Ecole polytechnique

Direction des Achats

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES

Fourniture de produits lessiviels et de petits matériels spécifiques incluant la mise à disposition et la maintenance des équipements associés pour le service de restauration de l'Ecole polytechnique

Cahier des Clauses Techniques particulières (CCTP)

N°2025T040

Consultation n° MX25-112

Table des matières

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ 3
ARTICLE 2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 4
2.1 Performance et Environnement 4
2.2 Systèmes de dosage et Matériels spécifiques 4
2.3 Clause relative aux enrouleurs inox 5
2.4 Catalogue d'accessoires 5
2.5 Spécificités des produits et consommables 5
ARTICLE 3 - CONDITIONS D'EXÉCUTION ET SUIVI CLIENT 6
3.1 Documentation technique et Affichage 6
3.2 Relation Client et Continuité de service 6
ARTICLE 4 - LIVRAISON ET LOGISTIQUE 6
ARTICLE 5 - MAINTENANCE ET FORMATION 7
5.1 Maintenance préventive quadrimestrielle 7
5.2 Maintenance curative : Interventions à la demande et remplacements d'équipements hors maintenance préventive 8
5.3 Rapport de visite (Diagnostic détaillé) 8
5.4 Formation 9

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le marché porte sur une prestation de fourniture de produits lessiviels et de petits matériels spécifiques couplée à une obligation de maintien en condition opérationnelle de tous les équipements nécessaires pour les prestations, qu'il s'agisse, des équipements mis à disposition par le titulaire et des équipements existants sur le site du service restauration de l'Ecole polytechnique.

Les prestations au titre du marché sont les suivantes :

- La fourniture de produits lessiviels et de petits matériels de nettoyage nécessaires aux agents de la restauration (balais, lavettes, brosses, seaux, franges etc…)
- La maintenance préventive quadrimestrielle de l'ensemble des équipements :
  - Du parc d'équipements existant sur le site de l'École polytechnique,
  - Ainsi que de l'ensemble des équipements mis à disposition par le titulaire. Les équipements de nettoyage techniques, les systèmes de dosage (doseurs, centrales de dilution, etc.), les enrouleurs.
- La maintenance curative : Les demandes d'intervention et le remplacement des équipements hors maintenance préventive formulées par l'Ecole polytechnique

Périmètre d'exécution :

Le service de la restauration s'étend sur 5 000 m² répartis sur plusieurs ateliers (self, vente à emporter, cafétéria et traiteur). Le self accueille en moyenne 1 750 clients par jour.

ARTICLE 2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

2.1 Performance et Environnement

L'École polytechnique s'inscrit dans une démarche de développement durable ; à ce titre, le titulaire doit proposer des solutions respectueuses de l'environnement. Les présentes exigences techniques s'appliquent sans préjudice des obligations environnementales prévues au CCAP, notamment en matière de transport, d'emballages, de gestion des déchets et de reporting environnemental

Les produits doivent garantir une efficacité optimale (pouvoirs détergent, désinfectant, séquestrant, virucide) conformément aux normes françaises et européennes en vigueur.

- Eco-responsabilité : Les produits devront majoritairement bénéficier d'un label officiel (Écolabel européen, NF Environnement, Ecocert ou équivalent).
- Sécurité : Les bidons destinés aux centrales de désinfection doivent être équipés de systèmes anti-renversement.

2.2 Systèmes de dosage et Matériels spécifiques

Le titulaire devra au titre du présent marché mettre à disposition sur le site de l'Ecole polytechnique les équipements suivants :

- 9 Distributeurs Bobines Dévidage Centrale
- 2 systèmes de dilution automatique pour le lavage mécanique et manuel.
- 20 Distributeurs de savon DEB
- 6 Doseurs liquide vaisselles manuelle (poussoir)
- 9 centrales de désinfection du site : Distribution automatique de détergent désinfectant (dégraissant, bactéricide, fongicide, virucide), liquide, non chloré et à pH neutre et des 9 enrouleurs inox à rappel automatique, équipés :
    - D'un système Venturi intégré.
    - De vannes d'arrêt d'eau.
    - D'un tuyau de 15 mètres minimum.
    - D'un pistolet antichoc.
- 7 centrales de désinfection Seko ou équivalent, équipés :
    - D'un tuyau de 10 mètres minimum.
    - D'un pistolet antichoc.
    - D'un système Venturi intégré.
- 3 Équipements de désinfection des légumes (Doseur 16l/min)

2.3 Clause relative aux enrouleurs inox

L'École polytechnique souhaite maintenir en l'état l'équipement actuel, à savoir neuf (9) enrouleurs inox installés sur le site.

À cet effet, il est demandé aux soumissionnaires de formuler leur offre selon l'une des deux modalités suivantes :

- **Modalité 1 — Rachat du matériel existant**

Le titulaire s'engage à acquérir les neuf (9) enrouleurs inox auprès du titulaire sortant et à assurer leur mise à disposition sur le site de l'École. La valeur résiduelle de ce matériel est estimée à :

Prix unitaire d'un (1) enrouleur inox : 893,51 € HT

Soit pour neuf (9) enrouleurs : 8 041,59 € HT

- **Modalité 2 — Fourniture de matériel neuf**

Le titulaire s'engage à mettre à disposition neuf (9) enrouleurs inox neufs sur le site de l'École, sans surcoût pour l'Ecole polytechnique.

2.4 Catalogue d'accessoires

L'acheteur peut commander des prestations non prévues au bordereau des prix unitaires sur la base du catalogue public du titulaire.

A cet effet, le titulaire proposera un catalogue de petit matériel (brosserie, lavettes, équipements de protection individuelle liés à la manipulation des produits, etc.) avec un bordereau de prix unitaires dédié.

2.5 Spécificités des produits et consommables

En complément des articles précédents, les produits fournis doivent répondre aux exigences suivantes :

- Nettoyage basse température : Le produit (dégraisse, nettoie, bactéricide, levuricide, virucide) utilisés avec les 9 enrouleurs inox (centrales de désinfection) doivent être impérativement formulés pour une efficacité maximale en eau froide a faible dosage. (Actuellement 1%). Le produit doit être non coloré.
- Hygiène des mains : Le savon pour le lavage des mains doit être distribué sous forme de mousse
- Désinfection des légumes : Les produits de désinfection des denrées végétales doivent être strictement compatibles avec un système de dilution exemple : "Dilu Clean".

ARTICLE 3 - CONDITIONS D'EXÉCUTION ET SUIVI CLIENT

3.1 Documentation technique et Affichage

Pour chaque produit, le titulaire fournit obligatoirement :

- Les Fiches de Données de Sécurité (FDS) à jour.
- Les Fiches Techniques (FT) et certificats d'alimentarité.
- Autres documents obligatoires : Le titulaire doit créer, imprimer sur les points de zone :
    - Plans de nettoyage personnalisés par zone.
    - Tableaux de dilution (grammages/pourcentages).
    - Code couleur des buses avec pourcentage de dilution

3.2 Relation Client et Continuité de service

Le titulaire désigne un interlocuteur unique responsable du compte.

- Disponibilité : Le titulaire assure ses prestations toute l'année, sans interruption liée aux congés annuels. Il assure également la continuité des prestations dans les conditions et délais prévus au CCAP.
- Statistiques : Un bilan annuel des consommations devra être transmis au service restauration.

ARTICLE 4 - LIVRAISON ET LOGISTIQUE

- Modalités : Livraisons effectuées en franco de port et d'emballage.
- Lieu : Quai de livraison du service restauration de l'École polytechnique.
- Horaires : Du lundi au vendredi, exclusivement entre 05h00 et 10h00.
- Contrôle : Le livreur doit assister au contrôle quantitatif et qualitatif. En cas d'absence de contrôle contradictoire, la mention « Sous réserve de contrôle » sera apposée et aucune contestation ultérieure du titulaire ne sera recevable.
- Manutention : Le déchargement est à la charge exclusive du titulaire avec son propre matériel de manutention.

ARTICLE 5 - MAINTENANCE ET FORMATION

5.1 Maintenance préventive quadrimestrielle

La maintenance préventive est indissociable de la fourniture des produits lessiviels. Elle est intégralement comprise dans les prix unitaires renseignés par le titulaire au Bordereau de Prix Unitaires (B.P.U.) du marché et ne donne lieu à aucune facturation complémentaire.

Les prix unitaires comprennent notamment les déplacements, la main-d'œuvre, la manutention, les opérations de contrôle, de nettoyage, de détartrage, de réglage, ainsi que le remplacement des petites pièces et consommables d'usure relevant de la maintenance préventive définis au présent article.

Ces prestations de maintenance préventive sont dues pendant toute la durée d'exécution du marché, indépendamment du volume de commandes effectivement passé par l'acheteur, et sont réputées intégralement rémunérées par les prix unitaires du BPU.

Le titulaire réalise une visite de contrôle technique approfondie tous les 4 mois. Les dates des visites sont fixées dès le début du contrat.

Le non-respect des délais et obligations de maintenance préventive est susceptible d'entraîner l'application des pénalités prévues au CCAP.

Périmètre de la maintenance préventive :

Le titulaire est tenu de maintenir l'ensemble des équipements (équipements existants et équipements mis à disposition par le titulaire) en parfait état de fonctionnement. A ce titre, la maintenance préventive doit intégrer le remplacement de toute petite fourniture ou pièce d'usure défectueuse constatée lors des visites, afin de prévenir toute dégradation du service ou fuite de produit. La maintenance préventive inclut obligatoirement la main-d'œuvre, le déplacement, la manutention, l'entretien courant (détartrage, nettoyage, réglages), ainsi que le remplacement systématique de la petite fourniture liée aux opérations de contrôle :

- Buses des systèmes Venturi.
- Flexibles et tuyaux souples d'aspiration/dilution (jaunis, poreux ou usés).
- Joints, clapets et consommables d'étanchéité courants.

Périmètre technique des contrôles quadrimestriels :

- **Plonges et Laveries :** Maintenance des systèmes de dilution automatique (lavage mécanique et manuel).
- **Analyse de l'eau :** Contrôle des taux de TH° et de pH° au cœur des machines de lavage.

- **Maintenance des centrales :** Contrôle de l'entartrage et propreté des buses Venturi.
- **Audit des distributeurs :** Vérification des équipements de dosage (savon mains, désinfection légumes, etc.).
- **Centrales de désinfection et d'hygiène du site :** contrôle de la distribution automatique de détergent/désinfectant et suivi technique du parc comprenant :
    - **9 centrales de désinfection inox** équipées d'enrouleurs à rappel automatique (inspection des vannes, Venturi, étanchéité et état mécanique des enrouleurs) ;
    - **7 centrales de dosage/distribution SEIKO**.

Précision sur la propriété du matériel : Parmi les 7 centrales SEIKO, 4 sont la propriété exclusive de l'École et ne sont donc pas fournies par le titulaire. Elles sont néanmoins intégralement incluses dans le périmètre de maintenance, le titulaire doit en assurer l'entretien préventif et curatif sans frais supplémentaires, au même titre que les matériels mis à disposition.

Compte-rendu technique : Chaque visite donne lieu à un rapport détaillé indiquant les réglages effectués, les opérations d'entretien réalisées et la petite fourniture remplacée.

Toute réparation ou remplacement d'équipement ne relevant pas de cette petite fourniture d'entretien courant fait l'objet de l'article 5.2., ci-dessous.

5.2 Maintenance curative : Interventions à la demande et remplacements d'équipements hors maintenance préventive

Les interventions de maintenance curative et les remplacements d'équipements ne relevant pas du périmètre de la maintenance préventive défini à l'article 5.1 font l'objet d'une rémunération distincte. Ils sont exécutés après accord préalable de l'acheteur, sur la base des prix prévus au BPU ou, lorsqu'aucun prix n'y figure, sur devis préalablement accepté par l'acheteur.

En cas de panne, de dysfonctionnement ou lorsqu'un remplacement d'équipement structurant est nécessaire (ex. tuyau renforcé de 15/20 mètres, pistolet antichoc, enrouleur, pompe doseuse complète), le titulaire intervient à la demande de l'acheteur.

Conditions financières et devis : Ces interventions et remplacements de matériel n'entrant pas dans le cadre de la petite fourniture de l'article 5.1 maintenance préventive, font l'objet d'un devis préalable validé par l'acheteur.

Modalités et délais : L'intervention est déclenchée par signalement écrit de l'acheteur. Le titulaire intervient dans un délai maximal de **2 heures pour les urgences bloquantes/ 3 jours ouvrés pour toute autre intervention**. Le non-respect de ces délais entraîne l'application des pénalités prévues à l'article 8.1 du CCAP.

Bon d'intervention : Toute intervention donne lieu à un compte-rendu technique signé mentionnant les pièces remplacées et les travaux effectués.

5.3 Rapport de visite (Diagnostic détaillé)

À l'issue de chaque visite quadrimestrielle et dans un délai maximum de 7 jours ouvrés suivant la maintenance préventive quadrimestrielle, un rapport de diagnostic détaillé est envoyé par courriel aux responsables désignés (responsable qualité : philippe.bayle@polytechnique.edu, copie chef de service : ludovic.reverreau@polytechnique.edu). En cas de retard dans la remise de ce rapport, le titulaire du marché encourt la pénalité prévue à l'article 8.1 du CCAP du marché.

Ce rapport doit obligatoirement inclure :

1. Les résultats de l'ensemble des mesures (TH°, PH°, températures…).
2. Le détail des consommables et pièces à remplacer (tuyaux, buses) et des réglages effectués.
3. Les points critiques identifiés pour garantir une hygiène constante et conforme aux performances attendues.

5.4 Formation

Le titulaire doit dispenser une formation technique et de sécurité au personnel utilisateur lors de la mise en place de nouveaux produits ou matériels, avec remise de supports pédagogiques.