

Pôle Régional Achats Patrimoine Développement Durable
2 rue d'Iéna – CS 70004
59043 LILLE Cedex
service.marches.ug-hdf@ugecam.assurance-maladie.fr

Fournitures de Produits d'Entretien
pour les établissements de l'UGECAM Hauts-de-France
2025-26

Cahier des Clauses Techniques Particulières
(CCTP)

Type de procédure : AOO

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – CONTEXTE	4
1.1/ Objet du marché	4
1.2/ Lieu de livraison et de facturation	4
ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES FOURNITURES ET PRESTATIONS	5
2.1/ FOURNITURE DE PRODUITS D’ENTRETIEN ET D’HYGIENE ET D’APPAREILS DE DISTRIBUTION ET DES CENTRALES DE DILUTION ASSOCIES	5
2.1.1. Produits d’entretien et d’hygiène des sols et surfaces	5
2.1.2 Produits d’entretien et d’hygiène en cuisine et office	6
2.1.3 Produits d’entretien et d’hygiène des sanitaires	6
2.1.4 Articles de droguerie et petits matériels	6
2.1.5 Produits d’entretien et d’hygiène des instruments et dispositifs médicaux, des mains et du corps	6
2.1.6 Produits d’entretien et d’hygiène du linge	6
2.1.7 Protections individuelles	7
2.1.8 Vaisselle et nappage	7
2.1.9 Distributeurs	7
2.1.10 Centrales de dilution	8
2.2/ SPECIFICITES TECHNIQUES EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE	8
2.2.1 Réglementations	8
2.2.2 Recyclabilité de l’emballage	8
2.2.3 Qualité écologique de l’emballage	8
2.2.4 Biodégradabilité des produits	9
2.2.5 Limitation des substances dangereuses	9
2.2.6 Produits conformes aux exigences d’un écolabel officiel ou équivalent	9
2.3/ REPRISE DES EMBALLAGES	9
2.4/ GESTION DES STOCKS	10
2.5/ PASSATION DES COMMANDES	10
2.6/ LIVRAISON DES COMMANDES	10
2.7/ CONDITIONNEMENT	11
2.8/ FACTURATION	11
2.9/ FORMATION DES PERSONNELS	11
2.10/ MISE EN PLACE ET SUIVI DES PROTOCOLES	11
ARTICLE 3 - DISPOSITIONS DIVERSES	12
3.1/ ETUDE PREALABLE	12

3.2/ QUALITE ET SUIVI DE LA PRESTATION	12
3.3/ INSTALLATION ET MAINTENANCE DES SYSTEMES DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE	12
3.4/ CONDITIONS D'EXECUTION	12
3.5/ PROPRETE	12
3.6/ PLAN PREVENTION SECURITE	13
3.7/ PRODUITS NON PREVUS DANS LE MARCHE	13
<i>ARTICLE 4 - LE REFERENT</i>	<i>13</i>
<i>ARTICLE 5 - MESURES LIEES AUX CRISES SANITAIRES</i>	<i>13</i>
<i>ARTICLE 6 - DEVELOPPEMENT DURABLE</i>	<i>14</i>

ARTICLE 1 – CONTEXTE

1.1/ Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des techniques particulières (CCTP) concernent la fourniture de tous les produits d'entretien et accessoires pour les établissements de l'UGECAM Hauts-de-France, avec obligation de reprise et traitement de tous les emballages.

1.2/ Lieu de livraison et de facturation

La consultation est composée de 13 lots :

Lot	Établissements et contacts		Adresses
1	Centre Antoine de Saint Exupéry & MAS « Les Hélianthès	Geoffrey PHILIPPO – Directeur geoffrey.philippo@ugecam.assurance-maladie.fr Bertrand PLESSY – Directeur adjoint bertrand.plessy@ugecam.assurance-maladie.fr	Route de la Bassée 62880 VENDIN-LE-VIEIL 03.21.79.53.00
2	Clinique Le Ryonval	Jean-Philippe MOREAU – Directeur jeanphilippe.moreau@ugecam.assurance-maladie.fr Maël MACREZ – Directeur adjoint mael.macrez@ugecam.assurance-maladie.fr	182, route de Lens 62223 STE CATHERINE LES ARRAS 03.21.50.71.71
3	La Juvènerie	Cathy DE SADELEER – Directrice cathy.desadeleer@ugecam.assurance-maladie.fr Gabrielle CAURET – Directrice adjointe gabrielle.cauret@ugecam.assurance-maladie.fr	85 route de Béthune 62223 STE CATHERINE LES ARRAS 03.21.60.77.60
4	La Mollière	Amélie MOREL-SOMON – Directrice amelie.morel-somon@ugecam.assurance-maladie.fr Claire CHÉRIF – Directrice adjointe claire.cherif@ugecam.assurance-maladie.fr	21 Boulevard de Paris 62600 BERCK SUR MER 03.21.89.07.07
5	CLRP & UEROS	Carole DENIS – Directrice carole.denis@ugecam.assurance-maladie.fr Julien DELANGHE – Directeur Adjoint julien.delanghe@ugecam.assurance-maladie.fr	3 rue du Docteur Charcot – CS 20001 59000 LILLE 03.20.10.43.60
6	EHPAD LES MAISONS BLEUES	Résidence Dampierre : Sandrine VUYE - Directrice sandrine.vuye@ugecam.assurance-maladie.fr	10 rue Dampierre 59100 ROUBAIX 03.20.75.41.40
		Résidence La Rose May : Christine GEERAERT – Directrice christine.geeraert@ugecam.assurance-maladie.fr	Rue Jules Boët 59700 MARCQ-EN-BAROEUL 03.20.55.06.99
		Résidence La Verderie : Anne-Sophie THERY – Directrice Annesophie.thery@ugecam.assurance-maladie.fr	40 rue Pasteur 59320 HAUBOURDIN 03.20.07.24.59
7	EHPAD Résidence des Pays de Somme	Florence BOURA – Directrice florence.boura@ugecam.assurance-maladie.fr	Rue Clodomir Ducroq 80520 WOINCOURT 03.22.26.40.56
8	Direction Régionale	François STIMOLO service.marches.ug-hdf@ugecam.assurance-maladie.fr	395 rue Courtois 59000 LILLE 03.59 51 11 28
9	CRF St Lazare	Karelle ROUFF – Directrice karelle.rouff@ugecam.assurance-maladie.fr Audrey BERANGER – Directrice Adjointe audrey.beranger@ugecam.assurance-maladie.fr	14 rue Pierre et Marie Curie 60000 BEAUVAIS 03.44.89.75.23
10	DITEP Aisne	Frédéric DUFLOT – Directeur frederic.duflot@ugecam.assurance-maladie.fr Pierre ROMA – Directeur adjoint pierre.roma@ugecam.assurance-maladie.fr	Unité de Mercin : 3 rue de la poste 02200 MERCIN & VAUX Unité de Chauny : 10 ter place du marché couvert 7 rue Drouot 02300 CHAUNY Annexe Chauny :27 rue Marceau 02700 TERGNIER

			Unité de Fère : Résidence Clairbois 02130 FERE EN TARDENOIS Unité de Gauchy : 4 Allée Perret 02430 GAUCHY
11	DITEP Oise	Frédéric DUFLOT – Directeur frederic.dufлот@ugecam.assurance-maladie.fr Pierre ROMA – Directeur adjoint pierre.roma@ugecam.assurance-maladie.fr	5ter rue Clément Ader 60200 COMPIEGNE Unité de Laigneville : 31 rue Ambroise Croizat 60290 LAIGNEVILLE Unité de Levignen : 36 rue du Valois 60800 LEVIGNEN Unité de Verneuil : 54 rue Victor Hugo 60550 VERNEUIL-EN-HALATTE
12	CRF VAL BLEU	Marie PIAT – Directrice marie.piat@ugecam.assurance-maladie.fr Stéphanie SOUFFLET - RAF stephanie.soufflet@ugecam.assurance-maladie.fr	57 avenue Désandrouin CS 50479 59322 VALENCIENNES CEDEX 03 27 46 22 98
13	Centre de Santé Dentaire de l'Artois	Aurélié BOULET – Responsable du CSD aurelie.boulet@ugecam.assurance-maladie.fr cds.ug-hdf@ugecam.assurance-maladie.fr	2 rue André Gatoux 62014 ARRAS 03 21 22 95 99

Les candidats trouveront une présentation complète de l'établissement sur le site internet de l'UGECAM Hauts-de-France : www.groupe-ugecam.fr/ugecam-hauts-de-france

ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES FOURNITURES ET PRESTATIONS

La présente consultation a pour objet la fourniture de tous les produits d'entretien et d'hygiène et appareils de distribution associés nécessaires au fonctionnement des établissements.

Selon les besoins des différents établissements, les produits d'entretien sont définis comme tels :

- Produits d'hygiène des sols et surfaces
- Produits d'hygiène en cuisine et office
- Produits d'hygiène des sanitaires
- Articles de droguerie et petits matériels
- Produits d'hygiène des instruments et dispositifs médicaux, des mains et du corps
- Produits d'hygiène du linge
- Protections individuelles

Les prestations s'appuient sur la réglementation en vigueur (plan RABC, HACCP, directives ministérielles, préconisations du CLIN, certifications ISO 9001 et ISO 14001, guides des bonnes pratiques, Recommandations HAS / RÉPIAS / CPIAS / SF2H...)

D'une manière générale, les produits éco labélisés seront préférés.

La reprise des emballages et la formation à l'utilisation des produits doivent être, obligatoirement, prévues par les candidats, sans supplément sur les tarifs indiqués aux BPU.

2.1/ FOURNITURE DE PRODUITS D'ENTRETIEN ET D'HYGIENE ET D'APPAREILS DE DISTRIBUTION ET DES CENTRALES DE DILUTION ASSOCIES

Le chapitre suivant détaille l'ensemble des secteurs possibles.

Selon l'établissement certains produits ne sont pas nécessaires ou font l'objet d'un autre marché.
Le BPU indique les produits utilisés fréquemment par chaque établissement.

2.1.1. Produits d'entretien et d'hygiène des sols et surfaces

Les produits d'hygiène des sols et surfaces ne sont pas fournis par les prestataires de service chargés du nettoyage. Les soumissionnaires effectueront un relevé lors de la visite des locaux.

Font partie de cette rubrique, notamment :

- Produits de lavage, dégraissage puissant, désinfection et remise en état des sols,
- Produits de nettoyage des vitres,

2.1.2 Produits d'entretien et d'hygiène en cuisine et office

Les produits d'hygiène en cuisine et office sont ceux non fournis par les prestataires de service chargés du nettoyage des locaux et de la gestion de la prestation restauration. Ils peuvent varier d'un établissement à l'autre. Les soumissionnaires effectueront un relevé lors de la visite des locaux.

Font partie de cette rubrique, notamment :

- Produits de lavage, rinçage et détartrage pour lave-vaisselle,
- Dégraissants pour friteuse,
- Détergents universels pour vaisselle,

2.1.3 Produits d'entretien et d'hygiène des sanitaires

Les produits d'hygiène des sanitaires sont ceux non fournis par les prestataires de service chargés du nettoyage des locaux. Ils peuvent varier d'un établissement à l'autre. Les soumissionnaires effectueront un relevé lors de la visite des locaux.

Font partie de cette rubrique, notamment :

- Papier toilette,
- Essuie mains à usage unique,
- Bombes désodorisantes,
- Brosses avec support,

2.1.4 Articles de droguerie et petits matériels

Les articles de droguerie et petits matériels sont ceux non fournis par les prestataires de service chargés du nettoyage des locaux et de la gestion de la prestation restauration. Ils peuvent varier d'un établissement à l'autre. Les soumissionnaires effectueront un relevé lors de la visite des locaux.

Font partie de cette rubrique, notamment :

- Balais, racloirs,
- Serpillères, seaux,
- Éponges, gazes, lavettes,
- Sacs poubelles,
- Pastilles javel,
- Films PVC et alu,
- Bombes insecticides,
- Détergents désinfectants pour containers

2.1.5 Produits d'entretien et d'hygiène des instruments et dispositifs médicaux, des mains et du corps

Les produits d'hygiène des instruments et dispositifs médicaux, des mains et du corps sont ceux non fournis par les prestataires de service intervenant sur site. Ils peuvent varier d'un établissement à l'autre. Les soumissionnaires effectueront un relevé lors de la visite des locaux.

Font partie de cette rubrique, notamment :

- Lotions antiseptiques pour désinfection des mains,
- Savons doux antiseptiques,
- Mousses lavantes,

2.1.6 Produits d'entretien et d'hygiène du linge

Les soumissionnaires effectueront un relevé lors de la visite des locaux.

Font partie de cette rubrique, notamment :

- Lessive,
- Assouplissant bactéricide,
- Oxygénant,
- Liquide alcalin.

2.1.7 Protections individuelles

Les protections individuelles sont celles définies par les établissements lors de l'étude. Elles peuvent varier d'un établissement à l'autre. Les soumissionnaires effectueront un relevé lors de la visite des locaux.

Font partie de cette rubrique notamment :

- Gants y compris jetables,
- Calots,
- Kit visiteurs,
- Tabliers.

2.1.8 Vaisselle et nappage

Les éléments de vaisselle et nappage sont ceux définis par les établissements lors de l'étude. Elles peuvent varier d'un établissement à l'autre. Les soumissionnaires effectueront un relevé lors de la visite des locaux.

Font partie de cette rubrique, notamment :

- Serviettes en papier,
- Nappes en papier,
- Vaisselle jetable, écologiquement durable.

2.1.9 Distributeurs

Les distributeurs d'essuie-mains, de papier toilette, et de savon, de SHA devront respecter et être adaptées aux caractéristiques suivantes :

Essuie-mains :

- Distributeur sans molette pour des raisons d'hygiène, avec indicateur de consommation en façade et réserve de fin de rouleau pour rouleaux d'essuie-main de 150 ml pour 600 formats, 2 plis, laize de 21 cm, blanc.
- Serrure et clefs métalliques unique pour tous les distributeurs

Papier toilette :

- Distributeur avec distribution sur rouleau ou centrale assurant du feuille à feuille.
- Serrure et clefs métalliques unique pour tous les distributeurs pour rouleau de 207ml, laize de 13,4 cm pour 1150 formats

Savon/SHA :

- Distributeur manuel avec une partie assurant la visibilité du niveau en façade, pour cartouche d'un litre assurant 2500 doses par litre, cartouche semi-rétractable assurant la lisibilité des informations.

Les distributeurs devront s'inscrire dans les empreintes de ceux en place, sans détérioration supplémentaire des supports/murs.

La reprise du matériel en fin de marché est comprise dans le marché et ne saurait faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

Le listing des distributeurs souhaités est joint en annexe au DCE. Il pourra être complété lors de la visite des lieux.

Pour le CASE/MAS les Hélianthes et le bâtiment hébergement du CLRP/UEROS, les consommables devront pouvoir être utilisés dans les distributeurs déjà en place.

2.1.10 Centrales de dilution

Les centrales de dilution devront être fournies par le prestataire et maintenues en état de fonctionnement, sans frais supplémentaire au marché et devra être composé de poches de recharges souples concentrées

Le listing des centrales souhaitées est joint en annexe au DCE. Il pourra être complété lors de la visite des lieux.

L'offre du candidat présentera les fiches techniques du matériel proposé.

2.2/ SPECIFICITES TECHNIQUES EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE

2.2.1 Réglementations

Le soumissionnaire devra dans le cadre de l'exécution du présent marché notamment, respecter les dispositions réglementaires suivantes :

- La directive 98/8/CE concernant la mise sur le marché de produits biocides ;
- Le règlement (CE) n° 648/2004 concernant la biodégradabilité ultime 60% en 28 jours des tensioactifs ou agents de surface. Le soumissionnaire fournira à l'appui de son offre, et sous peine d'irrecevabilité les résultats des tests autorisés (OCDE310, OCDE301B, OCDE301C, OCDE 301D, OCDE 301 E, OCDE 301 F, Norme ISO 14953) de biodégradabilité en aérobiose ;
- Le règlement REACH concernant l'évaluation et l'enregistrement des substances chimiques préoccupantes pour la santé et l'environnement et plus particulièrement pour les substances dites CMR (Cancérigènes, Mutagènes, et Reprotoxiques) ainsi que les substances persistantes et bioaccumulables ;
- La directive 67/548/CEE concernant l'emballage et l'étiquetage des substances ;
- L'article R.4411-73 du Code du travail concernant l'obligation par le fabricant, l'importateur, ou le vendeur d'une substance ou d'une préparation dangereuse de fournir une fiche de données de sécurité, en 16 points, datée de moins de 3 ans ;
- La directive 1999/45/CE élargissant le champ d'application des FDS en ajoutant aux substances et préparations dangereuses, les préparations non dangereuses qui contiennent une concentration individuelle en au moins une substance dangereuse pour la santé ou l'environnement ou présentant des valeurs limites d'exposition supérieures ou égales à 0.1% en poids ou 0.2% en volume ;
- La directive 2003/15/CE listant 26 substances connues pour être les ingrédients allergéniques des parfums.

2.2.2 Recyclabilité de l'emballage

Pour les références nécessitant un conditionnement en flaconnage, le titulaire s'engage à fournir des emballages primaires en plastique recyclable dans les filières de tri sélectif. Il s'agit du polypropylène, polyéthylène et PET. Toute référence dont l'emballage sera constitué de PVC sera renvoyée au titulaire. A l'appui de l'offre et sous peine d'irrecevabilité, le candidat devra fournir la preuve de la composition des emballages par une fiche technique détaillée.

2.2.3 Qualité écologique de l'emballage

Concernant les références, le titulaire proposera des emballages de qualité écologique constitués de matériaux recyclés ou d'amidon végétal. Toute référence dont l'emballage sera constitué de PVC sera renvoyée au titulaire. A l'appui de l'offre et sous peine d'irrecevabilité, le candidat devra fournir la preuve de la composition des emballages par une fiche technique détaillée.

2.2.4 Biodégradabilité des produits

2.2.4.1 Biodégradabilité aérobie des tensioactifs

Le soumissionnaire devra proposer des produits d'entretien dont la biodégradabilité aérobie des tensioactifs est d'au moins 80% en 28 jours. A l'appui de l'offre et sous peine d'irrecevabilité, le candidat présentera les résultats de tests autorisés (OCDE 310, OCDE 301B, OCDE 301C, OCDE 301D, OCDE 301 E, OCDE 301F, Norme ISO 14593)

2.2.4.2 Biodégradabilité anaérobie des tensioactifs

Le candidat devra proposer des produits d'entretien dont la biodégradabilité anaérobie des tensioactifs est de 60% en 28 jours. A l'appui de l'offre et sous peine d'irrecevabilité, le soumissionnaire présentera les résultats de tests autorisés (test OCDE 311, test ISO11734, test ECETOC°28)

2.2.5 Limitation des substances dangereuses

Le soumissionnaire proposera des produits d'entretien ne contenant pas les phrases de risque suivantes :

- Substances CMR : cancérigènes, mutagènes, et reprotoxiques : R40 R45 R46 R49 R60 R61 R62 R63 R68
- Danger pour l'environnement : R54 R55 R56 R57 R58 R59
- En addition, le produit prêt à l'emploi ne devra pas présenter les étiquettes suivantes :
- Toxique
- Nocif
- Dangereux pour l'environnement
- Corrosif
- Inflammable

A l'appui de l'offre et sous peine d'irrecevabilité, le candidat devra fournir les fiches de données de sécurité.

Le candidat devra tenir compte des impératifs d'hygiène en milieu hospitalier.

2.2.6 Produits conformes aux exigences d'un écolabel officiel ou équivalent

Concernant les lessives textiles, les détergents de lave-vaisselle, les liquides vaisselles, les nettoyants universels, les nettoyants sanitaires, et le papier hygiénique, le candidat devra proposer des références répondant d'un label européen ou label nordique.

A l'appui de l'offre et sous peine d'irrecevabilité, le candidat devra fournir le certificat de labellisation ou tout autre résultat de tests attestant qu'il répond point par point au cahier des charges

2.3/ REPRISE DES EMBALLAGES

Conformément à la loi n° 92-646 du 13 Juillet 1992 relative à l'élimination des déchets et au code de l'environnement, le titulaire du marché assurera, obligatoirement, pendant toute la durée du marché, la reprise des emballages des produits d'entretien afin de les envoyer dans les filières de traitement appropriées.

Il indiquera dans son offre, toutes les modalités techniques de cette collecte, en prenant en compte les locaux de l'établissement et ses possibilités de stockage.

La reprise des emballages est comprise dans le marché sans frais supplémentaire.

Afin d'assurer une traçabilité claire des mouvements des produits usagers hors d'usage, de leur stockage et de leur traitement, les bordereaux de suivi des déchets devront être fournis mensuellement à l'établissement.

2.4/ GESTION DES STOCKS

Le prestataire retenu s'engage à apporter son aide si nécessaire et sur demande de la Direction d'établissement pour la gestion des stocks.

Le prestataire retenu s'engage à garantir une continuité de service afin qu'aucune rupture de stock ne puisse survenir, à défaut les pénalités prévues au CCAP s'appliquent.

2.5/ PASSATION DES COMMANDES

Le soumissionnaire devra fournir un suivi commercial personnalisé

Par le biais d'un site Internet, un système de passation de commandes comprenant 2 accès : un accès « utilisateurs » pour les personnes habilitées à passer des commandes et un accès « administrateur » pour la gestion, la validation et le suivi des commandes.

Les commandes seront passées, au fur et à mesure des besoins, par les différents services concernés par la fourniture de produits d'entretien qui pourront ainsi avoir accès à l'ensemble du catalogue du soumissionnaire.

L'accès « utilisateurs » devra offrir aux services :

- La possibilité de découvrir la gamme complète du fournisseur par l'intermédiaire de descriptifs techniques et de photos.
- La visualisation et le suivi des commandes passées, en cours ou en attente de validation.
- L'historique des bons de livraisons sur l'année N et N-1
- La passation de commande sera faite selon certains critères : montant minimum de commande (à négocier), périodicité de la commande (à définir), disponibilité des budgets nécessaires.
- D'autres fonctionnalités peuvent être proposées et ainsi enrichir l'offre.

L'accès « administrateur » devra fournir :

- Un maximum de contrôles (à définir par le soumissionnaire).
- Des statistiques en lignes (à détailler par le soumissionnaire).
- Le suivi des commandes.
- La visualisation et le suivi du ou des budget(s) mis en place.
- L'historique des bons de livraisons sur l'année N et N-1
- La validation électronique de l'ensemble des commandes avant l'envoi au fournisseur.
- D'autres fonctionnalités peuvent être proposées et ainsi enrichir l'offre.

Le soumissionnaire s'engage à dispenser à l'ensemble du personnel habilité une formation à l'utilisation du site Internet et au mode de passation des commandes, et à fournir un code d'accès et un mot de passe à chaque personne habilitée afin de permettre le démarrage du marché à la date fixée par l'UGECAM.

La mise en place de ce service de passation des commandes ainsi que la formation décrite ci-dessus sont un service effectué à titre gracieux qui ne pourra en aucun cas être facturé à l'UGECAM.

2.6/ LIVRAISON DES COMMANDES

Les livraisons seront réalisées dans le (les) lieu(x) de stockage défini(s) par la Direction d'établissement, franco de port quel que soit le montant de la commande, dans un délai maximum de 3 jours ouvrées suivant la commande.

Le soumissionnaire indiquera clairement :

- Les délais de réception des commandes et de livraison.
- Les éventuels frais annexes.

- Les livraisons sont réceptionnées selon les dispositions propres à chaque établissement.
- Le livreur se présentera, à son arrivée à l'accueil des différents établissements et demandera le responsable concerné.

Le titulaire du marché s'engage à n'effectuer qu'une livraison par commande.

Toute livraison s'effectuera par camion possédant un hayon et sur palette non consignée et réutilisable avec une charge de deux mètres de hauteur maximum et déposée à l'entrée du lieu de stockage ou du lieu désigné par l'établissement.

Les produits livrés doivent être accompagnés d'un bon de livraison.

Chaque livraison pourra faire l'objet d'une vérification quantitative et qualitative qui consistera à vérifier la conformité entre la quantité commandée, la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de livraison et l'état qualitatif des articles livrés, en présence du livreur.

Toute commande égarée du fait du non-respect du lieu de livraison et/ou des jours et heures de livraison indiquées par le Directeur de chaque établissement sera à la charge du titulaire du marché et ne pourra être facturée aux différents établissements.

En cas de livraison non-conforme qualitativement, le soumissionnaire devra obligatoirement remplacer les articles défectueux à sa charge.

En cas de commande dite « URGENTE » lors d'épidémie entre autre, la livraison du ou des articles devra être effectuée sous 24h00.

2.7/ CONDITIONNEMENT

Le soumissionnaire précisera le conditionnement pour chaque article et la possibilité de déconditionnement des produits.

Les soumissionnaires proposeront des conditionnements qui n'excéderont pas 5 Litres.

2.8/ FACTURATION

Le prestataire retenu s'engage à présenter chaque fin de mois une facture de la prestation.

La facture est envoyée à l'établissement concerné.

2.9/ FORMATION DES PERSONNELS

L'ensemble des utilisateurs des produits fournis seront formés à l'utilisation optimale des produits et aux techniques de nettoyage éco-responsable (en correspondance avec la nature des produits) au moins une fois par an et au début du marché. Un suivi mensuel permettant de s'assurer de la bonne exécution des tâches et du suivi de consommation des produits sera assuré par le prestataire retenu.

Un plan de nettoyage des produits avec la méthode HACCP sera fourni par le biais d'un livret explicatif ou d'un panneau d'affichage pour l'ensemble des services.

Des protocoles format A4 plastifiées seront positionnés dans les pièces adéquates.

Le soumissionnaire devra également fournir chaque année, les fiches de données de sécurité en 16 points de moins de 3 ans ainsi qu'une fiche technique pour chaque produit.

2.10/ MISE EN PLACE ET SUIVI DES PROTOCOLES

Le prestataire retenu s'engage à mettre à disposition des personnels des échantillons de produits, avec test réalisé par un technicien et un membre du personnel de l'établissement désigné, ainsi que des protocoles d'entretien et d'hygiène respectant la réglementation. Ces protocoles devront impérativement être affichés à la date de démarrage de la prestation. Il s'assurera de la formation des agents au protocole et de leur suivi. Le prestataire fera annuellement un rapport de leur mise en application à la Direction de l'établissement. Des rappels seront régulièrement faits au personnel sur le suivi des protocoles et ce, au minimum 2 fois par an.

Les protocoles existants pourront être revus et adaptés, conjointement, entre le prestataire et l'établissement.

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS DIVERSES

3.1/ ETUDE PREALABLE

Afin de remettre son offre la plus juste possible, chaque soumissionnaire s'engage à faire un état des lieux des produits utilisés, des quantités consommées et des pratiques existantes concernant l'entretien et l'hygiène pour chaque établissement.

3.2/ QUALITE ET SUIVI DE LA PRESTATION

Le prestataire retenu s'engage à fournir à l'établissement les produits de qualité au moins équivalente à ceux utilisés actuellement, prenant en considération les notions de développement durable imposées préalablement. Il s'engage à rencontrer régulièrement la Direction d'établissement, ou son représentant et ce autant de fois que nécessaire, notamment lors de la mise en place du dispositif.

3.3/ INSTALLATION ET MAINTENANCE DES SYSTEMES DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE

Des systèmes de distribution automatique des produits pour l'hygiène et l'entretien des locaux (cuisine, office, local ménage, salles de soins, lingerie, ...) seront mis à disposition et entretenus gracieusement. Le prestataire retenu s'engage à faire intervenir un technicien afin de mettre en place ces systèmes de distribution qui devront être opérationnel à la date de démarrage de la prestation.

Le service après-vente / dépannage est assuré dans les meilleurs délais et ne saurait être supérieur à 24 heures ouvrées.

Les coordonnées de ce service seront communiquées à la Direction de l'établissement.

La liste des distributeurs actuellement en place est jointe dans le DCE.

3.4/ CONDITIONS D'EXECUTION

Les agents du prestataire retenu (livreurs, techniciens, ...) devront utiliser les accès les plus directs, se maintenir dans les locaux désignés pour l'exécution de leurs travaux et ne pénétrer ni circuler sous aucun prétexte dans les autres parties de l'établissement. Les agents du prestataire retenu se présenteront à l'accueil de l'établissement avant tout commencement de prestation. L'UGECAM s'engage à laisser le personnel du titulaire accéder aux locaux afin qu'il assure les prestations du présent marché, dans le respect des plages horaires définies par chaque Direction d'établissement. A cette fin, les horaires d'ouverture de chaque établissement seront communiqués par la Direction d'établissement au prestataire retenu.

Les agents du prestataire retenu devront être informés par leur direction des diverses consignes de sécurité générales et particulières des établissements. Celle-ci contrôlera que les consignes sont parfaitement connues des intéressés.

Les agents du prestataire retenu se devront de respecter les règles de bonne conduite en vigueur dans l'établissement vis-à-vis de la population accueillie.

Les agents du prestataire retenu devront informer sans délai la Direction de l'établissement de toute anomalie susceptible d'entraîner des détériorations des installations ou de mettre en cause la sécurité.

3.5/ PROPRETE

Le prestataire retenu s'engage à assurer une surveillance effective de son personnel (livreurs, techniciens, ...). Ce dernier devra disposer d'une tenue irréprochable et propre, sous peine de renvoi immédiat des employés ne satisfaisant pas à ces conditions indispensables.

De même, le véhicule de livraison ainsi que les emballages et contenants seront propres.

3.6/ PLAN PREVENTION SECURITE

Le titulaire du marché s'engage à effectuer un plan de prévention de sécurité avec les différents établissements + plan de déchargement camion. (Mode opératoire).

3.7/ PRODUITS NON PREVUS DANS LE MARCHE

Chaque soumissionnaire devra, à l'aide du BPU annexé au présent cahier des charges, totaliser une estimation annuelle. Les quantités indiquées sur ce bordereau sont prévisionnelles et ne constituent pas un engagement ferme.

Il s'agit de l'ensemble des fournitures et produits susceptibles d'être achetées sur la durée du marché mais la liste n'est pas exhaustive : le soumissionnaire devra fournir un listing de prix pour l'ensemble des produits figurant à son catalogue et pouvant faire l'objet d'une commande particulière par l'UGECAM dans le cadre du présent marché.

L'offre sera donc prononcée sur un pourcentage de réduction accordé sur l'ensemble du catalogue quelle que soit la rubrique

Le pourcentage de réduction accordé devra permettre de satisfaire les besoins des établissements, selon les volumes financiers prévisionnels calculés à partir des BPU mentionnés ci-dessus.

ARTICLE 4 – LE REFERENT

Un interlocuteur unique représentant le titulaire est souhaité, pour chaque établissement, pour toutes les relations touchant à l'exécution du marché.

D'une manière générale, il doit veiller au bon déroulement du marché, à la continuité du service et à la qualité des prestations.

Le référent devra répondre à toutes les demandes de la direction de l'établissement concernant les commandes et les livraisons.

Le titulaire transmettra les coordonnées de la personne responsable, joignable à tout moment, en cas d'urgence.

ARTICLE 5 – MESURES LIEES AUX CRISES SANITAIRES

Les établissements de l'UGECAM sont des établissements de santé et médico-sociaux. En cas d'épidémie, les établissements devront être prioritaires pour la livraison des produits et équipements nécessaires à l'activité.

En cas d'intervention dans l'établissement du titulaire, celui-ci prendra à sa charge tous les moyens à mettre en œuvre pour respecter les recommandations liées au COVID-19 ou aux autres crises sanitaires, à savoir (liste non exhaustive) :

- Masques de protection ;
- Visière de protection ;
- Gants ;
- Sur-chaussures ;
- Gel hydro alcoolique ;
- Etc.

Le prestataire prévoira, au besoin, la désinfection et le bio nettoyage de chaque lieu dans lequel il est intervenu.

ARTICLE 6 - DEVELOPPEMENT DURABLE

Le groupe UGECAM Hauts-de-France et ses établissements sont engagés dans une démarche d'achats écoresponsable. Le cycle de vie des produits d'entretien présente de nombreux enjeux de développement durable.

Les principaux enjeux de développement durable liés à l'achat de produits d'entretiens sont les suivants :

- Respect de la réglementation existante
- Dangers des substances utilisées dans les préparations pour la santé humaine et pour l'environnement.
- Le caractère allergisant de certains parfums contenus dans les préparations
- La pollution des milieux et plus particulièrement des milieux aquatiques
- La production de déchets d'emballage

Dans le cadre du déploiement de sa Stratégie Régionale d'Achats Responsables, l'UGECAM Hauts-de-France s'engage sur 3 objectifs en 2025.



La présente consultation s'inscrit dans ces objectifs.

Les candidats mettront en valeur les qualités de leurs offres, qui permettront d'accompagner l'UGECAM Hauts-de-France vers l'accomplissement de ses enjeux.

A l'issue de la notification, le candidat retenu se verra soumettre pour accord et signature la Charte de partenariat Développement Durable de l'UGECAM Hauts-de-France, cette démarche s'intègre dans le partenariat que l'UGECAM Hauts-de-France veut initier avec ses différents fournisseurs et prestataires.

Fait à Lille,
Le 02/09/2025
Le Pouvoir Adjudicateur