

ANNEXE N°4

AU CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES **(C.C.T.P.)**

PROTOCOLES HOTELIERS

Prestations de nettoyage des locaux et prestations hôtelières associées

-

MARCHES PUBLICS

- Doc n°4.1 : CPN LIN GUI 0013 - Guide du linge (16 pages)
- Doc n°4.2 : Entretien des machines de production d'eau chaude par les professionnels de la société de bionettoyage (1 page)
- Doc n°4.3 : CPN RES MOP 0019 - Fonctionnement des fours de remise en température (2 pages)
- Doc n°4.4 : Protocole d'utilisation des lave-vaisselles :
 - Doc n°4.4a - CPN RES MOP 0160 - Utilisation lave-vaisselle THIRODE (OREANE LF500) dans les unités de soins (2 pages)
 - Doc n°4.4b - Protocole d'utilisation des lave-vaisselles MEIKO (1 page)
- Doc n°4.5 : CPN RES MOP 0017 - Gestion des repas (dont hygiène alimentaire) dans les unités de soins (7 pages)
- Doc n°4.6 : UAUP - Entretien du lit au quotidien et à la sortie du patient (2 pages)
- Doc n°4.7 : UAUP - Spécificités des prestations hôtelières (3 pages)
- Doc n°4.8 : Protocole plonge
 - Doc n°4.8a - Protocole plonge self - Prestation complémentaire « Plonge self » (1 page)
 - Doc n°4.8b - Protocole plonge cuisson - Prestation complémentaire « Plonge cuisine centrale » (1 page)
- Doc n°4.9 : Protocole d'utilisation des produits fournis - Prestation complémentaire « Plonge self » et « Plonge self » (6 pages)
- Doc n°4.10 : Procédures CHRU (à mettre en œuvre sur l'UAUP et l'unité de pédopsychiatrie de l'Hôpital d'enfants de Brabois)
 - Doc n°4.10a - DF-7763-REF-0001 Référentiel distribution des repas CHRU (19 pages)
 - Doc n°4.10b - DF-7763-ENRE-0002 Traçabilité des températures des équipements CHRU (1 page)
 - Doc n°4.10c - DF-7763-ENRE-0003 Traçabilité des nettoyages quotidiens dans l'office alimentaire CHRU (1 page)
 - Doc n°4.10d - DF-7763-ENRE-0004 Traçabilité des nettoyages hebdo et mensuels dans l'office alimentaire CHRU (1 page)