Annexe 5 - FICHE TECHNIQUE CCTP
Fourniture de produits d'entretien, de nettoyage et de désinfection
Mise en œuvre du Plan de Nettoyage et Désinfection (PND)

1. Objet de la prestation

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de définir les exigences relatives à la fourniture des produits de nettoyage et de désinfection destinés aux locaux, équipements, matériels et surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Les produits proposés devront permettre de garantir un niveau d'hygiène conforme aux exigences réglementaires applicables à la restauration collective et aux principes du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

La prestation comprend la fourniture des produits d'entretien et de désinfection ainsi que l'ensemble des équipements nécessaires à leur stockage (exemple support pas de produits au sol), leur distribution, leur dosage et leur utilisation, sans coût supplémentaire pour le pouvoir adjudicateur, sauf dispositions financières expressément prévues au marché.

Le titulaire devra notamment assurer la mise à disposition, l'installation et le bon fonctionnement des équipements nécessaires à l'utilisation des produits (systèmes de dosage, dispositifs de distribution, systèmes de fixation ou de maintien des bidons lorsque nécessaire).

Le titulaire devra fournir des produits adaptés aux usages professionnels, accompagnés des documents techniques nécessaires à leur utilisation.

2. Exigences relatives aux produits

Les produits de nettoyage et de désinfection devront :

- Être adaptés à un usage en restauration collective ou dans le secteur agroalimentaire ;
- Être conformes à la réglementation en vigueur ;
- Disposer des justificatifs réglementaires nécessaires :
    - Fiches techniques des produits ;
    - Fiches de données de sécurité (FDS) ;
    - Informations relatives aux conditions d'utilisation, de stockage et de sécurité ;
    - Preuve de conformité pour les produits désinfectants destinés aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Les produits devront être sélectionnés en tenant compte :

- De leur efficacité sur les types de souillures rencontrées ;
- De leur compatibilité avec les matériaux présents dans les locaux ;
- De leur efficacité désinfectante selon les besoins identifiés.

3. Étalonnage et paramétrage des produits

Avant la mise en œuvre opérationnelle des produits, le titulaire devra réaliser un **étalonnage complet des systèmes de dosage et d'utilisation des produits**. Un étalonnage de l'ensemble des systèmes de dosage devra être réaliser chaque année et remettre le bon.

Cet étalonnage devra permettre de garantir :

- La concentration correcte des solutions utilisées ;
- Le respect des dosages préconisés par le fabricant ;
- L'efficacité attendue des opérations de nettoyage et de désinfection ;
- L'absence de surdosage ou de sous-dosage pouvant entraîner un risque sanitaire ou une détérioration des équipements.
  L'étalonnage devra concerner notamment :
- Centrales de dilution ;
- Postes de nettoyage et désinfection ;
- Systèmes automatiques des lave-vaisselle ou équipements associés ;
- Tout dispositif de dosage mis à disposition.
  Un relevé d'étalonnage devra être remis au responsable de l'établissement et au RS²DA
  Tout changement de produit, de matériel de dosage ou de paramétrage devra faire l'objet d'une nouvelle vérification et d'un nouvel étalonnage.

4. Élaboration et mise en place du Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND)

Le titulaire devra établir le **Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND)** conformément au modèle fourni par l'établissement.

Le PND devra préciser pour chaque zone, équipement ou matériel :

- Les surfaces et matériels concernés ;
- Les produits utilisés ;
- Les concentrations d'utilisation ;
- Les modalités de dilution ;
- Les temps de contact nécessaires ;
- Les températures d'utilisation (si applicables) ;
- Les matériels nécessaires au nettoyage ;
- Les méthodes opératoires détaillées ;
- Les fréquences d'intervention ;
- Les responsables des opérations.

Le PND devra prendre en compte l'ensemble des locaux et équipements, notamment :

- Surfaces en contact direct avec les denrées alimentaires ;
- Matériels de préparation ;
- Chambres froides ;
- Équipements de cuisson ;
- Zones de stockage ;
- Zones de plonge ;
- Équipements spécifiques ;
- Zones difficiles d'accès.

Le PND devra être transmis avant toute mise en application pour validation par le RS²DA .

5. Validation du PND avant démarrage

Le Plan de Nettoyage et de Désinfection ainsi que les protocoles associés devront être soumis à validation préalable du :

Référent Sécurité et Sûreté Alimentaire (RS²DA)

La mise en place des produits et des procédures ne pourra intervenir qu'après validation formelle du RS²DA.

Cette validation portera notamment sur :

- L'adéquation des produits aux usages prévus ;
- Les méthodes de nettoyage et de désinfection proposées ;
- Les fréquences définies ;
- Les concentrations et temps de contact ;
- La conformité avec les exigences du PMS de l'établissement.
  Toute modification ultérieure des produits, équipements ou procédures devra être soumise à une nouvelle validation du RS²DA.

6. Formation du personnel

Le titulaire devra assurer une formation initiale des utilisateurs avant la mise en service des produits.
Cette formation devra permettre aux agents concernés de maîtriser :

- Les caractéristiques des produits utilisés ;
- Les règles de sécurité associées ;
- Les conditions de stockage ;
- Les méthodes de dilution et de dosage ;
- L'utilisation correcte des équipements de distribution ;
- Les différentes étapes du nettoyage et de la désinfection ;
- Le respect des temps de contact ;
- Les erreurs à éviter (mélange de produits, mauvais dosage, utilisation inadaptée).
  Une attestation de formation devra être remise à l'établissement.
  Toute modification importante des produits ou des protocoles devra faire l'objet d'une information ou d'une formation complémentaire.

7. Accompagnement et suivi

Le titulaire devra assurer un accompagnement technique pendant toute la durée du marché afin de :

- Vérifier la bonne utilisation des produits ;
- Répondre aux questions des utilisateurs ;
- Proposer des ajustements si nécessaires ;
- Participer aux actions correctives en cas de résultats non satisfaisants.
  Les contrôles réalisés dans le cadre du PMS pourront conduire à une demande d'adaptation des protocoles.

8. Documents à fournir par le titulaire

Le titulaire devra fournir :

- Fiches techniques des produits ;
- Fiches de données de sécurité ;
- Certificats ou justificatifs réglementaires ;
- Protocole d'utilisation des produits ;
- Documents d'étalonnage des systèmes de dosage ;
- PND complété selon le modèle fourni ;
- Supports de formation ;
- Attestation de formation du personnel.

9. Critères d'acceptation de la prestation

La prestation sera considérée conforme lorsque :

- Les produits auront été validés par le RS²DA ;
- L'étalonnage des équipements de dosage aura été réalisé ;
- Le PND aura été établi conformément au modèle fourni ;
- Les utilisateurs auront reçu la formation nécessaire ;
- L'ensemble des documents réglementaires aura été transmis.

La fourniture des produits seule ne pourra être considérée comme suffisante sans l'accompagnement technique, le paramétrage, la validation du PND et la formation associée.

10. stockage et sécurisation des produits

Le titulaire devra mettre en place un système permettant le stockage sécurisé des produits de nettoyage et de désinfection.

Afin d'éviter tout risque de contamination, de chute ou de déversement accidentel, les produits ne devront pas être stockés directement au sol.

Le titulaire devra fournir et installer, lorsque nécessaire, des **systèmes de fixation ou de maintien des bidons** permettant :

- De maintenir les contenants en position sécurisée ;
- D'éviter leur chute ou leur renversement ;
- De garantir une utilisation conforme et sécurisée des produits ;
- De préserver l'intégrité des emballages.

Les systèmes installés devront être adaptés aux produits utilisés et maintenus en bon état de fonctionnement pendant toute la durée du marché.

11.Gestion des dates de validité, durée de vie et efficacité des produits

Le titulaire devra fournir, pour chaque produit proposé, les informations relatives à sa durée de conservation et à ses conditions d'utilisation.

En cas de dépassement de la **Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) avant ouverture**, le titulaire devra préciser :

- Si le produit peut encore être utilisé ;
- La durée maximale d'utilisation autorisée après dépassement de la DLUO ;
- Les conditions permettant de garantir le maintien de ses caractéristiques et de son efficacité;
- Les modalités de contrôle à réaliser avant utilisation.

Le titulaire devra également fournir les informations relatives à la **durée de vie du produit après ouverture**, notamment :

- La période maximale d'utilisation après ouverture ;
- Les conditions de conservation à respecter ;
- Les précautions particulières éventuelles.

Pour les produits désinfectants, le titulaire devra garantir et documenter que l'efficacité désinfectante reste conforme aux performances annoncées pendant toute la période d'utilisation autorisée, y compris après ouverture, sous réserve du respect des conditions de stockage et d'utilisation préconisées.

Ces informations devront apparaître dans les documents techniques fournis (fiche technique, fiche de données de sécurité ou document spécifique fabricant).

Le titulaire devra informer le pouvoir adjudicateur de toute modification concernant la durée de conservation, les conditions d'utilisation ou les performances des produits.

Model de PND

PIÈCE / ZONE	MATÉRIEL SURFACE	PRODUIT	DILUTION	MÉTHODE
Préparation chaude	Plan de travail inox			