



*Direction des Achats, de la Logistique
et des Services Techniques*

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(C.C.T.P.)

CCTP AO_2026_122

**Prestations de nettoyage des locaux et prestations hôtelières
associées**

-

MARCHES PUBLICS

Article 1 - OBJET

Le présent CCTP a pour objet de définir les spécifications techniques applicables au marché.

Article 2 – PERIMETRE ET CONSISTANCE DES PRESTATIONS

2.1 – Implantation géographique, périmètre bâtementaire et surfaces à traiter

Les prestations l'essentiel des locaux du Centre Psychothérapique de Nancy, sur l'ensemble de ses sites répartis sur le territoire de Meurthe-et-Moselle.

Font seules exceptions, et ne figurent pas dans le périmètre du présent marché : l'Unité d'Hospitalisation Spécialement Aménagée, qui est soumises aux règles d'accès des établissements pénitentiaires, la Maison d'Accueil Spécialisé et la crèche.

Les prestations portent ainsi sur 102 unités, pour une surface totale de 62 014,90 m² répartis comme suit :

Unités d'hospitalisation temps plein (ou assimilées) :

22 unités, situées principalement sur le site principal du CPN à Laxou, mais aussi dans l'agglomération nancéenne, à Pont-à-Mousson et à Lunéville.

18 765,49 m² (soit 30.3 % du total des surfaces)

Unités d'hospitalisation de jour intensive :

5 unités, situées principalement sur le site principal du CPN à Laxou, à Lunéville et à Saint Nicolas de Port.

2 128,20 m² (soit 3.4 % du total des surfaces)

Unités d'hospitalisation de jour (ou assimilées) :

10 unités, situées principalement sur le site principal du CPN à Laxou et dans l'agglomération nancéenne.

8 788,31 m² (soit 14.2 % du total des surfaces)

Unités de prise en charge ambulatoire (ou assimilées) :

37 unités, situées sur l'ensemble du territoire de Meurthe-et-Moselle (jusqu'à Pont-à-Mousson au nord).

17 316,72 m² (soit 27.9 % du total des surfaces)

Services administratifs, logistiques, techniques ou assimilés :

28 unités situées sur le site principal du CPN à Laxou.

15 016,18 m² (soit 24.2 % du total des surfaces)

SYNTHESE :

Les prestations s'exécutent principalement dans l'agglomération nancéenne :

50 645,12 m² (soit 81.7 % du total des surfaces)
dont 39 293,10 m² sur le site principal du CPN à Laxou (soit 63.4 % du total des surfaces)

Le détail de l'implantation géographique des locaux (adresses) et la surface de chaque unité figurent en annexe n°1 au présent CCTP.

La typologie des sites, selon leur activité (hospitalisation temps plein, hospitalisation de jour...), est précisée en annexe n°2 au présent CCTP.

Un plan de masse du site principal du CPN est joint en annexe n°8 au CCTP.

Une grande partie des locaux, y compris les circulations, sont meublés. Des précisions relatives aux équipements des locaux figurent en annexe n°1 au présent CCTP. La visite des sites préalable au dépôt des offres aura permis au titulaire d'évaluer plus précisément le niveau d'encombrement des locaux.

Par ailleurs, les prestations hôtelières (cf. article 3.3 du présent CCTP) concernent exclusivement les unités pour lesquelles une telle prestation est définie en annexe n°2 au CCTP. Il s'agit pour l'essentiel des unités d'hospitalisation complète et des hôpitaux de jour.

Enfin, la prestation supplémentaire éventuelle (PSE n°1) de fourniture de produits d'hygiène (cf. article 6.2 du présent CCTP) concerne toutes les unités du CPN identifiées en annexe n°2 au CCTP.

2.2 – Evolution du périmètre et de la consistance des prestations

Le périmètre bâtementaire défini à l'article 2.1 du présent CCTP est susceptible d'évoluer en cours d'exécution du marché, soit par la fermeture de services ou par la réaffectation de locaux, soit par l'ajout de nouveaux locaux.

Ces nouveaux locaux, y compris lorsqu'il s'agit de constructions nouvelles, entrent de plein droit dans le périmètre du présent marché.

L'ajout ou le retrait de locaux est acté par avenant (ou par une mise au point de marché, avant le début d'exécution du marché). En tout état de cause, ces évolutions ne sauraient remettre en cause les montants minimum et maximum définis à l'article 1^{er} du CCAP.

Article 3 – NATURE DES PRESTATIONS

3.1 – Prestations de nettoyage des locaux

3.1.1 – Typologie des locaux et fréquence de réalisation des prestations

La fréquence de réalisation des prestations est définie en fonction à la fois :

- du type de local à traiter (ex : parties communes, bureaux administratifs, locaux collectifs...), selon la typologie indiquée en annexe n°3 au CCTP ;
- et de l'activité des unités installées dans ces locaux.

Selon l'activité des unités, la fréquence de réalisation des prestations pour chaque type de local est déterminée sur une base de 7 jours ou de 5 jours :

- fréquentiel sur 7 jours (du lundi au dimanche) : unités d'hospitalisation temps plein (ou assimilées) et unités d'hospitalisation de jour intensives
- fréquentiel sur 5 jours (du lundi au vendredi) : unités d'hospitalisation de jour (ou assimilées), unités de prise en charge ambulatoire (ou assimilées) et services administratifs, logistiques et techniques (ou assimilés)

Les annexes n°2a et n°2b au CCTP identifient l'activité de chaque unité, et par conséquent, le fréquentiel qui leur est applicable :

- Annexe n°2a : unités concernées par le fréquentiel sur 7 jours
- Annexe n°2b : unités concernées par le fréquentiel sur 5 jours

Les annexes n°1a et n°1b au CCTP identifient les surfaces relevant de chaque fréquentiel :

- Annexe n°1a : unités concernées par le fréquentiel sur 7 jours
- Annexe n°1b : unités concernées par le fréquentiel sur 5 jours

L'annexe n°3 au CCTP / Doc. n°3.1 « Typologie des locaux et fréquence d'entretien » définit chacun des fréquentiels, sur 7 jours et sur 5 jours.

Les fréquences d'intervention ainsi définies s'appliquent, pour chaque type de local, à l'ensemble des prestations prescrites « à chaque prestation » par l'annexe n°3 au CCTP / Doc. n°3.2 « Synthèse des fréquences des prestations par local ».

D'autres prestations sont prescrites à une fréquence « hebdomadaire », « mensuelle » ou « annuelle » sur cette même annexe.

Les fréquences ainsi définies n'exonèrent pas le titulaire de son obligation d'intervenir dans les plus brefs délais, dès lors qu'il aura constaté que des surfaces présentent un aspect non conforme aux objectifs de propreté définis au 3.1.4 du présent CCTP, dont il ressort une obligation de résultat à la charge du titulaire.

Lorsqu'il est fait mention, en annexe n°3 au CCTP, d'un jour de la semaine pour la réalisation d'une prestation dont la fréquence n'est pas quotidienne, il s'agit d'une proposition formulée à titre indicatif, susceptible d'être modifiée par le titulaire (dans ce cas, le jour ainsi défini sera un jour fixe).

3.1.2 – Description de prestations à réaliser / méthode

Par delà le fréquentiel afférent à chaque type de local défini au 3.1.1 du présent CCTP, le contenu des prestations à réaliser est précisé par le mode opératoire qui figure également en annexe n°3 au CCTP / Doc. n°3.3 « Description des prestations ».

Ce mode opératoire décrit le contenu des prestations à réaliser en lien avec la typologie des prestations identifiée en l'annexe n°3 au CCTP / Doc. n°3.2 « Synthèse des fréquences des prestations par local », et quel que soit le local concerné :

- l'entretien des surfaces,
- l'entretien des sols,
- l'entretien des sanitaires,
- l'entretien des appareils électroménagers et apparentés
- l'entretien des jeux, jouets, tapis de sols
- ...

Ce mode opératoire est complété par des consignes particulières en matière d'hygiène, qui sont détaillées en annexe n°6 au présent CCTP.

L'ensemble de ces documents est validé par le Comité de Lutte contre les Infections Nosocomiales de l'établissement, et toute modification de ces documents est soumise à l'avis de

cette instance. Les modifications qu'apporterait le CPN en cours d'exécution du marché ne sauraient toutefois entraîner de modification substantielle aux conditions d'exécution des prestations.

Le titulaire est libre de définir les méthodes de nettoyage qu'il met en oeuvre, à condition de respecter les modes opératoires et consignes ainsi définis.

Toutes méthodes de nettoyage dites « sans chimie » sont notamment admises par le présent cahier des charges.

Le titulaire aura défini dans son offre les méthodes de nettoyage mises en œuvre. Ces méthodes, qu'elles impliquent ou non la mise en œuvre de produits détergeant, devront être décrites avec précision de sorte à démontrer leur efficacité eu égard à l'ensemble des prescriptions du présent CCTP et de ses annexes.

Des fiches de traçabilité sont également jointes à titre indicatif en annexe n°3 au CCTP. Elles définissent les prestations devant obligatoirement faire l'objet d'une traçabilité, mais ne sont pas imposées dans leur forme. Le titulaire pourra proposer un support de son choix pour la réalisation de cette traçabilité (cf. article 5.5 du présent CCTP).

3.1.3 – Planification - Arrêt temporaire des prestations

3.1.3.1 – Planification

Les tâches quotidiennes à hebdomadaires sont planifiées sur les fiches de postes des agents auxquels est confiée la prestation (cf. article 5.4 du présent CCTP).

Pour les tâches dont la fréquence prescrite en annexe n°3 au présent CCTP est inférieure à hebdomadaire (ex : mensuelle, semestrielle...), un planning doit être établi annuellement, avant le début d'exécution des prestations. Ce planning est soumis au *responsable du service Hôtellerie* pour validation avant mise en œuvre, puis maintenu à jour en permanence. Le *responsable du service Hôtellerie* est informé sans délai de toute modification.

Un système de traçabilité permettant la validation du service fait doit être mis en place par le prestataire. Il pourra proposer un support de son choix pour la réalisation de cette traçabilité.

3.1.3.2 – Arrêt temporaire des prestations régulières

L'exécution des prestations régulières est susceptible d'être interrompue pendant les périodes de fermeture de certaines unités.

Ces périodes de fermeture programmée correspondent principalement aux périodes de congés scolaires. Les périodes de fermeture effectives seront communiquées au prestataire en temps utiles par le *responsable du service Hôtellerie*.

Ces périodes de fermetures peuvent être utilement mises à profit pour exécuter des tâches dont la fréquence prescrite en annexe n°3 au présent CCTP est inférieure à hebdomadaire (ex : mensuelle, semestrielle...) ; les locaux restants accessibles au titulaire.

Les « jours d'activités » et les « modalités relatives aux jours fériés » tels qu'ils sont définis en annexe n°2 au présent CCTP, ne préjugent pas nécessairement de la réalisation ou non d'une prestation par le titulaire. Les interventions du prestataire en week-end (samedi, dimanche) et jours fériés ressortent de l'application des fréquences définies à l'article 3.1.1 et en annexe n°3 au CCTP.

Sauf prescriptions particulières mentionnées en annexe n°2 au CCTP, les modalités d'exécution des prestations pendant les jours fériés sont les suivantes :

- Unités concernées par le fréquentiel sur 7 jours (cf. article 3.1.1 du présent CCTP) : les prestations sont réalisées selon le planning habituel (jour férié travaillé) ;
- Unités concernées par le fréquentiel sur 5 jours (cf. article 3.1.1 du présent CCTP) : les prestations sont interrompues (jour férié chômé), mais certaines tâches prévues à une fréquence inférieure à 5 jours sur 5 (c.à d. : fréquences de 3/5 ou 2/5, par exemple) devront être avancées ou reportées dans la semaine lorsque le jour chômé surviendra le jour de la semaine où l'intervention était programmée.

3.1.4 – Objectif de propreté

L'exécution des prestations doit permettre d'obtenir un état de propreté mis en évidence par les critères suivants :

1. Aspect et confort

Les aspects visuels et olfactifs mettent en évidence :

- des surfaces nettes, propres, exemptes de trace, d'aspect brillant ou satiné, agréable au toucher,
- une odeur agréable ou neutre (produit/dilution/mode d'emploi approprié),
- un respect des surfaces.

2. Propreté bactériologique

L'entretien des locaux, selon les fréquences indiquées et le contenu des prestations défini en annexe n°3 au CCTP doit permettre une maîtrise du niveau de contamination microbienne de l'environnement.

Des analyses bactériologiques sont susceptibles d'être réalisés à l'initiative du Comité de Lutte contre les Infections Nosocomiales (CLIN) du CPN, et à la charge de l'établissement. Ces analyses sont effectuées sur des surfaces suivant la méthode des empreintes gélosées. Elles seront réalisées après le bionettoyage et après séchage complet des surfaces. Les résultats seront transmis au *responsable du service Hôtellerie*.

3.1.5 – Evacuation des déchets

3.1.5.1 – Dispositions communes

La prestation de nettoyage régulier des locaux comprend l'évacuation des divers types de déchets, au sein des locaux, vers les zones de stockage des déchets.

La prestation varie selon que les locaux considérés se trouvent sur le site principal de Laxou ou sur un site extérieur (voir ci-après).

Cette prestation concerne exclusivement les déchets désignés au présent article.

A contrario, la prestation de nettoyage régulier des locaux ne comprend pas l'enlèvement des déchets relevant des autres filières de tri mises en place par l'établissement. En particulier, le titulaire n'intervient d'aucune façon dans la collecte des Déchets d'Activité de Soins à Risque Infectieux (DASRI).

Quel que soit le site, la prestation doit répondre aux prescriptions suivantes :

- Déchets stockés uniquement sur les zones de stockage et dans les conteneurs dédiés ;

- Répartition équilibrée dans les bacs, afin d'éviter les débordements ;
- Bacs tenus fermés et rangés en permanence ;
- Interdiction de dépôts des sacs déchets au sol.

Par convention, un objet tombé au sol ne doit pas être évacué, pas plus qu'un document posé sur une poubelle.

Tous les sacs servant à la collecte des déchets sont fournis par le CPN. Un stock est mis à disposition du titulaire pour permettre le remplacement des sacs au cours de sa prestation.

3.1.5.2 – Site principal de Laxou

Le titulaire est chargé de l'évacuation des déchets collectés au sein des bâtiments vers la zone de stockage des déchets associé à chaque bâtiment.

Le tableau ci-après identifie :

- La nature des déchets à évacuer (cette liste est limitative et exclusive de toute autre nature de déchets)
- Le mode de collecte (type de sac)
- Les points de collecte au sein des bâtiments
- La fréquence d'enlèvement

Filière / nature de déchet	Mode de collecte	Points de collecte	Fréquence d'enlèvement
Déchets Assimilables aux Ordures Ménagères	Sacs noir de divers volumes	Toutes pièces avec un point d'eau** : - Sanitaire - Salle de soins - Chambre - Salle d'activité, détente, réunion... (si point d'eau)	1 fois par jour ***
Plastiques et emballages	Sacs transparents	- Réfectoire* - Salle de soins* - Détente personnel	Après repas du midi et du soir : 2 fois par jour ***
Biodéchets	Sacs biodégradables	- Office / Réfectoire*	Après chaque repas : 3 fois jour ***
Carton****	Vrac, mis à plat	- à proximité des secrétariats / local copieur	Ponctuellement, si déchet présent
Papier****	Cartons dédiés, ou sacs plastique pour le broyat	- à proximité des secrétariats / local copieur	1 fois par semaine

* exclusivement dans les unités d'hospitalisation temps plein (ou assimilées) et dans les unités d'hospitalisation de jour (ou assimilées)

** par exception, lorsqu'un bureau de consultation (identifié BPO, cf. annexe 3.1 et annexe 1 au CCTP), est équipée d'un collecteur à déchets, le sac doit être évacué

*** la prestation s'exécute chaque jour où une prestation de nettoyage est prévue selon le fréquentiel défini en annexe n°3.2 du CCTP sur le local considéré

**** ces déchets pourront être évacués également par les professionnels de l'établissement ; l'objectif étant que, progressivement, ils puissent l'être systématiquement, de sorte que le prestataire ne soit plus sollicité

Pour l'ensemble de ces déchets, le titulaire est chargé d'enlever les sacs et de les éliminer dans les collecteurs dédiés à chaque filière, qui sont tenus à sa disposition dans la zone de stockage des déchets associé à chaque bâtiment.

3.1.5.3 – Sites extérieurs

La prestation porte sur l'ensemble des déchets faisant localement l'objet d'une filière de tri, en fonction des solutions développées par les collectivités locales et des consignes de tri en découlant, soit typiquement :

- déchets ménagers (ou déchets résiduels, sacs noirs)
- déchets « emballages » (sacs jaune)
- biodéchets, restes alimentaires...
- voire déchets « verre », « cartons », « papiers »...

Les déchets ménagers et biodéchets sont évacués quotidiennement (*la prestation s'exécute chaque jour où une prestation de nettoyage est prévue selon le fréquentiel défini en annexe n°3.2 du CCTP sur le local considéré*).

Les autres déchets sont évacués ponctuellement lorsqu'une présence de déchets est constatée sur le point de collecte.

Ces déchets sont éliminés dans les bacs de collecte positionnés à proximité du bâtiment. Les bacs sont à sortir sur la voie publique la veille du jour de ramassage, selon les fréquences définies localement, et à ranger après le ramassage.

Dans certains cas identifiés en annexe n°2 au CCTP, les sacs de déchets sont à évacuer directement en un point d'apport volontaire, sur la voie publique.

3.1.5.4 – Collecte centralisée des déchets sur le site de Laxou (PSE n°2 – Prestation régulière complémentaire)

Les dispositions du présent article concernent une prestation supplémentaires éventuelles (PSE). Elles ne sont donc applicables que dans la mesure où la PSE aura été retenue dans le cadre de la notification du marché.

Sous réserve de la mention précédente, le titulaire est chargé d'une prestation de collecte centralisée des déchets sur le site de Laxou.

3.1.5.4.1 – Définition de la prestation

Cette prestation consiste, en sus de l'évacuation des déchets au sein des bâtiment qui est comprise dans la prestation régulière de nettoyage des locaux (cf. article 3.1.5 supra), à collecter les déchets stockés sur les zones de stockage des déchets associé à chaque bâtiment, pour les acheminer vers la déchetterie centrale du site de Laxou.

Les **zones de stockage des déchets**, qui sont autant de points de collecte, sont au nombre total de 35. Ces locaux sont équipés de conteneurs (bacs GRV, caisses-palettes... : voir détail à l'article 3.1.5.4.2 ci-après) propres à chaque filière de collecte, à la charge du CPN.

L'aménagement des zones de stockage des déchets varie selon le volume des déchets produits par le service :

- pour les plus gros producteurs, il s'agit de locaux indépendants, fermés à clé : elles sont au nombre de 16 et sont identifiées en bleu sur le plan joint en annexe n°6.7 au CCTP ;
- les autres sont des zones plus restreintes équipées notamment d'une armoire fermée : elles sont au nombre de 15 et sont identifiées en rouge sur le plan joint en annexe n°6.7 au CCTP.

Parmi les zones de stockage des déchets précitées, figurent celles des magasins, où le volume des déchets est plus conséquent et qui font par conséquent l'objet d'une collecte plus fréquente (voir ci-après). Elles sont au nombre de quatre (magasin des ateliers, magasin-lingerie, magasin-restauration et pharmacie) et sont identifiées en vert sur le plan joint en annexe n°6.7 au CCTP.

La **déchetterie centrale** est aménagée pour permettre l'entreposage de déchets relevant de l'essentiel des filières de collecte, jusqu'à leur collecte par les opérateurs chargés du traitement de ces déchets. Elle est équipée, pour chaque filière et à la charge du CPN, de conteneurs « grande capacité » (bennes ou compacteurs, selon les filières) dimensionnés en fonction du volume de déchets à collecter et de la fréquence de leur collecte. Chaque type de conteneurs « grande capacité » est équipé, dès que nécessaire et à la charge du CPN, d'un système de relevage automatique adapté au conteneur « bâtiment » associé.

Le titulaire est chargé, pour l'ensemble des filières identifiées à l'article 3.1.5.4.2 ci-après, de :

- la prise en charge des conteneurs « bâtiment », sur l'ensemble des points de collecte ;
- l'acheminement de ces conteneurs « bâtiment » vers la déchetterie centrale ;
- le déchargement des conteneurs « bâtiment » dans les conteneurs « déchetterie ».

Par conséquent, il s'agit essentiellement de manutention.

Dans le cadre de l'ensemble des opérations à sa charge, le titulaire est tenu au strict respect des filières de tri mises en place par le CPN. En cas de non respect des consignes de tri, il sera fait application des dispositions de l'article 14.2 du CCAP.

En sus, le titulaire est chargé :

- du nettoyage (balayage) des zones de stockage des déchets :

Le titulaire doit maintenir les zones de stockage des déchets en état de propreté.

Ce nettoyage (balayage) est à réaliser a minima une fois par mois et à renouveler tant que de besoin, dès qu'est constatée la présence d'une souillure visible.

Des contrôles visuels seront opérés par le service Hôtellerie du CPN. Dans le cas où le nettoyage ne serait pas réalisé ou s'il était réalisé de manière non satisfaisante, il sera fait application des dispositions de l'article 14.2 du CCAP.

- du nettoyage des conteneurs « bâtiment » :

Le titulaire doit maintenir les conteneurs qu'il manipule et qui sont mis à sa disposition en état de propreté.

Ces conteneurs devront être nettoyés a minima deux fois par an. Ce nettoyage est à renouveler tant que de besoin, dès qu'est constatée la présence d'une souillure visible.

Des contrôles visuels seront opérés par le service Hôtellerie du CPN. Dans le cas où le nettoyage ne serait pas réalisé ou s'il était réalisé de manière non satisfaisante, il sera fait application des dispositions de l'article 14.2 du CCAP.

- de tenir, pour chaque point de collecte et chaque type de déchet, une traçabilité retraçant les jours de collecte et les volumes collectés (a minima, nombre de conteneurs) :

Les volumes collectés sont définis, a minima, par le nombre de conteneurs pris en charge. Le titulaire pourra proposer un système de comptage ou de pesée plus détaillé.

- de signaler au service Hôtellerie la nécessité de faire évacuer les conteneurs « déchetterie » :

Le titulaire est chargé de surveiller le niveau de remplissage des conteneurs « déchetterie ». Il doit en aviser le service Hôtellerie de sorte à anticiper la demande d'évacuation par le prestataire en charge du traitement des déchets dans les délais utiles.

3.1.5.4.2 – Périmètre de la prestation

La prestation concerne exclusivement sur le site principal du CPN à Laxou.

Par exception aux dispositions de l'article 2.1 du présent CCTP, la prestation porte sur l'intégralité des bâtiments présents sur ce site, y compris ceux qui ne font pas l'objet d'une prestation de nettoyage des locaux.

3.1.5.4.3 – Nature des déchets pris en charge et tonnage

Les filières qui font l'objet de la prestation de collecte centralisée sont listée ci-après avec les volumes estimatifs de déchets produits et les données prévisionnelles relatives aux conteneurs :

Filière / nature de déchet	Mode de collecte	Poids annuel estimé	Type de conteneur « bâtiment »	Type de conteneur « déchetterie »
Déchets Assimilables aux Ordures Ménagères	Sacs noir de divers volumes	171,2 tonnes	Bac GRV 750L Nombre : 55 *	Compacteur 20m3
Plastiques et emballages	Sacs transparents	17,0 tonnes	Bac GRV 750L Nombre : 3 ** Bac GRV 360L Nombre : 14 **	Compacteur 20m3
Biodéchets	Sacs biodégradables	50,0 tonnes	Bac ½ EURO Nombre : 15 ***	Caisses palettes 483L
Cartons	Vrac	29,1 tonnes	Bac GRV 750L Nombre : 12 **	Compacteur 20m3
Boîtes de conserve	Vrac	15,1 tonnes	Bac GRV ****	Bennes 20m3
Piles et accumulateurs	Vrac	15 kg	Boite à piles *****	Caisses étanches
Stylos et accessoires d'écriture	Vrac	30 kg	Boite en carton / Bac ½ EURO *****	Bac EURO
DEEE	Vrac	500 kg	Bac EURO *****	Caisses étanches
Déchets toxiques en quantité dispersée	Vrac	250 kg	Bac ½ EURO *****	Caisses étanches
Cartouches et toners	Vrac	150 kg	Bac EURO *****	Boite en carton

* certaines zones de stockage des déchets sont équipées de deux conteneurs à DAOM

** le nombre de conteneurs est inférieur au nombre de zones de stockage de déchets, ce qui s'explique par le fait que seuls les zones de stockage des plus gros producteurs sont équipées de conteneurs ; sur les zones non équipées, les déchets sont collectés en vrac (plastiques et emballages en sacs et cartons posés à plat)

*** seules les zones de stockage des unités d'hospitalisation sont équipées de conteneurs à biodéchets

**** seule la zone de stockage du magasin-restauration est équipé d'un conteneur à boîtes de conserves

***** un collecteur par zone de stockage

3.1.5.4.4 – Fréquence de collecte

Le titulaire est chargé de mettre en place une organisation adaptée et un volume horaire de prestation dimensionné pour permettre la collecte régulière des déchets, de manière à éviter l'encombrement des zones de stockage des déchets associées à chaque bâtiment.

En cas d'encombrement excessif des zones de stockage des déchets, du fait d'une fréquence de collecte insuffisante, il sera fait application des dispositions de l'article 14.2 du CCAP.

A titre indicatif, les fréquences utiles sont évaluées comme suit :

Filière / nature de déchet	Fréquence standard	Fréquence « magasins »
Déchets Assimilables aux Ordures Ménagères	2 à 3 fois par semaine	2 à 3 fois par semaine
Plastiques et emballages	2 à 3 fois par semaine	5 fois par semaine (5j/7)
Cartons	1 fois par semaine à 1 fois par mois	5 fois par semaine (5j/7)
Biodéchets	Tous les jours (7j/7)	NC
Boîtes de conserve	NC	5 fois par semaine (5j/7)
Piles et accumulateurs	1 fois par mois	1 fois par mois
Stylos et accessoires d'écriture	1 fois par mois	1 fois par mois
DEEE	1 fois par mois	1 fois par mois
Déchets toxiques en quantité dispersée	1 fois par mois	1 fois par mois

En cas d'évolution des filières de tri ou des modalités de collecte en cours du marché, le titulaire sera tenu d'adapter son organisation.

3.1.5.4.5 – Moyens à la charge du titulaire

Le titulaire a la charge des moyens de transport et de manutention, à la seule exception de ceux mentionnés ci-avant comme étant fournis par le CPN.

Ces moyens sont définis et dimensionnés pour permettre la collecte dans les meilleures conditions de sécurité, tout en respectant la fréquence de collecte et l'ensemble des prescriptions décrites aux présentes.

3.1.5.4.6 – Moyens mis à la disposition par le CPN

Comme indiqué ci-avant, tous les conteneurs sont fournis par le CPN. Les bacs GRV sont des modèles « standard » (roues standard et non équipés de timons). Des adaptations pourront toutefois être envisagées en fonction des solutions de transport et de manutention proposées par le titulaire dans son offre.

En cas de détérioration partielle ou de casse d'un conteneur du fait du titulaire, il sera fait application des dispositions de l'article 14.2 du CCAP.

Les moyens décrits à l'article 7 du présent CCTP seront mis à profit pour les besoins ressortant de la prestation de collecte centralisée des déchets.

3.1.6 – Lavage mécanisé des sols

Bien que cela ne soit pas imposé par le mode opératoire joint en annexe n°3 au présent CCTP, une mécanisation du traitement régulier de certaines surfaces (principalement des circulations et

des sanitaires) peut sembler utile dans une perspective convergente d'amélioration du résultat et l'optimisation des moyens humains mis en œuvre.

Cette mécanisation est déjà effective dans certaines unités et elle peut être envisagée, compte tenu de la configuration des locaux, dans d'autres unités. Les unités dont le traitement des sols des circulations est mécanisable sans difficulté sont identifiées en annexe n°2 au CCTP.

3.1.7 – Signallement des zones en cours de traitement

Les surfaces de sols en cours de traitement, susceptibles d'être rendues glissantes, doivent être signalées par la pose d'une balise de couleur vive portant un message d'avertissement.

Afin de conjuguer la prévention du risque de chute avec les impératifs de sécurité qui s'imposent dans certaines unités d'hospitalisation temps plein, il est préconisé d'utiliser une balise conçue dans un matériau souple et léger.

3.1.8 – Prestations connexes

Sont réputé faire partie de la prestation de nettoyage de base, sans facturation supplémentaire, les travaux suivants :

- renouvellement du traitement de base suivant besoins (ex : en cas de dégât causé par un patient, en cas de mauvais temps...), pendant les plages horaires de présence de l'agent du prestataire dans l'unité ;
- lavages mécanisés des sols suivant prescription de l'annexe n°3 au CCTP ;
- l'aération des locaux*.

* L'aération concerne tous les locaux. Elle est à réaliser selon les conditions climatiques et avec l'accord des occupants. Les fenêtres devront être obligatoirement refermées à la fin des prestations.

3.1.9 – Abords extérieurs

Est inclus dans la prestation, le traitement des abords extérieurs suivant les prescriptions de l'annexe n°3 au présent CCTP.

Par abords extérieurs, il faut entendre :

- les accès du bâtiment : escaliers et perrons extérieurs, y compris les sorties de secours,
- les espaces « fumeurs » pour les patients situées au sein des unités d'hospitalisation,
- les terrasses.

La surface des abords extérieurs à traiter figure en annexe n°1 au présent CCTP.

3.1.10 – Déneigement

Est inclus dans la prestation, le déneigement des abords extérieurs tels que définis au 3.1.9 du présent CCTP.

Cette prestation se substitue à celle prévue par le protocole applicable normalement aux abords extérieurs, lorsque les conditions météorologiques l'impose.

Pour les unités situées dans l'enceinte du site principal du CPN à Laxou, la prestation de déneigement se limite aux accès immédiats des bâtiments et zones de stockage extérieures (escaliers, perrons..., y compris les accès handicapés et escaliers de secours).

Pour les unités situées en dehors de l'enceinte du site principal du CPN à Laxou la prestation de déneigement inclus, en plus de ce qui est mentionné ci-dessus :

- les trottoirs,
- le chemin d'accès piéton (au travers d'une cour intérieure, par exemple).

Par exception, certaines unités situées en dehors de l'enceinte du site principal du CPN à Laxou font l'objet d'une prestation limitée, identique à celle des unités « intra-muros ». Ces unités sont identifiées en annexe n°2 au CCTP.

Le prestataire est tenu de mettre à disposition de ses agents intervenant dans les unités concernées par ces prestations des équipements adaptés (notamment pelle à neige et gants), ainsi que du sel de déneigement. Le sel de déneigement ainsi fourni est obligatoirement de type « urée technique ». Les sacs de sel de déneigement doivent être mise en place au plus tard le 1^{er} novembre et évacués à l'issue de la période hivernale, après le 31 mars.

Les candidats décriront avec précision les modalités d'organisation permettant la prise en charge de ces prestations.

3.1.11 – Exclusions

Il ressort des prescriptions de l'annexe n°3 au présent CCTP, que sont notamment exclus de la prestation de nettoyage de base :

- le débarrassage et le rangement des tables et des paillasses suite à la réalisation d'activités thérapeutiques ;
- le nettoyage des dispositifs médicaux (y compris les lits) présents notamment dans les chambres et salles de soins ;
- le nettoyage des équipements et matériels (notamment les équipements sportifs, instruments de musiques...) mis en œuvre pour la réalisation d'activités thérapeutiques ;
- l'entretien des plantes ;
- l'entretien et le déneigement des abords extérieurs non listés ci-dessus (parkings, pourtour des bâtiments, espaces verts...).

3.2 – Prestations de nettoyage des vitres

La surface de vitrerie à traiter sur le périmètre bâtementaire défini au 2.1 du présent CCTP, représente 13 287,00 m².

La fréquence de traitement de ces surfaces est annuelle (1 fois par an), pour chaque unité visée en annexe n°1 au CCTP et sauf indication contraire en annexe n°2 au CCTP.

La prestation de nettoyage des vitres inclue :

- le nettoyage de la face intérieur et extérieur de chaque vitre,
- l'enlèvement de toutes les toiles d'araignées et autres insectes,
- l'enlèvement de toutes traces d'eau et d'éclaboussures résultant du lavage,
- le nettoyage des châssis de fenêtres (intérieurs et extérieurs, y compris la feuillure) et caissons de volets roulants,
- Le nettoyage des barreaux de fenêtres et autres accessoires de sécurité intérieurs ou extérieurs,
- l'enlèvement et la remise en place dans chaque local, des objets se trouvant sur les appuis de fenêtre qui gênent l'ouverture de celles-ci, ainsi que tout mobilier qui obstrue le passage.

Les conditions d'accès (nécessité ou non d'un moyen d'élévation) sont identifiées, pour chaque unité, en annexe n°2 au CCTP. Ces informations ne sont toutefois données qu'à titre indicatif ; le titulaire devant mettre en œuvre les moyens qu'il jugera utiles et nécessaires pour répondre à son

obligation de résultat. Le titulaire doit mettre en œuvre, à sa charge, les moyens d'accès nécessaires. Le personnel sera obligatoirement muni de systèmes de sécurité réglementaires.

Les vitrages situés à l'intérieur des bâtiments tels que les cloisons, les miroirs, les portes vitrées,... ne sont pas à inclure dans la prestation de nettoyage des vitres (ils relèvent du nettoyage régulier des surfaces).

Un planning de réalisation des prestations est transmis au *responsable du service Hôtellerie* avant réalisation. Le planning prévisionnel et les dates d'intervention effectives doivent être définis en tenant compte des conditions météorologiques, de manière à garantir un résultat durable en termes de propreté. Il en résulte notamment que les interventions devront être principalement programmés à la belle saison (printemps, été) et qu'une date d'intervention planifiée devra être reportée si les conditions météorologiques ne s'avèrent pas favorables. De plus, le titulaire ne pourra se prévaloir des conditions météorologiques pour excuser un défaut de qualité constaté dans les jours suivants sont interventions, et il devra dans ce cas renouveler la prestation sans facturation supplémentaire. Le titulaire est chargé d'avertir le responsable de l'unité, 15 jours avant la date de son passage.

3.3 – Prestations hôtelières associées

Les prestations hôtelières associées consistent en une participation du prestataire à la gestion des repas. Elles concernent uniquement les unités de soins (unités d'hospitalisation temps plein et hôpitaux de jour) identifiées en annexe n°2 au présent CCTP.

Le contenu des prestations à réaliser est défini comme suit :

Typologie	Contenu de la prestation
REPAS	
R1	<u>Aide à la préparation des repas (niveau 1) :</u> Cette prestation comprend : - Préparation des denrées alimentaires à distribuer : découpe du pain et préparation des corbeilles, préparation des cruches de boissons froides, mise en assiette ou en ramequin de denrées alimentaires, préparation de chariots de distribution... Ces tâches devront être effectuées dans le strict respect des protocoles joints en annexe n°4 au CCTP.** Le détail des tâches à réaliser est susceptible de varier d'une unité à l'autre, et doit faire l'objet d'une mise au point avec l'équipe soignante. Toutefois la consistance des prestations varie peu, et peut s'insérer dans un planning global homogène pour chacune des unités concernées. La prestation concerne exclusivement des Unités d'hospitalisation de jour ou assimilées. <u>Fréquence :</u> - Unités concernées par le fréquentiel sur 7 jours (cf. article 3.1.1 du présent CCTP) : 7 jours sur 7 (du lundi au dimanche) - Unités concernées par le fréquentiel sur 5 jours (cf. article 3.1.1 du présent CCTP) : 5 jours sur 7 (du lundi au vendredi) <u>Quantité / consistance des prestations :</u>

	- Unités d'hospitalisation de jour ou assimilées : 1 service par jour, le midi uniquement Pour les unités concernées, l'exécution de cette prestation est concomitante avec la prestation R2. <u>Amplitude horaire :</u> La prestation s'exécute : - Service du midi : début des prestations vers 11h15 <i>La distribution des repas et les prises de température sont à la charge du personnel soignant.</i>
R2	<u>Aide à la préparation des repas (niveau 2) :</u> Cette prestation comprend - Remise en température des denrées : mise en chauffe + sortie des denrées du four - Dressage des tables (vaisselle, couverts...) Ces tâches devront être effectuées dans le strict respect des protocoles joints en annexe n°4 au CCTP.** L'exécution des prestations doit être coordonnée avec l'organisation des soins. L'équipe soignante doit être obligatoirement prévenue du début d'exécution des prestations. <u>Fréquence :</u> - Unités concernées par le fréquentiel sur 7 jours (cf. article 3.1.1 du présent CCTP) : 7 jours sur 7 (du lundi au dimanche) - Unités concernées par le fréquentiel sur 5 jours (cf. article 3.1.1 du présent CCTP) : 5 jours sur 7 (du lundi au vendredi) <u>Quantité / consistance des prestations :</u> - Unités d'hospitalisation temps plein : 1 à 2 services par jour, midi et/ou soir (cf. annexe n°2 au CCTP) - Unités d'hospitalisation de jour ou assimilées : 1 service par jour, le midi uniquement La durée d'un cycle de chauffe est de 35 minutes maximum ; le dressage des tables pouvant être effectué de façon concomitante. <u>Amplitude horaire :</u> La prestation s'exécute : - Service du midi : début des prestations vers 11h15 - Service du soir : début des prestations vers 18h15 <i>Le contrôle de réception des repas, la distribution des repas et les prises de température sont à la charge du personnel soignant.</i>
R3	<u>Débarrassage et lavage de la vaisselle :</u> Cette prestation comprend - Débarrassage des tables à l'issue du repas - Lavage de la vaisselle, incluant le remplissage du lave-vaisselle (cf. lave-vaisselle présent dans les offices), le lancement du cycle de lavage, le vidage

- du lave-vaisselle et la mise hors tension de l'appareil à l'issue du cycle de nettoyage, à compléter au besoin par une plonge manuelle
- Lavage du bio-seau servant à la collecte des biodéchets, après évacuation de ces déchets
- Rangement de la vaisselle propre en armoire à l'issue du cycle de lavage
- Rangement des chariots de distribution dans le local dédié

Ces tâches devront être effectuées dans le strict respect des protocoles joints en annexe n°4 au CCTP.**

La vaisselle à laver pourra résulter accessoirement, en plus de celle résultant des repas planifiés (déjeuner et dîner) d'une utilisation entre les repas (par ex., distribution de boisson, goûter...). Par contre, il ne pourra s'agir de vaisselle ou d'autres accessoires mis en œuvre dans le cadre des activités thérapeutiques ou des repas du personnel, dont le nettoyage reste à la charge du CPN.

Il n'est pas demandé de prestations hôtelières à l'heure du goûter.

Fréquence :

- Unités concernées par le fréquentiel sur 7 jours (cf. article 3.1.1 du présent CCTP) : 7 jours sur 7 (du lundi au dimanche)
- Unités concernées par le fréquentiel sur 5 jours (cf. article 3.1.1 du présent CCTP) : 5 jours sur 7 (du lundi au vendredi)

Quantité / consistance des prestations :

- Unités d'hospitalisation temps plein : 1 à 3 services par jour, matin et/ou midi et/ou soir (cf. annexe n°2 au CCTP)
- Unités d'hospitalisation de jour ou assimilées : 1 service par jour, le midi uniquement

Le nombre moyen de couverts par service, pour chaque unité concernée, est indiquée en annexe n°2 au CCTP.

La durée des prestations est variable selon le nombre de couverts et de cycles de lavage nécessaires :

- Nombre de couverts inférieur ou égal à 12 : 1 à 2 cycles de lavage en LV semi-pro*
- Nombre de couverts supérieur à 12 : 2 à 3 cycles de lavage en LV semi-pro*

Amplitude horaire :

La prestation s'exécute après la fin du repas des patients :

- Service du matin : début des prestations vers 8h30
- Service du midi : début des prestations vers 12h30
- Service du soir : début des prestations vers 19h30

Ces horaires indicatifs varient selon les unités. Selon les unités et la nature des pathologies des patients accueillis, l'heure de fin du repas est variable de jour en jour. En tout état de cause, la prestation ne peut débuter qu'après que le dernier patient ait quitté le réfectoire.

* NB : Chaque office alimentaire est doté, à la charge du CPN, d'un ou plusieurs lave-vaisselles de capacité suffisante. Ces lave-vaisselles sont dimensionnés en rapport avec le nombre de repas servis par office, de sorte à traiter toute la vaisselle en un minimum de cycles de lavage. La plupart des unités, identifiées en annexe n°2 au CCTP, disposent d'un lave-vaisselle de type semi-professionnel, avec un cycle de lavage de 3 minutes environ. Les autres unités sont équipées de lave-vaisselle ménagers (cycle d'environ 30 minutes).

**** NB : Les protocoles à vocation générale (notamment : mode opératoire de gestion des repas en unité de soins) joints en annexe n°4 au CCTP ne s'impose au prestataire que dans la limite des tâches qui lui sont confiées par prescription du présent CCTP.**

Les prestations retenues pour chaque unité, ainsi que la typologie de ces unités déterminant la fréquence et la consistance des prestations, sont identifiées en annexe n°2 au CCTP (par ex. : unité X = R2 + R3).

Le CPN se réserve la possibilité de faire évoluer sa demande dans le cadre de la mise au point du marché, puis, par avenant, en cours d'exécution du marché. Le titulaire ne pourra refuser un tel avenant.

3.4 – Prestations régulières complémentaires

Outre la prestation régulière complémentaire de « Collecte centralisée des déchets sur le site de Laxou » décrite à l'article 3.1.5.4 du présent CCTP, des prestations régulières complémentaires, propre à certaines unités, sont identifiées et décrites en annexe n°2 :

- UF 0150 – Cuisine : Prestation de plonge - cuisine centrale
- UF 0155 – Self : Prestation de plonge - vaisselle du self
- UF 2010 – UAUP : Permanence hôtelière pour entretien des chambres, prestations hôtelière "repas / collations" et "linge"

Le CPN se réserve la possibilité de faire évoluer sa demande dans le cadre de la mise au point du marché, puis, par avenant, en cours d'exécution du marché. Le titulaire ne pourra refuser un tel avenant.

3.5 – Prestations ponctuelles sur commande

Diverses prestations de nettoyage ou autres prestations hôtelières, pouvant être propres à une seule unité ou concerner plusieurs voire toutes les unités, sont susceptibles d'être commandées ponctuellement en cours de marché.

Certaines prestations susceptibles d'être commandées de cette manière sont identifiées et décrites en annexe n°2 au CCTP.

A la survenance du besoin, une demande de devis est émise par le *responsable du service Hôtellerie*. Le titulaire établit ce devis sur la base du prix unitaire défini en annexe à l'acte d'engagement (bordereau des prix unitaires), en précisant le nombre d'heures mises en œuvre. Le devis doit être communiqué au *responsable du service Hôtellerie*, dans un délai maximal de 48 heures à compter de la réception de la demande.

Les prestations ne pourront être exécutées qu'au vu d'un bon de commande émis par le service Achats du CPN.

Le titulaire est engagé par une obligation de résultat, quel que soit le volume d'heures indiqué sur le devis. Si le volume d'heure effectivement nécessaire pour obtenir ce résultat venait à dépasser le volume estimé, il ne pourra prétendre à aucun complément de rémunération.

La bonne exécution de la commande est constatée par le *responsable du service Hôtellerie*.

3.6 – Permanence

Afin de répondre aux besoins de nettoyage survenant entre les plages de présence du prestataire en début puis en fin de journée, telles qu'elles ressortiront des plannings proposés, il est demandé au prestataire d'assurer une permanence.

Cette permanence a principalement pour objet de répondre aux demandes d'entretien des chambres à la sortie du patient pour permettre une nouvelle admission, lorsque cette prestation n'a pas pu être réalisée dans le cadre de la prestation régulière du jour. La durée moyenne de séjour des unités d'hospitalisation temps plein est indiquée en annexe n°2 au CCTP.

Elle a également pour objet, de manière plus accessoire, de répondre aux besoins de nettoyage ponctuel liés aux activités des services (ex : dégât causé par un patient en cours de journée).

Cette permanence, positionnée sur le site principal du CPN à Laxou, où se concentre l'essentiel des activités d'hospitalisation temps plein, sera dimensionnée de la façon suivante :

Du lundi au vendredi : 1 agent, 2 heures par jour (a priori : de 15h00 à 17h00)

Du samedi au dimanche : 1 agent, 1 heure par jour (a priori : de 16h00 à 17h00)

La durée de cette prestation est ferme. Il en ressort par conséquent une simple obligation de moyens.

Les plages horaires définitives seront communiqués pendant la phase d'installation du chantier et sont ensuite susceptibles d'évoluer, à la demande du CPN, afin de répondre au mieux aux besoins.

Les demandes d'intervention de la permanence sont transmises au titulaire par les unités de soin quotidiennement, tout au long de la journée, et jusqu'à la fin de la permanence.

Ces demandes sont reçues par l'encadrement du prestataire, qui les communique aux agents de permanence :

- A leur prise de poste : communication de la liste des demandes reçues au fil de la journée, qui sont planifiées et priorisées ;
- Puis en cours de prestation, dans la mesure des possibilités de réalisation en fonction du temps disponible.

Les modalités d'organisation de la permanence auront être décrites avec précision par le titulaire dans son offre.

Le titulaire doit organiser une traçabilité précise de l'activité de la permanence (ex : tenue d'un cahier de suivi...).

Certaines unités d'hospitalisation temps plein sont situées à l'extérieur du site principal de Laxou (notamment UPM à Lunéville et UPPAM à Pont-à-Mousson) et ne bénéficient donc pas du service de permanence. Pour ces unités, le titulaire est invité à porter une attention particulière à la définition du planning d'exécution des prestations (cf. article 5.4 du présent CCTP), de manière à réduire autant que possible le temps de vacance entre les postes du matin et du soir.

Une démarche similaire peut être menée de façon générale, sur les unités d'hospitalisation temps plein et en particulier sur l'unité EPIC, et conduire à une proposition de réduction ou de suppression du temps de permanence défini ci-avant. Une telle proposition devra, le cas échéant, être formulée dans le cadre d'une variante (cf. article 1.3 du CCAP).

3.7 – Projet de soin

Dans le cadre du projet de soin, les équipes soignantes pourront être amenées à faire participer certains patients à l'entretien de leur chambre ou à l'organisation des repas. Le personnel exécutant en sera informé quotidiennement et devra se conformer aux instructions de l'équipe soignante.

Il ne sera pas tenu compte de ces « moins-values » dans la rémunération du titulaire.

Article 4 – INSTALLATION DU CHANTIER

4.1 – Projet d'installation du chantier

Le titulaire devra soumettre au CPN, dans un délai de 50 jours à compter de la date de notification du marché, un projet d'installation du chantier, comprenant pour chaque unité :

- la liste nominative du personnel précisant la fonction, la qualification, l'habilitation et le type de formation reçue et validée de chaque agent ;
- le planning d'intervention décomposé par type de prestation (contenu précisé à l'article 5.4 du présent CCTP).

4.2 – Etat des lieux

Avant le démarrage du marché de prestations d'entretien, un état des lieux contradictoire est effectué à partir d'un échantillon de locaux significatifs déterminé d'un commun accord.

Cet état des lieux prend en compte pour les locaux considérés :

- l'état des sols
- l'état de propreté visuelle
- l'état de propreté micro-biologique (contrôles à réaliser par le titulaire suivant les conditions définies à l'article 3.1.4 du présent CCTP)

Un procès-verbal de situation est dressé et signé par l'ensemble des partenaires en vue de constituer la référence de départ de la prestation. A cette occasion, en fonction des observations de terrain, il peut être demandé au titulaire du marché de commencer sa prestation en incluant d'emblée une remise en état (c'est-à-dire une prestation complète : quotidienne, hebdomadaire et mensuelle, plus un lavage mécanisé des sols, suivant prescription de l'annexe n°3 au présent CCTP).

Cet état des lieux sert notamment de référence pour l'évaluation périodique des prestations, afin de mesurer les évolutions qualitatives de la prestation.

Article 5 – CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

5.1 – Encadrement du personnel

Le titulaire doit mettre en place une organisation permettant, sur l'amplitude totale des prestations, samedi et dimanche compris :

- l'encadrement et la discipline de son personnel (gestion des absences, gestion des accès, comportement du personnel, etc...),
- la bonne exécution de l'ensemble des clauses du présent marché, et en particulier le respect des protocoles annexés au présent CCTP,
- l'organisation de la permanence prévue à l'article 3.6 du présent CCTP,
- la réalisation des opérations de contrôle définies à l'article 13 du CCAP.

Il aura décrit précisément l'organisation de ce dispositif d'encadrement dans son offre.

Quelle que soit ce dispositif, le titulaire doit mettre à disposition du CPN un responsable d'exploitation chargé de :

- coordonner l'organisation décrite ci-dessus
- répondre de la bonne exécution des prestations

Le responsable d'exploitation aura été nominativement désigné dans l'offre. Il doit avoir des compétences avérées d'encadrement et de management des équipes. Il doit également être en capacité d'organiser la prestation et ses contrôles. Il doit être capable de répondre de façon efficace et rapide aux aléas d'exécution des prestations, et être en mesure de proposer des solutions.

Le titulaire doit pouvoir être joint à tout moment, pendant les plages horaires d'intervention, par les représentants du CPN (responsables d'unités et *responsable du service Hôtellerie*).

5.2 – Accès aux locaux

La délivrance des clés et badges d'accès se fait aux conditions décrites à l'article 9.3.2 du CCAP.

Les modalités particulières d'accès à certains locaux sont précisées en annexe n°2 au CCTP.

Lorsqu'il intervient dans une unité dotée d'une alarme, et qu'il est amené à désactiver l'alarme pour accéder aux locaux, le prestataire doit obligatoirement réenclencher l'alarme en fin de prestation.

5.3 – Horaires d'intervention

Les prestations s'exécuteront dans une plage horaire allant de 6h à 21h.

Les plages horaires dans lesquelles le prestataire peut organiser ses interventions sont définies unité par unité, en annexe n°2 au CCTP. Il ne s'agit en aucun cas de plages de présence obligatoire.

Le prestataire aura toutes latitudes, dans le cadre de la mise en place des prestations (cf. projet d'installation du chantier), pour proposer des ajustements voire des plages horaires d'interventions différentes. Le CPN demeure toutefois libre de refuser ces propositions.

5.4 – Plannings d'exécution

Un planning d'exécution des prestations est établi dans les conditions définies à l'article 4 du présent CCTP.

Il est composé :

- d'un descriptif de l'organisation proposée : affectation et horaire des agents,
- des fiches de poste des agents,
- les procédures mises en œuvre.

Ce planning est soumis au CPN pour validation avant mise en œuvre, puis maintenu à jour en permanence, avec la liste nominative du personnel. Toute modification est transmise sans délai au *responsable du service Hôtellerie*.

Il est précisé que ce planning n'est ni contractuel, ni définitif. Conformément aux dispositions de l'article 9.3.1 du CCAP, le titulaire est chargé de mettre en œuvre les effectifs nécessaires à la bonne exécution des prestations, en quantité et en qualité, telles que décrites par le présent cahier des charges.

5.5 – Outil de liaison - Traçabilité

Un outil de liaison destiné à transmettre toutes les informations devant être porté par le personnel du titulaire à la connaissance de son encadrement, et inversement, est obligatoirement mis en place.

Ce même outil pourra avantageusement permettre la communication entre l'équipe d'encadrement du prestataire et les représentants du CPN.

De façon générale, le titulaire devra informer le *responsable du service Hôtellerie* de toutes les difficultés dans l'exécution des prestations. L'écrit de signalement mentionnera le nom de l'unité concernée, la localisation de la zone affectée, le type d'anomalie constatée.

L'outil de liaison pourra également avantageusement permettre la mise en œuvre des traçabilités prévues aux articles 3.1.2 et 3.1.3.1 du présent CCTP. Le titulaire doit rendre compte régulière de ces traçabilités au *responsable du service Hôtellerie*.

5.6 – Tenue du personnel – Hygiène corporelle

5.6.1 – Identification - Tenue professionnelle

Tous les agents intervenants dans le cadre de l'exécution du présent marché, y compris le personnel d'encadrement, devront porter en permanence un badge d'identification, sur lequel figure leur nom et prénom, ainsi que le logo de la société.

Les personnels du titulaire doivent être équipés de tenues professionnelles permettant leur identification par un code couleur agréé par le CPN. La tenue est obligatoirement composée d'une tunique et d'un pantalon.

Le personnel du titulaire doit effectuer son travail dans une tenue propre, changée obligatoirement à un rythme quotidien. A cet égard, il est précisé que :

- un agent susceptible d'intervenir dans plusieurs unités doit obligatoirement revêtir une tenue propre au début de son intervention dans chacune de ces unités ;
- un agent susceptible de réaliser des prestations de nettoyage et des prestations hôtelières, doit obligatoirement revêtir une tenue propre dédiée à chaque type de prestation.

Pour l'exécution des prestations hôtelières, le port d'un tablier à usage unique par-dessus la tenue professionnelle vêtue pour les prestations de nettoyage, est autorisé.

Le titulaire doit doter son personnel de tenues en nombre suffisant pour respecter ces prescriptions. Cette dotation et l'organisation y afférent auront été obligatoirement décrites par le titulaire dans son offre.

Les chaussures portées par le personnel d'entretien devront être uniquement professionnelles, adaptées, silencieuses et maintenues dans un bon état de propreté.

Un agent dont la tenue n'est pas conforme aux exigences ainsi formulées ne sera pas admis et sera considéré comme absent.

Le titulaire a la charge de tous les équipements de protection individuelle liés à l'exécution des prestations, et notamment pour ce qui concerne les prestations régulières complémentaires de « plonge » (voir prescriptions particulières figurant à cet égard en annexe n°2 au CCTP), les travaux en hauteur (vitrierie), etc...

5.6.2 – Hygiène corporelle

De façon générale, les personnels du titulaire sont tenus à une hygiène corporelle personnelle stricte, et à une tenue correcte et appropriée.

Les personnels portant des cheveux longs ou mi-longs devront obligatoirement les tenir attachés pendant l'exécution des prestations.

Le respect des consignes en matière d'hygiène, telles que définies en annexe n°6 au CCTP, est primordial. Ces consignes s'appliquent à tous et pour tous, notamment :

- lavage des mains ou friction avec une solution hydro-alcoolique obligatoire :
 - à la prise de poste
 - avant d'enfiler une paire de gants et après les avoir retiré
 - après chaque changement de tâche
- port de bijoux au niveau des mains et poignets proscrit
- ongles courts et propres, sans vernis ni french-manucure

La solution hydro-alcoolique destinée à son personnel est à la charge du titulaire.

5.6.3 – Gants

Le port de gants à usage unique de type « non poudrés » est obligatoire pour l'exécution des prestations.

Pour les unités administratives, logistiques, techniques ou assimilées (cf. annexe n°2 au CCTP), le port de gants de ménage est admis. Ils devront toutefois être individuels, lavés en fin de prestation avec un savon détergent, et avoir séché à l'air libre. Les gants à usage unique demeurent obligatoires pour l'entretien des sanitaires.

Article 6 – FOURNITURES ET CONSOMMABLES

6.1 – Produits et matériels mis en œuvre dans le cadre de l'exécution des prestations

Le titulaire a la charge de l'approvisionnement de son personnel, en quantité suffisante, de tous les produits et matériels nécessaires à la réalisation des prestations décrites au présent CCTP.

Les quantités indiquées au présent article correspondent à des moyennes annuelles sur la période de 2023 à 2025.

6.1.1 – Produits de nettoyage

Le titulaire a la charge de l'approvisionnement en quantité suffisante de tous les produits mis en œuvre dans le cadre des prestations de nettoyage et des prestations hôtelières.

Par conséquent, sont inclus les produits nécessaires au fonctionnement des lave-vaisselle mis à la disposition du prestataire pour la réalisation des prestations hôtelières R3 et des prestations complémentaires de même nature, et, par extension, de tous les lave-vaisselles équipant les offices alimentaires (locaux affectés au type de local « OAL », en annexe n°1 au CCTP).

A titre indicatif, étaient mis en oeuvre dans le cadre du marché précédent, en moyenne :

Désignation produits	Consommation estimée /an (données moyennes 2023- 2025)
Pastille lave-vaisselle – pot de 150 pastilles	13 200 pastilles
Liquide lave-vaisselle – bidon 20 kg	1 780 kg

Sel régénérant – carton 2 kg	1 145 kg
Liquide rinçage- bidon 5 L	760 litres
Liquide vaisselle (plonge manuelle) - bidon 1 L	384 litres

Par exception, les produits mis en œuvre pour les prestations régulières complémentaires de « plonge » au self et au service restauration (cf. article 3.4 du présent CCTP), sont fournis par le CPN. La fiche technique des produits mis à disposition est jointe en annexe n°4 au CCTP.

Les produits proposés devront répondre aux normes en vigueur, notamment en ce qui concerne les milieux hospitaliers et agroalimentaires. Les produits volatiles à base de solvant et ceux à base d'alcool sont strictement interdits.

Le titulaire a l'obligation de mettre en œuvre des produits adaptés, permettant un traitement efficace de chaque type de surface qui lui est donné à traiter.

Aucun produit abrasif ne pourra être utilisé sur les aluminés et éléments en inox, email, chrome. Un produit spécifique sera proposé pour ces surfaces.

Les produits utilisés ne devront pas rendre les sols glissants.

Une attention particulière sera apportée au conditionnement des produits et à la maîtrise des règles de dilution. En l'absence de centrale de dilution, notamment lorsque la configuration des locaux ne permet pas l'installation de telles centrales ou l'utilisation des chariots appropriés (cf. article 7.1.3), le titulaire favorisera l'usage de dosettes individuelles.

La nature des produits à mettre en œuvre pour chaque type de surface est définie par le mode opératoire joint en annexe n°3 au présent CCTP.

Le titulaire aura obligatoirement fourni dans son offre, la liste des produits proposés pour l'exécution des prestations.

Cette liste sera accompagnée :

- d'une notice détaillée précisant notamment leur composition, leurs fonctions et leurs conditions d'utilisation (fiche de données de sécurité),
- d'un certificat indiquant la conformité des produits à la réglementation en vigueur en matière de biodégradabilité des éléments tensioactifs.

Cette liste de produits sera soumise à l'approbation du Comité de Lutte contre les Infections Nosocomiales (CLIN) et du service de santé au travail du CPN, avant le début de l'exécution du marché.

Tout changement de produit sera obligatoirement communiqué au *responsable du service Hôtellerie*, pour approbation par le CLIN avant mise en œuvre.

Le CPN se réserve le droit d'interdire les produits dont l'utilisation serait susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des usagers. Tout produit refusé devra être retiré et remplacé par le prestataire à ses frais.

Le stockage des produits devra être effectué dans les locaux prévus à cet effet immédiatement après livraison sur site. Il sera limité aux quantités requises pour une période d'un mois.

Les produits seront rangés immédiatement après usage du prestataire dans les locaux mis à sa disposition.

6.1.2 – Matériels de nettoyage

Le titulaire a la charge de l'approvisionnement en quantité suffisante, de tous les matériels nécessaires à la réalisation des prestations décrites au présent CCTP.

De façon générale, les matériels proposés devront répondre aux normes en vigueur, notamment en ce qui concerne les milieux hospitaliers et agroalimentaires.

Une attention particulière sera apportée en ce qui concerne le choix du matériel (méthodologie de lavage et de désinfection, utilisation de codes couleurs, etc...).

Les matériels devront être peu bruyants, d'une conception permettant la bonne exécution des prestations dans les conditions décrites par le présent CCTP, et satisfaire aux règlements de sécurité et de prévention des accidents du travail.

Le titulaire aura obligatoirement fourni dans son offre, la liste des matériels proposés pour l'exécution des prestations.

Cette liste sera accompagnée :

- d'une notice technique en français précisant notamment la provenance et l'origine de ces matériels,
- des références d'utilisation.

Tout changement de produit sera obligatoirement communiqué au *responsable du service Hôtellerie*, pour approbation avant mise en œuvre.

Le CPN se réserve le droit d'interdire les matériels dont l'utilisation serait susceptible de provoquer des dégradations, ou de compromettre la sécurité des usagers. Tout produit refusé devra être retiré et remplacé par le prestataire à ses frais.

Les machines utilisées pour le nettoyage des sols devront être munies de dispositifs garantissant les revêtements verticaux (murs, portes, ...) contre les dégradations et traces consécutives aux chocs et frottements éventuels de ces machines.

Le titulaire est tenu d'adapter son matériel aux caractéristiques de l'alimentation électrique qui lui sera fournie. Les rallonges, prolongateurs sont à fournir par le prestataire. Il est précisé que le titulaire sera tenu responsable de tout dommage causé aux installations de distribution électrique du fait de l'utilisation d'une machine non conforme.

Le titulaire doit présenter un rapport annuel de vérification périodique des matériels, effectué par un organisme agréé.

Les matériels et outils seront rangés immédiatement après usage du prestataire dans les locaux mis à sa disposition.

Le stockage de ces matériels devra être effectué exclusivement dans les locaux prévus à cet effet. Aucun matériel ne devra être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de leur évacuation sans préavis par le CPN, aux frais et risques du titulaire.

6.2 – Approvisionnement des produits d'hygiène

6.2.1 – Fourniture des produits d'hygiène (PSE n°1)

Les dispositions du présent article concernant une prestation supplémentaires éventuelles (PSE). Elles ne sont donc applicables que dans la mesure où la PSE aura été retenue dans le cadre de la notification du marché.

Sous réserve de la mention précédente, le titulaire est chargé de la fourniture, pour les besoins de l'ensemble des sites du CPN identifiés en annexe n°2 au CCTP, des consommables suivants :

Désignation produits	Caractéristiques minimales
Papier essuie-mains	ouate de cellulose, 2 plis, sans colorant
Papier hygiénique	ouate de cellulose, 2 plis, sans colorant – rouleaux de 200 m (format compact pour distributeur « ménager ») <u>et</u> de 400 m environ (pour distributeurs type « jumbo »)
Savon	Lotion moussante pour lavage simple des mains – pour peaux sensibles – pour une utilisation fréquente - en flacon souple rétractable (type « airless ») env. 1.1 L

Le titulaire a par ailleurs la charge du mode de distribution de ces consommables. A cet égard, il pourra proposer un mode de distribution différent de celui en place, notamment dans une perspective d'amélioration de la maîtrise des consommations.

Il aura décrit précisément la solution proposée dans son offre, à laquelle seront jointes :

- les fiches techniques des distributeurs,
- les fiches techniques des consommables.

Dans le cas où le titulaire aura proposé dans son offre une modification du mode de distribution, il assurera, à sa charge, le remplacement du parc complet de distributeurs. L'implantation du nouveau parc de distributeur implique par conséquent, aux frais du titulaire :

- la dépose des matériels en place n'appartenant pas à l'ancien titulaire, qui seront remis à la disposition du CPN dans un point de collecte unique prévu à cet effet,
- la fourniture et la pose des nouveaux distributeurs.

Le titulaire conserve la propriété des matériels installés. Ceux-ci lui seront restitués dans un délai de 2 mois suite la date d'expiration du présent marché.

En cours de marché, les besoins nouveaux ou de remplacement sont signalés au titulaire par le *responsable du service Hôtellerie*. Le titulaire est tenu d'installer le matériel demandé dans les 15 jours de la demande.

Les distributeurs proposés doivent répondre aux objectifs de sécurité inhérente aux activités de soins en psychiatrie (notamment : ne pas comporter de matériaux ou accessoires tranchants) ainsi qu'aux normes d'accueil du public. L'installation du distributeur doit être réalisée dans le respect des normes d'accessibilité. Le CPN se réserve le droit de refuser un modèle de distributeur ou une installation, qui lui semblerait non conforme à ces objectifs.

Les points d'essuyage (sanitaires équipés de distributeurs) sont identifiés en annexe n°1 au présent CCTP.

A titre indicatif, étant tenu compte du fait que le mode de distribution est susceptible d'évoluer, étaient distribuées dans le cadre du marché précédent, en moyenne :

Désignation produits	Consommation estimée /an (données moyennes 2023-2025)
Savon – type airless 1.1 L	4 011 cartouches
Essuie-mains papier dévidage central – rouleaux de 110 m	30 720 rouleaux
Papier hygiénique - rouleaux de 200 m	53 760 rouleaux
Papier hygiénique - rouleaux de 380 m (jumbo)	7 368 rouleaux

Le stockage des consommables devra être effectué dans les locaux prévus à cet effet, immédiatement après livraison sur site. Il sera limité aux quantités nécessaires pour une période d'un mois environ.

6.2.1 – Approvisionnement des distributeurs

Que le titulaire soit ou non chargé de la fourniture de ces produits dans le cadre de la PSE n°1 décrite ci-avant, il est, dans tous les cas, chargé de l'approvisionnement continu des distributeurs de produits d'hygiène.

Dans le cas où le marché notifié ne comprenait pas la PSE n°1, un stock de produits est mis à disposition du titulaire pour permettre cet approvisionnement.

Le titulaire est chargé de la gestion de ce stock et de la distribution des produits en quantité suffisante sur l'ensemble des sites à approvisionner. Il doit tenir le *responsable du service Hôtellerie* informé du niveau de stock et l'alerter dès que cela apparaît nécessaire, afin d'assurer le réapprovisionnement du stock en temps utile.

En cas de non respect de l'obligation d'approvisionnement continu des distributeurs de produits d'hygiène, il est fait application des dispositions de l'article 14.2 du CCAP.

6.3 – Produits à risques

Les spécifications du présent article porte à la fois sur les produits de nettoyage mis en œuvre dans le cadre de l'exécution des prestations (cf. article 6.1.1 du présent CCTP), et sur les produits fournis par ailleurs (cf. article 6.2 du présent CCTP).

6.3.1 – Fiches données sécurité

Pour tous les produits faisant l'objet d'une fiche de données de sécurité (FDS), la transmission de cette fiche par le candidat est obligatoire à l'appui de son offre.

Le titulaire est tenu, en cours d'exécution du marché, d'informer le CPN de toute modification des FDS, par la transmission sans délai du document modifié.

6.3.2 – Produits CMR

Les produits Cancérigènes, Mutagènes, toxiques pour la Reproduction (CMR), avérés (1) ou suspectés (2), ainsi que les produits ayant des effets sur ou via l'allaitement (3), sont strictement proscrits, dès lors que le candidat ou le titulaire est en mesure de proposer un autre produit non CMR et/ou n'ayant pas d'effets sur ou via l'allaitement qui réponde au même besoin, et cela même lorsque ce produit de substitution présente des performances moindres.

Si l'offre contient des produits CMR, avérés ou suspectés, ainsi que des produits ayant des effets sur ou via l'allaitement, parce qu'il n'existe pas de produit de substitution répondant au même besoin, ces produits doivent être expressément et clairement signalés dans l'offre. La mention « produit CMR » doit impérativement apparaître dans la désignation du produit proposé.

Les produits CMR et les produits ayant des effets sur l'allaitement seront obligatoirement identifiés sur leur conditionnement en fonction de leur classification, conformément aux prescriptions figurant en annexe n°5 au présent CCTP.

¹ CMR avérés :

Classés R45, R49, R46, R60 ou R61 selon la directive 1999/45/CE concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des préparations dangereuses (DPD) et selon la directive n° 67/548/CEE concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à la classification, l'emballage et l'étiquetage des substances dangereuses (DSD).

Classés H350, H340 ou H360 selon le règlement CE 1272/2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges (CLP).

² **CMR suspectés :**

Classés R40, R68, R62 ou R63 selon la directive 1999/45/CE concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des préparations dangereuses (DPD) et selon la directive n° 67/548/CEE concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à la classification, l'emballage et l'étiquetage des substances dangereuses (DSD).

Classés H351, H341 ou H361 selon le règlement CE 1272/2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges (CLP).

³ **Effets sur ou via l'allaitement :**

Classés R64 selon la directive 1999/45/CE concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à la classification, à l'emballage et à l'étiquetage des préparations dangereuses (DPD) et selon la directive n° 67/548/CEE concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives relatives à la classification, l'emballage et l'étiquetage des substances dangereuses (DSD).

Classés H362 selon le règlement CE 1272/2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges (CLP).

Article 7 – LOCAUX, MATERIELS ET SERVICES MIS A DISPOSITION DU TITULAIRE

7.1 – Locaux

Les locaux décrits ci-après sont mis à disposition du titulaire, qui a la charge de leur équipement/ameublement et de leur entretien (nettoyage).

7.1.1 – Bureau

Un local à usage de bureau, pour les besoins de l'équipe d'encadrement sur site, est mis à disposition du prestataire sur le site principal du CPN.

Ce local, d'une surface approximative de 50 m², permet d'installer cinq postes de travail, avec connections téléphoniques et informatiques, ainsi qu'un espace d'entretiens ou de réunion.

Il est équipé de sanitaires.

7.1.2 – Local de stockage central

Un local de stockage central (type magasin), d'une surface approximative de 90 m² et attenant à l'espace « bureau », est également mis à disposition du prestataire.

Ce local est dimensionné pour assurer le stockage des quantités nécessaires pour une période d'un mois environ.

Une zone de stationnement est réservée aux abords de ces locaux pour permettre le stationnement des véhicules du titulaire. Elle est équipée de plusieurs prises renforcées permettant la recharge électrique des véhicules (charge lente).

7.1.3 – Locaux mis à disposition dans les unités

Les locaux nécessaires au stockage intermédiaire dans les unités, des produits et matériels mis en œuvre pour l'exécution des prestations et des consommables fournis dans le cadre du présent marché, sont mis à la disposition du titulaire par le CPN.

Ces locaux sont identifiés en annexe n°1 au présent CCTP, sous l'intitulé « Local bionettoyage » ou « Local ménage ». Il convient de noter que l'affectation de ces locaux pourra être modifiée

pendant la durée du marché. Dans ce cas, un local équivalent serait affecté aux besoins du titulaire en remplacement.

Ces locaux permettent l'installation de centrale de dilution, dans toutes les unités d'hospitalisation temps plein.

Sont également mis à disposition des vestiaires dédiés au personnel oeuvrant, qui disposent aussi d'un accès aux douches et aux sanitaires de l'unité où ils interviennent.

7.1.4 – Base de vie des entreprises

Un espace dénommé « base de vie des entreprises » est à la disposition du personnel du titulaire, comme de l'ensemble des entreprises, sur le site principal du CPN.

Cet espace comprend :

- douches et sanitaires
- vestiaires
- une salle de pause, équipée de réfrigérateurs et de fours micro-onde

Cet espace peut notamment être utilisé par les professionnels de l'entreprise titulaire du marché, qui ne disposent pas d'une douche dans l'unité où ils interviennent.

Le règlement intérieur, qui s'impose à l'ensemble des utilisateurs de la base de vie des entreprises, est joint en annexe n°5 au présent CCTP (Doc. n°5.4).

Par exception, le nettoyage de ces locaux, qui ne sont pas exclusifs au titulaire du présent marché, est à la charge du CPN.

7.2 – Divers matériels

Le CPN met à la disposition du titulaire :

- les lave-vaisselle des offices alimentaire nécessaire à l'exécution des prestations hôtelières, qui sont principalement, et à terme exclusivement, des machines de type « semi-professionnelles »,
- les distributeurs de savon, de papier hygiénique et d'essuie-mains lui appartenant, qu'il aura souhaité conserver en place,
- les collecteurs de déchets,
- les produits mis en œuvre pour la prestation régulière complémentaire de « plonge » pour le self du personnel et le service restauration,
- l'ensemble porte balai WC avec support.

7.3 – Laverie

Des locaux sont mis à la disposition du prestataire pour lui permettre d'organiser le nettoyage du linge d'entretien des surfaces :

Un local d'environ 60 m², scindé en zone propre et zone sale, permettant d'accueillir 4 laveuses-essoreuses d'une capacité de 14 kg et deux sèche-linges d'une capacité de 16 kg, avec toutes les attentes nécessaires (arrivées d'eau chaude et froide, électricité, évacuation eau) ainsi qu'une zone de tri.

Des locaux dédiés au nettoyage du linge d'entretien des surfaces sont également mis à disposition dans les unités suivantes : UPPAM (Pont-à-Mousson) et UPM (Lunéville). Ces laveries sont dimensionnées pour prendre en charge le linge de ces unités, voire d'une ou plusieurs unités environnantes.

Ces locaux doivent permettre d'organiser l'entretien en totalité du linge d'entretien des surfaces.

La collecte des carrés d'essuyage et bandeaux sales, l'exploitation de la laverie, ainsi que la distribution des carrés et bandeaux propres, sont réalisés à la charge et sous la responsabilité du titulaire.

Ces opérations s'exécutent obligatoirement selon un principe de « marche en avant » inspiré par la norme RABC, y compris pour le transport.

Les candidats décriront avec précision les modalités de collecte, de traitement et de distribution proposées, propres à garantir :

- un approvisionnement constant et conforme aux exigences définies par le présent CCTP,
- le lavage et la désinfection du linge.

Une attention particulière sera apportée au choix du matériel (méthodologie de lavage et de désinfection, utilisation de codes couleurs,...).

7.4 – Energie et eau

La fourniture de l'énergie électrique et de l'eau nécessaire à l'exécution proprement dite des prestations, est assurée gratuitement, dans la mesure des moyens, par le CPN.

En revanche, les consommations d'électricité et d'eau afférentes aux locaux spécialement mis à sa disposition (bureau, stockage central et laverie) et à la recharge électrique de ses véhicules seront facturées au titulaire par le CPN, au vu des relevés de compteurs.

Article 8 – SECURITE – PLAN DE PREVENTION DES RISQUES

Le titulaire et l'ensemble de son personnel intervenant sur les sites et dans les locaux du CPN, sont tenus au strict respect de l'ensemble des règlements de sécurité applicable sur ces sites et dans ces locaux, tels qu'ils s'imposent aux personnels du CPN.

L'annexe n°5 du présent CCTP énumère les consignes et contraintes qui s'imposent au titulaire en matière de sécurité.

Les règles de sécurité, eu égard notamment à la circulation des patients, varient au sein des unités d'hospitalisation temps. Certaines unités d'hospitalisation sont dites « ouvertes » (ou « soins libres ») : le patient peut entrer et sortir librement de l'unité de soins. D'autres sont dites « fermées » (ou « soins protégés ») : le patient n'est pas autorisé à sortir librement de l'unité. Les unités d'hospitalisation temps appartenant à chacune de ces deux catégories sont identifiées par la mention « ouvert » ou « fermé » en annexe n°2 au CCTP.

Un plan de prévention des risques sera par ailleurs établi dans les conditions fixées par le décret n°92-158 du 20/02/1992. Un modèle de plan de prévention, joint en annexe n°5 au présent CCTP, identifie les principales sujétions à la charge du titulaire.

Le titulaire doit prendre en compte ces exigences et mettre en œuvre, à ses frais et sous sa responsabilité, les moyens de prévention et de protection nécessaires, qui sont identifiées comme étant à la charge de l'entreprise extérieure.

Le titulaire devra rendre compte du suivi du plan de prévention lors de chaque réunion semestrielle et de chaque réunion relative au suivi de la charte sociale (cf. article 13.5 du CCAP).

Article 9 – PLAN DE PROGRES

Le titulaire proposera, tant que de besoin, des actions de progrès permettant des gains de productivité et de qualité de la prestation, pouvant se rapporter par exemple à :

- communication, image,
- organisation,
- protocoles et méthodologies,
- technique et sécurité,
- relations humaines,
- améliorations techniques,
- ...

Le plan de progrès fera l'objet d'un suivi dans le cadre des réunions mensuelles (cf. article 13.5 du CCAP).

Par ailleurs, le titulaire devra en rendre compte par la présentation d'un bilan semestriel des actions de progrès, lors de chaque réunion semestrielle (cf. article 13.5 du CCAP).

LISTE DES ANNEXES AU CCTP

Annexe n°1 - Quantification des surfaces, description et affectation des locaux en rapport avec la typologie de l'annexe n°3

Annexe n°1a - Unités concernées par le fréquentiel sur 7 jours (44 pages)

Annexe n°1b - Unités concernées par le fréquentiel sur 5 jours (98 pages)

Annexe n°2 - Descriptif des unités, données d'activité et détail des prestations hôtelières

Annexe n°2a - Unités concernées par le fréquentiel sur 7 jours (28 pages)

Annexe n°2b - Unités concernées par le fréquentiel sur 5 jours (77 pages)

Annexe n°3 - Protocoles de nettoyage et d'entretien des surfaces et traçabilités

- Doc n°3.1 : Typologie des locaux et fréquence d'entretien (1 page)
- Doc n°3.2 : Synthèse des fréquences des prestations par local (1 page)
- Doc n°3.3 : Description des prestations (10 pages)
- Doc n°3.4 : Traçabilité de l'entretien des fontaines réfrigérées (2 pages)
- Doc n°3.5 : Traçabilité de l'entretien du local central de stockage des DASRI (1 page)
- Doc n°3.6 : Traçabilité de l'entretien de l'office alimentaire et du réfectoire (2 pages)

Annexe n°4 - Protocoles hôteliers

- Doc n°4.1 : CPN LIN GUI 0013 - Guide du linge (16 pages)
- Doc n°4.2 : Entretien des machines de production d'eau chaude par les professionnels de la société de bionettoyage (1 page)
- Doc n°4.3 : CPN RES MOP 0019 - Fonctionnement des fours de remise en température (2 pages)
- Doc n°4.4 : Protocole d'utilisation des lave-vaisselles :
 - Doc n°4.4a - CPN RES MOP 0160 - Utilisation lave-vaisselle THIRODE (OREANE LF500) dans les unités de soins (2 pages)
 - Doc n°4.4b - Protocole d'utilisation des lave-vaisselles MEIKO (1 page)
- Doc n°4.5 : CPN RES MOP 0017 - Gestion des repas (dont hygiène alimentaire) dans les unités de soins (7 pages)
- Doc n°4.6 : UAUP - Entretien du lit au quotidien et à la sortie du patient (2 pages)
- Doc n°4.7 : UAUP - Spécificités des prestations hôtelières (3 pages)
- Doc n°4.8 : Protocole plonge
 - Doc n°4.8a - Protocole plonge self - Prestation complémentaire « Plonge self » (1 page)
 - Doc n°4.8b - Protocole plonge cuisson - Prestation complémentaire « Plonge cuisine centrale » (1 page)
- Doc n°4.9 : Protocole d'utilisation des produits fournis - Prestation complémentaire « Plonge self » et « Plonge self » (6 pages)
- Doc n°4.10 : Procédures CHRU (à mettre en œuvre sur l'UAUP et l'unité de pédopsychiatrie de l'Hôpital d'enfants de Brabois)
 - Doc n°4.10a - DF-7763-REF-0001 Référentiel distribution des repas CHRU (19 pages)
 - Doc n°4.10b - DF-7763-ENRE-0002 Traçabilité des températures des équipements CHRU (1 page)
 - Doc n°4.10c - DF-7763-ENRE-0003 Traçabilité des nettoyages quotidiens dans l'office alimentaire CHRU (1 page)
 - Doc n°4.10d - DF-7763-ENRE-0004 Traçabilité des nettoyages hebdo et mensuels dans l'office alimentaire CHRU (1 page)

Annexe n°5 - Consignes en matière de sécurité

- Doc n°5.1 : Consignes de sécurité à destination des entreprises extérieures (7 pages)
- Doc n°5.2 : Modèle de plan de prévention (14 pages)

- Doc n°5.3 : Consignes particulières de prévention des risques (2 pages)
- Doc n°5.4 : Règlement intérieur de la base de vie des entreprises (4 pages)

Annexe n°6 - Consignes en matière d'hygiène

- Doc n°6.1 : Hygiène des mains
 - o Doc n°6.1a - Hygiène des mains - CPN CLI MOP 0086 (1 page)
 - o Doc n°6.1b - Les SHA, ce qu'il faut savoir - CPN CLI INF 0001 (1 page)
- Doc n°6.2 : CPN CLI MOP 0069 - Les précautions standard (1 page)
- Doc n°6.3 : CPN CLI MOP 0075 - Les précautions complémentaires aux précautions standard (2 pages)
- Doc n°6.4 : Les précautions complémentaires de type contact
 - o Doc n°6.4a - CPN CLI MOP 0094 - Les précautions complémentaires de type contact "C" (1 page)
 - o Doc n°6.4b - affiche (2 pages)
- Doc n°6.5 : Les précautions complémentaires respiratoires
 - o Doc n°6.5a - CPN CLI MOP 0095 - Les précautions complémentaires de type respiratoire (2 pages)
 - o Doc n°6.5b – affiche « précautions respiratoires simples » (2 pages)
 - o Doc n°6.5c – affiche « précautions respiratoires renforcées » (2 pages)
- Doc n°6.6 : Les précautions complémentaires protectrices
 - o Doc n°6.6a - Précautions complémentaires protectrices - CPN-CLI-MOP-0187 (2 pages)
 - o Doc n°6.6b – affiche (2 pages)
- Doc n°6.7 : Plan de localisation des zones de stockage des déchets (1 page)
- Doc n°6.8 : Bonne pratique du port du masque chirurgical - CPN-CLI-INF-0003 (1 page)

Annexe n°7 - Charte sociale - objectifs et indicateurs

- Doc n°7.1 : Charte sociale – Objectifs et indicateurs (1 page)

Annexe n° 8 - Plan de masse

- Doc n°8.1 : Plan de repérage du site principal de Laxou (1 page)