

Prévention des Troubles Musculo-Squelettiques

Points d'attention pour le chiffrage du chantier

Commercial / Responsable d'exploitation

La liste des points de vigilance ne pouvant être exhaustive et la variabilité étant un élément important dans la rédaction du devis, il est conseillé de se référer aux autres fiches (avec une approche par "activité" pour identifier les particularités des situations de travail) et de s'appuyer sur l'expertise de l'encadrement terrain

Co-activité	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier l'impact temps si la prestation se déroule en présence des salariés du client et proposer une organisation du travail en fonction des pics d'affluence
Déplacement des agents dans l'entreprise cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Anticiper les possibles difficultés de déplacement avec le chariot (escaliers, marches, pentes...) qui auront un impact sur le temps des agents et les contraintes physiques lors de la manutention des outils de travail
Local pour le stockage du matériel et des consommables	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier a minima un local de stockage du matériel (chariot, consommables...) avec un point d'eau • Si possible des locaux "stock tampon" si la prestation se réalise sur plusieurs étages ou si elle concerne plusieurs bâtiments
Point d'eau	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier la longueur de tuyau adéquate avec le salarié, afin de pouvoir le fixer sur le robinet d'arrivée d'eau et de pouvoir positionner le chariot au plus près (remplissage des seaux sur le chariot) • Privilégier un robinet type vanne quart de tour (pas de poignée à tourner) et un aquastop en sortie de tuyau
Prise électrique	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le nombre de prises, si les surfaces des locaux à nettoyer sont importantes (exemple : réfectoire) • Demander au client de rajouter des prises ou prévoir des rallonges avec enrouleur de dimensions adaptées à l'activité
Ambiance lumineuse	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que l'éclairage est adapté dans tous les lieux d'intervention des agents (sous-sol, zone de déchets) et/ou que la temporisation est suffisante dans les couloirs • Identifier s'il existe un besoin de lampes frontales
Ambiance thermique	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les vêtements appropriés contre le froid / chaleur
Entretien des sols et surfaces	<ul style="list-style-type: none"> • Disposer des équipements suivants : <ul style="list-style-type: none"> - Plumeau sabre (à mémoire de forme) pour le dessus des boîtes aux lettres - Mouilleur et raclette télescopique pour les surfaces vitrées - Crèmes/bombes spéciales nettoyant inox (ascenseur) - Seaux dotés de presses - Pré-imprégnation si pas d'accès à un point d'eau - Produits ne nécessitant pas d'humidification préalable (si problématique d'accès à un point d'eau) - Balai réservoir pour les petites surfaces - Aspirateur dorsal - Robots autonomes (sols et paliers d'escaliers)
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le "juste matériel" en fonction de la prestation à réaliser, pour les espaces confinés : monobrosses de petits diamètres / autolaveuses / mini autolaveuses / balais réservoir / ensembles pelles aéroports / balais à manche télescopique, incurvé dans sa partie basse et facilitant la réalisation du "8" / plumeau sabre (à mémoire de forme) / chariot doté de seaux avec presses à plat... Pour les grandes surfaces : balayeuses électriques... • Équiper le chantier d'une centrale de dilution
Gestion des corbeilles papier	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter la fréquence de passage en fonction de l'activité cliente et / ou proposer des bacs de collecte centralisés pour le papier
Gestion des sacs poubelles	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier (selon le volume) le besoin de chariot de manutention spécifique pour la collecte des sacs plastique • Privilégier des chariots à fond constant

Prévention des Troubles Musculo-Squelettiques

Points d'attention spécifiques pour le chiffrage du chantier

Commercial / Responsable d'exploitation

SECTEUR DES GMS / COMMERCE ALIMENTAIRE	
Nettoyage des caisses	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter la taille du balai pour faciliter/ réduire les mouvements • Prévoir des patins sous les chaises de caisses pour faciliter leurs déplacements (validation client) • Bien penser les flux en fonction de l'activité des collaborateurs du client
SECTEUR DE L'HOTELLERIE	
Réfection des lits	<ul style="list-style-type: none"> • Équiper les lits de système facilitant le changement des couettes • Prévoir des patins pour faciliter les glissements du mobilier (lit, chaises...) • Favoriser un travail en binôme
SECTEUR DE L'IMMOBILIER / COPROPRIETE	
Gestion des containers	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier un espace de rangement du matériel d'aide à la manutention, avec éventuellement, une chaîne pour sécurisation anti-vol du matériel • Équipements : <ul style="list-style-type: none"> - Appareil mécanisé pour tracter les poubelles / containers (prévoir un emplacement pour le rechargement électrique) - Rouleur de bac manuel (avec poignées de frein et roues 20 pouces) - Basculeur de bac pour faciliter le nettoyage - Nettoyeur à haute-pression et balai à manche télescopique pour le lavage des containers - Housse de container pour faciliter le nettoyage - Cale porte
Chariot d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> • Transformation d'un chariot d'espaces verts en chariot d'entretien pour circuler dans la copropriété entre les bâtiments • Changement des roues (diamètre supérieur) pour faciliter son utilisation sur un sol goudronné • Pince à déchets
Accessibilité	<ul style="list-style-type: none"> • Code d'entrée pour faciliter le stationnement dans la copropriété • Code ascenseur pour faciliter les déplacements entre les étages
SECTEUR TERTIAIRE	
Accessibilité	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le "juste matériel" en fonction de la prestation à réaliser