

## **ANNEXE N° 1 AU CCTP**

### **Nettoyage des locaux**

#### Table des matières

<b>1 – GÉNÉRALITÉS .....</b>	<b>3</b>
1.1. Objet du document.....	3
1.2. Décomposition du périmètre et des prestations .....	3
<b>2 – COMPOSITION DÉTAILLÉE DES PRESTATIONS ET DES FOURNITURES .....</b>	<b>3</b>
2.1. Partie forfaitaire .....	3
2.2. Partie à bons de commande .....	4
<b>3 – CONTRÔLE QUALITÉ DU NETTOYAGE DES LOCAUX.....</b>	<b>4</b>
3.1. Finalité de la prestation .....	4
3.2. Contrôle qualité du nettoyage des locaux.....	5
<b>4 – CONTRAINTES ET CONDITIONS D'EXÉCUTION .....</b>	<b>5</b>
4.1. Horaires.....	5
4.2. Protection de l'environnement .....	5
4.3. Contraintes de sécurité particulières pour les locaux électriques .....	6
4.4. Autres conditions .....	6

## Appendices

- appendice 1 : tableau récapitulatif des prestations, des fournitures et exigences
- appendice 2 : détail des prestations
- appendice 3 : synthèse des bâtiments, des surfaces et des revêtements
- appendice 4 : synthèse des équipements sanitaires, tapis d'accueil et cendriers extérieurs par bâtiment
- appendice 5 : caractéristiques des équipements sanitaires
- appendice 6 : fiche de contrôle qualité – nettoyage des locaux

## **1 – GÉNÉRALITÉS**

### **1.1. Objet du document**

Le présent document a pour objet de décrire les prestations relatives au nettoyage des locaux sur le site de DGA EP situé à Saclay (91).

### **1.2. Décomposition du périmètre et des prestations**

Au titre des prestations forfaitaires annuelles, le titulaire réalise les prestations récurrentes de nettoyage des locaux.

Au titre des prestations à bons de commande, le titulaire réalise des prestations exceptionnelles présentant un caractère aléatoire et pouvant être liées à l'occupation des locaux, à des opérations spécifiques, ou à des demandes ponctuelles.

## **2 – COMPOSITION DÉTAILLÉE DES PRESTATIONS ET DES FOURNITURES**

{ET-1} Le titulaire fournit l'ensemble des équipements nécessaires au bon accomplissement des prestations (outillage, appareils, produits). Il en reste propriétaire pendant toute la durée du marché et doit s'assurer de son maintien dans des bonnes conditions d'hygiène et de propreté.

L'utilisation de machines de nettoyage mécanisées (balayeuses rotatives, cireuses) peut être exceptionnellement autorisée par le bénéficiaire moyennant la fourniture d'un mode opératoire avec le détail technique des machines utilisées et la localisation (bâtiment, étage, pièce).

{ET-2} Le titulaire se doit de respecter l'état des surfaces traitées. Toute dégradation sera à sa charge avec une réparation ou remplacement dans un délai de quinze (15) jours ouvrés à compter de la date de constatation de la dégradation.

### **2.1. Partie forfaitaire**

La prestation de nettoyage des locaux comprend les prestations suivantes :

{ET-3} Le nettoyage des locaux tel que défini dans les appendices.

{ET-4} La mise à disposition des équipements sanitaires et l'approvisionnement en consommables, conformément aux appendices.

{ET-5} La gamme d'équipements doit être neuve et homogène.

{ET-6} L'installation de ces équipements dans les locaux comprend la main d'œuvre et les autres fournitures nécessaires à l'installation. La pose doit être réalisée en réutilisant les trous de fixation existants. Aucun ancien trou de perçage ne doit être visible après la pose du nouvel appareil. Tout nouveau perçage est interdit sans autorisation formelle de DGA EP.

- {ET-7} La mise en place et le recyclage des piles ou batteries nécessaires au bon fonctionnement des appareils sont à la charge du titulaire.
- {ET-8} Le titulaire assure la maintenance des équipements, cette maintenance comprenant obligatoirement les garanties de fonctionnement, d'aspect et de remplacement des appareils en cas de détérioration ou déprédation.
- {ET-9} Le titulaire assure également la mise en conformité de ces équipements en fonction des évolutions de la réglementation.
- {F-1} Le prestataire fournit au bénéficiaire, pour acceptation, les fiches de données de sécurité relatives aux produits utilisés, sous dix (10) jours ouvrés à compter de la date de notification du marché public ou de tout nouveau produit.
- {ET-10} Le bénéficiaire se réserve le droit d'interdire l'utilisation de certains produits s'ils ne sont pas conformes à la réglementation en vigueur. Tout produit interdit doit être retiré et remplacé par un autre produit aux frais du titulaire. En cas d'utilisation d'un produit non adapté, le montant des dommages causés aux installations et équipements du site est à la charge du titulaire.
- {ET-11} Les équipements sanitaires doivent être installés dans les locaux dans un délai maximum de quinze (15) jours ouvrés à compter de la date de début des prestations précisée au marché public. Au cours de l'exécution du marché, tout nouvel équipement devra également être installé sous quinze (15) jours ouvrés.  
Au-delà des quinze (15) jours ouvrés, le titulaire encourt des pénalités de retard (Cf. annexe 3 du CCAP).

## **2.2. Partie à bons de commande**

Le titulaire peut effectuer des prestations non comprises dans la partie forfaitaire telles qu'elles sont définies dans les tableaux de prix annexés à l'acte d'engagement ou sur devis suivant les modalités précisées aux articles 4.10.3 et 4.10.4 du CCAP.

Ces prestations ne peuvent être réalisées qu'après notification d'un bon de commande précisant les conditions et les délais d'exécution.

Les opérations de vérification sont menées par les personnes désignées de DGA EP. A cette occasion, le titulaire doit démontrer la conformité de sa prestation aux exigences du bon de commande.

## **3 – CONTRÔLE QUALITÉ DU NETTOYAGE DES LOCAUX**

### **3.1. Finalité de la prestation**

Les prestations de nettoyage des locaux sont effectuées en tenant compte de la nature et de la fréquentation des locaux. Elles doivent être conduites de manière à éviter toute pollution par l'usage intempestif de méthodes ou produits nocifs pour l'environnement, tout danger pour les usagers, mais aussi toute gêne pour l'activité du site (bruit notamment).

La qualité du nettoyage est appréciée au regard du niveau de propreté (première impression visuelle et olfactive) et de l'hygiène (assainissement des surfaces et atmosphère ambiante) de chaque local.

### **3.2. Contrôle qualité du nettoyage des locaux**

Le contrôle qualité du nettoyage des locaux est effectué au moins une fois par mois par le responsable technique du titulaire et les personnes désignées de DGA EP selon le planning établi par DGA EP et suivant la fiche de contrôle en appendice.

{F-2} A l'issue de chaque contrôle, le titulaire adresse aux personnes désignées de DGA EP un rapport consignait les résultats du contrôle, les éventuelles anomalies constatées, ainsi que les actions correctrices à mener. Le cas échéant, ces anomalies peuvent donner lieu à un second contrôle contradictoire dans le mois, déclenché par les personnes de DGA EP, pour vérifier que les actions proposées par le titulaire ont permis de corriger les anomalies.

Des contrôles contradictoires inopinés peuvent également être déclenchés par les personnes désignées de DGA EP à la suite de plaintes des usagers qu'elles auront recueillies par mail ou *via* le portail EUREKA (portail interne DGA) concernant la propreté des locaux. Si ces contrôles confirment l'anomalie remontée par les usagers, le titulaire doit prendre toutes les mesures nécessaires pour la corriger dans la journée. Un nouveau contrôle, toujours en présence du titulaire, sera réalisé à l'issue de son intervention pour mesurer l'efficacité de celle-ci.

## **4 – CONTRAINTES ET CONDITIONS D'EXÉCUTION**

### **4.1. Horaires**

D'une manière générale, les opérations de nettoyage se déroulent pendant les jours ouvrés, suivant les horaires de référence du site précisés dans les dispositions communes du CCTP, excepté pour certaines prestations annuelles.

DGA EP se réserve toutefois le droit de modifier les horaires, après concertation avec le titulaire, si les nécessités de service l'exigent.

### **4.2. Protection de l'environnement**

Le prestataire respecte les règles du système de management de l'environnement définies à l'article 4.8.1 du CCAP.

Il privilégie l'utilisation de produits biodégradables (produits de nettoyage, sacs poubelles...).

Les agents du titulaire évacuent les déchets relevés dans les poubelles des sanitaires et les points d'apport volontaire, ainsi que les déchets issus du nettoyage des locaux vers les conteneurs appropriés placés sur le site, au plus tard à la fin de chaque prestation.

Les agents du titulaire respectent également la propreté des lieux et des abords où sont stationnés les conteneurs.

### **4.3. Contraintes de sécurité particulières pour les locaux électriques**

Dans les locaux électriques, les agents du titulaire ne peuvent exécuter les prestations qu'en présence des personnels de DGA EP. Les agents intervenant seuls dans ces locaux doivent obligatoirement disposer d'une habilitation H0/B0.

{F-3} Le cas échéant, le titulaire s'engage à fournir la copie de leur habilitation 5 jours ouvrés avant toute intervention, conformément aux dispositions communes du CCTP.

### **4.4. Autres conditions**

Les prestations de nettoyage ne concernent pas le nettoyage des tableaux blancs muraux, des ordinateurs et de leurs périphériques, ni les parties motorisée et mécanique des destructeurs de papier.

Elles sont à exécuter dans la limite d'une hauteur de 1,70 m, sauf pour certaines prestations identifiées dans les appendices.

{F-4} Le titulaire fournit les sacs qui équipent les poubelles (sanitaires et PAV) et les destructeurs de documents.