSR2 TRENET (RDC)//GYNECO Hospi(3ème étage)//ORLHospi(1er étage)//SSR1 SMIT 3 Est et SMIT 3 Ouest(2ème étage)//SSR1 centre du sommeil(1er étage) 2ème Tour : SMIT 1 Ouest(1er étage)//SMIT 2 Ouest(2ème étage)//SMIT HDJ(RDC) sauf week-end//Psychiatrie(1er étage) | Livraison de tous les chariots au plus tard à 12h30 |
| 14h - 14h30 | Reprise des chariots déjeuners 17 services*+ Salle de garde | *3 Crèches//Psychiatrie(1er étage)//SMIT HDJ RDC//SMIT1 ouest:1er étage(1 chariot)//SMIT 2 ouest :2ème étage(1 chariot)//ORL(1er étage)//Obst 2(2ème étage)//MATER:Obst 1(2ème étage)//Gynéco (3ème étage)// SSR 1:SMIT3 2ème étage =2 chariots //SSR 2:Trenet(RDC)//Mozart(1er étage)//Piaf (2ème étage)//SSR 1 centre du sommeil (1er étage). | |

| | | Détails | Remarques |
|---|--|--|--|
| 17h30 - 18h45 | Livraison des dîners 13 services* 7 jours sur 7 | 1er Tour :SSR 2 PIAF(2ème étage)//OBST1 (2ème étage)//SSR2 MOZART (1er étage)//OBST2(2ème étage)//SSR2 TRENET (RDC)//GYNECO Hospi(3ème étage)//ORLHospi(1er étage)//Psychiatrie(1er étage)//Crèche Arc en ciel. 2ème Tour : SSR 2 PIAF(2ème étage)//SSR2 MOZART (1er étage)//SSR2 TRENET (RDC). ème tour : SMIT 1 Ouest(1er étage)//SMIT 2 Ouest(2ème étage)//SSR1: SMIT 3 Est et SMIT 3 Ouest(2ème étage). | Livraison de tous les chariots au plus tard à 18h30 |
| 20h - 20h30 | Reprise des chariots dîners 13 services* | *Crèche Arc en ciel//Psychiatrie(1er étage)//SMIT:1er étage(1 chariot)//2ème étage(1 chariot)//ORL(1er étage)//Obst 2(2ème étage)//MATER:Obst 1(2ème étage)//Gynéco (3ème étage)// SSR 1:SMIT3 2ème étage = 2 chariots //SSR 2:Trenet(RDC)//Mozart(1er étage)//Piaf (2ème étage). | |
| DECONTAMINATION DU CAMION FIN DE JOURNEE | | | |

NB/ En cours de journée et de façon aléatoire des livraisons peuvent être demandées : fax des services suite à un manque ou demande urgente, prestations festives (petits fours, plateaux repas ...etc.)

Annexe 3 : Fiche technique chariot de repas

L'ensemble Double Flow / Ergoserv a été spécialement étudié pour le transport en camion ou le transport de la cuisine vers les offices. Il peut être utilisé en liaison froide (remise en température) ou mixte (remise le midi et maintien le soir). Les navettes Ergoserv existent en 3 versions : Mini (16 plateaux), Junior (jusqu'à 24 pltx GN ou 36 pltx Optimum) et Senior (jusqu'à 30 pltx). Elles peuvent être équipées de pltx Optimum* (530x260mm) Gastro (530x325mm) ou Confort (530x370mm).

La navette Ergoserv 3 se décline également en une version FUSION (n°FTS 0475 1) qui est compatible avec les bennes Double Flow de 2^{ème} génération (fiches techniques n°FTS 0461).

*sur modèle Ergoserv Junior 36 plateaux

CONFIGURATION STANDARD

1. Structure extérieure/intérieure en inox, montée sur châssis.
2. Pare-chocs en polyéthylène rotomoulé non traçant.
3. Galerie anti-chute en inox.
4. Portes isolantes (x2) s'ouvrant à 270° avec verrouillage de sécurité en position ouverte.
5. Fermetures (x2).
6. Joints de porte interchangeable (x2).
7. Cuve avec paroi Polysol® haute isolation avec fentes et obturateurs automatiques et racks amovibles (x2).
8. Roues (x2) fixes diam. 200mm et (x2) pivotantes à frein diam. 160mm.
9. Poignées de préhension (x2) P/Junior et (x4) P/Senior.
10. Galet pour système d'accrochage.

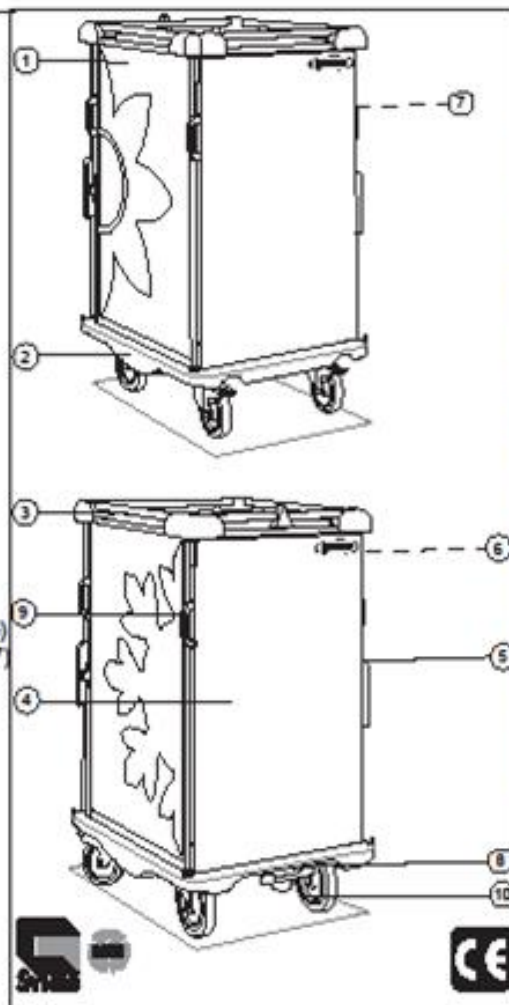
OPTIONS (1) & ACCESSOIRES (2)

- ☐ (1) Attelage télescopique P/Ergoserv3.(0475.40.00)*
- ☐ (1) Attelage barres croisées P/Ergoserv3.(0475.40.11)*
- ☐ (1) Verrouillage des portes P/Ergoserv3.(0475.40.01)
- ☐ (1) 2 Roues directionnelles P/Ergoserv3.(0481.02.06)*
- ☐ (1) 2 Poignées suppl. P/Ergoserv3 Junior.(0482.50.20)
- ☐ (1) Roues inox P/Ergoserv3.(0475.40.09)
- ☐ (1) Grille antichute pivotantes P/Ergoserv3 JR (la paire).(0475.40.06)
- ☐ (1) Grille antichute pivotantes P/Ergoserv3 SR (la paire).(0475.40.07)
- ☐ (1) Entrebailleur de porte P/Ergoserv3.(0475.40.02)
- ☐ (1) Adaptation embase P/Ergoserv3.(0475.40.03)
- ☐ (2) Plateau plat Gastro 530x325 (saumon : 0153 1000, vanille : 0153 1001, gris : 0153 1002).
- ☐ (2) Plateau plat Confort 530x370 (saumon : 0153 1500, vanille : 0153 1501, gris : 0153 1502).
- ☐ (2) Plateau plat Optimum 530x260 (saumon : 0153 1600, vanille : 0153 1601, gris : 0153 1602)
- ☐ (2) Support fil P/sacs poubelle.(0482.02.01)
- ☐ (2) Support fil GN1/2 P/2 bacs ou 1 sac.(0482.02.04)
- ☐ (2) Support P/plaque d'identification.(0475.01.20)
- ☐ (2) Kit de service escamotable.(0482.99.78)
- ☐ (2) Tablette suspendue P/kit de service.(0482.02.08)
- ☐ (2) Plaque d'identification adhésive.(0482.01.21)

*non compatible avec la version Ergoserv 36

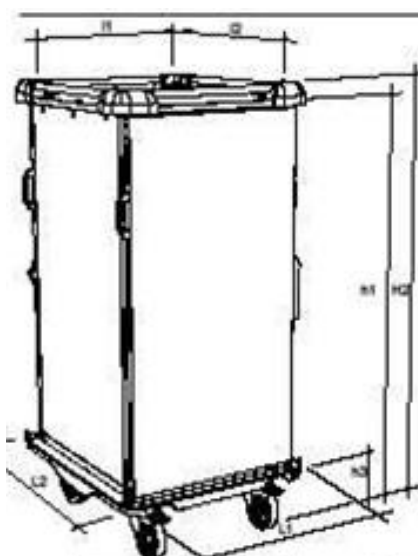
FONCTIONNALITES

- Navette Mini : 16 plateaux GN
- Navette Junior : 20, 24 plateaux GN ou 19, 23 Confort ou 36 plateaux Optimum
- Navette Senior : 26, 30 plateaux GN ou 25, 29 confort.
- Paire de racks pivotants.
- Plateaux réversibles 3 tailles : Optimum 530x260mm GN 530x325mm ou Confort 530x370mm.
- Traçabilité des températures hors connexion avec i-Serv Technology. (en option)



PERFORMANCES

- En liaison chaude : maintien des préparations chaudes à +63°C et des préparations froides à moins de 10°C.
- En liaison froide : remontée en température des préparations chaudes de +3°C à +63°C en moins d'une heure et maintien simultané des préparations froides à moins de 10°C.
- Maintien des préparations aux températures réglementaires pendant le transport du chariot jusqu'à la distribution dans les services.



| ENCOMBREMENTS | MINI | JUNIOR | JUNIOR 36 | SENIOR |
|-------------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Hauteur hors galerie (H1) en mm | 1001 | 1317 | 1317 | 1559 |
| Hauteur avec galerie (H2) en mm | 1060 | 1369 | 1369 | 1611 |
| Hauteur bande de contact (h3) en mm | 229 | 229 | 229 | 229 |
| Largeur extérieure (L1) en mm * | 795 | 795 | 795 | 795 |
| Longueur extérieure (L2) en mm * | 920 | 920 | 1014 | 920 |
| Largeur intérieure (l1) en mm | 680 | 680 | 680 | 680 |
| Longueur intérieure (l2) en mm | 750 | 750 | 870 | 750 |
| Poids à vide en kg | 120 | 145 | 180 | 170 |
| Dimensions en mm (L1xL2xH2) | 800x795x1060 | 800x795x1369 | 1014x795x1369 | 800x795x1611 |
| COLISAGE | MINI | JUNIOR | JUNIOR 36 | SENIOR |
| LxPxH en mm | 1000x850x1221 | 1000x850x1530 | 1000x850x1530 | 1000x850x1730 |
| Poids Brut en kg Navette + Borne | 310 | 375 | 410 | 400 |

* Tolérance : +/- 2%

| | Modèle client | Modèle (code produit) | Nbre de niveaux | Nbre de plateaux max | Pas des niveaux | Passage utile entre les plateaux (A)* | Poussée / tirée / mouvement (daN) | B | C Colonne de plateaux 1 | C Colonne de plateaux 2 | D |
|--------|---------------|-----------------------|-----------------|----------------------|-----------------|---------------------------------------|-----------------------------------|----|-------------------------|-------------------------|-----|
| MINI | | 0475 0016 | 2x8 | 16 | 78 | 74 | 2/2/1.5 | 66 | 72 | 72 | 205 |
| JUNIOR | | 0475 0020 | 2x10 | 20 | 95 | 90 | 3/3/2 | 83 | 91 | 91 | 205 |
| | | 0475 0024 | 2x12 | 24 | 78 | 74 | 3/3/2 | 66 | 72 | 72 | |
| | | 0475 0019 | 9+10 | 19 | 95 | 90 | 3/3/2 | 83 | 91 | 141 | |
| | | 0475 0023 | 11+12 | 23 | 78 | 74 | 3/3/2 | 67 | 87 | 126 | |
| | | 0475 0036 | 12x3 | 36 | 78 | 74 | 4/4/2.5 | 66 | 72 | 72 | |
| SENIOR | | 0475 0026 | 2x13 | 26 | 90 | 86 | 4/4/2.5 | 79 | 99 | 99 | 205 |
| | | 0475 0030 | 2x15 | 30 | 78 | 74 | 4/4/2.5 | 68 | 87 | 87 | |
| | | 0475 0025 | 12+13 | 25 | 90 | 86 | 4/4/2.5 | 79 | 99 | 143 | |
| | | 0475 0029 | 14+15 | 29 | 78 | 74 | 4/4/2.5 | 67 | 87 | 126 | |
| | | | | | | | | | | | |

CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT OPTIMUM

- En liaison chaude, les préparations froides doivent être inférieures à +10°C et les préparations chaudes supérieures à +83°C.
- En liaison froide, les différents plats préparés en cuisine doivent être refroidis entre +1°C et +3°C avant d'être chargés dans le chariot.

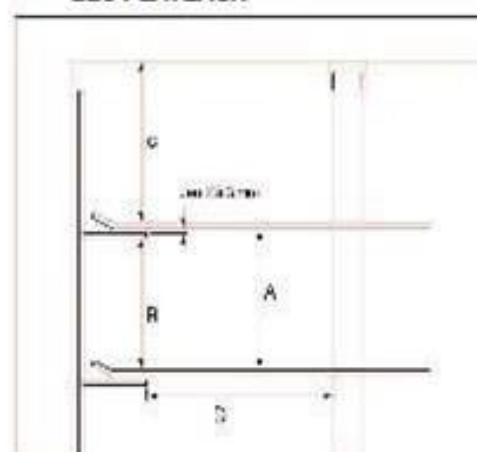
ENTRETIEN

- Nettoyage par jet d'eau ou cabine de lavage selon procédure HACCP.
- Sécher le chariot après nettoyage au jet.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

- Ne pas atteler plus de 3 chariots, vitesse maxi 5km/h.
- Ne pas déceler les chariots sur des surfaces inclinées.

* PASSAGE UTILE ENTRE LES PLATEAUX



CONFIGURATION STANDARD

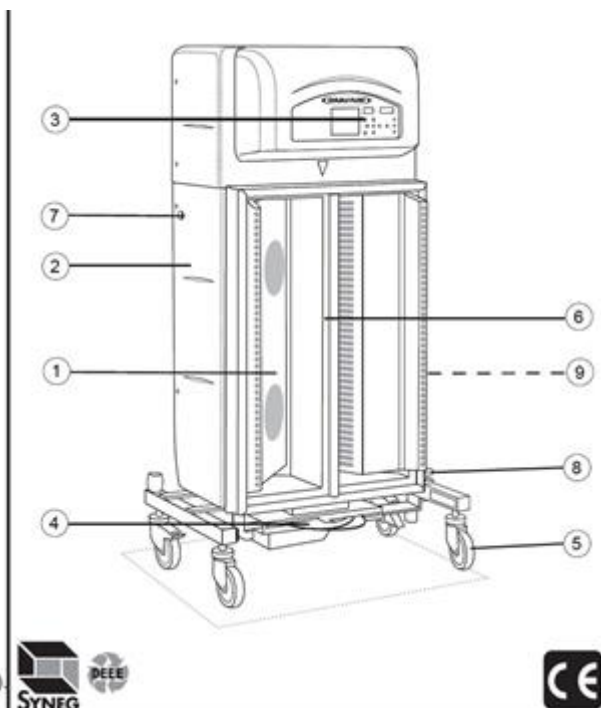
1. Structure en inox.
2. Panneaux de façade et latéraux en ABS thermoformé.
3. Panneau de commande digital avec i-Serv Technology :
 - Températures compartiment froid / compartiment chaud
 - Décompte temps de remise en température
 - Voyants tricolores
 - Horloge
 - Bouton d'arrêt / Sonnerie
 - Touches de programmation
4. Système d'accrochage avec la navette.
5. Roues diam. 125mm pivotantes.
6. Joints interchangeables.
7. Boutons de commandes déverrouillage navette.
8. Système de déverrouillage borne/navette manuel en cas de coupure secteur prolongée.
9. Panneau arrière pivotant pour faciliter l'accès aux éléments techniques.

OPTIONS (1) & ACCESSOIRES (2)

- ☐ (1) Portillons P/DOUBLE FLOW 3 JUNIOR (0474 4001).
- ☐ (1) Portillons P/DOUBLE FLOW 3 SENIOR (0474 4002).
- ☐ (1) Verrouillage à clé P/démarrage (0461 4003).
- ☐ (1) Verrouillage à clé P/1 portillon (0461 4004).
- ☐ (1) Rehausse pour embase P/DOUBLE FLOW3 (0474 4005).
- ☐ (1) Pré-équipement sonde à piquer (0474 4006).
- ☐ (1) Fixation au sol (0474 4007).
- ☐ (1) Fixation murale décalée (0474 4008).
- ☐ (2) i-Serv sonde à piquer (0493 5000).

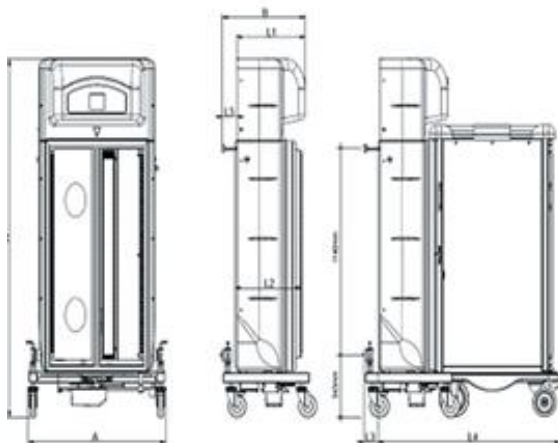
FONCTIONNALITES

- Intégration de tous les organes électriques et techniques.
- Double générateur sélectif d'air froid et chaud.
- Connexion borne-navette avec tractage et auto-centrage automatiques.
- Déverrouillage manuel borne-navette en cas de coupure secteur.
- Borne sur roues permettant de l'installer et de la déplacer facilement.
- Nouvelle électronique avec traçabilité intégrée pour sécuriser, informer et mémoriser.
- Programmation des horaires de remise en température et pré-réglage des températures dans les 2 compartiments chaud et froid.
- Affichage du temps de remise en température restant et alarme sonore en fin de cycle.
- Affichage des températures dans les deux compartiments.
- Changement d'heure été / hiver automatique.
- Auto-contrôle pour garantir la qualité du service, avec avertisseur tricolore en temps réel.



PERFORMANCES

- En liaison chaude : maintien des préparations chaudes à +63°C et des préparations froides à moins de 10°C.
- En liaison froide : remontée en température des préparations chaudes de +3°C à +63°C en moins d'une heure et maintien simultané des préparations froides à moins de 10°C.



| ENCOMBREMENTS | MINI | JUNIOR | SENIOR |
|-----------------------|----------------|----------------|----------------|
| Hauteur (H) en mm | 1425 | 1745 | 1980 |
| Longueur (L1) en mm | 470 | 470 | 470 |
| Longueur (L2) en mm | 460 | 460 | 460 |
| Longueur (L3) en mm | 108 | 108 | 108 |
| Longueur (L4) en mm | 1250 | 1250 | 1250 |
| Longueur (B) en mm | 580 | 580 | 580 |
| Largeur (A) en mm | 950 | 950 | 950 |
| Poids à vide en kg | 136 | 147 | 158 |
| Dimensions en (L2xH1) | 460x950x1425 | 460x950x1745 | 460x950x1980 |
| COLISAGE | MINI | JUNIOR | SENIOR |
| LxPxH en mm | 1440x1000x1600 | 1440x1000x1920 | 1440x1000x2150 |
| Poids brute en kg | 310 | 330 | 360 |
| navette+borne | | | |

Note : Longueur hors tout Borne + Navette Ergoserv : 1250mm

| | Modèle client | Modèle (code produit) | Tension | Puissance | Intensité (Phase1/Phase2/Phase 3) | Dégagement calorifique (Watt)* | Niveau sonore (dBa) | Consommation électrique moyenne (40mn. de chauffe) |
|--------|---------------|-----------------------|-----------------|-----------|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------|--|
| MINI | | 0474 0000 | 400V/3/T/N/50hZ | 7460W | 21,7A / 15A / 21,7A | 1100 W | 55 | 2,3kWh |
| | | 0474 0001 | 230V/3/T/50hZ | 6352W | 18,6 A / 12,6 A / 12,6 A | 1100 W | 55 | 2,3kWh |
| MINI | | 0474 0001 | 400V/3/T/N/50hZ | 6352W | 13,2A / 7,2A / 7,2A | 1100 W | 55 | 2,3kWh |
| | | 0474 0002 | 230V/3/T/50hZ | 6352W | 18,6 A / 12,6 A / 12,6 A | 1100 W | 55 | 2,3kWh |
| JUNIOR | | 0474 0002 | 400V/3/T/N/50hZ | 6352W | 13,2A / 7,2A / 7,2A | 1100 W | 55 | 2,3kWh |
| | | 0474 0003 | 230V/3/T/50hZ | 6523W | 19,4 A / 12,6 A / 12,6 A | 1340 W | 55 | 3,6kWh |
| SENIOR | | 0474 0003 | 400V/3/T/N/50hZ | 6523W | 14A / 7,2A / 7,2 A | 1340 W | 55 | 3,6kWh |

Note : Protection en armoire électrique par un disjoncteur à différentiel, en conformité avec la législation (à la charge du client ou du lot). Nos appareils sont raccordés au droit des réservations.

Ils sont livrés avec une fiche mâle :

- 400V : 2 mètres de câble + fiche 3P+N+T 20A. Fiche mâle : MO-DELE LEGRAND - PLEXO réf. 556 37. (sans câble pour l'export)
- 230V : 2 mètres de câble + fiche 3P+T 32A. Fiche mâle : MO-DELE LEGRAND - PLEXO réf. 558 55. (sans câble pour l'export)
- France et Export : prévoir une arrivée électrique au point 1.

CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT OPTIMUM

- En liaison chaude, les préparations froides doivent être inférieures à +10°C et les préparations chaudes supérieures à +63°C.
- En liaison froide, les différents plats préparés en cuisine doivent être refroidis entre +1°C et +3°C avant d'être chargés dans le chariot.

ENTRETIEN

- Nettoyage avec une éponge humide, selon procédure HACCP.
- Sécher la borne.

PROCÉDURE D'INSTALLATION (cf. fiche dédiée)

- 1 • Déballer l'ensemble Ergoserv / Double Flow.
- 2 • Positionner la borne contre le mur à l'endroit où vous souhaitez l'installer.
- 3 • Présenter une navette Ergoserv 3 devant la borne et contrôler que les pavillons pénètrent parfaitement dans les racks de la navette.
- 4 • Vérifier que le joint supérieur de la borne soit en contact avec la navette.
- 5 • Si nécessaire, débloquer les contre-écrous des roues de la borne et ajuster manuellement le niveau en tournant les molettes des roues.
- 6 • Bloquer les contre-écrous après réglage du niveau.
- 7 • Présenter la fixation murale sur les plots en caoutchouc de la borne.
- 8 • Repérer sur le mur les trous de perçage.
- 9 • Fixer le système de verrouillage au mur.
- 10 • Repositionner la borne et verrouiller les verrous à ressort.
- 11 • Mettre sous tension et présenter la navette pour contrôler la connexion.

(*) DEGAGEMENT CALORIFIQUE

Le dégagement calorifique est une puissance moyenne dissipée pendant un cycle de refroidissement de 2 heures suivi de 40 minutes de remise en température.

PRECAUTIONS D'UTILISATION

- Laisser un espace de 150mm entre chaque borne et/ou un autre élément, pour interventions techniques.
- Eviter toute source de chaleur à proximité de la borne.
- Le surface du sol devant et sous l'appareil doit être plane pour que la navette roule aisément jusqu'au DOUBLE-FLOW, permettant ainsi une manipulation facile.
- Installer la borne dans un local bien ventilé, avec une hauteur sous plafond de 2m50 minimum.
- Ne jamais intervenir sur le mécanisme d'accrochage sans couper l'alimentation électrique de la borne.
- La température ambiante ne doit pas dépasser 35°C.

CONFIGURATION STANDARD

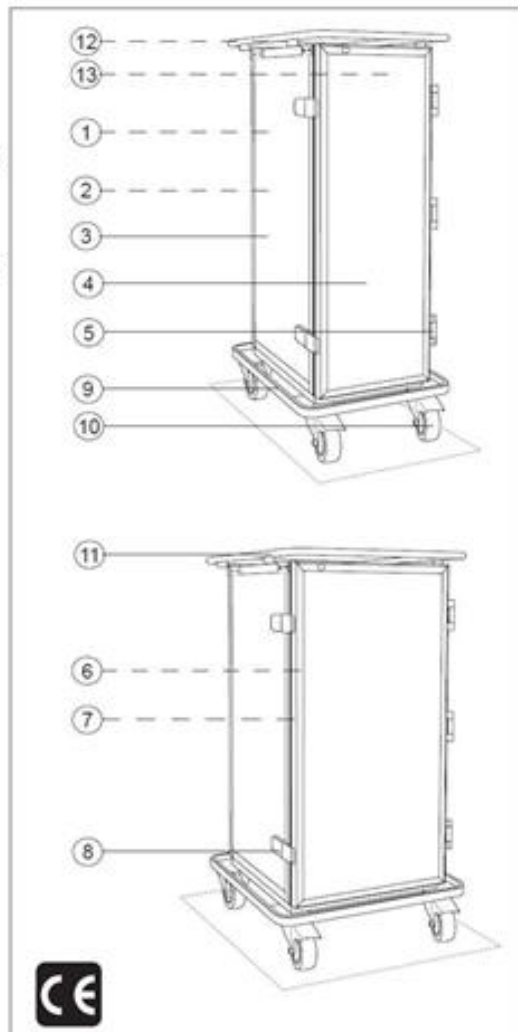
1. Structure intérieure inox
2. Angles rayonnés et glissières embouties
3. Structure extérieure avec panneaux stratifiés
4. Porte (x1) s'ouvrant à 270° avec verrouillage de sécurité en position ouvert
5. Charnière de porte 3 points
6. Joint (x1) cadre de porte interchangeable
7. Rupture de pont thermique
8. Double fermeture pour une rigidité et une étanchéité optimale porte fermée
9. Roues fixes (x2) et roues pivotantes (x2) diam. 160 mm dont 2 à frein
10. Pare chocs renforcé aux 4 angles
11. Galerie supérieure en inox
12. Dessus grainé anti-rayures en inox
13. Emplacement pour plaque eutectique

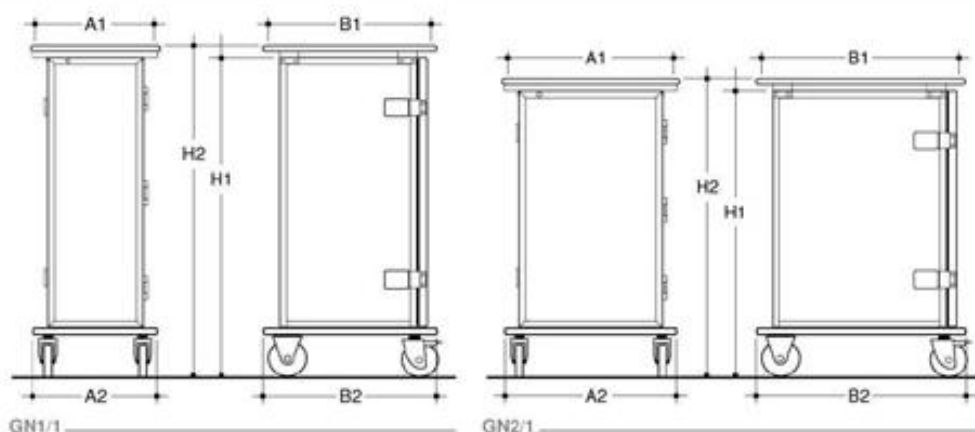
OPTIONS (1) & ACCESSOIRES (2)

- ☐ (1) Extérieur inox Servitherm GN1/1 (0465.99.01)
- ☐ (1) Extérieur inox Servitherm GN 2/1 et EN 1/1 (0465.99.02)
- ☐ (1) Roues inox D160 (0465.99.03)
- ☐ (1) Roues inox D200 (0465.99.04)
- ☐ (1) Pare-chocs et châssis en inox (0465.99.05)
- ☐ (1) Barres de manipulation verticales (0465.99.06)
- ☐ (1) Attelage acier (0465.99.07)
- ☐ (1) Attelage inox (0465.99.08)
- ☐ (1) Option maintien chaud. Consigne réglable entre 65 et 75°C (0465.99.09)
- ☐ (1) Option maintien froid Servitherm GN1/1. Consigne réglable entre 0 et 10°C (0465.99.10)
- ☐ (1) Option maintien froid Servitherm GN2/1 ou EN1/1. Consigne réglable entre 0 et 10°C (0465.99.11)

PERFORMANCES

- Navette isotherme :
 - Pour des préparations initialement à 1°C, la température augmente de 1°C après 2 heures
 - Pour des préparations initialement à 1°C, la température augmente de 3°C après 4 heures
- Navette avec option maintien froid :
 - Maintien des températures entre 0 et 8°C
 - Descente en température maximum de 22°C par rapport à la température d'ambiance
 - Pour maintenir les températures entre 0 et 8°C, la navette doit être branchée en continue lorsqu'elle est en attente
 - Ecran de contrôle avec affichage des températures
 - Branchement en 230 Mono
- Navette avec option maintien chaud :
 - Maintien des températures entre 65 et 75°C
 - Ecran de contrôle avec affichage des températures
 - Branchement en 230 Mono





| ENCOMBREMENTS | GN1/1 | GN2/1 | EN1/1 |
|---|------------------------------|---|-------|
| Hauteur hors tout (H2) en mm | 10nvx : 1230 14nvx : 1550 | 8nvx : 1070 10nvx : 1230 12nvx : 1390 | 1645 |
| Hauteur intérieure (H1) en mm | 10nvx : 1185 14nvx : 1505 | 8nvx : 1025 10nvx : 1185 12nvx : 1345 | 1600 |
| Longueur extérieure (B2) en mm | 740 | 875 | - |
| Longueur intérieure (B1) en mm | 695 | 830 | - |
| Largeur extérieure (A2) en mm | 540 | 750 | 825 |
| Largeur intérieure (A1) en mm | 500 | 705 | 770 |
| Poids à vide version alu (kg) | 55 | 75 | 75 |
| Poids à vide version alu avec option froid (kg) | 60 | 80 | 80 |
| Poids à vide version inox (kg) | 67 | 85 | 85 |

| | Modèle client | Modèle (code produit) | Capacité | Pas des niveaux |
|-------|---------------|-----------------------|---------------------------|-----------------|
| GN1/1 | | 0465.10.10 | 10 plateaux ou bacs GN1/1 | 80 mm |
| | | 0465.10.14 | 14 plateaux ou bacs GN1/1 | 80 mm |
| GN2/1 | | 0465.20.08 | 16 plateaux ou bacs GN1/1 | 80 mm |
| | | 0465.20.10 | 20 plateaux ou bacs GN1/1 | 80 mm |
| | | 0465.20.12 | 24 plateaux ou bacs GN1/1 | 80 mm |
| EN1/1 | | 0465.30.00 | 9 cagettes EN1/1 | - |

CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT OPTIMUM

- Les différents plats préparés en cuisine doivent être refroidis entre +1°C et +3°C avant d'être chargés dans le chariot.

ENTRETIEN

- Nettoyage par jet d'eau, selon procédure HACCP.
- Sécher le chariot après nettoyage au jet.

Annexe 4 : Fiche de traçabilité des petits déjeuners

Secteur Claude-Bernard
DEPART/ARRIVEE des repas
Service Restauration/Prestataire livraisons
DATE:

| PDJ : Entre 7h30 et 7h45 (7jrs sur 7) | | |
|---|------------------------|------------------|
| Services | HORAIRE DEPART cuisine | ARRIVEE SERVICES |
| Crèche Arc en ciel + (1 W-End/2) | | |
| Crèche Berlingots (sauf SDF) | | |
| Crèche Roseraie (sauf SDF) | | |
| SSR1:Centre sommeil 1er étage (sauf SDF) | | |
| SSR 2 TRENET RdC | | |
| SSR 2 MOZART 1er étage | | |
| SSR 2 E. PIAF 2ème étage | | |
| PSYCHIATRIE 1er étage | | |
| SMIT HDJ RDC (sauf SDF) | | |
| SMIT 1 Ouest 1er étage | | |
| SMIT 2 Ouest 2ème étage | | |
| SSR 1 SMIT 3 Ouest 2ème étage | | |
| SSR 1 SMIT 3 Est 2ème étage | | |
| ORL 1er étage | | |
| OBST 2 2ème étage | | |
| OBST 1 2ème étage | | |
| Gynéco 3ème étage | | |
| Nom agent prestataire | | |
| Signature Cuisine | | |

SDF:Samedi-Dimanche-Fériés

Annexe 5 : Fiche de traçabilité du déjeuner

Secteur Claude-Bernard
DEPART/ARRIVEE des repas
Service Restauration/Prestataire livraisons

DATE:

| Déjeuner 10h30 - 11h30 du lundi au vendredi | | |
|---|------------------------|------------------|
| Services | HORAIRE DEPART cuisine | ARRIVEE SERVICES |
| Crèche Arc en ciel | | |
| Crèche Berlingots | | |
| Crèche Roseraie | | |
| Salle de garde 7JRS/7 | | |
| Signature Prestataire | | |
| Signature Crèches | | |

| 1 week-end sur 2 et fériés | | |
|----------------------------|------------------------|------------------|
| Déjeuner 10h30 - 11h30 | | |
| Services | HORAIRE DEPART cuisine | ARRIVEE SERVICES |
| Crèche Arc en ciel | | |
| Signature Prestataire | | |
| Signature Crèches | | |

| Déjeuner 11h30 -12h30 (7 jours/7) | | | |
|-------------------------------------|------------------------|------------------|--|
| Services | HORAIRE DEPART cuisine | ARRIVEE SERVICES | Remarque |
| SSR 2 PIAF 2ème étage | | | |
| OBST 1 2ème étage | | | |
| SSR 2 MOZART 1er étage | | | |
| OBST 2 2ème étage | | | |
| SSR 2 TRENET RDC | | | |
| Gynéco Hospi 3ème ét+ HDJ RDC | | | Mercredi livraison dotation hebdo HDJ Gynéco |
| ORL 1er étage | | | |
| SSR 1 Smit 3E 2ème étage | | | |
| SSR 1 Smit 3O 2ème étage | | | |
| SSR1:Sommeil 1er étage(sauf SDF) | | | |
| SMIT 1 Ouest 1er étage | | | |
| SMIT 2 Ouest 2ème étage | | | |
| SMIT HDJ RDC(sauf SDF) | | | |
| Psychiatrie RDC | | | |
| Psychiatrie 1er étage | | | |
| Nom agent prestataire | | | |
| | | | |

SDF = samedi-dimanche-fériés

Annexe 6 : Fiche de traçabilité du dîner

Secteur Claude-Bernard
DEPART/ARRIVEE des repas
Service Restauration/Prestataire livraisons
DATE:

| Dîner 17h30 - 18h45 (7 jrs /7) | | |
|----------------------------------|---------------------------|------------------|
| Services | HORAIRE DEPART cuisine | ARRIVEE SERVICES |
| 1er trajet | | |
| Crèche Arc en ciel +(1WE/2) | 17H30 | |
| 2 ème trajet | | |
| Gynéco Hospi 3ème étage | 18H00 | |
| OBST 1 2ème étage | | |
| OBST 2 2ème étage | | |
| Psychiatrie(1er ét) | | |
| ORL 1er étage | | |
| 3 ème trajet | | |
| SSR 2 PIAF 2ème étage | 18H30 | |
| SSR 2 MOZART 1er étage | | |
| SSR 2 TRENET RDC | | |
| SMIT 1 Ouest 1er étage | | |
| SMIT 2 Ouest 2ème étage | | |
| SSR 1 Smit 3 Est 2ème étage | | |
| SSR 1 Smit 3 Ouest 2ème étage | | |
| Nom agent prestataire | | |
| Signature Cuisine | | |

Annexe 7 : Fiche de suivi maintenance des chariots repas (PSEO)

Contrôle trimestriel

Date :

Nom du Référent prestataire :

Nom du Référent
Restauration :

| | Réparation fermetures des portes à prévoir | | Réparation clip de fermeture à prévoir | | Changemen † Joint central des portes à prévoir | | Réparation poignées à prévoir | | Changement du joint chariot à prévoir | | Roues à changer | | Etiquette à changer | | Capot à réparer | | Remarque(s) |
|------------------------------|---|-----|---|-----|--|-----|-------------------------------------|-----|--|-----|--------------------|-----|------------------------|-----|--------------------|-----|-------------|
| | oui | non | Oui | Non | Oui | Non | Oui | Non | Oui | Non | Oui | Non | Oui | Non | Oui | Non | |
| Crèche 1 "Arc en ciel" | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crèche 2 "Roseraie" | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crèche 3 "Les Berlingots" | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gynécologie | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mozart | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Obst 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Obst 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ORL | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Piaf | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Psychiatrie | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SMIT HDJ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SMIT 1 Ouest | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SMIT 2 Ouest | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SMIT 3 Est | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SMIT 3 Ouest | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trenet† | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| TOTAL | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | 0 | | |

Signature du référent Restauration :

Remarques diverses :

Signature du référent prestataire :

Annexe 8 : PSEO besoins en chariots repas et bornes de remise en température

RECAPITULATIF DU BESOIN EN MATERIELS dans le cadre des PSEO

| Prestation | type de chariot | qté | options |
|-------------------------------------|---------------------------------|-----------|---|
| Petits déjeuner | neutre | 3 | extérieur inox, roues D200inox, pare choc et châssis en inox, barres de manipulation verticales |
| Repas des 3 crèches (partie froide) | neutre | 3 | extérieur inox, roues D200inox, pare choc et châssis en inox, barres de manipulation verticales |
| Repas des 3 crèches (partie chaude) | neutre | 4 | extérieur inox, roues D200inox, pare choc et châssis en inox, barres de manipulation verticales , maintien au chaud |
| Repas des malades | grands chariots 30 plateaux | 14 | verrouillage des portes , plaque d'identification , sonde de traçabilité des températures |
| | Bornes sénior (grands chariots) | 14 | |

Annexe 9 : Prestations supplémentaires restauration

| TYPE DE PRESTATION | FREQUENCE | JOURS | HEURES | PAR QUEL MOYEN | QUOI / Qté |
|-------------------------|-------------|--------------------------|-----------------------|--|--|
| CASSE CROUTES | 1/7 | MERCREDI MATIN | 7H PRÊT EN CUISINE | L'ENSEMBLE DES SERVICES GENERAUX STANDART, SERVICE TECHNIQUE ETC... SUR ROLLS APPARTENANT AU PRESTATAIRE | EPICERIE PETITS DEJ POUR LA SEMAINE |
| EPICERIE DES SERVICES | 1/7 | MERCRE DI | 11H45 - 12H30 | LE MIDI SUR LES CHARIOTS REPAS MALADES APPARTENANT AU PRESTATIRE | PRODUITS D'EPICERIE DU PETIT DEJ / EN SAC POUBELLE / CARTON DE SUCRE ETC... |
| PRESTATION DIVERS | 3 à 8/ mois | LUNDI AU VENDRED I | 7H00 | SUR ECHELLES INOX APPARTENANT AU PRESTATAIRE | CAFE, PDJ, FORMATION REUNION, TOUTE MANIFESTATION DIVERSES |
| L'EAU POUR LES SERVICES | 5/7 | LUNDI AU VENDRED I | 11H45 - 12H30 | LE MIDI SUR DES CHARIOTS UNIQUEMENT DEDIES A L'EAU APPARTENENANT AU PRESTATAIRE | PRODUITS D EPICERIE DU PETIT DEJ / EN SAC POUBELLE / CARTON DE SUCRE |

CHU Bichat Claude
Bernard Service Restaurat
ion

Nom du Référent prestataire :
Nom du Référent Restauration
:

[illegible]

Annexe 11 - Vérification mensuelle des bornes

Vérification trimestrielle des bornes

date :

nom du prestataire:

nom du référent du service restauration :

| | N° de série | vérification du joint | vérification de la connexion avec les chariots | contrôle de la programmation et des températures |
|------------|-------------------|--------------------------|---|--|
| borne N°1 | | | | |
| borne N°2 | | | | |
| borne N°3 | | | | |
| borne N°4 | | | | |
| borne N°5 | | | | |
| borne N°6 | | | | |
| borne N°7 | | | | |
| borne N°8 | | | | |
| borne N°9 | | | | |
| borne N°10 | | | | |
| borne N°11 | | | | |
| borne N°12 | | | | |
| borne N°13 | | | | |
| borne N°14 | | | | |

signature du prestataire

signature du référent restauration

Annexe 12 : Fiche de suivi maintenance des chariots

Vérification mensuelle des chariots

date :

nom du prestataire:

nom du référent du service restauration
:

| | N° de série | crochet fermeture | poignées | gond de porte | pare chocs haut | pare chocs bas |
|-------------|----------------|----------------------|----------|---------------------|-----------------------|----------------------|
| CHARIOT N°1 | | | | | | |
| CHARIOT N°2 | | | | | | |
| CHARIOT N°3 | | | | | | |

signature du prestataire

signature du référent restauration

Annexe 13 : Cadencement journalier des livraisons sur Claude Bernard (logistique)

| Livraisons sur CB : repas-armoires à linge-articles des magasins hôteliers, usage unique, médical et pharmacie | | | |
|--|--|--|--|
| Matin de 7h à 13h | | | |
| | | Détails | Remarques |
| 7h30-8h30 Pdéj | armoires stérilisation 16 services* 7 jours sur 7 + Reprise des 12 armoires à linge "vides" des services | * 3 Crèches (Roseraie, Arc en ciel, Berlingots) // * Psychiatrie (1er étage) // * Smit: HDJ (RDC) + Smit 1 Ouest 1er étage + Smit 2 OUEST 2ème étage // * ORL (1er étage) // Obst 2 (2ème) // MATER: Obst 1 (2ème étage) // Gynéco (3ème étage) // * SSR 1: Centre sommeil (1er étage) // Smit 3 (2ème étage) * SSR 2: Trenet (RDC) // Mozart (1er étage) // Piaf (2ème étage). | Livraison en Obst 1 et 2 + gynéco au plus tard à 8h Livraison complète au plus tard à 8h30. Un point de stationnement : devant le Smit |
| 7h-8h Linge | Livraison linge * 11 armoires + 3 rolls à linge et reprise des 11 armoires vides du lundi au vendredi | * Salle naissance + Bloc Mater (1er étage) // Obst 1 (2ème étage) // Gynéco (3ème étage) // Bloc ORL + Salle réveil (1) // OrL hospi // Obst 2 // Smit 1 // Smit 2 // SSR 2 (Trenet-Mozart-Piaf) // SSR 1: 1 Roll Centre du sommeil (vendredi matin) // SSR 1: Smit 3 // 1 Roll en Psychiatrie (max 1 fois /sem) // 1 Roll en salle de garde (max 2 fois/sem) | Les armoires de la stérilisation doivent être livrées avant 8h Livraison variable pour les Rolls Chargement des armoires à linge dès 7h et livraison dans les services à 8h au plus tard - Psychiatrie: livraison le vendredi - Salle de garde: livraison le mardi et le vendredi - Bloc ORL/Salle de réveil: livraison le mardi et le vendredi |

| | | Détails | Remarques |
|---------------------|---|---|-----------|
| 9h30 à 11h30 | Livraison magasins hôtelier mag usage unique, UPDMS 15 palettes du lundi au vendredi | // 3 Crèches (Roseaie, Arc en ciel,Berlingots)// Bat Psychiatrie 1er étage // Bat SMIT : Labo virologie (Sous-sol)+ HDJ et consultation(RDC)+ Smit1+Smit2// Bat ORL :Bloc et consultation(RDC) + ORL hospi (1er étage)+Obst 2 (2ème étage) // MATER : Explo et urgences(RDC)+Salle de naissance(1er étage) + Bloc Mater(1er étage) + Obst1(2ème étage)+ Gynéco (3ème étage) // SSR 1 :HAD(sous-sol)+ Rééducation et Consultation antidouleur(RDC) + Centre sommeil (1er étage) + SMIT 3 (2ème étage)// SSR 2 :Trenet(RDC)+Mozart(1er étage)+Piaf(2ème étage) //Consultation Gynéco // Services techniques // services travaux - formation continue //médecine du travail // Ecimud //salle de garde | |
| 10h-12h30 | Livraison pharmacie points de livraison du lundi au vendredi | 15 // Bat Psychiatrie 1er étage : 1 point de livraison // Bat SMIT : Labo virologie (Sous-sol):1 point livraison+ HDJ et consultation(RDC):1 point livraison+ Smit1+Smit2:1 point livraison // Bat ORL :Bloc et consultation(RDC):1 point livraison + ORL hospi (1er étage):1 point livraison+Obst 2 (2ème étage):1 point de livraison // MATER : Explo et urgences(RDC)+Salle de naissance(1er étage) + Bloc Mater(1er étage) + Obst1(2ème étage)+ Gynéco (3ème étage):5 points de livraison // SSR1 : Centre sommeil (1er étage) :1 point de livraison + SMIT 3(2ème étage):1 point livraison // SSR 2 :Trenet(RDC)+Mozart(1er étage)+Piaf(2ème étage):1 point de livraison | |

Annexe 14 : Fiche de traçabilité des armoires à linge

LIVRAISON /RETOUR ARMOIRE LINGE PAR LE PRESTATAIRE DATE :

| Retour des armoires "vides" en lingerie à 8h30 - Livraison des pleines entre 7h et 8h au plus tard | | | |
|--|---|--|----------------------------|
| Service s | RETOUR en lingerie:cocher d'une croix | Livraison:Horaire DEPART LINGERIE | Horaire ARRIVEE SERVICE |
| SSR 1 : 1er étage centre du sommeil | | 1 Roll le vendredi matin(Max) | |
| SSR 1:SMIT 3 (2ème) | | | |
| SSR 2: RDC TRENET | | | |
| SSR 2: 1er étage MOZART | | | |
| SSR 2: 2ème étage PIAF | | | |
| Maison Blanche : psychiatrie 1er étage | | 1 Roll max /sem (vendredi) | |
| Salle de garde:1er étage code??? | | 1 Roll max 2 /sem (mardi et vendredi) | |
| SMIT 1: 1er étage | | | |
| SMIT 2: 2ème étage | | | |
| Bloc ORL /Salle de réveil RDC | | livraison le mardi et le vendredi | |
| ORL:1er étage | | | |
| OBST 2: 2ème étage | | | |
| S de Naissance/ Bloc Mater:1er étage | | | |
| OBST 1: 2ème étage | | | |
| GYNECO: 3ème étage | | | |
| Nom agent | | | |
| Signature Prestataire | | | |
| Signature lingerie | | | |

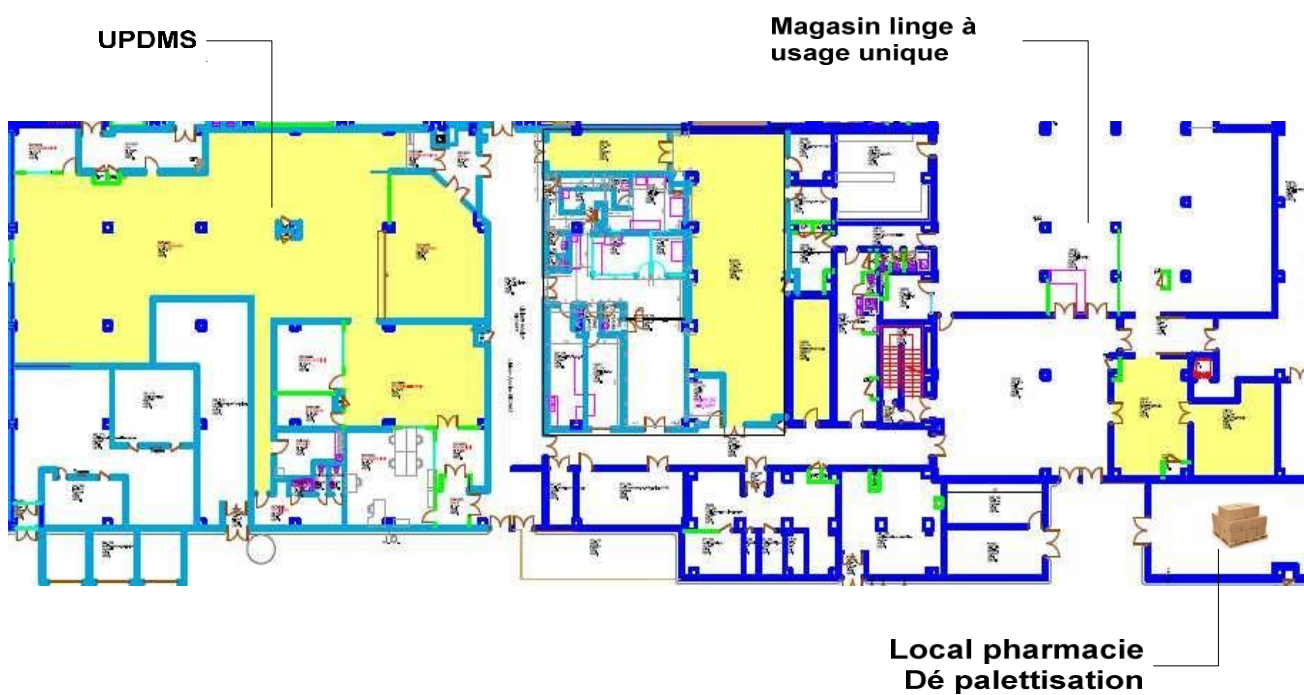
Annexe 15 : Planning de livraison du linge propre

| Livraison des rolls et armoires à linge de la lingerie tour -2 vers Claude Bernard | | | | |
|--|-----------------------|---|-------------------------------------|--|
| Service | Bâtiment | Point de livraison interne | Jour de livraison | Observations |
| ORL | Pavillon ORL | 1er étage au niveau de la réserve linge | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| Obstétrique 2 | Pavillon ORL | 2ème étage à l'entrée du service | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| Bloc ORL/Salle de réveil ORL | Pavillon ORL | Rez de chaussée | Mardi et Vendredi | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| Psychiatrie | Maison blanche | 1er étage au niveau de la réserve linge | Vendredi | Livraison du linge en roll |
| Salle de garde | Salle de garde | 1er étage | Mardi et Vendredi | Livraison du linge en roll. Absence de monte charge, déchargement effectué par le prestataire au 1er étage dans le roll dédié au linge |
| Obstétrique 1 | Maternité | 2ème étage en face les ascenseurs | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| Gynécologie | Maternité | 3ème étage en face les ascenseurs | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| Salle de naissance/Bloc mater | Maternité | 1er étage en face l'entrée du service | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| SMIT 2 | Maladies infectieuses | 2ème étage en face réserve tenue du personnel | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| SMIT 3 | SSR | 2ème étage en face les ascenseurs | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| Centre du sommeil | SSR | 1er étage au niveau de la réserve linge | Vendredi | Livraison du linge en roll |
| Mozart | SSR | 1er étage en face les ascenseurs | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| Trenet | SSR | Rez de chaussée en face les ascenseurs | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |
| Médecine interne Piaf | SSR | 2ème étage en face les ascenseurs | Lundi au Vendredi sauf jours fériés | Livraison de l'armoire pleine et reprise de l'armoire vide pour retour en lingerie Tour -2 |

NB : les rolls et armoires à linge devront être chargés à partir de 07h00 pour être livrés dans les services pour 08H00 au plus tard.

Annexe 16 : Galette logistique - 2 de la tour Bichat

Plan général



Le sens de circulation

