

# RETOUR D'EXPERIENCES MAIRIE DE LA COURONNE

La couronne a rédigé son marché de produits d'entretien mis en œuvre à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023.

La méthodologie appliquée a été la suivante :

## 1 – Sourcing :

Février –mars 2022 : 6 fournisseurs ont été reçus sur la base d'un **même questionnaire** afin :

- Identifier les avancées technologiques : matériels, produits...
- Expliquer l'engagement de la commune et ses attentes
- Répondre aux questions des fournisseurs notamment sur les critères de sélections envisagés : pertinence ex : BPU avec prix au litre prêt à l'emploi, papier essuies main au grammage et mètre linéaire
- Intégrer la formation des agents

Les réponses des candidats font l'objet d'un compte rendu signé prouvant l'égalité de traitement.

Le travail du sourcing nous a permis d'obtenir des réponses cohérentes des candidats et qui respecte le CCTP.

Matériels proposés intégrant les nouvelles technologies ex : nettoyage par imprégnation - produits labélisés.

## 2- rédaction du marché avec les critères de sélection :

Temps de rédaction de avril – août

Mise en ligne septembre

Analyse début octobre

Allotissement permettant de ne pas restreindre la consultation et donner la possibilité aux petites entreprises de répondre.

En objet de la consultation nous avons mis en avant l'engagement de la collectivité : labélisation ECOCERT, commune référente SAFELI afin que les candidats prennent conscience de l'importance donnée à la santé et à l'environnement.

Les critères de sélection des candidats retenus sont les suivants :

1-Prix des prestations 40.0 %

2-Valeur technique et critères environnementaux 60.0 % (détail en pièce jointe rapport d'analyse pour les critères par lot).

### **3- Aujourd'hui, mise en place du marché avec une évolution dans les pratiques des équipes :**

Le risque chimique-biologique « perturbateurs endocriniens » a été inscrit dans le document unique de l'évaluation des risques professionnels ainsi que toutes les actions menées par la collectivité pour le diminuer : approche par **la santé au travail**

#### **Diminution des références en PE :**

**1 produit nettoyant désinfectant pour tous les sites hormis pour les spécificités cuisine ex :**  
désinfection des végétaux – nettoyage des fours

Amplification de l'utilisation du vinaigre tri acétique et du bicarbonate.

Mise en place au niveau de la restauration de 50% de l'entretien des locaux du **nettoyage par imprégnation**.

Le retour des agents est très positif, appropriation immédiate :

- Moins de produits utilisés
- Moins d'eau et donc manipulation plus aisées (poids)
- **Ergonomie** du travail améliorée : matériels personnalisables, légers et peu encombrant.

**Adaptation des protocoles de nettoyage** (gradués si pandémie) en cartographiant les zones : nettoyage des sols de certaines zones à l'eau avec une action mécanique amplifiée.

Mise en place sur tous les sites de **distributeurs à savon en inox** : moins de dégradation et remplissage à l'aide d'un bidon et non avec des consommables plastiques.

**Savon vertueux** : label nature et progrès

**Suppression des produits irritants et dangereux** des gels WC – désodorisants – lessive agressive

Utilisation de **papier recyclé** pour les essuies mains, essuies tout et papier WC (photo)



Chariot de nettoyage par imprégnation



Distributeur inox à remplissage par bidon



Papier 100% recyclé à base de brick de lait



M. Grégory PLASSERAUD

Responsable restauration

Conseiller de prévention

Port 06 73 18 55 18

Courriel : [gestionnaire@lacouronne.fr](mailto:gestionnaire@lacouronne.fr)



M. Emmanuel PICHON

Responsable entretien des locaux

Acheteur produits et matériels d'entretien

Tél. 09 66 43 48 64

Courriel : [cuisine.centrale@lacouronne.fr](mailto:cuisine.centrale@lacouronne.fr)