DIRECTION DES ACHATS

Département des Achats Généraux et Logistiques

DIRECTION DE LA PRODUCTION ET DE LA LOGISTIQUE
SERVICE RESTAURATION

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

APPEL D'OFFRES

E26_0901 Produits lessiviels et produits d'entretien pour contact alimentaire

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

ARTICLE 1-SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES 3

1.1 Spécifications Techniques Générales 3
1.2. Spécifications particulières : caractéristiques communes aux produits avec contact alimentaire ... 7
ARTICLE 2 – ALLOTISSEMENT (LOT UNIQUE) 8

2.1 - PRODUITS POUR LAVE-VAISSELLE INDUSTRIELS DESTINES AUX UNITES CENTRALISEES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE & AUX UNITES RELAIS. 8
2.1.1 Produits lessiviels ECOLABEL pour lave-vaisselle industriels 8
2.1.2 Produit de rinçage ECOLABEL pour LV industriels 8
2.1.3 Produit détartrant pour LV industriels 8
2.1.4 Doseurs 8
2.2 PRODUITS POUR LAVE VAISSELLE SEMI-INDUSTRIELS DESTINES AUX UNITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE CENTRALISEES ET OFFICES ALIMENTAIRES DES UNITES DE SOINS (LV à ouverture frontale ou à capot) 9
2.2.1 Produits lessiviels ECOLABEL pour lave-vaisselle semi-industriels 9
2.2.2 Produit de rinçage ECOLABEL pour lave-vaisselle semi-industriels 9
2.2.3 Doseurs intégrés des lave-vaisselles semi-industriels 9
2.3 PRODUIT DETERGENT ET DESINFECTANT ALIMENTAIRE DESTINE AUX UNITES CENTRALES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE & AUX UNITES RELAIS 10
2.4 PRODUIT DETERGENT DESINFECTANT MOUSSANT 11
2.4.1 Produit neutre détergent désinfectant moussant non chloré pour surfaces alimentaires 11
2.4.2 Produit chloré détergent désinfectant alcalin moussant pour surfaces alimentaires 11
2.5 PRODUITS DETERGENTS & DEGRAISSANTS POUR MATERIELS DE CUISINE 11
2.5.1 Produit détergent dégraissant professionnel pour plonge manuelle 11
2.5.2 Produit dégraissant professionnel pour friteuse 11
2.5.3 Produit solubilisant professionnel pour graisses cuites pour four 12
2.6 PRODUITS POUR FOUR A VAPEUR 12
2.7 PRODUITS DIVERS 12
ARTICLE 3 LIVRAISONS et INSTALLATION 13

ARTICLE 4 REPORTING 14

ARTICLE 5 FORMATION CONSEIL 15

ARTICLE 6 PLAN D'ACTIONS DEMARCHE RSE 15

ARTICLE 1-SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

1.1 Spécifications Techniques Générales

1.1.1 Réglementation applicable

La fourniture des produits devra répondre aux réglementations en vigueur et à venir pendant toute la durée du marché. Dans le cas où, pendant la période d'exécution du marché, de nouvelles dispositions réglementaires entreraient en vigueur, les fournitures devront y répondre.

Les produits lessiviels pour la restauration proposés devront répondre à la réglementation en vigueur relative aux produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être au contact des denrées alimentaires, à savoir :

1. Le règlement CE n° 1907/2006 du 18/12/2006 concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH),

2. Le règlement CLP pour « Classification, Labelling and Packaging » (« classification, étiquetage et emballage ») règlement CE n° 1272/2008 du 16 décembre 2008, relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances chimiques et des mélanges,

3. Le Règlement n° 1336/2008 du 16/12/08 modifiant le règlement (CE) n° 648/2004 afin de l'adapter au règlement (CE) n° 1272/2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges,

4. Le règlement CE n°528/2012 du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides,

5. Le décret n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux,

6. Le décret n°73-138 du 12 février 1973 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits chimiques dans l'alimentation humaine et les matériaux et objets au contact des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux ainsi que les procédés et produits utilisés pour le nettoyage de ces matériaux et objets,

7. Le décret 98-507 du 17 juin 1998, modifiant le décret 73-138 du 12 février 1973 relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et objets pour l'alimentation de l'homme et des animaux,

8. L’arrêté du 19 décembre 2013 modifiant l'arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux,

9. Le Code du travail (articles L. 4412-1 et R. 4412-1 à R. 4412-160) concernant les règles de prévention du risque chimique dans son ensemble, depuis la fabrication des produits chimiques et leur mise sur le marché jusqu’à leur utilisation professionnelle, et (article R4411—73 et R4411-27) spécifiant l’obligation de fourniture des fiches de données de sécurité, en langue française,

10. La réglementation en vigueur relative aux limites du port de charges, en particulier se référer aux articles R. 4541-1 à R. 4541-9 du code du travail, la norme AFNOR X35-109 et le décret n°92-958 du 3 septembre 1992 qui définissent la limite acceptable de port de charge en fonction de l’âge, du sexe du salarié, de la distance à parcourir et des caractéristiques de la tâche,

Les produits doivent être enregistrés en France en tant que Biocide TP2 et TP4.

Les normes éditées par l’AFNOR.
Ces normes et spécifications sont celles en vigueur à la date de notification du marché, et celles subséquentes qui deviendraient effectives en cours d’exécution du marché.
Les titulaires ne peuvent se prévaloir, dans l’exercice de leur mission, d’une quelconque ignorance de ces textes, et d’une manière générale, de toute réglementation intéressant son activité ou les installations concernées.

1.1.2. Conformité

Le titulaire du marché s’engage à garantir la qualité des produits pendant toute la durée du marché. En cas de rupture ou de non-conformité d’un produit, celui-ci sera remplacé par un produit de qualité équivalente ou supérieure au prix du marché après validation des HCL. En cas de modification de la réglementation portant sur un des produits du marché, le titulaire devra se mettre en conformité avec la nouvelle réglementation, sous peine de voir les marchés portant sur ces fournitures résiliées.

1.1.3. Dispositions générales relatives à la limitation des impacts causés aux hommes et à l’environnement

- **Risque chimique**

Il est exigé que les fournitures de produits lessiviels de restauration ne soient pas classés comme CMR (Cancérigène, Mutagène, toxique pour la Reproduction).

De même les produits contenant du Triclosan ou des Ethers de glycol de série E ne sont pas autorisés, ces dernières substances étant des perturbateurs endocriniens qui peuvent induire des effets néfastes sur l'organisme d'un individu ou sur ses descendants.
Pour l'ensemble des produits proposés il est souhaité des produits sans NTA, EDTA, sans phosphate et avec un tensioactif présentant le moins de risque pour la santé et l'environnement.

Les produits ne devront pas contenir, dans la mesure du possible, des substances qualifiées par les mentions de danger suivantes :
* H317 Peut provoquer une allergie cutanée
*H334 Peut provoquer des symptômes allergiques ou d'asthme ou des difficultés respiratoires par inhalation
*H336 Peut provoquer somnolence ou vertiges
*H340 Peut induire des anomalies génétiques
*H350 Susceptible de provoquer le cancer
*H360 Peut nuire à la fertilité ou au fœtus
*H361 Susceptible de nuire à la fertilité ou au fœtus
*H362 Peut être nocif pour les bébés nourris au lait maternel
*H370 Risque avéré d'effets graves pour les organes affectés
*H371 Risque présumé d'effets graves pour les organes affectés
*H420 Nuit à la santé publique et à l'environnement en détruisant la couche d'ozone dans la haute atmosphère

- **Prévention des TMS (troubles musculosquelettiques)**

La conception des conditionnements et matériels proposés devra viser la limitation des contraintes au travail (lutte contre les troubles musculosquelettiques, risques chimique).

- **Biodégradabilité**

Le titulaire s'engage à fournir les informations relatives à la biodégradabilité des produits.

- **Produits de qualité écologique**

Un produit de nettoyage de qualité écologique permet une limitation des impacts sur l'environnement tout au long de son cycle de vie (de la fabrication, à la fin de vie du produit en passant par son utilisation) par rapport à des produits standards similaires, et doit avoir des performances comparables.
Les produits 2.1.1 et 2.1.2 devront être écolabellisés (Ecolabel Européen, Nordic Swan ou équivalent).
Pour les lignes où cela n'est pas exigé, les candidats pourront proposer des produits de qualité écologique.

Conditionnement
Le conditionnement devra être conforme à la réglementation en vigueur, notamment sur l'emploi de la langue française.

Le conditionnement doit correspondre aux exigences du tableau descriptif des produits. Afin d'éviter les TMS, le candidat vérifie que le conditionnement proposé répond au conditionnement précisé dans le cadre de l'offre financière.

Le candidat peut proposer une gamme de produits solides pour réduire le poids du produit. Les conditionnements type « poches emballées dans un carton ne sont pas autorisées ».

La différenciation des produits par une couleur de bidon différents selon les produits et/ou un étiquetage très visible doit permettre d'éviter les erreurs. Le cas échéant, le système de branchement des bidons devra être explicite avec éventuellement des codes couleurs différents selon le produit.

Les conditionnements par leur transparence ou par un indicateur de niveau doivent permettre d'évaluer la quantité restante dans un bidon.

Les conditionnements et emballages devront être en parfait état de propreté.

Etiquetage

L'étiquetage et la notice d'utilisation devront être conformes à la réglementation en vigueur, notamment sur l'emploi de la langue française.

L'étiquetage extérieur devra mentionner :

- Le nom du fournisseur
- La désignation en clair du produit
- Le numéro du lot de fabrication
- La date de péremption du produit
- Toutes mentions obligatoires imposées par la législation

Péremption et conservation

La validité d'utilisation des produits livrés doit être égale ou supérieure aux 2/3 de la validité totale pour les produits à péremption inférieure à un an, et d'au moins un an pour les autres produits.

Le fournisseur précisera les conditions de conservation des bidons stockés ainsi que la stabilité et la durée de péremption du produit à partir de l'ouverture du bidon.

<u>Il doit être noté de façon lisible en français sur tous les emballages :</u>

- la date de péremption des produits (si besoin)
- les références du fabriquant
- la référence du produit
- le numéro du lot
- le mode d'utilisation
- les pictogrammes conformes aux normes européennes les conditions de stockage.

Les produits doivent avoir une présentation ergonomique. Le titulaire propose des produits limitant les emballages et les suremballages.

Le titulaire pour toute référence doit fournir un dossier technique pour CHAQUE produit proposé incluant obligatoirement :

- une fiche technique qui indique la composition et précise le mode d'emploi, la dilution et les précautions d'utilisation,
- l'attestation de l'agrément pour le contact alimentaire,
- les comptes rendus complets de l'agrément aux normes demandées (NF EN 1276, NF EN 1650, NF EN 14476),
- une fiche de données de sécurité (FDS),
- tout document que le candidat juge utile sur le produit,
- l'écolabel le cas échéant, la biodégradabilité du produit.

1.2. Spécifications particulières : caractéristiques communes aux produits contact alimentaire

Les produits doivent être :

- des produits détergents et/ou désinfectants et/ou dégraissants
- des produits agréés alimentaires selon les normes en vigueur
- des produits compatibles avec les surfaces et les ustensiles de cuisine (notamment en acier inoxydable)
- des produits à usage manuel ou mécanique
- des produits ne contenant aucun agent classé mutagène ou cancérigène.
- des produits solubles dans l'eau froide ou tiède
- des produits utilisables en 1 seule opération: lavage et/ou désinfection et/ou dégraissage
- des produits avec pouvoir actif rapide pour permettre un rinçage 5 à 10 mm après application du produit de lavage / désinfection.

Les prix unitaires doivent être indiqués :

- au kg ou au litre (l'unité utilisée par le candidat devra être mentionnée au bordereau des prix).
- au litre de solution prête à l'emploi selon les dilutions préconisées sur la fiche technique ou dilution moyenne.

La TGAP doit être chiffrée (si applicable).

Les prix comprennent la mise à disposition des équipements nécessaires à l'utilisation des produits (pulvérisateurs, doseurs, pompe doseuse, centrale de dilution…).

ARTICLE 2 – ALLOTISSEMENT (LOT UNIQUE)

L'estimation des quantités prévisionnelles annuelles est donnée à titre indicatif et figure sur le bordereau des prix.

2.1 - PRODUITS POUR LAVE-VAISSELLE INDUSTRIELS DESTINES AUX UNITES CENTRALISEES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE & AUX UNITES RELAIS.

La constitution du parc machine en présence aux Hospices Civils de Lyon au moment de la rédaction du présent CCTP se trouve annexée au présent document (voir annexe 1).

2.1.1 Produits lessiviels ECOLABEL pour lave-vaisselle industriels

- Produits lessiviels sous forme de cartouche / capsule et/ou liquide (si liquide : en 5L maximum)
- Détergent solide ou liquide ultra concentré, sans NTA, sans EDTA
- Dosage automatique
- Efficacité en eau partiellement adoucie à naturellement mi-dure
- Biodégradable à 90 % environ
- Conditionnement à préciser sur le bordereau des prix.

2.1.2 Produit de rinçage ECOLABEL pour LV industriels

- Produit de rinçage concentré destiné aux lave-vaisselles industriels (si liquide : en 5L maximum)
- Dosage automatique
- Biodégradable à 90 % environ
- Conditionnement à préciser sur le bordereau des prix

2.1.3 Produit détartrant pour LV industriels (et semi-industriels)

- Détartrant liquide ou solide pour détartrage des machines & surfaces (si liquide : en 5L maximum)
- Biodégradable à 90 % environ
- Conditionnement à préciser sur le bordereau des prix

2.1.4 Doseurs

Le Titulaire met à disposition des doseurs pour les lave-vaisselles industriels (cf. annexe 1).

Une visite préventive, par mois, pour le contrôle du réglage des doseurs des LV industriels est obligatoire.

Le Titulaire doit indiquer la planification annuelle des interventions de maintenance par site afin d'avoir une vision globale. Le Titulaire s'engage à transmettre cette planification dans un délai de 1 mois maximum après la notification du marché. En cas de modification, le Titulaire s'engage à informer le Responsable du site concerné pour une nouvelle planification.

Le candidat doit :

- Mettre à disposition gratuitement les doseurs pendant la durée du marché
- Installer des doseurs gratuitement pour l'ensemble des établissements
- Joindre obligatoirement un exemplaire du projet en indiquant les délais d'installation et de réglage des doseurs pour l'ensemble des établissements avec planning à l'appui.
- Le réglage des doseurs est à la charge du titulaire pendant la durée du marché, ainsi que la maintenance curative sous un délai de 24 heures.
- Avoir des techniciens, qui interviendront sur les sites, habilités « électrique »
- Etablir un bon d'intervention précisant le matériel et les opérations réalisées et communiquer ce bon au responsable de la Restauration du site concerné.

2.2 PRODUITS POUR LAVE VAISSELLE SEMI-INDUSTRIELS DESTINES AUX UNITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE CENTRALISEES ET OFFICES ALIMENTAIRES DES UNITES DE SOINS (LV à ouverture frontale ou à capot)

2.2.1 Produits lessiviels ECOLABEL pour lave-vaisselle semi-industriels

- Détergents sous forme liquide ou solide alcalin très concentré
- sans NTA, sans ETDA, sans chlore
- Dosage automatique
- Biodégradable à 90 % environ
- Conditionnement à préciser sur le bordereau des prix

2.2.2 Produit de rinçage ECOLABEL pour lave-vaisselle semi-industriels

- Produit de rinçage liquide ou solide concentré destiné aux lave-vaisselle semi industriels
- Dosage automatique
- Biodégradable à 90 % environ
- Conditionnement à préciser sur le bordereau des prix

2.2.3 Doseurs intégrés des lave-vaisselles semi-industriels

Une visite préventive, par semestre, pour le contrôle du réglage des doseurs intégrés des lave vaisselles semi-industriels est obligatoire.

A titre indicatif, à ce jour, les sites comptent les LV suivants :

- Groupement Hospitalier Nord : 66
- Groupement Hospitalier Sud : 65
- Groupement Hospitalier Est : 70
- Groupement Hospitalier Centre : 61
- Hôpital Renée Sabran : 13

Le Titulaire doit :

- Assurer le réglage des doseurs pendant la durée du marché, ainsi que la maintenance curative sous un délai de 24 heures,
- Avoir des techniciens, qui interviendront sur les sites, habilités « électrique »,
- Etablir un bon d'intervention précisant le matériel et les opérations réalisées et communiquer ce bon au responsable de la Restauration du site concerné.

2.3 PRODUIT DETERGENT ET DESINFECTANT ALIMENTAIRE DESTINE AUX UNITES CENTRALES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE & AUX UNITES RELAIS

Ce produit est un détergent désinfectant pour surfaces alimentaires. Il est destiné au nettoyage et à la désinfection des ustensiles et des surfaces. Les caractéristiques générales sont précisées dans l'article 1.
Le produit proposé doit répondre aux normes en vigueur, notamment:

- La composition exhaustive du produit doit être jointe.
- Bactéricidie : NF EN 1276 et 13697 (version 2019) bactéricidie en conditions de saleté pour les désinfections de surfaces sans action mécanique (temps de contact de 5 minutes maximum). Actif sur la salmonelle et la listeria
- Fongicidie : NF EN 1650 et 13697 (version 2019) levuricidie en conditions de saleté pour les désinfections de surfaces sans action mécanique (temps de contact de 15 minutes maximum).
- Virucidie : NF EN 1446 (version 2019), activité virucide à spectre limité (Adénovirus et Norovirus) en conditions de saleté
- Le produit ne doit pas présenter de caractère volatil

Ce produit doit être fournit en deux conditionnements :

- En bidon, utilisable en poste de nettoyage (ou autre système de dosage). Si solution liquide : en bidon de 5L maximum.
- En grande capacité type fût d'environ 150 à 200 litres avec système de rétention et alarme de fin de cuve intégrés et ce, uniquement pour l'UCPA de Saint PRIEST. Le titulaire s'engage à récupérer les fûts vides sur site sans coût supplémentaire.

Le titulaire doit :

- Mettre à disposition gratuitement les postes de nettoyage (système de dosage + tuyaux + pistolets) pendant la durée du marché.
  Voir en annexe 2 le nombre de postes de nettoyage par site (cette liste peut évoluer pendant le marché).
- Installer les postes de nettoyage, ainsi qu'assurer la formation, pour l'ensemble des établissements
- Faire une visite mensuelle pour contrôler le réglage des postes de nettoyage

- Joindre obligatoirement un exemplaire du projet en indiquant les délais d'installation et de réglage des postes pour l'ensemble des établissements avec planning à l'appui.
- Le réglage des doseurs est à la charge du titulaire pendant la durée du marché, ainsi que la maintenance curative sous 24 heures.
- Etablir un bon de travail précisant le matériel et les opérations réalisées et transmettre ce bon au responsable de la Restauration du site concerné.

2.4 PRODUIT DETERGENT DESINFECTANT MOUSSANT

2.4.1 Produit neutre détergent désinfectant moussant non chloré pour surfaces alimentaires

Dans la mesure du possible, il sera apprécié que ce produit soit identique à celui du lot 2.3.
Ce produit doit être conforme aux normes en vigueur.

Il doit être fournit en deux conditionnements :

- En bidon, utilisable en poste de nettoyage (ou autre système de dosage). Si solution liquide : en bidon de 5L maximum.
- En grande capacité type fût d'environ 150 à 200 litres avec système de rétention et alarme de fin de cuve intégrés et ce, uniquement pour l'UCPA de Saint PRIEST. Le titulaire s'engage à récupérer les fûts vides sur site sans coût supplémentaire.

2.4.2 Produit chloré détergent désinfectant alcalin moussant pour surfaces alimentaires

Il doit assurer un service après-vente concernant la mise en place (dosage). Le titulaire doit mettre à disposition un système permettant la dilution automatique du produit.

2.5 PRODUITS DETERGENTS & DEGRAISSANTS POUR MATÉRIELS DE CUISINE

Ces produits doivent être conformes aux normes en vigueur.
Il est demandé un système de pompe doseuse que le candidat doit fournir gratuitement aux établissements utilisateurs.

2.5.1 Produit détergent dégraissant professionnel pour plonge manuelle

- Ne doit pas altérer l'aluminium anodisé
- Détergent dégraissant liquide parfumé
- Conditionnement à préciser sur le bordereau des prix

2.5.2 Produit dégraissant professionnel pour friteuse

- Détergent dégraissant alcalin en poudre ou en tablette très concentré
- Conditionnement à préciser sur le bordereau des prix

2.5.3 Produit solubilisant professionnel pour graisses cuites pour four

- Dégraissant très puissant pour matériel de cuisson (fours, grills, etc...)
- Conditionnement à préciser sur le bordereau des prix
- Le titulaire doit mettre à disposition un système permettant la dilution et la pulvérisation du produit. Ce matériel doit être résistant à la corrosion et ergonomique.

2.6 PRODUITS POUR FOUR A VAPEUR

2.6.1 Produit nettoyant

- Dégraissant liquide pour les systèmes de nettoyage automatique des fours

2.6.2 Produit rinçant

- Additif de rinçage liquide pour les systèmes de nettoyage des fours

2.7 PRODUITS DIVERS

2.7.1 Désinfectant pour végétaux crus et fruits

- Produit bactéricide et fongicide pour tunnel de décontamination à l'eau froide ou pour trempage/lavage manuels.

2.7.2 Désinfectant rapide à base d'alcool sans rinçage

- Produit à appliquer avec un pulvérisateur (petite capacité < 1.5L)

2.7.3 Détergent désinfectant sans rinçage

- Produit à appliquer avec un pulvérisateur (grande capacité > 3L) au mur, sol, ou plafond pour zone sans système d'évacuation au sol

2.7.4. Produit rénovant

- Détergent alcalin concentré en poudre ou liquide pour rénover la vaisselle non métallique (porcelaine, mélamine, plastique ou autre par trempage)
- Biodégradable à 90% environ
- Soluble dans l'eau
- Conditionnement à préciser sur le bordereau des prix

2.7.5 Produit décapant acide pour sol carrelé

- Désincrustant puissant pour surfaces sanitaires & sols carrelés.

2.7.6 Pastilles dégraissant four en sachet de 100 tablettes

- Pastille de nettoyant dégraissant pour Four de la marque RATIONAL (pour cycle de nettoyage automatique) ou équivalent

2.7.7 Pastilles détartrant four en seau de 150 tablettes

- Pastille détartrante pour four de la marque RATIONAL pour éviter les dépôts calcaires

ARTICLE 3 LIVRAISONS et INSTALLATION

Les produits, objet du marché, doivent être livrés auprès :

- de la plateforme logistique HOSPIMAG (située dans l'agglomération lyonnaise, à ST GENIS LAVAL) commune à l'ensemble des établissements des HCL.
- des établissements sur l'agglomération lyonnaise en direct et sur demande.
- de l'Hôpital Renée SABRAN situé à GIENS (83406).

Toutes les adresses sont listées en Annexe 3 du CCAP.

Le titulaire devra prendre contact avec chaque site 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.

Le titulaire s'engage à réaliser la mise en place du matériel et des produits sous un délai de 1 mois maximum. Les produits seront disponibles et livrables dès la mise en place du marché.

Ci-dessous liste des sites et des interlocuteurs des Services Restauration des HCL :

SITE	Adresse	Responsable	Adjoint	N° TELEPHONE
Unité Centrale de Production Alimentaire Grand Est	1060 rue Nicéphore Niepce ZAC La Fouillouse 69808 Saint-Priest	GIRARDEAU Patrick	KERGUILLEC Estelle	KERGUILLEC Estelle, tel : 04 27 85 63 55 GIRARDEAU Patrick, tel : 04 27 85 63 57
Unité Relais Groupement Hospitalier Est	59, Boulevard Pinel 69677 BRON	ROMEND Nicolas	JULLIARD Christophe	ROMEND Nicolas, tel : 04 72 35 73 40 JULLIARD Christophe, tel : 04 72 35 79 21
Unité Relais Hôpital Edouard Herriot	5, Place d'Arsonval 69008 LYON	MOUCLIER Catherine	HERNANDEZ Sophie	MOUCLIER Catherine, tel : 04 72 11 08 79 HERNANDEZ Sophie, tel : 04 72 11 08 80
Unité Relais Hôpital Charpennes	27 rue Gabriel Péri 69100 VILLEURBANNE	MOUCLIER Catherine	HERNANDEZ Sophie	MOUCLIER Catherine, tel : 04 72 11 08 79 HERNANDEZ Sophie, tel : 04 72 11 08 80

Unité Relais Hôpital Lyon Sud	Chemin du Grand Revoyet 69495 PIERRE BENITE	GRANDO Sophie	PORTHIER Lydie	GRANDO Sophie, tel : 04 78 86 57 85 PORTHIER Lydie, tel : 04 78 86 16 06
Hôpital Henry Gabrielle	20, route de Vourles 69230 SAINT GENIS LAVAL	GRANDO Sophie	PORTHIER Lydie	GRANDO Sophie, tel : 04 78 86 57 85 PORTHIER Lydie, tel : 04 78 86 16 06
Unité relais Hôpital de la Croix-Rousse	103, Grande Rue de la Croix Rousse 69317 LYON	DE SOUSA HERMENEGILDO David	HIDRA Nadia	DE SOUSA David, tel : 04 72 07 16 01 HIDRA Nadia, tel : 04 72 07 26 91
Hôpital Frédéric Dugoujon	4 Rue Pasteur 69300 Caluire-et-Cuire	DE SOUSA HERMENEGILDO David	HIDRA Nadia	DE SOUSA David, tel : 04 72 07 16 01 HIDRA Nadia, tel : 04 72 07 26 91
Unité Relais Hôpital Pierre Garraud	136, rue du Commandant Charcot 69322 LYON	DE SOUSA HERMENEGILDO David	ARNOLLET Joel	DE SOUSA David, tel : 04 72 07 16 01 ARNOLLET Joel, tél: 04 72 16 80 73
Self Villon	45, rue Villon 69373 LYON	TULLIA Cacchia	KERGUILLEC Estelle	KERGUILLEC Estelle, tel : 04 27 85 63 55 TULLIA Cacchia, tél : 04 27 85 63 52
Unité Centrale de Production Alimentaire Hôpital Renée Sabran	Boulevard Edouard Herriot 83406 GIENS-HYERES Cedex	OSCARI Maxime	CEFAI Laurent	OSCARI Maxime, tel : 04 94 38 15 07 CEFAI Laurent, tel : 04 94 38 15 15

ARTICLE 4 REPORTING

Les visites préventives doivent comporter au minima :

- Une vérification des concentrations produits par dosage chimique
- Un contrôle visuel de l'hygiène des surfaces et du bon fonctionnement des laveries et des matériels de dosage
- Un contrôle des qualités d'eau
- Un relevé des températures de lavage et rinçage
- Une maintenance préventive et curative des matériels du prestataire - Suivi des consommations produits.

Toutes les visites préventives, qu'elles soient mensuelles ou semestrielles, donnent lieu à l'édition d'un rapport d'intervention qui sera transmis au Responsable Restauration du site.

Une réunion aura lieu avec le titulaire, tous les 6 mois, afin de faire le point sur l'exécution du marché, et d'évaluer :

- Les articles et produits commandés
- Le CA réalisé
- Les éventuels problèmes rencontrés

- Les pistes d'amélioration
- Le suivi des consommations
- Et tout autre point utile pour établir un « plan de progrès »…

ARTICLE 5 FORMATION CONSEIL

Le titulaire doit assurer des formations sur la bonne utilisation des produits et des matériels lors de la mise en place du marché et sur demande des HCL.
Il a aussi devoir de conseil. Pendant la durée du marché, le titulaire se propose de dispenser à titre gratuit en salle ou sur le terrain les actions de formations afin de développer les connaissances et compétences du personnel de restauration.
Les thématiques suivantes doivent être abordées durant ces formations : présentation des différentes étapes d'un cycle de nettoyage, présentation des détergents et désinfectants utilisés, les règles de sécurité lors de l'utilisation des produits de nettoyage, formation à l'utilisation des matériels.

En cas de difficultés rencontrés en termes de résultats microbiologiques, le prestataire s'engage à apporter une assistance technique afin d'analyser les causes possibles et proposer un plan d'actions.

Il est exigé une hot line.

ARTICLE 6 PLAN D'ACTIONS DEMARCHE RSE

Le titulaire s'engage à mettre en place un plan d'actions visant la réduction des déchets et leur valorisation.
Pour ce faire, une réunion semestrielle sera programmée pour mesurer l'avancement du titulaire. Cette réunion se tiendra entre les Responsables Qualité du Service Restauration HCL et de l'UCPA, l'acheteur biomédical et le titulaire.
En cas de non-respect de l'avancement du plan de progrès des pénalités seront appliquées conformément à l'article 12 du CCAP.