

APPEL D'OFFRES OUVERT

**MARCHÉ DE NETTOYAGE DES LOCAUX, EQUIPEMENTS ET SURFACES VITREES
D'ETABLISSEMENTS MOSELLANS DE L'UGECAM NORD-EST**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
LOCAUX ET EQUIPEMENTS**

du 22/01/2025

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) a pour objet la détermination des clauses techniques particulières relatives aux prestations de nettoyage des locaux et équipements concernant les lots suivants :

Lot n°1 : CMPR « Le Hohberg » pour le nettoyage des locaux et équipements
50 rue de Rouhling Welferding
57200 SARREGUEMINES

Lot n°2a : MAS/FAM « Les Jardins de L'Abbaye » pour le nettoyage des locaux et équipements
67B rue des Alliés
57740 LONGEVILLE LES SAINT AVOLD

ARTICLE 2 - DESCRIPTION DES PRESTATIONS À RÉALISER

Les prestations à réaliser figurent en annexes du présent CCTP (prestations des locaux et équipements).

Les équipements (mobilier, matériel de bureau et objets meublants) n'y sont pas détaillés mais doivent être dépoussiérés selon la même périodicité que celle précisée au regard des locaux ; leur lavage et désinfection, s'ils sont techniquement possibles, interviendront également selon la même périodicité.

Le présent marché est un marché avec obligation de résultat, impliquant que le Titulaire devra constamment s'adapter et mettre tous ses moyens (matériels et humains) en œuvre afin de maintenir en permanence une prestation conforme aux exigences indiquées dans les annexes du présent document.

A cette fin, un chef d'équipe dédié à la structure doit être présent physiquement sur un laps de temps suffisant pour assurer l'organisation et la coordination avec les équipes internes et garantir la qualité de service.

ARTICLE 3 - CRITÈRES D'APPRÉCIATION

En matière de nettoyage des locaux et équipements, la qualité de la prestation doit être satisfaisante au regard des trois critères (expressément déterminés selon une échelle allant de 1 à 4 dans les annexes au CCTP) ci-après :

- aspect,
- confort,
- hygiène.

3.1. ASPECT

D'une façon générale, l'aspect est l'apparence extérieure sous laquelle une personne ou une chose se présente à la vue.

Dans le domaine du nettoyage, l'aspect est la première impression visuelle de netteté et de propreté qu'offrent un local et ses équipements. Les prestations de nettoyage devront évidemment être adaptées aux lieux ; c'est ainsi que, à titre d'exemples :

- les locaux tels que ateliers, entrepôts, etc., feront l'objet d'opérations courantes,
- les locaux administratifs et d'habitation nécessiteront des prestations soignées,
- certains locaux tels que bureaux de direction, de médecins, infirmeries, etc., exigeront des prestations particulières soignées.

3.2. CONFORT

Le confort est l'ensemble des facteurs qui déterminent une sensation de bien-être. Dans le domaine du nettoyage, le confort est apprécié au travers des facteurs suivants :

- l'aspect déterminé en raison de son importance ;
- les perceptions : olfactives, tactiles, auditives ;
- la sécurité.

En ce qui concerne les perceptions olfactives, les prestations devront :

- supprimer ou éventuellement masquer, par l'utilisation de produits appropriés, les mauvaises odeurs dues aux souillures de différentes natures : odeurs d'urine ou d'excréments (toilettes), odeurs de moisissures (vestiaires, sous-sols), odeurs d'ordures (locaux et leurs équipements : poubelles) ;
- ne pas générer d'inconfort par l'usage de produit trop odorant

En ce qui concerne les perceptions tactiles, les prestations devront être effectuées de telle sorte que les surfaces traitées ne soient pas désagréables au toucher ou au contact.

En ce qui concerne les perceptions auditives, les prestations devront être conduites de manière à éviter tout bruit intempestif entraînant une perturbation de l'environnement.

En matière de sécurité, les techniques et produits utilisés pour le nettoyage des sols devront être sélectionnés afin que ces derniers ne présentent aucune surface glissante susceptible de constituer un danger pour les usagers.

En matière de sécurité alimentaire, les produits utilisés devront être adaptés pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments.

3.3. HYGIÈNE

L'hygiène est l'ensemble des principes et des pratiques relatives à la conservation de la santé. Dans le domaine du nettoyage, l'hygiène repose sur l'assainissement aussi bien des surfaces que des atmosphères ambiantes.

Dans ce cadre, les prestations de nettoyage devront s'attacher :

- à réduire la pollution à un niveau non dangereux ;
- à ne pas provoquer de pollution nouvelle par l'usage intempestif de méthodes ou de produits nocifs.

À cet effet, il devra être tenu compte des risques particuliers que présentent les lieux tels que locaux sanitaires, sous-sol, locaux et équipements concernant les ordures, pour lesquels la qualité d'hygiène sera éventuellement appréciée par des constatations et contrôles périodiques effectués contradictoirement.

En fonction des commentaires donnés ci-dessus, les critères ainsi définis sont appréciés selon les notations suivantes :

- 1 : moyen
- 2 : assez bien
- 3 : bien
- 4 : très bien

Ces notations sont consignées au regard de chaque prestation figurant en annexe au présent CCTP.

Exemple :

Les notations sont exprimées par un groupe de 3 chiffres, chacun d'eux se rapportant respectivement aux 3 critères considérés : aspect, confort, hygiène. Ainsi l'expression "3.2.4." doit s'interpréter :

- aspect : notation 3 (bien)
- confort : notation 2 (assez bien)
- hygiène : notation 4 (très bien)

ARTICLE 4 - INTERVENTIONS DU TITULAIRE

4.1. NETTOYAGE DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les prestations auront lieu, suivant l'organisation établie par le Titulaire, éventuellement mise au point avec les établissements 7 jours sur 7, du lundi au dimanche ainsi que les jours fériés selon les fréquences indiquées en annexe du C.C.T.P.

Les prestations devront se conformer au bio nettoyage en vigueur dans l'établissement (Mode opératoire joint en annexe pour le lot n°1a) ainsi qu'au respect des préconisations et grilles d'évaluation de l'établissement (Fiches techniques tenue professionnelle, essuyage humide, entretien des sols, chariot de ménage, grille de recueil des données, traçabilité bio nettoyage joints en annexe pour le lot n°1a).

La fourniture et l'entretien des tenues professionnelles des salariés sont à la charge du prestataire.

4.2. INTERVENTIONS PONCTUELLES

Le Directeur de l'établissement ou son délégué pourra demander des interventions ponctuelles par bons de commande, telles que :

- remise en état des lieux avec décroassage des sols sur l'ensemble du site 1 fois/an,
- nettoyage des plafonds, de matériels divers, ...

ainsi que la mise à disposition de personnel à titre exceptionnel (événements exceptionnels, etc.).

La réalisation de ces prestations supplémentaires sera précédée d'un devis descriptif, accepté par le Directeur de l'établissement. Il correspondra au prix horaire tel que fixé aux B.P.U annexes à l'acte d'engagement (éventuellement majoré du coût des produits dans certains cas particuliers) multiplié par le volume horaire de travail prévu pour réaliser la prestation. La bonne fin de ces travaux supplémentaires sera constatée par la signature apposée sur un bon de travail, du Responsable administratif du site ou de son représentant.

En raison de l'état de santé de certains résidents, l'accès à certaines chambres pourra ne pas être autorisé.

L'attention du prestataire est attirée sur le fait que l'attitude de son personnel intervenant dans les chambres des résidents doit être exempte de tout reproche.

4.3. DIVERSES PRESTATIONS

4.3.1 Sanitaires

Tous les sanitaires, font l'objet d'une traçabilité matérialisée par une fiche mensuelle présente dans chaque local. Le Titulaire à la charge du remplacement chaque début de mois, de l'ensemble des fiches.

Les fiches de traçabilité ont pour but (en dehors des services certifiés pour lesquels elles correspondent à un document obligatoire), d'une part, de s'assurer du passage de l'agent du Titulaire, et d'autre part, de rassurer le public sur le bon entretien de ces locaux même si au moment où ils y sont, le local est sale en raison du passage d'autres patients ou visiteurs précédemment.

Le Titulaire veillera au strict respect de cette consigne par ses agents.

4.3.2 Escaliers

Pour les escaliers dont ils assurent l'entretien, les agents du Titulaire feront une désinfection quotidienne des rampes et assureront un contrôle visuel quotidien, afin d'y enlever les débris (papier, ...) qui pourraient s'y trouver.

4.3.3 Bouches d'aération

Nettoyage hebdomadaire des grilles de ventilation, des locaux dont le Titulaire à la charge.

4.3.4 Auto laveuses

Pour la MAS/FAM, nettoyage mensuel des espaces communs (couloir et salle à manger).

Le Titulaire veillera à prévoir dans la fiche de poste de ses agents utilisant une auto laveuse, un temps de nettoyage de sa machine à l'issue de son utilisation.

ARTICLE 5 - MATÉRIELS ET PRODUITS

5.1. ACHEMINEMENT DES MATÉRIELS ET PRODUITS

L'acheminement des matériels et produits nécessaires à l'exécution des prestations doit être effectué aux dates et heures fixées par le Directeur de l'établissement ou son représentant.

Les engins de manutention utilisés seront, s'il y a lieu, munis de bandages caoutchoutés ou de pneumatiques. Le poids de ces matériels doit être compatible avec la résistance des sols, planchers, terrasses, etc.

5.2. STOCKAGE DES MATÉRIELS ET DES PRODUITS

L'établissement met gratuitement à la disposition du Titulaire, un local fermant à clé, destiné au stockage des matériels et produits.

Le stockage des produits doit être limité aux quantités nécessaires à l'exécution des opérations de nettoyage pour un mois. Toute précaution doit être prise pour que les produits ne laissent aucune trace sur le sol. Le stockage en vrac de produits pulvérulents est interdit.

Aucun matériel ou produit ne doit être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissés sans rangement après chaque intervention sous peine de leur évacuation sans préavis, aux frais du titulaire.

5.3. LISTE DES MATÉRIELS ET PRODUITS

5.3.1. Provenance et qualité des matériels

Le titulaire devra fournir, dans un délai de 20 jours suivants la notification du marché, au Directeur de l'établissement la liste des matériels proposés pour l'exécution des

prestations. Cette liste sera accompagnée d'une notice technique précisant notamment la provenance et l'origine de ces matériels, ainsi que d'une fiche de données sécurité.

Le titulaire devra présenter les matériels sur simple demande verbale du responsable précité pour vérification de conformité avec les normes et règlements de sécurité en vigueur. Tout matériel défectueux ou mal entretenu devra être mis hors service et remplacé par le titulaire à ses frais ou remis en état de propreté.

Les échafaudages devront obligatoirement être conformes à la réglementation. Les matériels ne devront, en aucun cas, être en contact direct avec les parois verticales. Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux seront protégés, leurs pieds seront munis de patins protecteurs.

L'établissement se réserve le droit d'interdire les matériels dont l'utilisation sera susceptible de provoquer des dégradations.

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

La fourniture du matériel et l'entretien de celui-ci sont à la charge exclusive du titulaire ; il devra présenter des caractéristiques de quantité et de capacité suffisantes pour permettre la bonne exécution des prestations.

5.3.2. Provenance et qualité des produits

Le titulaire doit fournir, dans un délai de 20 jours suivants la notification du marché, au Directeur de l'établissement, la liste détaillée des produits proposés pour l'exécution des prestations. Cette liste doit être accompagnée :

- d'une notice détaillée précisant notamment la provenance, l'origine et la composition des produits ;
- d'un procès-verbal d'essai précisant notamment le potentiel hydrogène (PH) et certifiant la conformité des produits à la réglementation en vigueur en matière de biodégradabilité des éléments tensioactifs ;
- d'un échantillon référencé de ces produits.

L'Établissement se réserve le droit :

- de soumettre les produits à la validation de l'équipe opérationnelle d'hygiène (EOH)
- d'interdire les produits dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des usagers,
- de vérifier la compatibilité des produits avec les matériaux et/ou les substances existants,
- d'imposer, si le titulaire n'y prête pas attention, le remplacement périodique (au minimum tous les ans) de certains produits désinfectants.

Tout produit rebuté devra être retiré et remplacé par le titulaire à ses frais.

5.4. APPROVISIONNEMENT EN FOURNITURES SANITAIRES

Sont à la charge du titulaire :

- ✓ le lavage, la désinfection et l'approvisionnement quotidien (sans fournitures) des appareils de distribution de savon, de solutions hydro alcooliques, de papier hygiénique et d'essuie-mains papier.

Les consommables cités seront fournis par l'établissement.

Les sacs poubelles cités dans les annexes seront également fournis par l'établissement.

Le titulaire devra fournir l'ensemble des produits de nettoyage et matériels nécessaire à l'exécution des prestations.

5.5. FLUIDES ET BRANCHEMENTS

Les fournitures d'énergie électrique et d'eau nécessaires à l'exécution proprement dite des prestations sont assurées gratuitement par l'établissement.

Le titulaire doit éviter tout éclairage superflu ; en particulier, il veillera à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations dans ce local, l'éclairage général de l'ensemble des locaux étant proscrit.

Le titulaire doit également prendre toutes dispositions pour ne pas laisser couler l'eau inutilement.

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

De plus, le matériel ne doit pas être branché sur le système de sécurité de l'établissement.

Il lui appartient enfin d'avertir son personnel que l'usage des matériels et équipements que renferment les locaux (photocopieurs, appareils téléphoniques, machines à écrire, micro-ordinateurs, etc.) lui est strictement interdit.

5.6. GESTION DES DECHETS

Lot n°1 : CMPR « LE HOHBERG » :

La gestion des déchets est indiquée dans les annexes du CCTP.

Lot n° 2 : MAS FAM

Les Déchets Assimilés aux Ordures Ménagères (DAOM) : Le tri des déchets ménagers sera réalisé selon les pratiques et protocoles en cours, fixés par le District Urbain de Faulquemont en charge de la collecte. Les sacs sont entreposés dans le conteneur prévu à cet effet dans le local « Déchets ménagers ».

Le conteneur est descendu et vidé au local DAOM, tous les jours et le conteneur nettoyé.

Les Déchets d'Activités de Soins à Risque Infectieux et Assimilés (DASRIA) : Elimination réalisée uniquement par l'équipe de soins.

ARTICLE 6 - VESTIAIRES DU PERSONNEL
--

Un local fermant à clé et comportant des armoires-vestiaires individuelles sur chaque site est mis à disposition des employés du Titulaire.

Le Candidat,

Lu et approuvé (Cachet et signature)

Fait à le

L'UGECAM Nord-Est,

Le pouvoir adjudicateur, représenté par la Directrice Générale,

Madame Christelle PROST

Fait à Nancy, le