MARCHE PUBLIC DE SERVICES

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

(Commun à tous les lots)

L'acheteur :

Grand Port Maritime de Bordeaux
152, quai de Bacalan
CS 41320
33082 BORDEAUX CEDEX

Affaire n° 26S01 : établie en application du Code de la commande publique et du CCAG Fournitures courantes et services, relatif à :

Nettoyage des locaux et engins nautiques du GPMB

Sommaire

Article 1. Objet du marché 3
Article 2. Adresse et description des lots 3
Lot 1 - Bacalan : 3
Lot 2 - Bassens : 4
Lot 3 - Le Verdon : 4
Lot 4 - Engins Nautiques : 5
Pour Anita Conti : 5
Lot 5 - Sanitaire plaisance : 5
Lot 6 - Réservé EA/ESAT - Bacalan et Bassins à flot : 5
Article 3. Accès aux sites et sécurité 6
Tenue vestimentaire 6
Article 4. Obligations de résultat 6
Article 5. Finalité des prestations 7
Article 6. Moyens - Charte qualité 8
Article 7. Jours, horaires et fréquence 9
Horaires d'intervention pour les lots 1 et 3 : 9
Horaires d'intervention pour le lot 2 : 9
Horaires d'intervention pour le lot 4 : 9
Horaires d'intervention pour le lot 5 : 10
Horaires d'intervention pour le lot 6 : 10
Article 8. Matériel et consommables : 10
Article 9. Description des prestations attendues et principes généraux 12
9.1 - Sanitaires, douches et vestiaires : 12
9.2 - Salles de restauration et cuisines : 12
9.3 - Salles de réunion et salle de formation : 12
9.4 - Halls d'accueil, points d'apport volontaire, zone de tri-déchets, poubelles extérieures et cendriers : 13
9.5 - Bureaux, zones de passage et divers locaux : 13
9.6 - Vitrerie : 13
9.7 - Tri des poubelles : 13
Article 10. Description des prestations spécifiques au LOT 4 14
10.1 - Descriptif et appellations des locaux à nettoyer : 14
10.2 - Anita Conti : Prestations attendues 14
➢ PRESTATION HEBDOMADAIRE 15
2. Coursives (couloirs de circulation : 15m²) 15

3. Carré Officiers (salle de restauration avec salon : 25m²) 15
4. Cabines Officiers (6 chambres : 50m²) 15
➢ PRESTATION CHATEAU 15
10.3 - Ostrea : Prestations attendues 16
➢ PRESTATION HEBDOMADAIRE 16
➢ PRESTATION CHATEAU 16
Article 11. Contrôle de l'exécution des prestations 16
Article 12. Liste des annexes au CCTP 17

Article 1. Objet du marché

Le Grand Port Maritime de Bordeaux, à travers le présent appel d'offres, souhaite améliorer et harmoniser les prestations de nettoyage afin d'en garantir la qualité, l'organisation, l'efficacité et le résultat.

Le GPMB ambitionne d'offrir à ses salariés un environnement de travail propre, sain et exempt de toute salissure. Il est attendu du titulaire une excellente qualité de service et suivi rigoureux des prestations afin d'améliorer la satisfaction des utilisateurs et de maintenir en bon état le patrimoine immobilier du GPMB.

Le présent Cahier des clauses techniques particulières (ci-après « CCTP ») a pour objet de définir les prestations de nettoyage et d'entretien des sites du Grand Port Maritime de Bordeaux (ci-après GPMB).

Le marché est divisé en 6 lots répartis selon la localisation géographique de chaque site :

- LOT 1 : BACALAN
- LOT 2 : BASSENS
- LOT 3 : LE VERDON
- LOT 4 : ENGINS NAUTIQUES
- LOT 5 : SANITAIRES PLAISANCE
- LOT 6 : Réservé EA/ESAT - Bacalan et Bassins à flot

Les autres sites du pouvoir adjudicateur non listés ici pourront faire l'objet de commandes ponctuelles qui seront adressées au titulaire disposant du lot le plus proche géographiquement.

Sauf indication contraire, l'ensemble des prescriptions du présent CCTP s'applique à l'ensemble des lots.

Article 2. Adresse et description des lots

Lot 1 - Bacalan :

Adresse du site : **Grand Port Maritime de Bordeaux - Accès visiteurs**

6 rue Achard 33000 Bordeaux

Le site de Bacalan est composé principalement d'un pôle technique et de bâtiments administratifs. Le site est réparti sur une zone de 400 mètres de large et 1 kilomètre de long. Les grandes distances à parcourir entre l'entrée du site et les bâtiments sont à prendre en compte pour la répartition des taches des agents. L'effectif moyen présent sur le site est d'environ 240 salariés.

Liste des bâtiments :

- Bâtiment 1 BAC - Direction et restaurant d'entreprise
- Bâtiment 2 BAC - CSE
- Bâtiment 4 BAC – Ateliers
- Bâtiment 6 BAC - Administratif des ateliers
- Bâtiment 7 BAC - Vestiaires maîtrise et ouvrier
- Bâtiment 8 BAC - Bureaux et vestiaires
- Bâtiment 16 BAC
- Bâtiment 17 BAC
- Bâtiment 18 BAC (hors salle de sport)
- Maison 10 BAC
- PC sécurité Bacalan

Lot 2 - Bassens :

Adresse du site : **Grand Port Maritime de Bordeaux - Accès 5**

Quai Alfred de Vial - 33530 Bassens

Il s'agit de la zone portuaire du GPMB, le site est réparti le long du Quai Alfred de Vial, 1 kilomètre de large et 3 kilomètres de long. La circulation piétonne entre les différents locaux du site est interdite. L'effectif moyen présent sur le site est d'environ 70 salariés.

Liste des bâtiments :

- PC sécurité Bassens
- Capitainerie Bassens
- Bureau exploitation
- Section Entretien Bassens
- Section Outillage Bassens
- Forme de radoub n°3
- Bureau S. Elmagroud (préfabriqué)
- Bâtiment H41 Ter
- PCF

Lot 3 - Le Verdon :

Adresse du site : **Grand Port Maritime de Bordeaux - Terminal du Verdon,**

Capitainerie du port 33123 Le-Verdon-sur-mer.

Le site du Verdon est composé de deux bâtiments situés à l'entrée de la zone portuaire. L'effectif moyen présent sur le site est d'environ 8 salariés.

Liste des bâtiments :

- Capitainerie Verdon
- Section Outillage

Lot 4 - Engins Nautiques :

Les prestations seront hebdomadaires, et en général le mardi, à partir de 8H00 et jusqu'à 12H00. (Le jour et les horaires pourront exceptionnellement varier).

Les lieux des prestations seront variables :

Pour Anita Conti :

- BASSENS : la drague sera stationnée 60% de l'année sur les quais à Bassens, sur la zone portuaire. L'accès aux quais se fait par l'accès n°5, après passage au poste de garde.
- PAUILLAC : la drague sera stationnée 30% de l'année sur les quais à Pauillac, à l'appontement de Trompeloup (D2E4 entre Pauillac et Saint Estèphe)
- LE VERDON : la drague sera stationnée 8% de l'année sur les quais au Verdon, sur la zone portuaire.
- BASSINS A FLOTS : la drague sera stationnée 2% de l'année dans les Bassins à Flots

Pour l'Ostréa :

- BACALAN : la drague sera stationnée 70% de l'année sur le poste de relève de Bacalan, dans l'enceinte du 152, quai de Bacalan. L'accès se fait derrière le bâtiment jaune (17 BAC), après passage au poste de garde de Bacalan.
- BASSENS : la drague sera stationnée 20% de l'année sur les quais à Bassens, sur la zone portuaire. L'accès aux quais se fait par l'accès n° 5, après passage au poste de garde.
- PAUILLAC : la drague sera stationnée 5% de l'année sur les quais à Pauillac, à l'appontement de Trompeloup (D2E4 entre Pauillac et Saint Estèphe)
- LE VERDON : la drague sera stationnée 3% de l'année sur les quais au Verdon, sur la zone portuaire.
- BASSINS A FLOTS : la drague sera stationnée 2% de l'année dans les Bassins à Flots

La drague ne sera pas nécessairement à quai pendant le déroulement de la prestation, elle pourra être en exploitation ou au mouillage. L'embarquement et/ou le débarquement pourront être réalisés en vedette. Dans cette hypothèse, l'ensemble des équipements de sécurité sera mis à disposition par le pouvoir adjudicateur.

Lot 5 - Sanitaire plaisance :

Ce lot est composé de deux sanitaires situés autour du Bassin à flot. Les sanitaires sont accessibles à l'ensemble des plaisanciers des bassins à flot, environ 60 bateaux.

- Sanitaire « UGC »
- Sanitaire « parking »

Lot 6 - Réservé EA/ESAT - Bacalan et Bassins à flot :

Ce lot est composé de trois sites :

Grand Port Maritime de Bordeaux - Accès visiteurs - 6 rue Achard 33000 Bordeaux

- Maison 21, 22, 23 et 24 BAC
- Salle de sport 18 BAC
- Bâtiments des pompes des écluses (situé Quai du Maroc 33300 Bordeaux)

- Bungalow pôle naval (situé Quai du Maroc 33300 Bordeaux)

Article 3. Accès aux sites et sécurité

Le titulaire et son personnel sont tenus de respecter l'ensemble des règles de sécurité, de sûreté et de fonctionnement applicables sur les sites concernés.

L'accès aux locaux est soumis aux autorisations délivrées par le GPMB. Le titulaire est responsable du respect des règles de sécurité par son personnel et de l'utilisation conforme des équipements, matériels et produits employés. L'ensemble du personnel du titulaire devra disposer d'une pièce d'identité en cours de validité. Celle-ci sera exigée à l'entrée de chaque site portuaire.

Il s'engage à appliquer les dispositions des plans de prévention et consignes particulières qui lui seront communiqués, le cas échéant.

Tout manquement aux règles de sécurité pourra entrainer l'exclusion immédiate du personnel concerné, sans incidence sur les obligations contractuelles du titulaire.

Cas particulier du lot 4 : lors de toute intervention sur les engins nautiques du GPMB, le personnel du titulaire devra, préalablement au début de la prestation, se présenter à l'officier supérieur présent à bord de la drague, puis remplir le document « familiarisation intervenant extérieur ». Il devra impérativement se présenter à nouveau à l'officier supérieur à la fin de la prestation, avant son départ, afin de clôturer le document précité.

Tenue vestimentaire

Le titulaire devra doter le personnel d'exécution d'un vêtement de travail reconnaissable et d'équipements de protection individuelle nécessaires pour les prestations à réaliser. En outre, tous les agents en activité, y compris le personnel d'encadrement, devront porter en permanence un insigne spécifique de leur entreprise. Aucun agent ne sera admis s'il n'est pas revêtu de son vêtement de travail, s'il est démuni de son insigne, de son badge, et/ou s'il présente une tenue négligée. En cas de non-respect, le titulaire se verra appliquer les pénalités prévues à l'article 8.1 du CCAP.

Article 4. Obligations de résultat

Les prestations définies aux dispositions du présent CCTP et ses annexes, font l'objet d'une obligation de résultat.

Le titulaire s'engage ainsi à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour satisfaire à cette obligation. Dans l'hypothèse où le résultat ne serait pas atteint, le titulaire met en œuvre tous les moyens supplémentaires pour la réalisation de prestations de nettoyage conformes à ladite obligation et aux attentes ci-après définies.

Il est indiqué que les moyens et modalités décrits dans le CCAP, le CCTP ou les documents qui y sont cités ne sont que des moyens minimums, ce ne sont que des indications nécessaires au titulaire pour satisfaire à son obligation, les moyens ne sont donc pas limitatifs, ils ne sont qu'indicatifs. Ainsi, le respect de ces moyens ne peut suffire au titulaire pour se dégager de sa responsabilité qui reste entière dès lors que le résultat escompté n'est pas obtenu.

Les prestations font en ce sens l'objet de contrôles qualité en cours d'exécution.

Le titulaire veille, conformément aux prescriptions définies ci-après, à mettre en œuvre des méthodes de nettoyage conformes aux règles de l'art et aux usages de la profession.

A ce titre, le titulaire s'engage à mettre en œuvre les techniques adéquates (respectueuses des normes notamment environnementales) et les éventuelles techniques les plus évoluées dont il pourrait être le dépositaire ou l'initiateur, il en précise les caractéristiques au sein de son offre.

L'ensemble des méthodes, matériels et produits utilisés doivent être respectueux des normes environnementales et sanitaires en vigueur.

Dans le cadre du présent marché, les fournitures, les produits et le matériel nécessaires à l'exécution du marché sont à la charge du titulaire et réapprovisionnés de manière préventive (se reporter aux annexes). Ceci incluant la mise en place, le cas échéant, du matériel nécessaire et son éventuel remplacement par du matériel équivalent au démarrage du marché, puis en exécution, les remplacements qui s'avéreraient nécessaires en cas de défectuosité.

La liste des prestations définie dans le CCTP n'est pas exhaustive. Le titulaire doit assurer l'ensemble des tâches nécessaires au maintien de l'hygiène et de la propreté des locaux, même si elles ne sont pas explicitement mentionnées dans le CCTP et ses annexes.

A ce titre, il devra garantir un niveau de propreté et d'hygiène irréprochable, conformément à l'obligation de résultat. Par ailleurs, le titulaire s'engage également à s'inscrire dans une démarche responsable intégrant pleinement les principes d'éco-responsabilité et RSE.

Article 5. Finalité des prestations

La finalité des prestations du marché, dont les résultats feront l'objet de contrôles qualité durant l'exécution, se décompose en différents critères de satisfaction :

- Aspect
- Confort
- Hygiène et propreté
- Sécurité
- Développement durable
- Pérennité des matériaux

L'aspect : après nettoyage, les locaux et les équipements du lot concerné doivent présenter une impression visuelle de netteté et de propreté. Les mobiliers éventuellement déplacés doivent être remis à leur place.

Le confort : la notion de confort est appréciée par rapport aux perceptions olfactives, tactiles et auditives :

- Les perceptions olfactives : les prestations doivent tendre vers la suppression, par l'utilisation de produits appropriés, des mauvaises odeurs dues aux souillures de différentes natures (avec une attention particulière pour les parties sanitaires). Elles ne doivent pas être effectuées à l'aide de produits dont les odeurs ne pourraient être tolérées, ou qui seraient trop fortes ;

- Les perceptions tactiles : les prestations doivent être effectuées de telle sorte que les surfaces traitées ne soient pas altérées et ne soient pas désagréables au toucher ou au contact (effets collant, gras persistant, surface glissante etc.) ;

- Les perceptions auditives : les prestations doivent être conduites de manière à éviter tout bruit intempestif entraînant une trop grande perturbation de l'environnement. En ce sens, une vigilance

particulière est à avoir par rapport aux horaires de travail des agents du GPMB présents dans les locaux, se reporter à l'article 7 du CCTP « Jours, horaires et fréquences ».

Hygiène et propreté : Les prestations doivent garantir une élimination de la poussière, saletés sur les surfaces horizontales et verticales, sols, mobiliers et équipements. Elles doivent également garantir un assainissement des surfaces et des atmosphères ambiantes.

Sécurité : Les prestations réalisées par le titulaire ne doivent présenter aucun danger pour les salariés du GPMB. Durant l'exécution ou après celles-ci (par exemple, en veillant à ne pas laisser de surface glissante). Tout agent du GPMB est habilité à interrompre l'exécution des prestations s'il constate une situation mettant en danger la sécurité des biens ou des personnes.

Développement durable : Les techniques et produits utilisés pour le nettoyage des locaux devront être sélectionnés afin de répondre à l'objectif de préservation de la santé des agents de service et des usagers des bâtiments, à la protection de l'environnement et de la biodiversité. Un effort particulier sera également demandé quant à la minimisation des ressources et l'énergie consommée, ainsi que des déchets.

Pérennité des matériaux : Le titulaire devra tenir compte de la nature des matériaux à entretenir. Les prestations ne devront en aucun cas altérer les surfaces, mobilier ou équipement. En cas de doute, charge au titulaire de demander au représentant du GPMB les fiches produits, des matériaux et leurs fiches d'entretien.

Article 6. Moyens - Charte qualité

Le titulaire devra affecter le personnel ainsi que les matériels nécessaires pour une exécution du nettoyage des locaux conforme aux stipulations du présent CCTP.

Le personnel du titulaire conformément aux directives de la charte de qualité devra être facilement identifiable et se conformer à toutes les exigences de sécurité et d'accès des différents sites du GPMB.

Le titulaire fournira au pouvoir adjudicateur, à la prise d'effet du présent marché, au minimum au début de chaque semestre civil, et à chaque demande, les attestations individuelles et autres documents prouvant le respect du droit du travail, notamment en matière de lutte contre le travail dissimulé.

Le titulaire mettra en place l'encadrement nécessaire pour garantir l'application de toutes les exigences du CCTP et de la charte de qualité des prestataires de nettoyage annexée au CCTP. En aucun cas le titulaire ou les agents d'entretien ne pourront déroger à cette charte.

En cas de manquements répétés à la charte de qualité, le GPMB pourra demander le remplacement de l'agent en cause sous 30 jours.

Le titulaire devra prévenir le représentant du GPMB, au moins quinze (15) jours à l'avance, de tout changement ou remplacement de personnel, y compris pour les périodes de congés.

6.1 - Formation :

L'ensemble des agents de nettoyage devront justifier d'une formation aux techniques de nettoyage et à hygiène des locaux. Ils devront avoir également une formation à l'utilisation des produits d'entretien et au port des EPI, ainsi qu'une connaissance des consignes de sécurité propre à leur site d'affectation. Les attestations de formations sont remises au plus tard à la date de démarrage des prestations et tenues à jour pour tout nouvel agent.

6.2 - Encadrement :

Le titulaire désigne, pour toute la durée du marché, un responsable d'exploitation ou un interlocuteur unique chargé du suivi de l'exécution des prestations, de la bonne réalisation et de la qualité du nettoyage des locaux. Les coordonnées de cet interlocuteur (nom, téléphone, courriel) devront être communiquées avant le démarrage du contrat.

En cas d'absence prolongée ou de changement d'interlocuteur, le titulaire devra en informer le GPMB sans délai et désigner un remplaçant disposant des mêmes prérogatives.

Cas particulier du lot 1 : sur le site de Bacalan, la mise en place d'un chef d'équipe oeuvrant est impérative compte tenu de l'importance du site, ainsi que de la quantité de locaux à entretenir. Cette fonction devra être assurée par un personnel qualifié, compétent et légitime, tant vis-à-vis de ses collègues que du point de vue de sa classification hiérarchique. Le chef d'équipe œuvrant sera impérativement doté d'un téléphone professionnel permettant la communication avec le pouvoir adjudicateur pendant les horaires d'intervention.

Article 7. Jours, horaires et fréquence

Horaires d'intervention pour les lots 1 et 3 :

D'une façon générale, l'exécution des prestations dans les locaux type de bureaux, hall d'accueil et divers locaux s'effectuera les lundis, mercredis et vendredis.

Les prestations dans les sanitaires, vestiaires et salles de réunion s'effectueront 5 jours par semaine comme suit : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

Important : Le pouvoir adjudicateur envisage, si cela s'avère nécessaire, d'augmenter la fréquence du nettoyage de certains locaux de type « bureau », notamment en raison de la saisonnalité. En effet, certains bureaux sont amenés à accueillir des personnels de production évoluant sur des zones boueuses qui peuvent générer d'importantes salissures lors des périodes automnales ou hivernales.

Le nettoyage commencera à 16h30 pour les parties communes, hall d'accueil et escaliers.

Horaires d'intervention pour le lot 2 :

D'une façon générale, l'exécution des prestations dans les locaux type de bureaux, hall d'accueil et divers locaux s'effectuera les lundis, mercredis et vendredis.

Les prestations dans les sanitaires, vestiaires et salles de réunion s'effectueront 5 jours par semaine comme suit : lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi.

Important : Le pouvoir adjudicateur envisage, si cela s'avère nécessaire, d'augmenter la fréquence du nettoyage de certains locaux de type « bureau », notamment en raison de la saisonnalité. En effet, certains bureaux sont amenés à accueillir des personnels de production évoluant sur des zones boueuses qui peuvent générer d'importantes salissures lors des périodes automnales ou hivernales.

Le nettoyage commencera à 15h30 pour les parties communes, hall d'accueil et escaliers.

Horaires d'intervention pour le lot 4 :

Contrairement aux autres lots de l'accord-cadre, les prestations sur les dragues Anita Conti et l'Ostréa s'effectueront un seul jour par semaine, généralement le mardi, entre 8h00 et 12h00 en présence du personnel marin du pouvoir adjudicateur.

Les prestations de nettoyage doivent impérativement être réalisées durant les opérations de relève des marins.

À ce titre, la présence effective du personnel du titulaire constitue une condition essentielle de la bonne exécution des prestations.

Le titulaire doit mobiliser les moyens humains nécessaires afin que les opérations de nettoyage débutent immédiatement après la mise à disposition de l'engin nautique et soient achevées avant sa remise en service.

Le lieu ainsi que les horaires de prestations seront communiqués au plus tard le jeudi de la semaine précédente, par e-mail au responsable d'exploitation du titulaire ou toute autre personne indiquée par le titulaire.

Le titulaire accusera réception de la commande par e-mail, en indiquant les coordonnées du ou des intervenants.

Les dragues étant situées la plupart du temps dans des zones différentes, le titulaire devra prévoir du personnel dédié pour chaque engin nautique.

Horaires d'intervention pour le lot 5 :

Les prestations des sanitaires s'effectueront tous les jours de la semaine, sauf week-end et jours fériés. Elles seront réalisées sur une plage horaire comprise entre 05h00 et 12h00. Les horaires précis d'intervention seront définis par le titulaire et validés par le GPMB avant le démarrage des prestations, de manière à garantir la sécurité des usagers et le bon fonctionnement du site.

Toute modification ultérieure des horaires devra faire l'objet d'un accord préalable du GPMB.

Horaires d'intervention pour le lot 6 :

De façon générale, les prestations du lot 6 s'effectueront à minima deux fois par semaine. Les prestations du lot 6 sont réalisées en journée, selon les modalités d'exécution compatibles avec le fonctionnement des structures de type EA/ESAT. Les horaires précis d'intervention seront définis par le titulaire et validés par le GPMB avant le démarrage des prestations, de manière à garantir la sécurité des usagers et le bon fonctionnement du site.

Toute modification ultérieure des horaires devra faire l'objet d'un accord préalable du GPMB.

IMPORTANT, commun à tous les lots : Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'augmenter, si nécessaire, la fréquence du nettoyage de certains locaux, notamment en fonction de la saisonnalité. Cette adaptation pourra être mise en œuvre afin de tenir compte des conditions d'exploitation des sites et de garantir un niveau de propreté conforme aux exigences du présent CCTP, en particulier lors des périodes susceptibles de générer des salissures accrues.

Article 8. Matériel et consommables :

Le stockage du matériel, des produits d'entretien et des consommables devra être effectué dans les locaux du GPMB prévus à cet effet. Il sera limité aux quantités requises pour une période de 1 à 3 mois maximum.

Le stockage en vrac des produits pulvérulents est interdit.

Toutes les précautions devront être prises pour que les produits ne laissent aucune trace sur le sol ou sur les installations du GPMB. Les produits fournis par le titulaire devront être adaptés aux supports existants, de façon à ne pas détériorés les installations du pouvoir adjudicateur.

Dans chaque bâtiment ou à proximité immédiate, un local fermant à clef destiné au stockage du matériel et des consommables sera mis à disposition du titulaire. L'ensemble des clefs et passes nécessaires à l'accès aux locaux seront à retirer au poste de garde à l'entrée de chaque site et à restituer avant chaque départ.

8.1 - Consommables – Uniquement pour les LOTS 1 et 2 :

La fourniture des consommables et leur réassort sont à la charge du titulaire.

Le titulaire organise les réapprovisionnements nécessaires au bon fonctionnement des locaux et à la continuité de service.

A ce titre, il fournit notamment :

- le papier hygiénique,
- les essuie-mains

Le papier hygiénique et les essuie-mains devront être doux, résistant et suffisamment épais pour un usage intensif.

- les savons pour les mains

Les savons devront avoir des caractéristiques hypoallergéniques, pour tous types de peaux et adaptés à un usage fréquent.

- les absorbeurs d'odeurs

Les absorbeurs d'odeurs devront être adaptés à un usage professionnel et ne pas présenter d'odeur trop forte, susceptible d'incommoder les usages.

- et les sacs poubelles (poubelles collectives, individuelles et points d'apport volontaire)

Les sacs poubelles devront être noirs ou translucides et présenter une résistance adaptée aux volumes collectés, afin d'éviter toute déchirure ou fuite lors de leur manipulation.

Le titulaire veille à éviter toute rupture de consommables. Toute insuffisance constatée devra être corrigée dans les plus brefs délais.

Les consommables devront présenter, au minimum, des caractéristiques équivalentes à celles des références mentionnées en annexe du CCTP « Consommables références et estimation des consommations ».

Le GPMB se réserve le droit de refuser un consommable en cas de non-conformité ou de qualité jugée insuffisante, le titulaire devra procéder à leur remplacement, sans surcout, dans les plus brefs délais.

Le non-respect de ces prescriptions entrainera l'application de pénalités détaillées dans l'article 8 du CCAP.

Cas particulier du LOT 4 : L'ensemble des consommable et produit nettoyant devront disposer d'une certification écologique.

Attention : Pour les WC pas de produits chimiques autres que du "GAMAZYME BTC" (biological liquid toilet cleaner) qui sera disponible à bord de l'Anita Conti.

Article 9. Description des prestations attendues et principes généraux

Les modes opératoires et les fréquences décrits ci-après, pour chaque type de locaux, s'appliquent à l'ensemble des sites du pouvoir adjudicateur à l'exception du lot 6 réservé EA/ESAT.

Ils constituent un minimum imposé, et ne pourront en aucun cas être invoqués pour justifier une prestation globalement ou partiellement insuffisante.

Par ailleurs, la qualité de l'eau sur les sites du GPMB engendre un entartrage important des équipements, il est attendu du titulaire une vigilance particulière sur ce point.

9.1 - Sanitaires, douches et vestiaires :

Le titulaire assure l'entretien complet des sanitaires afin de garantir en permanence un niveau de propreté, d'hygiène et de présentation conforme aux usages d'un site accueillant du public et du personnel.

L'entretien quotidien (du lundi au vendredi) comprend notamment le nettoyage et la désinfection du sol, des parois et des équipements sanitaires (WC, urinoirs, lavabos, robinetteries, distributeurs, miroirs, portes) ainsi que la désinfection des points de contact et le vidage des poubelles.

Le titulaire adapte la fréquence des nettoyages mécanisés du sol pour maintenir un niveau de propreté satisfaisant, avec un minimum d'une intervention par mois.

Le titulaire réalisera également un détartrage complet des appareils WC, des urinoirs, lavabo et robinetterie au minimum une fois par mois.

Un niveau de prestation irréprochable est attendu dans ces installations.

9.2 - Salles de restauration et cuisines :

Le titulaire assure l'entretien complet du restaurant d'entreprise, afin de garantir en permanence un niveau de propreté, d'hygiène et de présentation conforme aux usages d'un site accueillant du public et du personnel.

L'entretien quotidien (du lundi au vendredi) comprend notamment le nettoyage et la désinfection du sol, des parois et des équipements ainsi que la désinfection des tables, des points de contact et le vidage des poubelles.

L'entretien mensuel inclut la désinfection des dossiers de chaise, le nettoyage des rebords, des plinthes, des pieds de chaises, piétement et caissons ainsi que le dépoussiérage objets meublants et dessus de portes

Le titulaire adapte la fréquence des nettoyages mécanisés du sol pour maintenir un niveau de propreté satisfaisant, avec un minimum d'une intervention par trimestre.

Les cuisines et les équipements dédiés à la préparation et au service des repas sont entretenus par le personnel de cuisine et sont exclus du périmètre des prestations du titulaire.

9.3 - Salles de réunion et salle de formation :

Une attention particulière sera portée sur l'ensemble des salles de réunions du GPMB.

L'entretien quotidien (du lundi au vendredi) comprend notamment le nettoyage du sol, le dépoussiérage, désinfection des surfaces, des tables et points de contact, le rangement des chaises et le vidage des poubelles.

Le titulaire adapte la fréquence de désinfection du sol pour maintenir un bon état de propreté, avec un minimum d'une fois par semaine.

L'entretien mensuel inclut le nettoyage des rebords, des plinthes, des pieds de sièges, piétement et caissons ainsi que le dépoussiérage des armoires, objets meublants et dessus de portes.

9.4 - Halls d'accueil, points d'apport volontaire, zone de tri-déchets, poubelles extérieures et cendriers :

L'entretien régulier (lundi, mercredi et vendredi) comprend le nettoyage du sol et tapis, la désinfection du sol ainsi que le vidage et la désinfection des poubelles et des points de contact. La fréquence de vidage des points d'apport volontaire et des poubelles extérieures pourra être augmentée en fonction du besoin.

L'entretien mensuel inclut le nettoyage des rebords, garde-corps, plinthes et objets meublants et le dessus des portes

9.5 - Bureaux, zones de passage et divers locaux :

L'entretien régulier (lundi, mercredi et vendredi) comprend le nettoyage du sol et le vidage des poubelles.

Le titulaire adapte la fréquence de désinfection du sol pour maintenir un bon état de propreté ; avec un minimum d'une intervention par semaine.

L'entretien hebdomadaire inclut le dépoussiérage des bureaux et des équipements informatiques ainsi que le nettoyage des rebords, plinthes, dessus d'armoire, objets meublants et dessus de portes.

Pour l'ensemble des locaux, il est demandé de réaliser au minimum un enlèvement des toiles d'araignée par mois.

9.6 - Vitrerie :

Le titulaire effectuera le nettoyage intérieur et extérieur des vitreries des bâtiments de chaque site affecté à son lot. Les encadrements (huisseries intérieurs et extérieurs) et les rebords des fenêtres seront aussi nettoyés. L'entretien sera effectué de manière semestrielle.

Les prestations s'effectueront avec des perches et/ou des nacelles pour les vitreries situées au premier étage des bâtiments (hauteur max : premier étage).

Cas particulier du restaurant d'entreprise de Bacalan lot n° 1 : un entretien mensuel des vitreries du restaurant sera réalisé en complément de l'entretien semestriel applicable à l'ensemble du site.

9.7 - Tri des poubelles :

Pour tous les locaux, le tri des déchets de bureau sera effectué par les agents du Port et mis dans deux corbeilles ; une corbeille bleue pour le papier carton débarrassés des accessoires plastiques et métalliques, et une noire ou couleur foncée pour tous les autres déchets. Le GPMB est en cours de déploiement de points d'apport volontaire dans ses différents sites. L'agent en charge du nettoyage d'un bâtiment pourra être amené à vider des poubelles individuelles ou des points d'apport suivant l'avancement de déploiement sur le site concerné. Le titulaire devra respecter le tri selon les filières

définies et videra les déchets dans les bacs situés à l'extérieur des bâtiments, dans les conteneurs spécialisés respectifs :

- Les papiers et cartons non souillés
- Les DIB vrac (tout-venant)
- Les emballages plastiques non souillés

Le titulaire devra avoir les chariots de ménage adaptés au tri.

L'ensemble des prescriptions citées dans l'article 9, constitue une obligation de résultat. Le GPMB pourra, sur constat envoyé par courriel au représentant du titulaire, appliquer des pénalités cumulables sans mise en demeure préalable, telles que détaillées dans l'article 8 du CCAP, pour tout manquement constaté.

Article 10. Description des prestations spécifiques au LOT 4

Les prestations seront hebdomadaires, et en général le mardi, à partir de 8H00 et jusqu'à 12H00. (Le jour et les horaires pourront exceptionnellement varier).

La relève des équipages de chaque engin nautique à quai étant de 2 heures, les prestations doivent être réalisées durant cette période.

10.1 - Descriptif et appellations des locaux à nettoyer :

Anita Conti et l'Ostréa sont des dragues qui travaillent sur l'estuaire de la Gironde et le fleuve de la Garonne, depuis Bordeaux jusqu'au Verdon.

Il est nécessaire de préciser que ces engins jouent un rôle stratégique pour la navigabilité des navires marchands et de croisière de tout type sur l'estuaire de la Gironde et le fleuve de la Garonne.

Par ailleurs, les personnels navigants sont embarqués pour une durée de sept jours consécutifs, sans retour à terre durant cette période.

Les coûts d'exploitation avoisinant les 2000€ par heure pour Anita Conti, et 1700€ par heure pour l'Ostréa, il est donc nécessaire que les prestations fournies par le titulaire pour ce lot soient irréprochables, tant du point de vue qualitatif compte tenu de l'inaccessibilité des locaux durant sept jours consécutifs, que du point de vue de la ponctualité des interventions du titulaire.

Par conséquent, et uniquement pour ce lot, une réception formelle des prestations sera alors signée tant par le titulaire que par le pouvoir adjudicateur à la fin de chaque intervention, via la fiche "familiarisation intervenant extérieur".

Pour les 2 dragues (Anita Conti et Ostrea), l'ensemble des plans dont dispose le pouvoir adjudicateur, comportant la nature des locaux (bureaux, salle de réunion, vestiaire,…) sont disponibles en Annexe du CCTP et listés à l'article 12 du présent document.

Pour chaque drague, 2 prestations distinctes seront attendues :

- Prestation hebdomadaire
- Prestation château

10.2 - Anita Conti : Prestations attendues

➢ PRESTATION HEBDOMADAIRE

Les locaux à nettoyer par ordre de priorité :

1. **Bureaux Commandant et Chef (2 bureaux au total : 15m²)**
   - Aspiration et lavage des sols, cloisons, plinthes et portes ainsi que leurs grilles de ventilation
   - Nettoyage du mobilier (dessus, côtés et portes)
   - Vidage et nettoyage de la poubelle

2. **Coursives (couloirs de circulation : 15m²)**
   - Aspiration et lavage des sols, cloisons, plinthes et portes ainsi que leurs grilles de ventilation

3. **Carré Officiers (salle de restauration avec salon : 25m²)**
   - Aspiration et lavage des sols, cloisons, plinthes et portes ainsi que leurs grilles de ventilation
   - Nettoyage du mobilier (dessus, côtés et portes)
   - Vidage et nettoyage de la poubelle

4. **Cabines Officiers (6 chambres : 50m²)**
   - Aspiration et lavage des sols, cloisons, plinthes et portes ainsi que leurs grilles de ventilation
   - Nettoyage du mobilier (dessus, cotés et portes)
   - Vidage et nettoyage des corbeilles
   - Nettoyage salles de bains (Miroir, douche et bonde de douche, pommeau de douche avec son support et mitigeur, lavabo et bonde de lavabo, porte savon, sol à la brosse, portes et cloisons, wc et support de papier toilette, porte balai de toilette)
   - Literie : changement des draps et housses de 6 lits.

Attention : Pour les WC, l'utilisation de produits chimiques autres que du "GAMAZYME BTC" (biological liquid toilet cleaner) est strictement interdit.

Le navire mettra à disposition un emplacement pour stocker le matériel de nettoyage, au pont officiers ainsi qu'au niveau du carré.

Ces consignes pourront évoluer dans le temps.

➢ PRESTATION CHATEAU

La drague Anita Conti sera potentiellement mise hors exploitation dans le cadre d'arrêts techniques **deux fois par an**. Il sera alors demandé au titulaire un nettoyage complet, appelé "prestation château" des locaux avant remise en exploitation, à savoir :

- Aspiration et lavage des sols, cloisons, plinthes et portes ainsi que leurs grilles de ventilation
- Nettoyage du mobilier (dessus, cotés et portes)
- Vidage et nettoyage des corbeilles
- Nettoyage salles de bains (Miroir, douche et bonde de douche, pommeau de douche avec son support et mitigeur, lavabo et bonde de lavabo, porte savon, sol à la brosse, portes et cloisons, wc et support de papier toilette, porte balai de toilette)
- Literie : changement des draps et housses de 6 lits.

Pour les surfaces suivantes :

- Pont des Officiers : 80m² + 1 escalier
- Pont Principal : 175m² + 1 escalier

- Passerelle : 80m²
- Pont Equipage : 135m² + 1 escalier

10.3 - Ostrea : Prestations attendues

➢ PRESTATION HEBDOMADAIRE

Nettoyage des cabines officiers (4 ou 5 cabines) et des bureaux chef et commandant : 32m²

- Aspiration et lavage des sols, cloisons, plinthes et portes ainsi que leurs grilles de ventilation
- Nettoyage du mobilier (dessus, cotés et portes)
- Vidage et nettoyage des corbeilles
- Nettoyage salles de bains (Miroir, douche et bonde de douche, pommeau de douche avec son support et mitigeur, lavabo et bonde de lavabo, porte savon, sol à la brosse, portes et cloisons, wc et support de papier toilette, porte balai de toilette)
- Literie : changement des draps et housses de 4 ou 5 lits.

Attention : Pour les WC, l'utilisation de produits chimiques autres que du "GAMAZYME BTC" (biological liquid toilet cleaner) est strictement interdit.

Le navire mettra à disposition un emplacement pour stocker le matériel de nettoyage. Ces consignes pourront évoluer dans le temps.

➢ PRESTATION CHATEAU

La drague L'Ostréa sera potentiellement mise hors exploitation dans le cadre d'arrêts technique deux fois par an. Il pourra être demandé au titulaire un nettoyage complet des locaux appelé "prestation château" avant remise en service, à savoir :

- Aspiration et lavage des sols, cloisons, plinthes et portes ainsi que leurs grilles de ventilation
- Nettoyage du mobilier (dessus, cotés et portes)
- Vidage et nettoyage des corbeilles
- Nettoyage salles de bains (Miroir, douche, lavabo, sol, cloisons, wc)
- Literie : changement des draps et housses de lits.

Pour les surfaces suivantes :

- Pont des Officiers et de l'équipage : 75m² + 1 escalier
- Pont Principal : 100m² + 1 escalier
- Passerelle : 60m²

Article 11. Contrôle de l'exécution des prestations

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'effectuer à tout moment des contrôles visuels, programmés ou inopinés, sur l'ensemble des sites.

Ces contrôles portent notamment sur :

- L'état de propreté général des locaux
- La conformité des prestations réalisées au regard des exigences du marché

- Le respect des fréquences et horaires d'intervention
- Le tri des déchets et vidage des poubelles
- L'approvisionnement et la qualité des consommables
- L'application de la charte qualité

Tout écart constaté par rapport aux exigences du présent CCTP fera l'objet d'une notification au titulaire par courriel. Le titulaire devra procéder, sans délai et à ses frais, à la remise en conformité des prestations concernées.

En cas de prestation non réalisée ou mal réalisée, le GPMB réalisera un constat par courriel. Si la situation n'est pas régularisée sous quarante-huit (48) heures ouvrées, le GPMB pourra faire effectuer une remise en état, par le prestataire de son choix, aux frais du titulaire.

En cas de manquements répétés, non corrigés ou de dégradation manifeste de la qualité de service, le GPMB pourra appliquer les pénalités prévues dans l'article 8 du CCAP.

Tout au long de l'exécution du contrat, des réunions mensuelles de suivi de la qualité des prestations seront organisées entre des représentants du GPMB et du titulaire. Ces réunions se tiendront sur le site du lot concerné, aux dates et horaires communiqués par le GPMB au moins cinq (5) jours ouvrés à l'avance.

A l'issue de chaque réunion de suivi, le titulaire dispose d'un délai de cinq (5) jours ouvrés pour transmettre au représentant du GPMB un compte rendu contradictoire. Ce document retrace les points abordés, les éventuels manquements constatés et les actions correctives convenues, assorties de leurs délais de réalisation.

Toute absence à ces réunions, la participation d'un agent dépourvu de mandat ou d'autorité, ou d'absence de transmission d'un compte-rendu dans le délai imparti pourra entrainer l'application de pénalités forfaitaires prévus dans l'article 8 du CCAP.

Article 12. Liste des annexes au CCTP

Liste des plans de situations :

- LOT 1 - Bacalan marché nettoyage
- LOT 2 - Bassens marché nettoyage
- LOT 3 - Verdon marché nettoyage

Liste des plans de locaux :

- LOT 1 – Bacalan
- LOT 2 – Bassens
- LOT 3 – Le verdon
- LOT 4 :
  - L'Anita Conti (TAAC)
  - L'Anita Conti (TAACC)
  - L'Ostréa (TAO)
  - L'Ostréa Château (TAOC)

Pour les LOTS 5 et 6, aucun plan n’est fourni mais le GPMB présentera les éléments suffisant lors des visites de sites.

- Consommations et références consommables
- Tableau de reprise du personnel