Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE A (salles de réunion, de conférence, de cours, amphithéâtre, cinéma).	Observation/précision.
Aération des locaux si possibilité.	
Aspiration des parquets, des sols textiles et des tapis.	
Balayage et lavage des sols.	
Dépoussiérage des meubles divers, décorations, tables et objets meublant à hauteur d'homme (1,70 m).	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE B (bureaux, locaux techniques, vestiaires).	Observation/précision.
Aération des locaux si possibilité.	
Aspiration des parquets, des sols textiles et des tapis.	
Balayage et lavage des sols.	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE C (communs, circulations, couloirs, escaliers, halls).	Observation/précision.
Aération des locaux si possibilité.	
Aspiration des parquets, des sols textiles et des tapis.	
Balayage des perrons et zones d'accès extérieurs des halls d'entrée.	
Balayage et lavage des sols.	
Dépoussiérage et nettoyage des tapis brosse et paillassons des halls d'entrée et aspiration de leur fosse.	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
~~Nettoyage et désinfection des poignées de portes et interrupteurs électriques.~~	
Nettoyage intérieur des cabines d'ascenseur.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des poubelles et cendriers (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE H (hébergement, chambres, dortoirs).	**Observation/précision.**
Aspiration des moquettes, tapis.	
Balayage humide et lavage manuel de l'ensemble des sols.	
Dépoussiérage meubles (dont dessus d'armoire), radiateurs, luminaires et encadrement des fenêtres.	
Mise en place des consommables d'hygiène sanitaire : papier toilettes pour les chambres dotées d'un WC.	
Nettoyage des cabines de douches, lavabos, tablettes (faïence murale, miroirs), WC si dotées – avec un produit détergent désinfectant et bactéricide.	
Nettoyage, dégraissage et désinfection de la plaque de cuisson, hotte, meuble de cuisine et du réfrigérateur.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	
Mise à blanc hébergement sans kitchenette (non vivien) : - Aspiration des moquettes tapis ; - Dépoussiérage meubles (dont dessus d'armoire), radiateurs, luminaires et encadrement des fenêtres, élimination des toiles d'araignée des meubles et des murs ; - Lavage, détartrage et désinfection des cabinnes de douches, lavabos, tablettes (faïences murale, miroirs) ; - Lavage, et désinfection du sol, des plinthes ; - Nettoyage des vitres ; - Changement des draps (si necessaire).	A la demande occassionnelle
Mise à blanc hébergement avec kitchenette (vivien) : - Aspiration des moquettes tapis ; - Dépoussiérage meubles (dont dessus d'armoire), radiateurs, luminaires et encadrement des fenêtres, élimination des toiles d'araignée des meubles et des murs ; - Lavage, détartrage et désinfection des cabinnes de douches, lavabos, tablettes (faïences murale, miroirs) ; - Lavage, dégraissage et désinfection de la plaque de cuisson, hotte, meuble de cuisine et du réfrigérateur ; - Lavage, et désinfection du sol, des plinthes ; - Nettoyage des vitres ; - Changement des draps (si necessaire).	A la demande occassionnelle

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE L (laveries).	Observation/précision.
Aération des locaux si possibilité.	
Balayage et lavage des sols.	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Nettoyage de la robinetterie et accessoires.	
Nettoyage des bacs à produit des machines à laver.	
Nettoyage des lavabos.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	
Vidage et nettoyage des filtres des sèche-linges.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE PL (nettoyage locaux de plonge et prestations de plonge).	**Observation/précision. Bâtiment 76 . Annexe Cercle Jeanne D'Arc .**
A la prise de service pour les machines :	
Vérification et complétement des produits lessiviels des machines.	
Mise en fonctionnement des machines à laver suivant les instructions.	
A chaque service de Plonge :	
Retrait de tous les éléments qui se trouvent sur le plateau (assiettes, couverts, verres, etc.…) :	
les assiettes sont débarrassées des déchets et ensuite placées dans un panier adapté.	
les couverts, verres et plateaux sont placés dans d'autres paniers adaptés.	
Passage en machine à laver des différents paniers.	
A l'issue du lavage, la vaisselle est rangée de la manière suivante :	
les assiettes dans des chauffe-assiettes.	
les couverts dans les bacs à couverts.	
les verres dans les distributeurs à verres.	
les plateaux propres et secs empilés à l'entrée de la chaine de distribution.	
Si "Plonge Batterie" stipulée au marché :	
Prise en compte des gros matériels de cuisine « batterie » à nettoyer.	
Evacuation dans les poubelles dédiées des restes alimentaires pouvant se trouver dans les bacs de cuisson, bacs de service, casseroles,…, rinçage et/ou trempage dans l'évier le cas échéant.	
Passage en machine (spéciale plonge «batterie») des bacs, casseroles et ustensiles en machine.	
Contrôle visuel de propreté et de séchage. Reconditionnement des matériels.	
Traitement des déchets	
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif mis en place sur le site), collecte et évacuation et changement des sacs si nécessaire :	
les sacs poubelles sont, une fois pleins, transférés dans les conteneurs dédiés.	
mise en place de nouveaux sacs poubelles.	
A chaque fin de service :	
Nettoyage du local de plonge, et des installations/matériels	
Aération des locaux.	
Ramassage à vue et enlèvement des déchets au sol.	
Lavage des éviers, bacs de plonge, de la robinetterie et des carrelages muraux accessibles (hauteur d'homme).	
Nettoyage des machine à laver, détartrage (vérification qu'il n'y ait plus rien à l'intérieur du tunnel, vidange et nettoyage des tiroirs de décantation et des filtres).	
Nettoyage des sols, murs avec jet mélangeur et produits lessiviels puis raclage.	
Nettoyage des portes des locaux de plonge.	
Nettoyage des étagères et des échelles de stockage des plateaux, et chariots à assiettes.	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Rangement	
Rangement de la vaisselle propre par catégorie aux emplacements prévus.	
Rassemblement et rangement des chariots spécifiques.	
Rassemblement et rangement des plateaux aux emplacements prévus.	
Si "Plonge Batterie" stipulée au marché : Rangement des matériels de cuisines propres et secs (bacs, casseroles, ustensiles,…,) par catégorie de matériels, dans le local dédié.	

TYPE LP (locaux poubelles).	**Observation/précision. Bâtiment 76. Thionville/Quartier Jeanne D'Arc.**
A la fin du dernier service quotidien :	
Traitement des déchets	
Les poubelles sont vidées dans les bacs situés à l'extérieur du point de restauration et rapportées dans le local à poubelles.	
Nettoyage des conteneurs, locaux et cheminement :	
nettoyage du cheminement entre le local à poubelles et les bacs extérieurs.	
nettoyage des abords des bacs extérieurs.	
à la fin de la prestation, les poubelles doivent être vidées, le local à poubelles (sols et murs) et les conteneurs nettoyés au moyen de centrale de nettoyage.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE M (salles de soins, de consultations, chambres malade, infirmerie).	Observation/précision.
Aération des locaux si possibilité.	
Aspiration des parquets, des sols textiles et des tapis.	
Balayage et lavage des sols avec un produit détergent désinfectant rémanent.	
Dépoussiérage et désinfection des plans de travail.	
Désinfection des poignées de portes et interrupteurs électriques.	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Nettoyage de la robinetterie et accessoires.	
Nettoyage et désinfection des lavabos, tablettes, douches, bondes et grilles d'évacuations.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE S (sanitaires, douches, lavabos, vestiaires).	Observation/précision.
Aération des locaux si possibilité.	
Balayage et lavage des sols avec un produit détergent désinfectant rémanent.	
Désinfection des poignées de portes et interrupteurs électriques.	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Mise en place des consommables d'hygiène sanitaire : papier toilette, savon liquide, essuie-mains, bombes désodorisantes et pastille urinoir.	
Nettoyage de la robinetterie et accessoires (dont miroirs).	
Nettoyage des murs à proximité directe des lavabos, cuvettes et urinoirs.	
Nettoyage et désinfection des cuvettes WC, des abattants et des urinoirs.	
Nettoyage et désinfection des lavabos, tablettes, douches, bondes et grilles d'évacuations.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des containers féminins.	
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE S.Bis (sanitaires, douches, lavabos, vestiaires) sur site recevant du public.	**Observation/précision.**
Aération des locaux si possibilité.	
Balayage et lavage des sols avec un produit détergent désinfectant rémanent.	
Désinfection des poignées de portes et interrupteurs électriques.	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Mise en place des consommables d'hygiène sanitaire : papier toilette, savon liquide, essuie-mains, bombes désodorisantes et pastille urinoir.	
Nettoyage barre d'appui WC handicapés.	
Nettoyage de la robinetterie et accessoires (dont miroirs).	
Nettoyage des murs à proximité directe des lavabos, cuvettes et urinoirs.	
Nettoyage et désinfection des cuvettes WC, des abattants et des urinoirs.	
Nettoyage et désinfection des lavabos, tablettes, douches, bondes et grilles d'évacuations.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	
Vidage des containers féminins.	
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE SP (salles de sport, de musculation, gymnase, dojo, piscine….).	Observation/précision.
Aération des locaux si possibilité.	
Aspiration des parquets, des sols textiles et des tapis.	
Balayage et lavage des sols avec un produit détergent désinfectant et bactéricide.	
Balayage et lavage des sols.	
Dépoussiérage de la structure « salle de sport ».	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Nettoyage des miroirs.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE SR (salles de restauration).	Observation/précision.
Aération des locaux si possibilité.	
Aspiration des parquets, des sols textiles et des tapis.	
Balayage et lavage des sols avec un produit détergent désinfectant et bactéricide.	
Désinfection des poignées de portes et interrupteurs électriques.	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Lavage des éviers, de la robinetterie et des carrelages muraux accessibles.	
Mise en place des chaises de restauration sur les tables des salles de restauration.	
Mise en place des chaises de restauration sur les tables des salles de restauration - configuration réduite de la salle	salle réduite à 100 places le WE et le soir.
Mise en place des consommables d'hygiène : savon liquide, essuie-mains.	
Nettoyage de l'intérieur des fours à micro-ondes.	
Nettoyage des chaises de restauration.	
Nettoyage des claustras.	
Nettoyage des tables de restauration.	
Nettoyage des tapis roulants ou/et des passe-plats.	
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Récupération et transport des plateaux dans le local plonge.	Les plateaux sont débarassés de leurs déchets et mis sur chariots.Les chariots sont stockés temporairement dans le « local plateaux » avant d'être amenés dans le local « plonge ».
Montage des chaises après le service de midi	Quartier Jeanne d'Arc Bât76 /Et0/ Local 71
Remise en place des chaises de restauration au sol.	
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	

Nettoyage des locaux tertiaires, d'hébergement, d'hôtellerie, de plonge et prestation de plonge
Au profit des unités et formations bénéficiaires soutenues par le GSC de METZ VERDUN
DAF_2025_000350_LOT 2 - THIONVILLE

ANNEXE 2 AU CCTP

LISTE DES OPÉRATIONS (ordre alphabétique)
(Cf. article du CCTP relatif à la fourniture des consommables)

TYPE V (locaux vie, cafétéria, réfectoire hors salle de restauration).	Observation/précision.
Aération des locaux si possibilité.	
Aspiration des parquets, des sols textiles et des tapis.	
Balayage et lavage des sols avec un produit détergent désinfectant et bactéricide.	
Désinfection des poignées de portes et interrupteurs électriques.	
Fermeture des fenêtres, portes, extinction des lumières en fin de prestation.	
Lavage des éviers, de la robinetterie et des carrelages muraux accessibles.	
Mise en place des consommables d'hygiène : savon liquide, essuie-mains.	
Nettoyage de l'intérieur des fours à micro-ondes.	
Nettoyage des tables et des chaises et mise en place des chaises sur les tables de restauration	si présence dans locaux
Nettoyage intérieur et extérieur des vitres.	À la demande occasionnelle.
Retrait à vue des toiles d'araignée sur les plafonds, les murs et angles.	OBLIGATION au minimum 1 fois par mois
Vidage des poubelles (respect du tri sélectif s'il est mis en place sur le site), collecte, évacuation et changement des sacs si nécessaire.	