



**DOCUMENT DE MISE EN CONCURRENCE
RELATIF A LA PRESTATION DE HYGIENE
DE L'EHPAD MBV ASIALYS
(2021)**

Mutuelle du Bien Vieillir

255 Allée de la Marqueroise 34433 Saint Jean de Vedas Cedex
Tél : 04 99 52 22 99

www.mutuelle-mbv.fr

DOCUMENT DE MISE EN CONCURRENCE POUR L'EXTERNALISATION DE PRESTATIONS HOTELIERES MBV
ASIALYS

- 1 -

VC

Table des matières

1. LE CONTEXTE	- 3 -
2. PRÉSENTATION DE MBV, la Mutuelle du Bien Vieillir	- 3 -
3. OBJET ET MODALITES DU MARCHÉ	- 5 -
3.1. Objet du marché	- 5 -
3.2. Modalités d'exécution et d'information	- 5 -
3.3. Financement	- 5 -
3.4. Remise et sélection des offres	- 6 -
3.5. Etablissement et résiliation du contrat.....	- 7 -
3.6. Informations diverses	- 8 -
4. ANNEXE 1 : la prestation gestion du bio nettoyage	- 9 -
4.1. Le bio-nettoyage	- 9 -
4.2. Les charriots et le matériel de bio-nettoyage.....	- 12 -
4.3. Les produits de bio-nettoyage	- 14 -
4.4. La gestion des déchets	- 14 -
5. ANNEXE 2 : la prestation gestion du linge.....	- 15 -
6. ANNEXE 3 : la prestation gestions du service des repas	- 16 -
7. ANNEXE 4 : Divers.....	- 16 -



1. LE CONTEXTE

L'EHPAD MBV ASIALYS, situé à Herouville Saint Clair, souhaite externaliser une partie de ses fonctions hôtelières :

- Le bio-nettoyage des locaux l'établissement (à l'exception de la cuisine)
- L'entretien d'une partie du linge de l'établissement (tenues des professionnels, nappages, serviettes de tables, couvertures, couvres lits, rideaux, linge des résidents,)
- Le service d'une partie des repas

Le présent cahier des charges a pour objectif de déterminer les attendus de la prestation et de fixer les critères en vue de sélectionner le futur prestataire.

2. PRÉSENTATION DE MBV, la Mutuelle du Bien Vieillir

Régie par le code de la Mutualité, la Mutuelle du Bien Vieillir est une société de personnes. Ses instances statutaires décisionnaires sont composées d'élus bénévoles, issus des membres participants et des membres honoraires tels que définis dans les statuts de la Mutuelle (Chapitre II).

La mutuelle intervient sur l'ensemble du territoire français et a pour objet :

- D'assurer la protection de la famille, des personnes âgées, dépendantes ou handicapées
- De mettre en œuvre une action sociale, de créer et/ou de gérer des réalisations sanitaires, médico-sociales, sociales ou culturelles
- De conduire des actions à caractère social, sanitaire, médico-social, sanitaire, médico-social ou culturel et réaliser des opérations de prévention, conclure tout contrat ou accord permettant d'améliorer l'action de prévoyance
- De s'associer dans le respect des intérêts de leurs membres et par convention, à la gestion d'établissements ou de services à caractère sanitaire, médico-social ou culturel relevant des collectivités publiques ou de personnes morales de droit privé à but non lucratif, ou créer conjointement avec celles-ci, des établissements ou services dotés de la personnalité morale
- D'assurer, dans le respect des intérêts de leurs membres, en application d'une convention, la gestion d'établissements ou de services pour le compte de collectivités publiques ou de personnes morales de droit privé à but non lucratif
- De mener des actions de développement culturel, moral, intellectuel et physique de ses membres et l'amélioration de leurs conditions de vie



- D'étendre la notion de solidarité en promouvant ou en participant à des actions humanitaires au plan national ou international
- Plus généralement de développer toutes formes d'entraide et de solidarité entre ses membres et de développer toute activité permettant d'atteindre ce but

Organisme à but non lucratif, la Mutuelle du Bien Vieillir est gestionnaire à ce jour de 20 Etablissements (EHPAD et FAM), 3 SSIAD et 1 Accueil de jour autonome répartis sur le territoire national.

1. **MBV - Les Treilles** à Saint Gervais sur Mare, EHPAD + PHV de 94 lits,
2. **MBV - La Méridienne** à Béziers (34), EHPAD de 101 lits,
3. **MBV - Les Reflets d'Argent** à Palavas les Flots (34), EHPAD de 50 lits,
4. **MBV - Sudalia** à St Jean de Védas (34), EHPAD de 63 lits
5. **MBV - La Jolivade** à Lunel Viel (34), EHPAD de 63 lits
6. **MBV - La Tour de Vigenna** à Senillé (86), EHPAD de 63 lits,
7. **MBV - Villa Les Varennes** à Saint Georges Les Baillargeaux (86), EHPAD de 70 lits
8. **MBV - Terrarossa** à Jacou (34), EHPAD de 63 lits
9. **MBV - Coté Canal** à Aigues Mortes (34), EHPAD de 68 lits
10. **MBV - Bellestel** à Les Adrets de l'Esterel (83), EHPAD + FAM de 119 lits
11. **MBV - Clairbois** à Dirac (16), EHPAD 80 lits et places,
12. **MBV - Michel Grandpierre** à St Etienne du Rouvray (76), EHPAD de 86 lits
13. **MBV - Westalia** à Courseulles sur Mer (14), EHPAD de 80 lits,
14. **MBV - Villa Clementia** à Agde (34), EHPAD de 60 lits
15. **MBV - Bellagardel** à Roquettes (31), EHPAD de 78 lits
16. **MBV - Asialys** à Hérouville Saint Clair (14), EHPAD de 79 lits
17. **MBV - Villa Impresa** à Grabels (34), EHPAD de 63 lits
18. **MBV - Héli SENDE** à Rozoy sur Serre (02), EHPAD de 74 lits
19. **MBV - De Boisbelle** » à Fussy (18), EHPAD de 76 lits
20. **MBV - Les Bayles** à Isle (87), EHPAD de 80 lits



3. OBJET ET MODALITES DU MARCHÉ

3.1. Objet du marché

Ce document de mise en concurrence concerne l'EHPAD suivant :

MBV-ASIALYS situé au 101 Avenue de la 3ème Division d'Infanterie Britannique à Hérouville St Clair (14200).

- Capacité totale : 79 lits
- Capacité en hébergement permanent : 76 lits dont une unité Alzheimer de 12 lits
- Capacité en hébergement temporaire : 3 lits
- Nombre de chambres simples : 81 chambres
- Surface de l'établissement : 3 813 m²
- Cuisine : internalisée

3.2. Modalités d'exécution et d'information

MBV s'engage à fournir l'ensemble des informations nécessaires aux candidats sachant qu'il est prévu une application volontaire des dispositions de l'article L 1224.1 du code du travail, exception faite pour les cadres et les agents de maîtrise.

- **Ouverture de l'offre le 6 avril 2021**
- **Date butoir de dépôt des dossiers de candidature le 31 mai 2021**
- **Date butoir de notification de la décision le 31 juillet 2021**
- **Date de mise en œuvre le 1^{er} octobre 2021**

Le document de mise en concurrence est consultable le site de la mutuelle du bien vieillir (www.mutuelle-mbv.fr).

3.3. Financement

Le prestataire du marché devra faire une proposition détaillée précisant ses engagements pour chacune des prestations au regard des éléments précisés dans les annexes associées à une proposition financière TTC dissociant les frais fixes et les frais variables. A savoir, une offre pour le bionettoyage, 1 pour l'entretien du linge et 1 pour le service restauration.

DOCUMENT DE MISE EN CONCURRENCE POUR L'EXTERNALISATION DE PRESTATIONS HOTELIERES MBV ASIALYS

- 5 -

VC



Le prestataire se chargera de reprendre le personnel présent, de recruter et d'administrer le personnel, du règlement des salaires, des charges sociales et, d'une manière générale, de tous les frais s'y rattachant.

Personnel visé par l'externalisation : 10 personnes

- 6 personnes dédiées au bio-nettoyage
- 1 lingère
- 3 personnes pour le service du petit-déjeuner et du repas en salle de restaurant

3.4. Remise et sélection des offres

Le candidat devra fournir un dossier comprenant à minima :

- Son nom et ses coordonnées,
- Son organigramme
- Ses références en EHPAD sur la région Normandie avec coordonnées pour contrôle de références
- Un cahier des charges pour la gestion du bio-nettoyage
- Un cahier des charges pour la gestion du linge
- Un cahier des charges pour la gestion du service des repas
- Ses engagements quantitatifs et qualitatifs dont engagements RSE
- Une attestation d'assurances responsabilité civile valide
- Un cadre budgétaire détaillant les prix TTC, les frais de personnel et d'exploitation pour chaque prestation
- Une proposition de contrat type intégrant l'ensemble des attendus détaillés en annexes

Les offres seront transmises sous format électronique et/ou papier par tout moyen identifiant de façon certaine, la date et l'heure de leur dépôt.

L'offre sous format électronique sera à adresser à l'adresse suivante :

sylvie.darne@mutuelle-mbv.fr

L'offre sous format papier sera transmise dans une enveloppe unique portant la mention suivante :

**MBV -EXTERNALISATION HOTELLERIE ASIALYS – S DARNÉ
255 Allée de la Marqueroise 34433 Saint Jean de Védas Cedex**

Les plis remis après le 31 mai 2021 seront déclarés « parvenus hors délais » et ne seront pas analysés.

DOCUMENT DE MISE EN CONCURRENCE POUR L'EXTERNALISATION DE PRESTATIONS HOTELIERES MBV ASIALYS

- 6 -

ve



Si à l'ouverture des plis, l'offre est incomplète ou les documents ne correspondent pas aux exigences précisées, l'offre ne sera pas examinée. MBV peut procéder par toutes voies utiles, et notamment un contrôle de références, à la vérification de la réalité des offres examinées.

MBV analysera et cotera les documents de réponse des candidats selon les critères suivants :

- | | |
|--------------------------------|-----------|
| - Respect des attendus fixés | 40 points |
| - Prix et modalités du contrat | 40 points |
| - Références régionales | 20 points |

MBV informera les candidats des décisions prises quant à l'attribution du marché au plus tard le 31 juillet 2021.

3.5. Etablissement et résiliation du contrat

Suite à cette attribution de marché, un contrat sera formalisé entre MBV et le prestataire au plus tard le 31 août 2021.

Le prestataire ne pourra pas se prévaloir des relations commerciales entretenues avec l'établissement et en faire la publicité, sauf autorisation expresse de l'établissement.

Le présent marché ne pourra pas faire l'objet d'une cession totale ou partielle à titre gracieux ou onéreux par le prestataire, sauf accord écrit et préalable de MBV.

De la même manière, le prestataire pourra dénoncer le contrat si MBV ne respecte pas ses engagements.

Le présent contrat entrera en vigueur le 1^{er} octobre 2021. Il est conclu pour une période initiale de 2 ans.

Au-delà de cette période, il sera reconduit tacitement par période(s) successive(s) de 1 an sauf dénonciation expresse de l'une ou l'autre des parties, tant pendant leur période initiale que lors de leur reconduction adressée, par lettre recommandée avec avis de réception, deux mois avant la date de la prise d'effet du présent contrat.



3.6. Informations diverses

MBV, le commanditaire, a publié cette offre sur son site internet www.mutuelle-mbv.fr sur lequel vous trouverez des éléments concernant, la mutuelle, les EHPAD, etc.

Des précisions complémentaires peuvent être requises uniquement par mail à l'adresse suivante : sylvie.darne@mutuelle-mbv.fr

Document validé par la Direction Générale de MBV
Le 02/04/2021



255, Allée de la Marqueroise
Montpellier Agglomération
34433 Saint Jean de Védès Cedex
Tél. : 04 99 52 22 90 - Fax : 04 99 52 22 90
RN1444 562 532
N° SIRET 444 562 532 00069

4. ANNEXE 1 : la prestation gestion du bio nettoyage

4.1. Le bio-nettoyage

Le prestataire assurera le bio-nettoyage de l'établissement qui se découpe de la manière suivante :

- Un sous-sol de 256 m²
- Un RDC de 1 564 m²
- Un R+1 de 999 m²
- Un R+2 de 994 m²

Le détail des surfaces et les plans sont ci-après détaillés.

L'établissement est composé de locaux techniques (tels que la cuisine, la chaufferie, la lingerie, ...), de locaux administratifs (tels que les bureaux, salle de réunion ...), de lieux de vie collectifs (tels que la salle de restaurant, salons ...), de locaux professionnels (tels que la salle de soins, salle de kinésithérapie, vestiaires, ...), d'axes de circulation (couloirs, ascenseurs et escaliers) et les chambres (locaux privatifs).

La périodicité proposée sera en effet adaptée selon la nature et la fréquentation des locaux, notamment pour l'entretien des sols;



Lieux concernés (liste non exhaustive)

- Entrée, hall d'accueil, couloirs.
- Ascenseurs, cages d'escaliers.
- Locaux d'utilité propre : lingerie, stockage des matériels.
- Local de pharmacie.
- Locaux administratifs : bureaux, salles de réunion.

Fréquences d'entretien

- Quotidien pour les surfaces hautes touchées par les mains (rampes de maintien, boutons d'ascenseur, etc.).
- Et plus si besoin selon la fréquentation (lieux de circulation).
- Hebdomadaire pour les lieux de stockage propres et administratifs.
- À la demande, au minimum une fois par semaine pour les sols.

	Quotidien	Hebdomadaire	Semestriel/Annuel
Surfaces hautes sèches	<p>Évacuation déchets. Nettoyage-désinfection des surfaces horizontales mobiles et fixes, poignées, interrupteurs, téléphones, mobiliers, supports poubelles, etc.</p>	<p>Nettoyage avec détergent. Dépoussiérage approfondi de l'ensemble de la pièce et du mobilier de bureau (extérieurs des mobiliers, surfaces de portes, toiles d'araignées, etc.). Nettoyage possible avec un appareil vapeur.</p> 	<p>Nettoyage avec détergent des intérieurs des mobiliers, placards muraux, portes, grilles de ventilation, etc. Nettoyage des vitres, lavage des rideaux. Nettoyage possible avec un appareil vapeur.</p> 
Sols	<p>Dépoussiérage plus lavage si sol visuellement sale avec un détergent ou une microfibre et de l'eau.</p> 	<p>Dépoussiérage plus lavage avec un détergent ou une microfibre et de l'eau. Nettoyage possible avec un appareil vapeur.</p> 	<p>Dépoussiérage plus lavage avec un détergent ou une microfibre et de l'eau. Nettoyage possible avec un appareil vapeur.</p> 








Lieux concernés (liste non exhaustive)

- Chambres des résidents.
- Salles de soins.
- Salles de rééducation.
- Salles d'activités : ergothérapeute, animation.
- Salles à manger, de séjour, de détente.
- Offices alimentaires (utilisation d'un détergent-désinfectant agréé alimentaire).
- Blanchisserie.
- Locaux d'utilité sale : déchets, linge sale.
- Mains courantes des couloirs.

Fréquences d'entretien

- Quotidien pour les surfaces hautes touchées par les mains des chambres, couloirs, salles de soins, de rééducation et des lieux de stockage « sales ».
- Après chaque utilisation pour les salles d'activité, salles à manger, offices alimentaires, etc.
- À la demande, au minimum une fois par semaine pour le lavage des sols.

	Quotidien	Hebdomadaire	Semestriel/Annuel et au départ du résident
Surfaces hautes sèches	<p>Évacuation déchets et linge sale.</p> <p>Nettoyage-désinfection des surfaces horizontales mobiles et fixes, poignées, interrupteurs, sonnettes, téléphones, appareils médicaux, mobiliers, lits, barrières de lit, supports poubelles, etc.</p>	<p>Nettoyage avec détergent.</p> <p>Dé poussiérage approfondi de l'ensemble de la pièce et du mobilier (extérieurs des mobiliers, surfaces de portes, toiles d'araignées, etc.).</p> <p>Nettoyage possible avec un appareil vapeur.</p> 	<p>Nettoyage-désinfection des intérieurs des mobiliers, placards, portes, grilles de ventilation.</p> <p>Nettoyage des vitres, lavage des rideaux.</p> <p>Nettoyage des surfaces verticales (murs, portes, etc.).</p> <p>Nettoyage possible avec un appareil vapeur.</p> 
Sols	<p>Dé poussiérage plus lavage si sol visuellement sale avec un détergent ou une microfibre et de l'eau.</p> 	<p>Dé poussiérage plus lavage avec un détergent ou une microfibre et de l'eau.</p> <p>Nettoyage possible avec un appareil vapeur.</p> 	<p>Dé poussiérage plus lavage avec un détergent-désinfectant.</p> <p>Nettoyage possible avec un appareil vapeur.</p> 



Lieux concernés (liste non exhaustive)

- Salles de bains, sanitaires.
- Chambres des résidents en Précautions Complémentaires (PC).

Fréquences d'entretien

- Une fois par jour minimum, plus si nécessaire.
- À la levée des précautions complémentaires.

	Quotidien Pluriquotidien	Hebdomadaire	À la levée des PC Semestriel/Annuel Au départ du résident
Surfaces hautes sèches	<p>Évacuation déchets et linge sale.</p> <p>Nettoyage-désinfection des surfaces horizontales mobiles et fixes, poignées, interrupteurs, sonnettes, téléphones, appareils médicaux, mobiliers, lits, barrières de lits, supports poubelles, etc.</p>		<p>Évacuation déchets et linge sale.</p> <p>Nettoyage-désinfection des surfaces horizontales mobiles et fixes, mobiliers, accessoires (sauf murs), poignées, interrupteurs, sonnettes, téléphones, appareils médicaux, lits, barrières de lit, extérieurs des mobiliers, placards, supports poubelles, etc.</p> <p>Nettoyage possible avec un appareil vapeur.</p> 

Sols	Dépoussiérage plus lavage avec un détergent ou une microfibre et de l'eau.	Nettoyage possible avec un appareil vapeur.
	Dépoussiérage plus lavage avec un détergent-désinfectant. Nettoyage possible avec un appareil vapeur.	Dépoussiérage plus lavage avec un détergent-désinfectant. Nettoyage possible avec un appareil vapeur.
Surfaces humides (boc sanitaires)	Nettoyage-désinfection avec détergent-détartrant-désinfectant des sanitaires, lavabos, robinetteries, WC. Rincer +++.	En fonction de l'entartrage : détartrage hebdomadaire des WC. Si douche type « Italienne » : nettoyage avec détergent-détartrant-désinfectant. Rincer +++. Nettoyage possible avec un appareil vapeur.
	Nettoyage-désinfection avec détergent-détartrant-désinfectant des sanitaires, lavabos, robinetteries, WC, murs. Rincer +++. Nettoyage possible avec un appareil vapeur.	Nettoyage-désinfection avec détergent-détartrant-désinfectant des sanitaires, lavabos, robinetteries, WC, murs. Rincer +++. Nettoyage possible avec un appareil vapeur.

Le candidat fournira un planning détaillé précisant la périodicité retenue (entretien régulier et épisodique), le mode opératoire et le type de produits proposés pour chaque zone en choisissant chaque fois que possible, un produit d'entretien de qualité écologique (ex : biodégradable) mentionnant un label officiel tel que le label européen et une technique d'entretien compatible avec le développement durable.

La proposition devra mentionner le possible entretien des locaux, en dehors du planning, à titre exceptionnel dans l'éventualité d'une chambre souillée en après-midi notamment.

4.2. Le matériel

Le prestataire retenu fournira le matériel nécessaire à l'entretien des locaux (chariots de nettoyage, appareil mécanisé de nettoyage des sols) dont il fournira une liste détaillée dans son offre et prévoira une maintenance préventive conformément aux recommandations du fabricant.

L'établissement mettra à disposition le matériel de la lingerie : sèche-linge, machines à laver, centrale de repassage, chariots de tri du linge, chariots de distribution du linge des résidents et du linge plat.



L'établissement assurera la réparation et la maintenance du matériel concerné. Toutefois, si la panne résultait d'un défaut d'utilisation ou d'entretien du dit matériel, le prestataire s'acquitterait des réparations induites.

Le prestataire fournira et entretiendra à ses frais les tenues du personnel dont il assure l'encadrement.

Un exemple de tenue (photo) sera joint à l'offre en dissociant le temps de nettoyage des locaux et le temps de service des repas. Ces tenues seront en harmonie avec le code couleur MBV ; à savoir, orange pour le haut des tenues et blanc pour le pantalon. Lors du service du repas, haut blanc et bas noir de type hôtelier.

4.3. Les produits de bio-nettoyage

Le prestataire fournira les consommables (essuies mains, sacs poubelles, papier WC), les produits d'entretien nécessaires à l'entretien des locaux hormis ceux utilisés en cuisine (zone de production dont la plonge) et les produits lessiviels utilisés en lingerie.

Ceux-ci devront être conformes aux normes de désinfection européenne en privilégiant les produits biodégradables et l'utilisation de centrales de dilution.

Dans tous les cas, les produits employés devront recevoir l'approbation de l'établissement et pour cela le candidat devra fournir une liste type de produits de base (fiches techniques à l'appui) ainsi qu'un plan de nettoyage type d'une chambre et de la lingerie.

L'offre détaillera les modalités de formation du personnel, intégrant une formation obligatoire de tout personnel nouvellement embauché, aux techniques d'entretien, à l'utilisation des produits et du matériel et à l'identification des zones à risques. La formation et l'évaluation des pratiques professionnelles des agents sera tracée et les connaissances réactualisées annuellement. Un récapitulatif des actions de formations sera transmis annuellement au directeur.

Le personnel du prestataire participera à la formation annuelle incendie dispensée sur l'établissement.

Le personnel qui sera amené à intervenir régulièrement en zone de préparation cuisine sera formé aux normes HACCP et la lingère à la méthode RABC

4.4. La gestion des déchets hors DASRI

Le prestataire devra définir dans sa proposition les éléments suivants :

- Les modalités d'organisation et la périodicité de collecte des déchets DAOM dans les services
- Les modalités de transfert des déchets DAOM des étages vers le local central
- Les modalités et périodicité de nettoyage des containers et du local central
- Le transfert des bacs DAOM du local central vers la rue sera effectué par du personnel MBV



5. ANNEXE 2 : la prestation gestion du linge

Le candidat détaillera dans son offre les modalités de collecte, de stockage, de lavage, de repassage (incluant les petits travaux de couture) et de distribution pour le linge des résidents, le linge plat en dissociant celui entretenu sur place et celui sous-traité, les tenues des personnels et autres linges (couverture, couvre-lit, rideau, ...)

La lingère effectuera le marquage du linge par puce RFID tel qu'existant dans l'établissement.

Le retour du linge propre aux résidents devra être à minima 2 fois par semaine et le stockage du linge sale en lingerie ne pas excéder 72 heures sans traitement.

Les nappes et les surnappes du restaurant sont fournies et renouvelées par MBV. La surnappe est changée à chaque repas et les nappes a minima 1 jour sur 2.

Les serviettes et les bavoirs sont fournis et renouvelés par MBV. Ils sont changés à chaque repas.

Les tenues du personnel sont entretenues chaque jour.



6. ANNEXE 3 : la prestation gestions du service des repas

Le petit déjeuner sera servi en chambre, hormis à l'espace protégé, entre 7h30 et 9h30 en coordination avec les aides-soignantes du service et en fonction de l'état d'éveil des résidents. Au-delà de 9h30, le service sera effectué par le personnel MBV.

Au sein de l'espace protégé, le service, la desserte et la vaisselle seront effectués par le personnel MBV.

Les cuisiniers mettront à disposition la dotation qui permettra la préparation des plateaux petit déjeuner servis en chambre. L'organisation du service permettra de gérer le choix quotidien des résidents entre 2 jus de fruits, les variétés de confiture ou le choix de boisson chaude servie au dernier moment. Le personnel du prestataire réalisera « *le tartinage* » si besoin au moment du service du plateau.

Le prestataire assurera, pour le déjeuner et le dîner, la mise de table en salle de restaurant principale pour une cinquantaine de personnes, le service et la desserte. La salle de restaurant sera nettoyée après chaque repas, midi et soir.

Le prestataire assurera la plonge (petit déjeuner, déjeuner, goûter et dîner), hors plonge cuisine. A savoir, la vaisselle et le nettoyage des chariots ayant été utilisé pour le service concerné. Le prestataire assurera le nettoyage du local plonge et du local poubelle.

Le prestataire assurera la préparation des chariots pour le goûter selon une dotation qui lui sera communiquée. La distribution du goûter sera assurée par le personnel MBV.

7. ANNEXE 4 : Divers

▪ Interventions sur sites et assistance

1 référent unique sera l'interlocuteur privilégié de la directrice d'établissement.

Les six premiers mois du contrat, un point hebdomadaire du partenariat sera réalisé en présentiel avec élaboration d'un compte-rendu.

Au-delà des six premiers mois, un point mensuel sera organisé.

Une fois par an, un bilan du partenariat sera effectué avec la Direction Qualité de l'organisme gestionnaire.



- **Proposition de planning**

Le planning de déploiement pourra être discuté avec le prestataire choisi, lors de la signature du contrat, pour optimiser la phase de transition.

- **Qualité et gestion des risques**

Le prestataire devra faire preuve de sa maîtrise de la démarche qualité en détaillant notamment les audits prévus (périodicité, grille d'analyses, ...) et les modalités de gestion des événements non souhaités.

Le prestataire détaillera dans sa proposition ses engagements RSE.

- **Enquête de satisfaction**

Les résultats des enquêtes de satisfaction, concernant les prestations, effectuées par MBV seront communiqués au prestataire et donneront lieu à un plan d'actions écrit.

- **Matériel**

Un état des lieux est un inventaire contradictoire des matériels et locaux confiés seront établis à la prise d'effet du contrat.

- **Indexation de prix**

Il est précisé qu'une seule indexation par an pourra avoir lieu et que la première indexation interviendra le 1er janvier 2023.

Par ailleurs, le taux d'évolution des nouveaux tarifs ne pourra être supérieur au taux fixé annuellement par arrêté du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie relatif aux tarifs des prestations des établissements accueillant des personnes âgées.

Le prestataire présentera à MBV sa proposition d'indexation des prix au début du mois de septembre pour l'année N +1 et il ne sera pas possible d'appliquer une augmentation de façon rétroactive. Celle-ci sera validée ou modifiée dès parution au JO du taux directeur d'évolution tarifaire des prestations des EHPAD.

- **Assurances responsabilités**

Le prestataire devra être assuré auprès d'une compagnie d'assurances notoirement solvable pour sa responsabilité civile couvrant la responsabilité qu'il peut encourir à l'occasion des accidents corporels et/ou matériels pouvant survenir du fait de son activité et/ou du fait de l'exécution de cette présente prestation.



Le prestataire s'engage, en outre, à justifier de la régularité de sa situation quant au paiement de sa prime d'assurances à la première demande de MBV et, a minima, chaque année.

- **Litiges**

En cas de contestations ou litiges relatifs à la formation, l'exécution et/ou à l'interprétation du futur contrat, les parties conviennent de rechercher un accord amiable. A défaut d'accord amiable dans les trente jours suivants la naissance du différend, celui-ci sera porté devant le tribunal de Montpellier.