



Cahier des Clauses Techniques Particulières

De l'accord-cadre ayant pour objet :

FOURNITURE DE PRODUITS LESSIVIELS DE RESTAURATION

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE TOULOUSE

Table des matières

I.	Objet du marché	3
II.	Réglementation – Conformité.....	3
III.	Les besoins.....	4
III.1	Définition des lots	4
III.2	Caractéristiques techniques.....	4
III.3	Etiquetage	7
III.4	Conditionnement – Utilisation.....	7
IV.	Caractéristiques des prestations	7
V.	Contraintes logistiques	9
VI.	Annexes	11

I. Objet du marché

L'objet du marché est la fourniture de produits lessiviels de restauration et les prestations associées aux centrales de dilution et doseurs des lave-vaisselle, destinés aux établissements de restauration et offices de soins.

Le marché comporte trois lots :

Lot	Libellé lot
1	Fourniture de produits de lavage et de rinçage de matériel de restauration
2	Fourniture de produits de lavage et de rinçage de matériel de restauration avec mise à disposition des doseurs et centrales de lavage
3	Fourniture de produits lessiviels de restauration

Les produits sont destinés aux :

Lavage de la vaisselle, des plateaux et petits matériels en tunnel de lavage et en machine semi-industrielle (lavage, rinçage, détartrage),

Lavage et désinfection des équipements de restauration, matériels, sols et surfaces.

II. Réglementation – Conformité

La fourniture des produits devra répondre à la réglementation en vigueur. Dans le cas où de nouvelles dispositions entreraient en vigueur durant l'exécution du marché, les produits devront y répondre. Ils seront obligatoirement aptes au contact alimentaire.

En cas de rupture ou de non-conformité d'un produit, le titulaire devra le remplacer par un produit de qualité équivalente ou supérieure, au prix du marché.

Dispositions générales relatives à la limitation des impacts causés aux hommes et à l'environnement :

Les éléments suivants seront indiqués dans le dossier technique :

- Les produits proposés ne seront pas classés comme CMR (cancérogènes, mutagènes et toxiques pour la reproduction).
- La conception des conditionnements et matériels proposés devra viser la limitation des contraintes en lien avec la lutte contre les troubles musculosquelettiques.
- L'offre contiendra les informations liées à la biodégradabilité des produits et à la recyclabilité des contenants.
- Engagement dans le développement durable.
- Les détergents proposés pourront être éco labellisés.

III. Les besoins

III.1 Définition des lots

LOT 1 : fourniture des produits de lavage, rinçage lave-vaisselle, détergent désinfectant et prestations associées aux systèmes de dosages existants.

Sites concernés : CHU Toulouse, CH Marchant

LOT 2 : fourniture des produits de lavage, rinçage lave-vaisselle, détergent désinfectant avec mise à disposition des systèmes de dosage et prestations associées.

Sites concernés : CH Muret, CH Comminges Pyrénées, Hôpitaux de Luchon, CH Lavour

LOT 3 : fourniture des produits lessiviels spécifiques

Sites concernés : tous les établissements du GHT

III.2 Caractéristiques techniques

Les éléments précisés dans les caractéristiques feront partie de l'appréciation des offres.

Pour les lots 1 et 2, le titulaire fournira au Pouvoir Adjudicateur à la mise en place du marché un rapport détaillé indiquant les dilutions appliquées sur chaque équipement, pour chacun des établissements du GHT.

LOT 1

Produit	Caractéristiques – Prestations	Conditionnement
LAVAGE LAVE-VAISSELLE		
Produit liquide de lavage TOUTES EAUX pour - lave-vaisselle en unités de soins - tunnels de lavage, laverie à capot	Lavage, dégraissage de la vaisselle en unités de soins Lavage, dégraissage des matériels de cuisine <i>Avec réglages et mise à niveau des doseurs existants</i>	5 litres 20 litres
RINCAGE LAVE-VAISSELLE		
Produit liquide de rinçage TOUTES EAUX pour - lave-vaisselle en unités de soins - tunnels de lavage, laverie à capot	Rinçage de la vaisselle en unités de soins Rinçage des matériels de cuisine Produit assurant un séchage rapide, sans traces, ni dépôt de film <i>Avec réglages et mise à niveau des doseurs existants</i>	5 litres
DETERGENT - DESINFECTANT		
Produit liquide détergent désinfectant pour surfaces et sols	Dégraissant, désinfectant bactéricide, fongicide En condition de faible saleté Confort olfactif Absence de phénomène de collage Temps de contact maximum souhaité pour l'activité bactéricide : 5 minutes <i>Avec réglages et mise à niveau des centrales de dilution existantes</i>	5 litres

Les prestations associées sont :

Le réglage, le contrôle et la maintenance des doseurs de produits pour les lave-vaisselles, tunnels de lavage et machines semi industrielles, ainsi que des centrales de désinfection, en fonction de la dureté de l'eau constatée sur chaque site, selon la fréquence définie dans le présent CCTP.

LOT 2

La mise à disposition des matériels comprend l'installation, l'entretien et la maintenance du matériel.

Produit	Caractéristiques - Prestations	Conditionnement
LAVAGE LAVE-VAISSELLE		
Produit liquide de lavage TOUTES EAUX pour - lave-vaisselle en unités de soins - tunnels de lavage, laverie à capot	Lavage, dégraissage de la vaisselle en unités de soins Lavage, dégraissage des matériels de cuisine <i>Avec installation et réglages des doseurs</i>	20 litres
RINCAGE LAVE-VAISSELLE		
Produit liquide de rinçage TOUTES EAUX pour - lave-vaisselle en unités de soins - tunnels de lavage, laverie à capot	Rinçage de la vaisselle en unités de soins Rinçage des matériels de cuisine Produit assurant un séchage rapide, sans traces, ni dépôt de film <i>Avec installation et réglages des doseurs</i>	5 litres
DETERGENT - DESINFECTANT		
Produit liquide détergent désinfectant pour surfaces et sols	Dégraissant, désinfectant bactéricide, fongicide En condition de faible saleté Confort olfactif Absence de phénomène de collage Temps de contact maximum souhaité pour l'activité bactéricide : 5 minutes <i>Avec installation et réglage du système de dilution associé</i>	5 litres
Produit détergent désinfectant chloré puissant pour l'entretien et la protection des sols	Super dégraissant et désinfectant, formule alcaline moussante et chlorée pour la désinfection et nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (bactéricide, levuricide, fongicide, mycobactéricide, virucide, sporicide) selon normes européennes en vigueur <i>Avec installation et réglage de centrale de nettoyage pour postes muraux</i>	5 litres

LOT 3

Produit	Caractéristiques	Conditionnement
FOURS AUTO-NETTOYANT – APPAREILS DE CUISSON		
Produit de lavage pour fours auto-nettoyant	Nettoyage, dégraissant, décapant, prévention de l'entartrage	5 litres
Produit de rinçage pour fours auto-nettoyant	Prévention de l'entartrage	5 litres
Produit de nettoyage pour appareils de cuisson	Elimination des graisses brûlées, pour fours, échelles de cuisson, friteuses, ... Prêt à l'emploi en spray, adapté aux surfaces Fournit avec un pistolet pulvérisateur et rallonge	PAE* 750 ml 5 litres
LIQUIDE DE TREMPAGE		
Rénovation de la vaisselle	En trempage ou en lave-vaisselle Elimination des tâches colorées, du voile calcaire sur la vaisselle	5 litres
DETARTRANT		
Détartrant liquide	Détartrage des surfaces, fontaines, lave-vaisselle	5 litres
DESINFECTANT		
Désinfection des surfaces sans rinçage	Désinfection des surfaces par pulvérisation ; produit sans rinçage, destiné à la désinfection de tous types de surfaces pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires Absence de phénomène de collage Confort olfactif	PAE* 750 ml
Produit désinfectant pour fruits et légumes	Liquide destiné au traitement des légumes et fruits par trempage	5 litres
PRODUIT DE LAVAGE		
Produit de lavage pour plonge manuelle	Lavage, dégraissage de la vaisselle en plonge manuelle	5 litres
TABLETTES COMPATIBLES FOURS RATIONAL		
Tablettes dégraissantes	De type -reiniger cleaner- 56 00 210 ou équivalent	Seau
Tablettes de rinçage	De type -reiniger cleaner- 56 00 210 ou équivalent	Seau
Tablettes nettoyantes	De type REINIGER TAB ACTIVE GREEN 56 01 535 ou équivalent	Seau
Tablettes antitartre	De type CARE TAB 56 00 562 ou équivalent	Seau
SACHETS HYDROSOLUBLES		

Sachet hydrosoluble lavage et rinçage	Pour lave-vaisselle professionnel	Seau
--	-----------------------------------	------

**PAE : Prêt à l'emploi*

III.3 Etiquetage

L'étiquetage, les fiches techniques et fiches de données sécurité devront être conformes à la réglementation en vigueur, notamment sur l'emploi de la langue française.

L'étiquetage devra mentionner :

- le nom du fournisseur
- la désignation en clair du produit
- composition
- le numéro du lot de fabrication
- la date de péremption du produit
- toutes les mentions obligatoires

III.4 Conditionnement – Utilisation

Une différenciation des produits, soit par une couleur de bidon différente, soit un étiquetage très visible selon les produits est exigé afin de permettre d'éviter les erreurs.

Il sera précisé les conditions de conservation avant et après ouverture : stabilité, péremption sur l'étiquetage du bidon et les fiches techniques.

Les produits proposés sous forme liquide disposeront d'un bouchon sécurisé.

Tous les produits proposés devront être adaptés aux matériels et matériaux généralement rencontrés en cuisine collective.

Les produits proposés devront être conformes aux préconisations de nettoyage faites par les fabricants des matériaux présents au sein des offices alimentaires dans les services de soins et de restauration de chaque établissement.

Liste des types de surface présentes au CHU de Toulouse :

- Carrelage
- Inox
- Aluminium
- Revêtement de sol en polyuréthane-ciment auto lissant à rugosité calibrée
- Revêtement de sol en polyuréthane-ciment pour trafic moyen à lourd, finition lisse
- Sol souple PVC

L'offre technique mentionnera les éventuelles contre-indications d'utilisation par rapport aux matériaux.

IV. Caractéristiques des prestations

Cette partie précise les prestations concernant les centrales de désinfection et les doseurs des machines à laver.

La **liste des équipements** par établissement en **annexe n°2 du présent C.C.T.P.**

Le Pouvoir Adjudicateur pourra demander au titulaire une intervention ponctuelle de maintenance.

La prise en compte des interventions devra se faire sous 24h.

Chaque visite ou intervention ponctuelle donnera lieu à un rapport, qui mentionnera le type de maintenance (préventive/ ponctuelle), les vérifications et réparations effectuées.

Le rapport mentionnera obligatoirement le dosage appliqué sur chaque matériel.

Le titulaire mettra à disposition un technicien dédié à chaque établissement du GHT.

Il pourra être demandé la fourniture de plans de nettoyage et désinfection adaptés aux équipements présents dans les établissements.

Le titulaire devra prévoir une formation au personnel utilisateur à titre gracieux au système de distribution automatisée de produits lessiviels liquides (matériel de distribution et de dosage, programmes, produits)

La formation pourra être renouvelée ou complétée en cours de prestation et à l'occasion de toute modification à la demande du pouvoir adjudicateur.

Un planning et les modalités de mise en œuvre seront précisés dans le dossier technique joint à l'offre.

L'ensemble de ces éléments sera décrit dans **l'annexe 3 du présent C.C.T.P. : fiche services fournisseur.**

LOT 1

Pour le CHU de Toulouse, le titulaire effectuera des visites de sites selon les fréquences ci-dessous :

- Trimestrielle sur le site de la PLAC du CHU de Toulouse comprenant le contrôle, le réglage des dilutions ainsi que la maintenance des doseurs et accessoires des laveries et des centrales de désinfection.
- Biannuelle sur les autres sites de restauration comprenant le contrôle, le réglage des dilutions ainsi que la maintenance des doseurs et accessoires des tunnels de lavage, lave-plateaux, laveries et des centrales de désinfection et pour la cuisine centrale du CH Marchant ;
- Annuelle dans les offices de soins comprenant le contrôle, le réglage des dilutions ainsi que la maintenance des doseurs et accessoires des lave-vaisselles.

LOT 2

Mise à disposition :

Les doseurs et centrales seront mis à disposition par le titulaire du marché et resteront sa propriété pendant toute son exécution. Tous les éléments nécessaires à l'installation des doseurs sont également à la charge du titulaire (câblage, tuyauterie, éléments de fixation, déplacements, main d'œuvre...)

Le délai de mise en service est de 4 semaines maximum à compter du début d'exécution du marché.

Le titulaire devra prendre contact avec chaque adhérent afin de lui présenter un calendrier d'installation. Ce calendrier tiendra compte des contraintes de démontage des matériels en place et de la nécessité de limiter au strict minimum le temps d'indisponibilité des machines pour les services utilisateurs. Un audit pourra être réalisé avant l'installation des différents doseurs/centrales.

Au terme du marché, ou en cas de résiliation anticipée, les doseurs seront laissés à disposition et leur maintenance assurée jusqu'à écoulement complet des stocks de produits détenus par les établissements.

Le démontage des doseurs est à la charge du titulaire selon les mêmes conditions que le montage (calendrier, indisponibilité des machines...). Le titulaire devra, sur demande de l'établissement, retirer son matériel dans un délai de 15 jours et reboucher les trous percés à l'occasion de l'installation de ses doseurs/centrales. Le cas échéant cette dépose s'effectuera à ses frais.

Le titulaire s'engage à fournir les caractéristiques techniques détaillées des doseurs ainsi que les modes opératoires d'installation sur site. Il devra préciser aussi la manière dont il procédera en cas de réparation ou de vérification des doseurs chaque année.

Les doseurs de dilution devront être de qualité afin d'assurer un dosage précis et fiable des produits lessiviels dans les lave-vaisselles avec des cycles courts.

Le titulaire s'engage à assurer la formation complète des personnels chargés de l'utilisation des appareils.

Maintenance :

Le titulaire s'engage à entretenir ou à remplacer les doseurs/centrales lorsqu'ils sont défectueux.

Le titulaire devra assurer des visites de maintenance préventive et périodique sur tous les appareils, selon la fréquence de visites sur laquelle il se sera engagé sur son offre technique.

Le titulaire est également tenu de réaliser au minimum une opération par an de détartrage des machines.

Le titulaire précisera ses engagements en termes de fréquence en fonction des différentes typologies de sites.

Ces entretiens permettront de procéder aux vérifications des éléments mécaniques, électroniques, électriques, aux réglages, à la réparation ou au remplacement des pièces défectueuses.

Ces visites ont pour but de réduire les risques de panne et de maintenir dans le temps les performances de l'équipement.

A chaque intervention de suivi et/ou de maintenance, le titulaire devra rédiger un rapport d'intervention, communiqué à l'établissement concerné, qui précisera le type de maintenance ou réparation réalisée et qui devra être transmis aux contacts identifiés par l'établissement dans l'annexe 4 au CCTP « Fiches logistiques ».

V. Contraintes logistiques

Les détails des conditions de livraison par établissement sont définis dans **l'annexe n°4 au C.C.T.P. « Fiches logistique »**.

Les livraisons doivent répondre aux normes logistiques citées ci-dessous :

- Les livraisons devront s'effectuer sur des palettes aux dimensions standards 80x120 cm palette EURO) et une hauteur maximum de 180 cm (cartons et palettes compris).
- La palette doit être adaptée à la charge des produits transportés afin de garantir une bonne manutention et un bon stockage.
- Les palettes doivent être filmées avec un film translucide afin d'en faciliter le contrôle (film opaque refusé).
- Le responsable du quai de réception se réserve le droit de refuser toute palette ne correspondant pas à ces exigences.
- Les articles de même référence devront être regroupés sur la même palette ou dans le même colis. Le colis ne doit pas dépasser environ 20 kg.
- Si des produits de références différentes se trouvent sur une même palette, ils sont regroupés afin de faciliter l'inventaire et la mise en stock.

- Les palettes faisant l'objet d'une consigne devront être reprises dans le mois qui suit la livraison dans le même temps qu'une livraison. Ce délai dépassé, les palettes seront propriété du CHU.
- Le conditionnement doit être adapté aux charges et aux normes de sécurité des produits contenus, afin de faciliter la manutention et le stockage. Toutes les mesures seront prises pour assurer la stabilité des articles livrés dans le contenant. Seul le « Flow Pack » est interdit pour des raisons techniques et organisationnelles en réception.

VI. Annexes

- Annexe 1 : Descriptif des produits
- Annexe 2 : Liste des équipements
- Annexe 3 : Fiche services fournisseur
- Annexe 4 : Fiches logistiques