



IMT Mines Alès
École Mines-Télécom

Ecole des mines d'Alès
Service Achats
12 octobre 2017

Christophe Gilbert - Evelyne Imbert.

Appel d'offre ouvert
CCTP n° 1 du 12 octobre 2017

**OBJET : Prestation de nettoyage de locaux
pour l'école des mines d'Alès (pour la
période 2018-2021)**

Visite obligatoire des sites
Le lundi 06 novembre 2017 à 09h00 – Rdv
Ecole des mines d'Alès – Bâtiment D – rue
Jean Nicot

Sommaire

| | |
|--|---|
| ARTICLE 1 - DESCRIPTION DES LIEUX – SUPERFICIE A ENTRETENIR..... | 2 |
| ARTICLE 2 - FORME DU MARCHE ET MODALITES DE LA CONSULTATION | 2 |
| ARTICLE 3 - CONSISTANCE DES PRESTATIONS ET PERIODICITE | 2 |
| ARTICLE 4 - FOURNITURE DES MATERIELS ET DES PRODUITS..... | 3 |
| ARTICLE 5 - ORGANISATION DU TRAVAIL | 3 |
| ARTICLE 6 - PLANIFICATION ET SUIVI DES PRESTATIONS | 4 |
| ARTICLE 7 - CONTROLE DES PRESTATIONS..... | 4 |
| ARTICLE 8 - APPRECIATION DE LA QUALITE DES PRESTATIONS..... | 5 |
| ARTICLE 9 - PROCEDURE DE SUIVI DE LA QUALITE DES PRESTATIONS | 5 |
| ARTICLE 10 - ACCES AUX LOCAUX ET EQUIPEMENTS..... | 6 |
| ARTICLE 11 - QUALITE ECO-RESPONSABLE DES MATERIELS..... | 7 |
| ARTICLE 12 - QUALITE ECO-RESPONSABLE DES PRODUITS..... | 7 |
| ARTICLE 13 - ANNEXES | 7 |

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) s'appliquent au nettoyage des locaux de l'école des mines d'Alès sur ses deux sites (Clavières et Louis Leprince Ringuet).

ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES LIEUX – SUPERFICIE A ENTRETENIR

Le descriptif de chaque site est donné en annexe 1 au présent CCTP. Chaque fiche recense par secteur le nombre indicatif de M² (sol) à nettoyer par nature des surfaces et revêtements.

Ces chiffres résultent des calculs effectués par l'administration. Le titulaire est réputé avoir une parfaite connaissance des lieux. La visite des sites à laquelle les candidats ont obligation d'assister constitue un élément essentiel de cette connaissance des lieux.

ARTICLE 3 – CONSISTANCE DES PRESTATIONS ET PERIODICITE

Les prestations et leur fréquence sont décrites sous forme d'un tableau dans l'annexe 3 du présent CCTP. Ce tableau explique pour chaque type de local, les tâches à accomplir par le titulaire et les fréquences d'exécution.

3.1. – Prestations incluses dans le forfait

Secteur 1 - Administration : halls d'accueil, locaux administratifs, salles de réunion, espaces de circulations, centre de documentation, points café, gymnase

Secteur 2 - Enseignement : amphithéâtres, salles de cours, salles informatiques

Secteur 3 - Restauration : salles de restauration, cyber espace

Secteur 4 - Hygiène : sanitaires, douches, vestiaires, infirmerie...

Les prestations suivantes sont également comprises dans le forfait :

- **Mise en place journalière des consommables (papier hygiénique, savon liquide)**
- **Acheminement hebdomadaire des déchets dans les containers prévus à cet effet dans le respect de la collecte interne au site**
- **Nettoyage des vitres des halls et portes donnant sur l'extérieur sur les deux faces**

Vidage des corbeilles de bureau ou bac à papier

Le titulaire doit procéder hebdomadairement au vidage des corbeilles ou bacs à papier présents dans les différents locaux. A cet effet, il met à disposition de son personnel de nettoyage un chariot disposant d'un nombre de compartiments suffisants pour pouvoir prélever les déchets dans le respect de la collecte sélective (déchets papiers recyclables et emballages cartons séparés des déchets industriels banals). Les sacs poubelles aux normes environnementales doivent être de couleur différente, en fonction de la nature des déchets.

Approvisionnement des fournitures sanitaires

Le prestataire doit quotidiennement approvisionner l'ensemble des dévidoirs présents dans les locaux sanitaires. Les consommables sont à la charge du prestataire. **Si les recharges ne sont pas compatibles, le titulaire changera les distributeurs à ses frais.**

Désignation des consommables :

- Savon liquide pour distributeurs,
- Papier hygiénique de type industriel et fermé.

Le prestataire assure l'approvisionnement et anticipera sur la gestion des stocks de sorte qu'il n'y ait jamais de rupture.

Les prestations exclues

Le nettoyage des cuisines et de l'espace self du restaurant,
Le nettoyage des appareils électroménagers présents dans les salles de point café,
Le nettoyage du matériel informatique, des photocopieurs, des appareils mécaniques, électroniques ou électrotechniques, des appareils à contrat de maintenance spécifiques.

3.2 – Personnel affecté en permanence sur les sites par le titulaire.

Le titulaire affecte un ou des agents en vue d'exécuter les types de missions suivantes :

- L'exécution de tâches ponctuelles dues à une dégradation subite de l'hygiène
- La mise en œuvre de prestations non réalisables dans le cadre des horaires des équipes de nettoyage le matin ou le soir
- Le nettoyage de zones spécifiques ou à accès sécurisé.

3.3. – Prestations à la demande

Ce type de prestations désigne des prestations pour lesquelles il peut survenir un besoin supplémentaire par rapport à la fréquence prévue, soit des prestations non couvertes par le forfait. Elles font l'objet d'un bon de commande.

3.4. – Prestation optionnelle

Le nettoyage hebdomadaire des tableaux présents dans les salles d'enseignement pendant la période scolaire sur l'ensemble des bâtiments sera chiffré en prestation optionnelle.

ARTICLE 4 – FOURNITURE DES MATERIELS ET DES PRODUITS

Le titulaire doit fournir tous les matériels et produits utiles à l'exécution des prestations demandées par le pouvoir adjudicateur. Ces matériels et produits doivent être conformes aux prescriptions figurant aux articles 11 et 12 du présent CCTP et aux indications figurant dans le mémoire technique remis par le titulaire lors de son offre. Le matériel de nettoyage des sols devra être adapté à la nature des sols (ex : texture et dimensions des franges utilisées pour le nettoyage).

Les consommables sanitaires (papier hygiénique, savon liquide) ainsi que les sacs poubelles des corbeilles de bureau sont fournis par le titulaire.

ARTICLE 5 – ORGANISATION DU TRAVAIL

Le titulaire désigne un chef de chantier chargé de la bonne organisation et du suivi de la prestation. Il doit être joignable en tout lieu et à tout moment.

Les interventions doivent être organisées dans les plages horaires définies ci-après et arrêtées en concertation avec le responsable des ressources logistiques de l'école des mines d'Alès.

- Site de Clavières : de 6h00 et jusqu'à 21H00 du lundi au vendredi
- Site Louis Leprince Ringuet : de 6h00 et jusqu'à 21H du lundi au vendredi

Les prestations sont réalisées en journée, en présence des utilisateurs lorsqu'il y a des obligations de sécurité, et quand il y a des matériels ou des produits pour lesquels une surveillance est nécessaire lors du nettoyage.

Dans l'objectif de favoriser le travail en journée permettant de générer des emplois à temps plein et afin de répondre aux objectifs de développement durable, le titulaire peut proposer un étalement des plages horaires. Les tâches générant le plus de dérangement seront réalisées le matin avant 8H00 ou le soir après 18h30.

Les plages horaires d'intervention pour les prestations spécifiques ou à la demande seront fixées en accord avec le responsable des ressources logistiques et le titulaire. Les prestations peuvent être réalisées le samedi.

ARTICLE 6 - PLANIFICATION ET SUIVI DES PRESTATIONS

Le titulaire devra fournir en début de mois, pour le mois suivant le planning des opérations à effectuer.

Il pourra se rapprocher de l'école pour aider à coordonner les opérations en fonction des libérations de locaux (congé du personnel, emploi du temps des salles de cours, ...).

L'absence de ce planning à la date prévue ou son non-respect sans raison majeure entraîneront les pénalités prévues au CCAP.

ARTICLE 7 – CONTROLE DES PRESTATIONS

7.1. – Etat de propreté lors du démarrage du marché

La visite des sites permet au titulaire (avant remise de l'offre) d'évaluer l'état de propreté des locaux. En conséquence, le titulaire ne peut se prévaloir d'une méconnaissance de l'état de propreté de départ pour s'exonérer de son obligation de résultat ou demander un complément de facturation.

7.2. Suivi quotidien des sites

Le suivi quotidien sur site est formalisé par un cahier de liaison, mis à disposition du responsable des bâtiments et du titulaire. Il est mis en place par le titulaire lors de sa prise en charge des locaux.

Le responsable des bâtiments vérifie que les prestations courantes et les prestations spécifiques ou à la demande ont été réalisées conformément au cahier des charges et note les dysfonctionnements relevés sur les bâtiments.

Le titulaire note les dysfonctionnements relevés sur les bâtiments et note les actions curatives mise en place pour y remédier.

Le représentant du prestataire doit prendre connaissance chaque jour des observations portées sur le cahier de liaison et doit pouvoir remédier dans les deux jours à tout dysfonctionnement relevé par le responsable des bâtiments.

7.3. – Contrôles effectués par le titulaire

Le contrôle de l'ensemble des opérations à mettre en œuvre en application du présent CCTP est effectué par le chef de chantier.

Le titulaire met en place une démarche qualité globale pour le suivi et l'évaluation des prestations à réaliser. Il propose ainsi des procédures visant à mettre en œuvre à la fois un autocontrôle et un contrôle contradictoire et la réalisation d'enquêtes régulières de satisfaction.

Cette démarche doit permettre un contrôle permanent des prestations par la mise en place d'outils mesurant et garantissant l'obligation de résultat du présent marché. Les comptes rendus ou relevés résultant de ces opérations sont fournis au responsable du service ressources logistiques de l'école des mines d'Alès.

7.4. – Contrôles effectués par le pouvoir adjudicateur

Le responsable du service ressources logistiques (ou son adjoint) a pour mission d'exercer les contrôles des prestations.

ARTICLE 8 - APPRECIATION DE LA QUALITE DES PRESTATIONS

Cette qualité sera appréciée d'une manière générale par l'examen des détails des prestations demandées, et par l'ensemble des paramètres de confort ou de bien-être perçus en entrant dans le local.

Aspect (concerne l'apparence visuelle) :

- tableau propre,
- sol propre,
- absence de poussière au sol, sur les tables et meubles
- corbeilles vides,
- toiles d'araignées,
- traces de doigts sur les poignées de portes...

Odeur, touché, nuisances :

- aération des salles,
- odeur de produits de nettoyage,
- désodorisation des toilettes,
- surfaces diverses, rampes, poignées, non collants et non gras,
- pas d'utilisation de matériel bruyant dans la journée.

Hygiène :

- urinoirs, WC, lavabos propres,
- faïences propres,
- absence de souillures sur la brosse et la lunette de WC,
- absence de matériel (serpillières, seaux, produits) dans les circulations.

L'appréciation générale de la qualité de propreté d'un local sera résumée, par local, par une note globale.

Cette note sera calculée, d'une part, en fonction du délai écoulé entre la date planifiée pour l'exécution de la prestation et la date du contrôle (voir définition des délais dans le paragraphe suivant), et d'autre part, en fonction de l'état de propreté.

Définition des délais :

DELAI COURT :

- pour les prestations journalières : prestation effectuée la veille ou le matin du contrôle,
- pour les prestations hebdomadaires : prestation effectuée la veille ou le matin du contrôle,
- pour les prestations mensuelles : prestation effectuée pendant la semaine précédant le contrôle.

DELAI INTERMEDIAIRE : contrôles effectués antérieurement à ces limites.

Notation :

Contrôle effectué dans un délai court :

- état de propreté satisfaisant : S
- état de propreté non satisfaisant : NS
- prestation non exécutée : NE

Mode de calcul de la notation d'une salle

La note globale d'une salle est :

- NE : si au moins une des prestations est non exécutée,
- NS : si au moins une des prestations est non satisfaisante,
- S : si toutes les prestations sont satisfaisantes.

ARTICLE 9 - PROCEDURE DE SUIVI DE LA QUALITE DES PRESTATIONS

Un contrôle contradictoire de la qualité de la propreté des locaux aura lieu avec une fréquence minimale d'une semaine. Il concerne un échantillonnage de 10 salles sur l'ensemble des sites, toutes choisies par l'Ecole. Elles sont toutes différentes, et peuvent être de n'importe quelle catégorie.

La note globale du contrôle sera :

- NS - si l'une au moins des salles est notée NE
ou
- si au moins trois salles sont notées NS,
- S dans les autres cas.

Si la note globale du contrôle est NS, les pénalités prévues à l'article 6 du CCAP seront appliquées.

Les pénalités s'appliquent indépendamment de problèmes d'organisation qu'a pu rencontrer le titulaire, hors cas de force majeure (incendie, grève, guerre, catastrophe naturelle, faillite).

L'école prévient le titulaire de la date du prochain contrôle au plus tard dans les 24 heures ouvrées précédentes, par tout moyen de sa convenance. Les résultats et conclusions de ce contrôle seront consignés sur document remis aux deux parties, et signé conjointement.

ARTICLE 10 – ACCES AUX LOCAUX ET EQUIPEMENTS

10.1. Accès aux locaux

Les noms et coordonnées des agents intervenants dans les bâtiments doivent être communiqués au pouvoir adjudicateur avant exécution. Celui-ci se réserve le droit d'effectuer toutes recherches utiles à la sécurité des sites.

10.2 – Acheminement du matériel et des produits

L'approvisionnement et le stockage des matériels, équipements et consommables nécessaires à l'exécution des prestations doivent s'effectuer dans les locaux, par les accès et aux horaires autorisés par l'administration. Aucun stockage en vrac de produits pulvérulents n'est autorisé et toute précaution doit être prise pour que la livraison et le stockage de matériels, équipements et consommables ne laisse aucune trace sur le sol ou les murs.

10.3 - Evacuation des emballages

Les emballages des matériels, des équipements et des consommables utilisés doivent être évacués sans délai par le titulaire et ses sous-traitants éventuels. C'est notamment le cas des papiers, cartons, caisses en bois, plastiques, palettes de dépôts, récipients en verre ou métal.

10.4 – Eclairage des locaux

Les personnels doivent éviter tout éclairage superflu. Ils veillent à ce que l'éclairage d'un local ou d'une partie du bâtiment soit strictement limité au temps à l'exécution de la prestation dans le lieu concerné.

10.5 – Branchements

Les fournitures d'énergie électrique et d'eau nécessaires à l'exécution proprement dite des prestations sont assurées gratuitement par le pouvoir adjudicateur.

Le branchement simultané de plusieurs appareils électriques sur la même prise, même par l'intermédiaire de fiches multiples est interdit.

L'utilisation des robinets d'incendie (RIA) comme point d'eau ou point d'évacuation des eaux usées est absolument interdite.

Le titulaire prend toutes dispositions utiles pour ne pas laisser couler l'eau inutilement et informe le responsable de bâtiment de toute fuite détectée par son personnel.

10.6 – Protection des installations

L'utilisation de tout moteur thermique est interdite, sauf en extérieur. Les matériels ne doivent, en aucun cas, être en contact direct avec les parois verticales. Les extrémités supérieures des échelles et des escabeaux sont protégées, leurs pieds sont munis de patins protecteurs.

Les chariots utilisés par le titulaire sont protégés au moyen de caoutchouc, de manière à ne pas détériorer les portes, murs ou cloisons en cas de choc.

Le responsable des ressources logistiques peut interdire les matériels dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des usagers, ans que le titulaire puisse en demander dédommagement.

Tout dommage causé aux installations, équipements et aux usagers est mis à la charge du titulaire.

ARTICLE 11 – QUALITE ECO-RESPONSABLE DES MATERIELS

Le titulaire doit fournir au pouvoir adjudicateur, dès notification du marché, la liste des matériels écoresponsables utilisés pour l'exécution des prestations, accompagnée des notices techniques précisant notamment les performances énergétiques et sonores de ces matériels.

Les matériels doivent être en parfait état d'utilisation et conformes aux exigences de développement durable, c'est-à-dire économes en énergie et en eau. Ils doivent être conformes à la description figurant dans le mémoire technique présentant l'organisation des prestations.

Le titulaire doit les présenter au responsable des ressources logistiques sur simple demande verbale, pour vérification de conformité avec les normes environnementales et les règlements de sécurité. Tout matériel défectueux est mis hors service et remplacé par le titulaire à ses frais.

ARTICLE 12 – QUALITE ECO-RESPONSABLE DES PRODUITS

Le titulaire doit fournir au pouvoir adjudicateur, dès notification du marché, la liste des produits écoresponsables proposés pour l'exécution des prestations, et certifier la conformité des produits à la réglementation en vigueur en matière de biodégradabilité des éléments tensioactifs. Cette liste sera accompagnée d'une notice détaillée.

Le titulaire fournit dans son mémoire technique les fiches descriptives permettant de vérifier la conformité à la réglementation en vigueur en matière de santé et de sécurité ; les produits ne doivent pas entraîner de sensibilisation par inhalation ni par contact avec l'eau.

Le titulaire s'engage à utiliser des produits conformes aux exigences suivantes :

- Produits concentrés fournis avec des doseurs ou des systèmes de dosage automatique, permettant une bonne utilisation en évitant le surdosage, notamment par des pictogrammes indiquant le dosage exact ;
- Produits à taux de biodégradabilité élevé ;
- Produits conditionnés dans des emballages recyclés ou produits fournis dans un conditionnement rechargeable afin de limiter les quantités d'emballages ;
- Produit disposant d'un écolabel européen ou équivalent pour les nettoyeurs multi-usages et les nettoyeurs pour sanitaires.
- Sacs poubelles et en plastique biodégradables marqués par un écolabel du type NF Environnement

Tout produit non conforme aux exigences écoresponsables du titulaire sera interdit. Le responsable des ressources logistiques peut interdire les produits dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations. Ceux-ci sont immédiatement retirés et remplacés par le titulaire à ses frais.

Les produits, matériels et méthodes utilisés doivent impérativement respecter les normes prescrites, notamment en matière de produits non abrasifs et de produits ne rendant pas le sol glissant.

ARTICLE 13 – ANNEXES

Annexe 1 : Fiche de site

Annexe 2 : Définition des secteurs

Annexe 3 : Nature et fréquence des prestations par secteur