**PRESTATIONS DE NETTOYAGE POUR LA**

**CCI ROUEN METROPOLE**

**Lot 1 – Prestations de nettoyage de locaux et vitreries et prestations associées**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet :

* la réalisation de prestations de nettoyage de locaux et vitres intérieures et extérieures
* la fourniture de consommables hygiène
* la réalisation de prestations annexes sur certains sites (fermeture et mise en sécurité des locaux…)

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet de définir et préciser les spécifications relatives au marché.

ARTICLE 2 – LISTE DES SITES CONCERNES

L’étendue des prestations et des fréquences est détaillée dans les tableaux de chiffrage ainsi que dans le présent CCTP.

Les préconisations d’entretien (descriptif des tâches à accomplir, désignation des travaux, fréquences) sont définies dans ce CCTP.

Les préconisations ne sont pas exhaustives, le prestataire devra mettre en œuvre toutes les procédures techniques nécessaires, afin d’assurer des prestations conformes aux attentes de la CCI.

Le présent marché concerne les sites suivants :

***TRANCHE FERME* : Prestation prévue à partir du 14 octobre 2024 :**

* **Siège de la CCI Rouen Métropole**

**Bâtiments Le VAUBAN et l’OPENSEN**

4 et 20 Passage de la Luciline - 76000 ROUEN

Parties communes, bureaux CCI, salles de réunion

Certains locaux sont loués à des entreprises (locaux non inclus dans ce marché)

***TRANCHE FERME* : Prestation prévue à partir du 15 décembre 2025 :**

* **Pépinière Hôtel d’Entreprises du Madrillet (PHEM)**

**Bâtiments 1 & 2**

50 Rue Ettore Bugatti - 76800 SAINT ETIENNE DU ROUVRAY

Parties communes, bureau CCI, salles de réunion.

Certains locaux sont loués à des entreprises (locaux non inclus dans ce marché)

* **PHEM – Talentis Madrillet**

**Bâtiments 3**

50 Rue Ettore Bugatti - 76800 SAINT ETIENNE DU ROUVRAY

Parties communes, bureau CCI, salles de réunion.

Certains locaux sont loués à des entreprises (locaux non inclus dans ce marché)

* **PARC DES COMPETENCES**

Rue du Bois Rond - 76410 CLEON

Parties communes, bureaux CCI, salles de réunion.

Certains locaux sont loués à des entreprises (locaux non inclus dans ce marché)

* **IFA Marcel Sauvage**

11 Rue du Tronquet - 76130 MONT SAINT AIGNAN

Centre de formation comprenant des locaux administratifs, des salles de cours, des cuisines, self, restaurant d’application…)

* **CEPPIC Isneauville**

194 Rue de la Ronce - 76230 ISNEAUVILLE

Centre de formation, comprenant des locaux administratifs, des salles de cours…

* **Talentis Petit-Quevilly**

6 rue Elisa Lemonnier – 76140 PETIT-QUEVILLY

Parties communes

Certains locaux sont loués à des entreprises (locaux non inclus dans ce marché)

* **Talentis Pavilly**

95 boulevard Roger Fossé - 76570 PAVILLY

Parties communes

Certains locaux sont loués à des entreprises (locaux non inclus dans ce marché)

* **Centre d’Affaires de Dieppe**

1 Quai de l’Avenir 76200 DIEPPE

Ensemble du bâtiment : Bureaux, salles de réunion et parties communes

* **ANTENNE EU – Bureaux CCI**

Place Guillaume le Conquérant 76260 EU

Bureaux CCI, salle de réunion (aile à droite de l’escalier)

Les autres locaux sont gérés par la CCI Littoral Hauts-de-France

* **Institut Consulaire de Dieppe**

ZI Louis Delaporte 76370 Rouxmesnil-Bouteilles

Bâtiment C : salles de réunion et parties communes

Bâtiment D : parties communes

ARTICLE 3 – OBLIGATIONS DES TITULAIRES

L’objectif est d’obtenir un niveau de propreté conforme aux obligations fixées dans le présent CCTP et en relation avec la satisfaction des usagers des locaux et du public.

Les prestations seront exécutées conformément au CCTP et auront également pour but de contribuer à maintenir les locaux en parfait état de conservation.

La description des tâches n’a pas un caractère limitatif : le prestataire devra prévoir l’ensemble des opérations indispensables à l’accomplissement de sa mission, qu’elles figurent ou pas dans le dossier. Les connaissances professionnelles du prestataire doivent suppléer aux détails qui pourraient être omis dans le présent document.

La qualité de la prestation globale attendue devra respecter impérativement les **4 principes fondamentaux** suivants :

* Hygiène

Assainissement des surfaces mais aussi des atmosphères ambiantes. Le prestataire tiendra compte des risques particuliers inhérents aux blocs sanitaires, aux équipements contenant des ordures, etc.

* Confort

Tous les éléments qui contribuent au bien-être.

Le prestataire devra s’efforcer de supprimer par l’utilisation appropriée, les odeurs dues aux souillures de diverses natures. Il ne sera pas utilisé de produits dont les odeurs risquent d’être mal tolérées ou de produire une gêne tactile (produit collant sur le plan de travail et/ou au sol).

En cas de réclamations de la part des salariés ou de nos usagers, le prestataire s’engage à remplacer les produits faisant l’objet d’une intolérance.

* Aspect

Le prestataire devra faire en sorte que la première impression visuelle soit la netteté et la propreté.

* Sécurité

Eviter tous les produits susceptibles de provoquer des allergies. Les fiches de données de sécurité et les fiches techniques de tous les produits utilisés par le prestataire doivent être remises dès l’entrée dans les lieux et à chaque introduction d’un produit nouveau. Les produits utilisés ne devront pas rendre les sols glissants.

ARTICLE 4 – DESCRIPTIF DES PRESTATIONS

# 4.1. Nettoyage des locaux

#### 4.1.1. Prestations courantes

Les prestations courantes attendues sont énumérées par site dans l’annexe « Organisation / Périodicité des tâches ».

Ces prestations sont rémunérées par l’application du prix global et forfaitaire dont la décomposition sera indiquée dans l’annexe « Décomposition globale forfaitaire ».

Le programme de nettoyage concerne les sols de toute nature, les murs intérieurs, tous les revêtements, les cloisons, les portes intérieures et celles donnant sur l’extérieur, les objets meublants, les accessoires d’équipement, les sanitaires, etc.

Le titulaire s’engage à tout mettre en œuvre pour obtenir le niveau d’exigence souhaité selon les 4 principes fondamentaux mentionnés à l’article 2 supra et soumis aux contrôles prévus au présent marché.

Une attention toute particulière sera portée sur toutes les zones ouvertes au public, les circulations et les sanitaires.

Le titulaire s’engage à maintenir le niveau de propreté indiqué. Il est bien entendu que les périodicités indiquées en annexe sont des fréquences a minima.

#### 4.1.2. Prestations ponctuelles ou complémentaires – bons de commande

Certaines prestations donneront lieu à la passation d’un bon de commande au titulaire du marché, sur la base des prix indiqués dans les bordereaux de prix unitaires, sans minimum ni maximum de commande, conformément à l’article 78-II-3° du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

Ces prestations complémentaires auront principalement pour objet :

* Des interventions après réunions / manifestations et comprendront notamment :
* La remise à niveau des salles de réunion (aération, paperboard, feutres, cafés…)
* La vérification des sanitaires (nettoyage ou réapprovisionnement des

consommables si nécessaire)

* Le nettoyage de l’ensemble de la cuisine pédagogique et du restaurant d’application et/ou de l’ensemble de la cuisine et du restaurant « self-service ». La mission consistera au nettoyage des sols, des murs et de la vitrerie intérieure, hors équipement technique entretenu par l’établissement.

# 4.2. Nettoyage de vitres

Le titulaire du présent marché aura pu prendre connaissance de l’accessibilité des surfaces objet du marché lors de la visite obligatoire.

Il devra réaliser le nettoyage 2 faces des vitres intérieures et extérieures : ouvrants, fixes, semi-fixes, basculants, cloisons vitrées de séparation de bureaux.

La prestation comprendra :

* La mise en place de moyens d’accès aux ouvrages, soit par nacelle automotrice dont le volume et le poids notamment sont adaptés aux lieux et à l’environnement, échafaudages fixes ou cordages *(pour le site PHEM bât 1 et 2, il n’y a pas de point d’ancrage ni ligne de vie, prévoir obligatoirement une nacelle. Pour Talentis Madrillet bât 3, il y a des garde-corps).*
* La protection des ouvrages existants,
* La protection des vitrages.

Toutes autorisations nécessaires à l’utilisation de ces matériels demeurent à la charge du titulaire, qui doit l’inclure dans son offre de prix.

La prestation d’entretien sera exécutée en tenant compte de l’état, de la nature et de la fréquentation des locaux.

Le candidat utilisera sous sa propre responsabilité les techniques et équipements nécessaires à la réalisation des prestations du présent marché.

Les prestations du présent marché devront être réalisées dans le respect de la réglementation en vigueur.

# 4.3 PRESTATIONS ANNEXES

#### 4.3.1 Fermeture, et mise en sécurité des locaux : particularités de certains sites

#### (mission quotidienne)

Sur le site de l’IFA Marcel Sauvage, les équipes de nettoyage procéderont à la fermeture et à la mise en sécurité des locaux le soir, après leur intervention.

Sur le site du CEPPIC, les équipes de nettoyage veilleront à ce que les portes d’accès au CEPPIC soient bien fermées pendant leur intervention, pour leur sécurité et celle des biens.

Les équipes devront impérativement attendre l’arrivée des chargées d’accueil à 8h00 avant de quitter le CEPPIC.

#### 4.3.2. Tri sélectif

La CCI ROUEN METROPOLE est impliquée dans une démarche de tri sélectif de ses déchets (papiers / cartons).

Le titulaire devra respecter, faciliter et utiliser convenablement et systématiquement la procédure de tri sélectif mise en place par la CCI.

Les déchets collectés seront déposés dans les conteneurs prévus à cet effet. Les indications seront fournies par la CCI ROUEN METROPOLE au titulaire sur ces emplacements.

ARTICLE 5 – ORGANISATION DES PRESTATIONS SUR SITES

# 5.1. Encadrement et effectifs

Les prestations devront être exécutées sous la direction d’un chef d’équipe non œuvrant qui devra se conformer au présent CCTP.

Tous les agents devront être équipés d’une tenue appropriée et d’un badge nominatif présentant le logo et le nom de la société titulaire du marché.

Le titulaire du marché devra fournir à la CCI les fiches de poste et de qualification de chaque agent, et devra informer la CCI en cas de remplacement d’un agent et lui communiquer son nom et les fonctions qui lui seront attribuées.

L’agent remplaçant devra respecter les mêmes consignes que les agents en poste et devra être équipé de la même manière.

# 5.2. Réalisation des prestations

Les travaux d’entretien et de nettoyage des locaux devront être effectués aux jours et heures définis au 6.4 infra et lors de la réunion de mise en place du présent marché.

Après chaque prestation, les portes et fenêtres devront être refermées et les lumières éteintes. Le mobilier devra être remis en place si celui-ci est déplacé pour faciliter certaines tâches.

Les matériels informatiques et téléphoniques ne devront pas être manipulés ni déplacés.

# 5.3. Période de fermeture totale ou partielle de sites / Baisse d’activité saisonnière

Les périodes de congés scolaires sont particulièrement à prendre en considération pour les établissements de formation :

* **L’IFA** : Les jours de fermeture de l’établissement sont les jours fériés (en moyenne 9j/an), les jours de RTT décidé par le président de la CCI (au maximum 7j/an) plus une semaine à Noel. La période de moindre fréquentation mais pas de fermeture est comprise entre le 15 juillet et le 20 aout. Pendant la période de moindre présence en été, il sera programmé la remise en état des salles de cours, le maintien du nettoyage des bureaux, le shampooing moquette de la salle des Conférences, l’aspiration des fauteuils.
* **Le CEPPIC** : Fermeture 10 jours ouvrés en août (correspondant aux deux premières semaines) + 5 à 6 jours en décembre (correspondant à la période de fêtes et selon les jours de RTT imposés)

Le prestataire prendra en considération cette donnée dans l’établissement de son prix annuel global et forfaitaire.

Les prestations dont la périodicité est annuelle (de type shampoing des moquettes, mise en cire des parquets, etc.) seront planifiées en accord avec le responsable de chaque site en contrepartie de la baisse annuelle d’activité des établissements.

# 5.4. Horaires d’intervention

#### 5.4.1. Prestations courantes

Les horaires d’intervention sur les différents sites sont les suivants :

|  |  |
| --- | --- |
| **SITES** | **HORAIRES** |
| **Siège de la CCI Rouen Métropole**  **Bâtiments Le VAUBAN et l’OPENSEN**  4 et 20 Passage de la Luciline - 76000 ROUEN | 6h00 – 8h00 |
| **Pépinière Hôtel d’Entreprises du Madrillet (PHEM)**  **Bâtiments 1 & 2**  **Talentis Madrillet – Bâtiment 3**  50 Rue Ettore Bugatti - 76800 SAINT ETIENNE DU ROUVRAY | 7h00 – 10h00  7H00 – 10h00 |
| **PARC DES COMPETENCES**  Rue du Bois Rond - 76410 CLEON | 7h00 – 8h00 |
| **IFA Marcel Sauvage**  11 Rue du Tronquet - 76130 MONT SAINT AIGNAN  ***Pour ce site, les horaires de prestations devront être identiques pour tous les agents intervenant sur le site.*** | 17h30 – 20h00 |
| **CEPPIC Isneauville**  194 Rue de la Ronce - 76230 ISNEAUVILLE | 6h00 – 8h00 |
| **Talentis Petit-Quevilly**  6 rue Elisa Lemonnier – 76140 PETIT-QUEVILLY | 6h00 – 8h00 |
| **Talentis Pavilly**  95 boulevard Roger Fossé - 76570 PAVILLY | 7h00 – 8h00 |
| **Centre d’Affaires de Dieppe**  1 Quai de l’Avenir 76200 DIEPPE | 06h30 – 08h30 |
| **ANTENNE EU – Bureaux CCI**  Place Guillaume le Conquérant 76260 EU | Une intervention toutes les 2 semaines pendant les heures de permanence le jeudi entre 9h et 12h |
| **Institut Consulaire de Dieppe**  ZI Louis Delaporte 76370 Rouxmesnil-Bouteilles | 06h00 – 08h00 |

#### 5.4.2. Prestations occasionnelles

Les conditions d’intervention pour les prestations occasionnelles seront précisées sur chaque bon de commande.

#### 5.4.3. Prestations de nettoyage de vitres

Les locaux ne seront pas fermés au public pour le nettoyage des vitreries inaccessibles. Toutefois, les périmètres de sécurité seront établis, après proposition du titulaire et acceptation de la CCI.

Sur le site de l’IFA Marcel Sauvage, la vitrerie intérieure et extérieure devra être traitée en semaine en dehors des heures de cours (17h00 – 20h00) ou pendant les périodes de moindre activité.

# 5.5. Main courante

Un cahier de liaison entre le chef d’équipe et le gestionnaire du présent marché devra être mis à disposition de la CCI et positionné à un endroit défini par les deux parties lors de la mise en place du marché.

Le chef d’équipe devra y reporter tous les désordres relatifs à la sécurité des biens et des personnes ainsi que toutes défaillances d’équipements.

Le pouvoir adjudicateur pourra y déposer des consignes particulières que le chef d’équipe devra prendre en compte, appliquer et approuver via sa signature.

# 5.6. Gestion des clefs et badges

Les clefs et badges d’accès des locaux seront remis au titulaire contre reçu.

Le titulaire du marché aura l’entière responsabilité des clefs et badges qui lui seront remis.

En cas de perte ou de vol, le titulaire supportera les frais pour le remplacement des clefs, serrures et tout le système de sécurité et d’accès en place.

ARTICLE 6 - FOURNITURE D’EQUIPEMENTS ET DE CONSOMMABLES HYGIENE

# 6.1. Locaux

Des locaux de rangement seront mis à la disposition du titulaire.

Le titulaire est tenu de maintenir ces locaux et leurs équipements en bon état de propreté et de fonctionnement.

# 6.2. Equipements

Le prestataire procèdera au remplacement des équipements repris par le prestataire actuel sur chaque site.

Il fera en sorte que le gabarit de ses équipements ne fasse pas apparaître les trous laissés par les équipements précédents. Dans le cas contraire, la remise en état des supports sera réalisée par ses soins ou à ses frais.

Les distributeurs qui resteront en place pourront être réutilisés par le prestataire, qui proposera alors des produits de format compatible, ou qui les remplacera, à sa guise.

# 6.3 Consommables et matériels

#### 6.3.1 Fourniture des consommables hygiène

Tous les consommables sanitaires (papier hygiénique biodégradable, essuie-mains, savon lave-mains, sacs poubelle en plastique, etc.) sont fournis et mis en place par le titulaire.

Il n’est admis aucun forfait, les consommables sont facturés en fonction des quantités effectivement livrées. Les livraisons sont effectuées en fonction des stocks disponibles à la CCI ROUEN METROPOLE.

Le titulaire pourra s’il le souhaite remplacer les distributeurs en place. Le remplacement devra se faire avec l’accord du pouvoir adjudicateur en lui présentant les modèles retenus.

Le titulaire doit fournir les fiches techniques des matériels et produits utilisés.

Le titulaire fournira le matériel ainsi que l’approvisionnement des consommables hygiènes.

Il effectuera la mise en place des consommables hygiènes dans les distributeurs correspondants.

Les bons de livraison devront être donnés au responsable de chaque site

#### 6.3.2 Fourniture et qualité des produits de nettoyage

Le titulaire devra fournir tous les produits nécessaires aux prestations décrites dans le présent CCTP. Le coût de ces produits devra être intégré au forfait ou aux prix unitaires proposés par le titulaire.

L’usage de produits de nettoyage éco-labellisés sera à privilégier.

La liste des produits proposés pour l’exécution des prestations sera présentée dans l’offre du titulaire.

Cette liste sera accompagnée des fiches produits et des fiches de données de sécurité et sera remise à jour à chaque changement.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de ne pas accepter certains produits proposés par le titulaire au motif qu’il contient des produits interdits, reconnus dangereux pour la santé ou pour l’environnement. Le titulaire devra alors proposer sous un délai de 15 jours de nouveaux produits en remplacement.

Les produits volatiles à base de solvants sont interdits.

Aucun produit abrasif ne pourra être utilisé sur les aluminés et éléments en inox, émail, chrome.

Le stockage des produits devra être effectué dans les locaux prévus à cet effet immédiatement après livraison sur le site.

#### 6.3.3 Fourniture et qualité des matériels

Le titulaire doit fournir le matériel nécessaire à la bonne exécution des prestations décrites dans le présent CCTP.

Les matériels de l’entreprise sortante ne pourront pas être repris par l’entreprise entrante

Le stockage de ces matériels devra être effectué dans les locaux prévus à cet effet.

Le titulaire devra fournir, dans un délai de 20 jours à compter de la date de notification du marché, la liste des matériels proposés pour l’exécution des prestations.

Les matériels devront être peu bruyants, de présentation correcte et satisfaire aux règlements de sécurité et de prévention des accidents du travail (homologation).

Les machines utilisées pour le nettoyage des sols devront être munies de dispositifs garantissant les revêtements verticaux (murs, portes, etc.) contre les dégradations et traces consécutives aux chocs et frottements éventuels de ces machines.

Le titulaire sera tenu d’adapter son matériel aux caractéristiques de l’alimentation électrique qui lui sera fournie. Les rallonges ou prolongateurs seront à fournir par le titulaire.

Le calibrage des fusibles et disjoncteurs ne devra en aucun cas être modifié. D’autre part, il sera interdit de brancher plusieurs machines électriques sur la même prise de courant, même par l’intermédiaire de fiches multiples.

L’utilisation des prises sur lesquelles sont branchés les ordinateurs ou fax ainsi que les prises identifiées rouges (prises informatique – courant secouru) est strictement interdite.

En outre, le titulaire sera tenu de présenter à la demande de la CCI ROUEN METROPOLE ses machines pour une vérification de conformité aux prescriptions citées ci-dessus. Toute machine non conforme sera immédiatement mise hors service jusqu’à sa remise en état. Cette remise en état sera effectuée à la charge financière du titulaire.

L’utilisation de moteurs thermiques sera rigoureusement proscrite à l’intérieur des bâtiments.

Les balayeuses aspirantes et aspirateurs seront parfaitement entretenus dans le but de dégager un minimum de poussières pendant leur fonctionnement.

Dans le cas de matériel spécifiquement lourd, le titulaire fournira à la CCI ROUEN METROPOLE les éléments nécessaires à l’acceptation de son matériel (poids à vide et poids avec charge).

Les dégradations dues au non-respect des consignes seront à la charge du titulaire.

Les échafaudages devront obligatoirement être conformes à la réglementation. Les matériels ne devront en aucun cas être en contact avec les surfaces verticales. Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux seront protégés, leurs pieds seront munis de patins protecteurs.

Les matériels et outils seront rangés immédiatement après usage du titulaire dans les locaux qui lui sont affectés. Aucun matériel ou produit ne devra être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissé sans être rangé après chaque intervention, sous peine de leur évacuation sans préavis par le pouvoir adjudicateur.