



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICIULIERES

Prestations de nettoyage des locaux du GIP BLANCHISSERIE INTERHOSPITALIERE

Les prestations à exécuter concernent l'ensemble des installations et équipements. La définition des termes techniques est indiquée ci-dessous :

Nettoyage humide mécanisé

Opération consistant à nettoyer une surface en enlevant, par action physique d'une mono brosse et chimique d'un décapant, la couche d'impuretés qui la recouvre.

Nettoyage (d'une surface)

Ensemble des opérations permettant d'assurer un niveau de propreté, d'aspect, de confort et d'hygiène et faisant appel, dans des proportions variables, aux facteurs combinés suivants : action chimique, action mécanique, température, temps d'action (norme AFNOR NF X50-790).

Désinfection

Opération au résultat momentané permettant d'éliminer ou de tuer les micro-organismes et/ou d'inactiver les virus indésirables portés dans des milieux inertes contaminés, en fonction des objectifs fixés. Le résultat de cette opération est limité aux micro-organismes présents au moment de l'opération (AFNOR NF T72-101);

Dépoussiérage humide

Action de capter les poussières en les piégeant, à l'aide d'un support humide, de façon à éviter leur dispersion dans l'atmosphère. Sauf dispositions particulières prévues à l'article 5 du présent cahier, la fourniture des matériels et des produits nécessaires à l'exécution des prestations sera à la charge du titulaire.

Les installations et équipements à nettoyer sont désignés dans les tableaux ci-après structures, Les surfaces à traiter sont exprimées en m². Ces éléments sont donnés à titre indicatif.

DISPOSITIONS RELATIVES AUX AGENTS MIS A DISPOSITION par le titulaire :

Le personnel affecté à la prestation est placé sous l'autorité directe de la société retenue

Le titulaire devra doter le personnel d'exécution du vêtement de travail adapté et de chaussures de sécurité pour intervenir en zone de production.

En début de marché, le titulaire devra fournir une copie de la carte d'identité des intervenants et responsable de la prestation. La société se verra alors remettre par le client un badge d'accès à la blanchisserie et aux zones dans lesquelles il pourra être amené à intervenir (entrée production, vestiaires...) ; ainsi qu'une clé d'accès au bureau et au local de nettoyage.

Le prestataire s'engage à ne pas les reproduire et à en signaler toute perte ou vol.

En cas de perte, tout frais supplémentaire engendré (changement de barillet, remplacement du badge, création de nouvelles clés, seront à la charge du titulaire)

A son arrivée, et à son départ, le titulaire devra contacter le PC sécurité de son départ de la blanchisserie afin que ce dernier puisse réactiver l'ensemble des systèmes de sécurité du site.

En fin de marché le titulaire sera tenu de remettre à la blanchisserie les clés et le badge confiés initialement.

DESCRIPTION DES LOCAUX A NETTOYER POUR LE GIP BLANCHISSERIE INTERHOSPITALIERE:

Lieux	étage	m ² à nettoyer	Nature des sols
Sas Hall	RDC	6,4	Carrelage
Bureaux administration	RDC	34,7	Linoléum
Lingerie	RDC	23,3	Linoléum
Vestiaires Homme / femme (+ sanitaires)	RDC	65,6	Carrelage
Production linge propre	RDC	1136,2	Béton quarté
Tunnel de lavage	RDC	97	Béton quarté
Zone Réception linge sale	RDC	247,6	Béton quarté
Sanitaire	RDC - Production	15,5	Béton quarté
Circulations + sas	RDC - Production	71,2	Béton quarté
Bureau - Local maintenance	RDC	48,9	Béton quarté
Stockage linge propre	RDC	51,2	Béton quarté
Zone de chargement (zone en extension du local de stock de linge)	RDC	30,8	Béton quarté
Salle de repos / réunion (x2)	1er	71,3	Linoléum
Sanitaires (x2)	1er	8,4	Carrelage
Circulation verticale et horizontale	1er	66,55	Linoléum
Bureau Polyvalent	1er	13,1	Linoléum
Zone de tri Linge sale : production	Production - 1er	52,8	Linoléum
Zone aérienne du secteur sale (Slings en stockage)	Production - 1er	449,8	Béton

Quais de chargement et déchargement	Production -RDC	225,9	Béton
Production : lavage des parois de séparation vitrées sur les 2 faces	Production -RDC	60	Paroi vitrée
(*) Local Lessiviel	RDC	33,3	Béton
(*) Locaux techniques (petite chaufferie, compresseur, effluents)	Production	65,5	Béton
Total		2875,05	M2

Le local lessiviel ainsi que les locaux techniques ne sont pas concernés par la prestation et inaccessibles aux personnels non habilités.

MATERIEL MIS A DISPOSITION AUPRES DU TITULAIRE :

Le titulaire bénéficie d'un local fermé à clé qui lui est spécialement dédié

Un badge d'accès à la blanchisserie, ainsi qu'aux locaux nécessaires à la prestation, lui sera remis

Les consommables : papier hygiénique, savons, produit vaisselle, papier essuie mains, sont fournis par le GIP Blanchisserie, et stocké dans le local dédié au titulaire du marché.

Les sacs poubelle ne sont pas fournis par le GIP Blanchisserie.

Le titulaire devra se munir de l'ensemble du matériel nécessaire à la prestation : notamment auto-laveuse, aspirateur pour locaux communs.

Seul un aspirateur industriel est mis à disposition de l'entreprise par le GIP Blanchisserie.

Tous les déchets générés pendant la prestation seront évacués par le titulaire dans une benne située à l'extérieur de la blanchisserie : papier, déchets ménagers, linge de réforme. Le circuit des déchets sera précisé au titulaire lors de la prise du marché.

JOURS ET HORAIRES D'EXECUTION DES PRESTATIONS :

- **Nettoyage des locaux en fin de journée du lundi au vendredi :**

A titre d'information, les zones de bureaux, salle de pause, sanitaire, vestiaires. Toutes les parties communes, étant hors zone de production, sont disponibles à partir de 17H.

Le secteur sale est accessible à partir de 17H00

La zone de production secteur propre est accessible à partir de 19H

Selon ces informations, et le temps horaire évalué par le titulaire, les heures de déploiement des agents devront être précisées dans la réponse donnée au cadre technique

Selon ces horaires définis, le titulaire organisera les temps de présence dans la blanchisserie

Ces horaires sont susceptibles d'évoluer en fonction des obligations du service.

Exceptionnellement et à la demande du responsable blanchisserie, des interventions de nettoyage de zone de production peuvent avoir lieu des jours fériés ou samedi, en fonction des impératifs de production sur ces jours. Le titulaire devra tenir compte de ce type d'éventualités dans son étude de prix.

- **Soufflage des charpentes métalliques :**

Cette opération de soufflage a lieu le vendredi dès la fin de production, et se poursuit le samedi pour l'enlèvement des poussières et nettoyage des sols et surface.

- **Nettoyage / désinfection des alvéoles de tri :**

Cette opération peut s'organiser en semaine en fin d'activité sur le poste de tri du linge sale en collaboration avec le responsable de la blanchisserie. TEMPS ESTIME : 4 Heures pour une personne.

DESCRIPTION ET FREQUENCE DES PRESTATIONS QUOTIDIENNES :

A PARTIR DE 18H un agent de la blanchisserie réalise le soufflage de l'ensemble de nos machines. Le soufflage des machines générant de la poussière, le titulaire ne peut intervenir qu'à partir de 19H sur la zone de production propre.

Les sols de la zone propre de production devront être **impérativement traités par balayage humide** afin de capter le maximum de poussières de coton.

1- **ZONE COMMUNE : BUREAUX/ HALL/ COULOIRS DE CIRCULATION / ESCALIERS/ SALLE DE PAUSE** :1^{er} étage accessible par escalier ou ascenseur :

Tous les jours :

Aspiration du tapis d'entrée, couloirs, bureaux et salle de pause

Vider les poubelles et cendriers

Nettoyage et désinfection des surfaces (et éviers)

Dépoussiérage du mobilier de bureau et écran d'ordinateur

Aspiration des sols

Balayage humide
Désinfection des poignées de porte, de réfrigérateur, rampe d'escalier
Enlever les traces de doigts sur les portes
Réapprovisionnement salle de pause en essuies mains et savons

Une fois par semaine :

Toiles d'araignées, plinthes.

Le titulaire sera vigilant aux toiles d'araignée dans les différents angles, et derrière les bureaux

Une fois par trimestre :

Nettoyage du réfrigérateur dédié à la blanchisserie en salle de pause

Remarques :

- Les surfaces des bureaux ne seront pas nettoyées si le personnel de la blanchisserie n'a pas mis à disposition correctement les surfaces

2- VESTIAIRES - SANITAIRES - TOILETTES :

Il existe :

- 2 vestiaires en zone propre avec toilettes et 2 douches
- 1 vestiaire en zone sale avec 1 toilette et 2 douches
- 2 toilettes à l'étage zone propre
- 1 toilette à l'étage zone sale
-

Tous les jours :

Vider poubelle

Détartrage / nettoyage / désinfection des sanitaires

Réapprovisionnement en consommable : papier toilette, savons et essuies mains

Désinfection des poignées de porte et interrupteur

1 FOIS PAR SEMAINE : Nettoyage / désinfection des faïences murales, sols, plinthes, poignées de porte et interrupteur

3- SECTEUR SALE : Le 1^{er} étage est accessible par escalier uniquement

Tous les jours :

REZ DE CHAUSSEE :

Vider les poubelles

Dépoussiérer écran d'ordinateur

Balayer les sols

Autolaveuse sur la totalité des sols : 1 fois / semaine - LE MERCREDI

Remarque : la zone est encombrée le lundi et mardi

1^{er} étage : salle de pause, un sanitaire et poste de travail :

Salle de pause (+ réfrigérateur) et sanitaire : voir paragraphe 1-2

Poste de travail :

- Vider les poubelles et évacuations des déchets
- Vider les bacs au sol au niveau des alvéoles de tri
- Dépoussiérer écran ordinateur et rebord fenêtre
- Nettoyage de le tapis navette au niveau des alvéoles de tri
- Balayage / dépoussiérage / Nettoyage des sols

La zone sale s'étend sur une zone de stockage des sacs de linge : 1 FOIS/ MOIS : réaliser l'aspiration de cette zone

4- : SECTEUR DE STOCKAGE : 1 FOIS / HEBDO : MERCREDI :

Zone située en RDC et correspondant à :

- La partie située en dessous de la zone de tri du linge sale :

Lorsque notre agent aura soufflé l'ensemble de cette zone, la mission du titulaire :

- Aspirer les sols
- Balayage Humide ou lavage mécanique selon l'état des sols pour obtenir un résultat visuel satisfaisant.

5- ZONE DE LAVAGE : 3 FOIS/ SEMAINE :

- Lavage mécanisé

6- SECTEUR PROPRE : Intervention après le soufflage des machines réalisé par un agent de la blanchisserie :

Tous les jours :

- Vider les poubelles et corbeille de linge réformé
- Dépoussiérer et désinfecter les surfaces de travail
- Dépoussiérer les écrans d'ordinateurs
- Dépoussiérer les rebords de fenêtres
- Balayage humide

3 FOIS/ SEMAINE : Nettoyage mécanisé de la zone

Les zones moins accessibles et encombrées seront réalisées par balayage humide.

Remarque : certaines zones de production restent encombrées notamment d'étagère de stockage et de chariots de livraisons vides ou pleins. La majeure partie du matériel est mobile (chariots de livraisons ou bacs de linge, l'agent pourra les déplacer pour nettoyer)

7 – QUAI DE CHARGEMENT ET DECHARGEMENT :

2 à 3 fois par semaine : vider les poubelles et cendriers

8- PAROIS VITREES : 2 fois/an. Le nettoyage des parois vitrées pourra être échelonné, et devra se faire sur un jour de semaine lors des interventions de fin de journée de l'équipe de nettoyage.
Superficie 60 M2

Cela concerne les parois intérieures et portes vitrées séparant la zone propre de la zone sale.
Remarque : Les parois vitrées donnant sur l'extérieur de la blanchisserie sont exclues du marché

Le titulaire devra tenir de cette intervention dans les prix de l'entretien quotidien des zones de production

II – PRESTATION DE DEPOUSSIERAGE DE LA CHARPENTE EN ZONE LINGE PROPRE :

Fréquence : 2 fois / an. A noter l'année 2025, le soufflage des charpentes aura lieu une fois dans l'année au cours du 2^{ème} semestre. Les années suivantes : une intervention par semestre.

Cette opération de soufflage a lieu le vendredi dès la fin de production, et se poursuit le samedi pour l'enlèvement des poussières et nettoyage des sols et surface.

Après dégagement des postes de travail par le personnel de la blanchisserie, les protections des machines se font par l'entreprise de nettoyage.

Utilisation d'une nacelle élévatrice (fournie par l'entreprise de nettoyage) :

- Soufflage des hauteurs : poutres, charpentes, gaine de ventilation
- Soufflage des tuyauteries
- Soufflage des luminaires
- Soufflage, dépeussierage des murs, encadrements de fenêtres et portes.

Enlèvement du matériel de protection : bâches

Enlèvement par balayage des poussières au sol

Enlèvement des poussières et désinfection des surfaces de travail

Aspiration des bords, recoins et des dessus de calandres

Aspiration de la totalité des sols de production

Lavage / désinfection de toute la surface au sol

Désinfection des lave-mains, robinetterie, poignées de portes et extincteurs

La nacelle élévatrice et tout autre matériel nécessaire à cette intervention seront fournis par le titulaire du marché

III – NETTOYAGE DES ALVEOLES DE TRI du LINGE SALE :

Il s'agit des 8 alvéoles qui reçoivent le linge sale trié. Par contact du linge sale sur les parois, celles-ci s'encrassent. Les parois en prolongement des alvéoles sont faites en INOX.

Fréquence : 1 fois/ an – 1^{ère} intervention = 2^{ème} SEMESTRE 2025

Le nettoyage des parois des alvéoles sales consiste à un brossage mécanique (sous vapeur) afin d'enlever les saletés ayant adhérees aux parois. Puis une désinfection de ses parois.

Les alvéoles sont prolongées de goulottes ouvertes formées par les parois à nettoyer donc l'intervention ne permet pas un nettoyage à « grandes eaux ».

Cette opération peut s'organiser en semaine en fin de production en collaboration avec le responsable de la blanchisserie. TEMPS ESTIME : 4 Heures pour une personne.

IV- APPROVISIONNEMENT EN CONSOMMABLES DES EQUIPEMENTS SANITAIRES : TOUS LES JOURS :

Les consommables nécessaires seront mis à la disposition du titulaire par l'établissement : Papier Hygiénique, Savon liquide mains. Le titulaire informe de la situation du stock en cours de prestation afin que le GIP Blanchisserie assure l'approvisionnement de ce stock.

V- ELIMINATIONS DES DECHETS :

Les déchets devront être mis dans des sacs hermétiques fournis par le titulaire : pour les poubelles de bureau, et sacs de 100L pour les quais de logistique et entrée blanchisserie.

Les poubelles à vider se situent dans chaque bureau, au niveau de chaque poste de production, en salle de pause, sanitaires, à l'entrée de la blanchisserie, et sur les quais de logistique.

Les bacs de réforme de linge au niveau des postes de travail devront être vidés.

Des cendriers à l'extérieur de la blanchisserie sont également à vider.

Ces sacs devront impérativement être déposés dans les conteneurs prévus à cet effet, à l'extérieur de l'établissement en respectant le code couleur de l'établissement (déchets ménagers, papiers).

Le circuit des déchets lui seront indiqués à la prise du marché.

VI- PROVENANCE, QUALITE, STOCKAGE DES MATERIELS et PRODUITS :

Il est mis à disposition du titulaire un local sous clé, dans lequel il pourra stocker son matériel et produits d'entretien, ainsi que les consommables transmis par le GIP Blanchisserie.

Le titulaire devra fournir la liste des matériels proposés pour l'exécution des prestations. Cette liste sera accompagnée d'une notice technique. Le titulaire devra fournir une auto-laveuse.

Tout matériel défectueux devra être mis hors service et remplacé par le titulaire, à ses frais. Le matériel présent devra être propre et en bon état sur le site.

Le branchement simultané de plusieurs appareils électriques sur la même prise, même par l'intermédiaire de fiches multiples, sera interdit.

Tout dommage causé aux installations et équipements sera mis à la charge du titulaire

Le stockage des matériels devra être effectué dans le local prévu à cet effet. Local réservé à l'entreprise de nettoyage.

Dans la mesure du possible, le titulaire utilisera des produits d'entretien labellisés de type :

- « Air intérieur contrôlé » ou tout autre label équivalent

- « ECOCERT » ou tout autre label équivalent
- « Ecolabel européen » ou tout autre label équivalent
- « EPA's Safer Choice » ou tout autre label équivalent
- « Nature et Progrès » ou tout autre label équivalent
- « Nordic Swan » ou tout autre label équivalent
- « UL EcoLogo » ou tout autre label équivalent

IX- EFFECTIFS :

Les effectifs nécessaires à l'exécution des prestations seront fixés par le programme d'organisation établi par le titulaire.

Chaque jour, il est demandé au personnel intervenant de se signaler au PC sécurité de l'hôpital à son arrivée ; et en quittant la blanchisserie.

Suite à la notification, et avant de débiter le marché, le titulaire devra communiquer une copie de la carte d'identité des intervenants sur le marché : agents, et responsable(s). Cette copie sera transmise au PC sécurité en contrepartie d'un badge d'entrée dans la blanchisserie.

X- PROTECTION DES INSTALLATIONS :

Les matériaux combustibles utilisés par le titulaire, y compris les emballages en papier, en carton, bois, matières plastiques, devront être évacués sans délai des lieux d'exécution des prestations et, au plus tard, à la fin de chaque vacation.

Le titulaire devra éviter toute obstruction ou dégradation des canalisations d'évacuation

XI- FINALITES :

Les prestations de nettoyage des locaux devront permettre d'obtenir une qualité satisfaisante au regard des critères suivants :

- Hygiène
- Aspect visuel

XI-1- Hygiène :

Il est rappelé que le GIP approvisionne exclusivement des hôpitaux et EHPAD ; milieux hospitaliers ou d'hébergement de personnes âgées pour lesquels l'apport de germes en provenance de l'extérieur est permanent.

Les opérations de nettoyage participent à la maîtrise du risque de contamination du linge qui est livré chez nos clients.

Il est également indispensable que les opérations de nettoyage ne provoquent pas de pollutions chimiques par l'usage abusif de méthode ou de produits de nettoyage nocifs.

XI- 2 Aspect visuel :

L'aspect visuel est l'apparence extérieure sous laquelle une chose se présente à la vue.
En matière de nettoyage, l'aspect recherché est une impression visuelle de netteté et de propreté.

XII- CONTROLES ET PENALITES :

Le contrôle qualitatif et quantitatif sera réalisé de manière trimestrielle, en présence du représentant du prestataire (responsable de l'encadrement).

Des contrôles supplémentaires inopinés pourront être réalisés, à l'initiative d'une personne du GIP.

Au cours de ces contrôles, une fiche d'évaluation (annexe 1 CCTP) sera établie.

En cas de désaccord, il sera procédé à une visite contradictoire des locaux litigieux.

En fonction du taux de satisfaction, des pénalités financières seront appliquées de la manière suivante :

Taux de satisfaction \leq 12 points = 5 % de pénalités

Taux de satisfaction \leq 8 points = 20 % de pénalités

Taux de satisfaction \leq 4 points = 50 % de pénalités

Taux de satisfaction \leq 10 points = 50% de pénalités (soufflage des machines)

La pénalité sera calculée sur le montant mensuel de la facture et sera déduite du paiement de la facture en cours.

Afin de garantir une prestation de qualité, en cas de plus de 3 contrôles avec des taux de satisfaction inférieurs ou égal à 4 points (réalisés sur la durée totale du marché, renouvellement compris), le GIP se réserve le droit de résilier le marché, pour non-conformité, en appliquant les clauses de l'article 11 du CCAP.