

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

ECOLE SUPERIEURE DES BEAUX-ARTS

Hôtel Rivet
10 Grand'rue
30000 Nîmes

NETTOYAGE DES LOCAUX DE L'ECOLE SUPERIEURE DES BEAUX-ARTS

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Article 1 – Objet du marché

L'Ecole Supérieure des Beaux-Arts de Nîmes (ESBAN) est un établissement public de coopération culturelle (EPCC) créé en 2011 par la ville de Nîmes et placé sous la tutelle pédagogique du Ministère de la culture et de la communication.

La présente consultation a pour objet l'exécution de prestations de nettoyage des bâtiments de **l'ECOLE SUPERIEURE DES BEAUX ARTS DE NIMES**, situés :

En centre ville - Hôtel Rivet - 10 Grand Rue - 30033 Nîmes Cédex, à savoir :

- le bâtiment principal sis, Hôtel Rivet – 10 grand'rue 30033 Nîmes cédex 9 - qui représente environ 2 200 m² environ avec bureaux de l'administration, espaces communs, sanitaires, salles de cours , salle de conférence, salles d'expositions et ateliers sur 3 niveaux, un escalier principal et trois escaliers secondaires.
- le bâtiment annexe, même adresse, dénommé « Le Chapitre » qui représente environ 1 000 m² environ avec espaces communs, sanitaires, salles de cours et ateliers sur 3 niveaux, un escalier et un escalier de secours.

En périphérie : 56 rue des amoureux - 30000 Nîmes

- les ateliers « Edition » et « Volume » qui représentent environ 800 m² bureau des techniciens , espaces communs, sanitaires, salles de cours et espaces purement atelier

Les prestations de nettoyage des locaux devront être réalisées tout au long de l'année hormis les périodes de fermeture pendant certaines vacances scolaires (environ 6 semaines par an).

Les prestations seront exécutées en tenant compte de la nature et de la fréquentation des locaux. Les bâtiments accueillent des activités utilisant un matériel technologique évolué. La responsabilité du titulaire est engagée, durant son intervention, pour les dégradations pouvant survenir ainsi que pour les vols éventuels.

Les prestations à effectuer ont pour finalité de maintenir les équipements, locaux et surfaces dans de bonnes conditions de propreté, d'hygiène et de confort pour le personnel et pour les usagers, au moyen de matériels, machines et produits conformes aux normes de sécurité et d'hygiène ainsi qu'aux normes de protection de l'environnement.

Les matériels électriques (matériel informatique et audiovisuel, réfrigérateurs, etc...) ne seront en aucun cas débranchés.

Tout dommage causé aux locaux ou aux équipements sera mis à la charge du titulaire.

Le nettoyage des locaux sera mené avec le souci de conserver, après l'opération , la même disposition.

En cas d'anomalies constatées dans les locaux des bâtiments, le personnel de l'entreprise titulaire est tenu d'informer les responsables de l'établissement (liste fournie lors de la notification) dans les plus brefs délais.

Le titulaire est réputé avoir pris connaissance lors de la visite obligatoire organisée pour la consultation:

- de l'état des lieux
- des contraintes et difficultés éventuelles.

Article 2 – Description des prestations et fréquence des interventions

Le descriptif des prestations et la fréquence des interventions à réaliser sont joints en annexe 1 du présent C.C.T.P.

A partir de ce descriptif, le titulaire devra proposer un planning précisant les jours d'intervention pour les fréquences hebdomadaires ainsi que les dates d'intervention pour les fréquences par quinzaine et trimestrielle.

A noter que certaines prestations trimestrielles devront être effectuées en l'absence des étudiants et qu'en conséquence les dates d'intervention devront être arrêtées en concertation avec le pouvoir adjudicateur.

Les prestations annuelles devront être effectuées au mois de juillet (en l'absence des étudiants). Durant cette période, après un nettoyage complet des espaces habituellement utilisés par les étudiants et les enseignants (salle de conférence, salles de cours, salles informatiques/vidéo, ateliers des étudiants, certains sanitaires,...), les interventions sur ces mêmes espaces avec des fréquences habituellement journalières, hebdomadaires, par quinzaine ou trimestrielles n'auront plus lieu d'être jusqu'à la rentrée de septembre .

Article 3 – Organisation du travail

3.1 - Plan de prévention

Le titulaire devra établir en relation avec le gestionnaire du marché un plan de prévention après la notification du marché et avant le début de l'exécution des prestations.

3.2 - Effectifs et encadrement

Les personnels dédiés devront être en bonne forme physique afin de pouvoir effectuer des ports de charges lourdes ou de déplacer des meubles.

Les effectifs nécessaires à l'exécution des prestations seront ceux indiqués par le prestataire dans le mémoire technique.

Le titulaire devra fournir au pouvoir adjudicateur, **dans un délai de quinze jours**, à compter de la réception de la notification du marché, la liste nominative du personnel (agents d'entretien et responsable d'équipe). Le titulaire devra informer le pouvoir adjudicateur de toute modification.

Le titulaire devra obligatoirement désigner un responsable de l'encadrement, de la discipline du personnel et du mode d'exécution des prestations.

Le personnel de l'entreprise devra faire preuve de la plus grande correction.

Il est défendu au personnel chargé du nettoyage de prendre connaissance du contenu d'écrits, de dossiers ou autres documents confidentiels et d'utiliser les équipements de bureau.

Les agents de nettoyage devront remplir un cahier de pointage mis à leur disposition en y indiquant leurs heures d'arrivée et de départ quotidien.

3.3 - Horaires et Accès aux locaux

Concernant le bâtiment principal et son extension (Hôtel Rivet et Chapitre), les prestations ne pourront être réalisées qu'entre 6 h et 9 h du lundi au vendredi.

Concernant les ateliers du site les Oliviers, les prestations pourront être réalisées entre 6 h et 9 h ou entre 17 h 30 et 20 h 30 du lundi au vendredi.

Les prestations annuelles pourront être réalisées en journée.

La fermeture des portes, des fenêtres, l'extinction des lumières et, le cas échéant, la mise sous alarme devront être effectuées après chaque intervention

Le planning d'intervention est susceptible de modifications, sous réserve d'un préavis de 15 jours calendaires.

L'ESBAN se réserve le droit de procéder à des modifications de fréquence de nettoyage. Le titulaire ne pourra alors élever aucune réclamation.

Le prestataire sera informé dès la notification du marché ou dès le 1^{er} janvier en cas de reconduction, des périodes de fermeture annuelle de l'établissement ; les prestations de nettoyage seront suspendues durant ces périodes.

L'accès au bâtiment principal et à son extension se fera par le portillon d'accès rue du chapitre.

Les codes des portes d'entrée seront transmis au titulaire. La confidentialité de ces codes est de rigueur. Les clés seront transmises au titulaire.

Le pouvoir adjudicateur dotera le titulaire des clés en quantité suffisante permettant l'accès aux ateliers, salles de cours et autres locaux. Elles devront rester dans le local mis à disposition à l'issue de chaque prestation.

En cas de perte ou de vol, le titulaire avisera aussitôt le pouvoir adjudicateur des exemplaires manquants et ceux-ci seront remplacés à ses frais. En cas de remplacement de serrure suite à une perte, le titulaire en supportera les frais.

En fin de marché, le titulaire sera tenu de remettre au gestionnaire du marché les clés confiées initialement dans un délai de 24 heures.

Les codes pour activer et désactiver les alarmes anti-intrusions seront transmis au titulaire en début de marché. La confidentialité de ces codes est de rigueur.

3.4 - Fournitures d'entretien et matériels

Le titulaire assurera :

- l'approvisionnement du savon et le remplissage des distributeurs,
- l'approvisionnement et la mise en place des essuies mains et du papier hygiénique,
- la fourniture des produits d'entretien nécessaires aux prestations de nettoyage,
- l'approvisionnement et la mise en place des sacs poubelles pour les sanitaires et les corbeilles à papier
- l'approvisionnement et la mise en place des sacs poubelles de 130 L des salles de cours et des ateliers,

Chaque agent devra disposer de tout le matériel de nettoyage nécessaire pour l'exécution de la prestation.

3.5 - Branchements et fluides

Les fournitures d'énergie électrique et d'eau nécessaires à l'exécution des prestations seront assurées gratuitement par l'établissement.

Le titulaire devra éviter tout éclairage superflu. En particulier, il veillera à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations.

Le titulaire devra également prendre toutes les dispositions pour ne pas laisser couler l'eau inutilement. Les eaux sales seront jetées après chaque intervention, des vide-seaux sont installés dans les locaux mis à disposition.

Si les évacuations sont bouchées à la suite des prestations, le titulaire devra supporter les frais d'intervention des professionnels chargés des réparations.

3.6 - Locaux et stockage des matériels et des produits

Les locaux mis à disposition du titulaire seront désignés par le pouvoir adjudicateur.

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

Le stockage des produits devra être effectué dans les locaux prévus à cet effet et selon les prescriptions réglementaires en vigueur. Toute précaution devra être prise pour que les produits ne laissent aucune trace sur le sol.

Aucun matériel ou produit ne devra être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de leur évacuation sans préavis par le pouvoir adjudicateur et aux frais du titulaire.

3.7 - Provenance et qualité des matériels et produits

Le titulaire devra présenter au pouvoir adjudicateur sur simple demande verbale, pour vérification de conformité avec les normes et règlements de sécurité, les notices techniques (provenance et origine) et les références des matériels utilisés pour l'exécution des prestations. Tout matériel défectueux devra être mis hors service et remplacé par le titulaire à ses frais.

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

Le matériel pour effectuer l'ensemble des tâches devra être fourni par le titulaire.

La majorité des produits d'entretien pour le nettoyage des locaux devra être écolabellisés (écolabel européen ou équivalent). Une notice des produits utilisés devra être jointe.

Cette liste sera accompagnée d'une notice détaillée précisant notamment la provenance, l'origine et la composition des produits. Les produits utilisés devront être conformes à la réglementation en vigueur en matière de biodégradabilité des éléments tensioactifs.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'interdire les produits dont l'utilisation sera susceptible de provoquer des dégradations, ou de compromettre la sécurité des usagers, du personnel de l'entreprise de nettoyage et des agents de l'administration.

3.8 - Vêtements de travail

Le titulaire devra doter le personnel d'exécution d'un vêtement de travail identifiable et si nécessaire d'équipement de protection.

Aucun agent ne sera admis s'il n'est revêtu de son vêtement de travail, s'il est démuné de son insigne ou s'il présente une tenue négligée.

3.9 - Protection des installations

Le titulaire devra éviter toute obstruction ou dégradation des canalisations d'évacuation et des prises électriques.

3.10 - Sujétions résultant des activités d'exploitation

Le titulaire ne pourra se prévaloir, ni pour éluder les obligations du marché, ni pour élever aucune réclamation, des sujétions qui pourront être occasionnées par les activités d'exploitation des locaux, notamment par l'interruption ou le report de toute opération décidée par la personne publique.

3.11 - Service minimal

En cas d'arrêt de travail de son personnel, le titulaire sera tenu d'assurer les prestations journalières et hebdomadaires.

Article 4 - Suivi des prestations

Le titulaire devra assurer un contrôle interne régulier selon les modalités qu'il aura décrites au mémoire technique. Il devra ensuite transmettre le rapport correspondant au gestionnaire du marché.

Par ailleurs, les prestations seront contrôlées par le représentant du site qui peut demander au responsable d'équipe, ou à son remplaçant, d'effectuer dans la journée, une visite contradictoire en vue de constater l'exécution de celles-ci.

En cas d'absence du titulaire, cette visite est effectuée unilatéralement par le gestionnaire du marché.

Les vérifications porteront notamment sur :

- la conformité des prescriptions du présent C.C.T.P.
- le contrôle de l'état de propreté des lieux

Un état des lieux sera organisé bimestriellement avec le responsable d'équipe et son supérieur.

La personne assurant le suivi des prestations pour le site d'arts plastiques de Strasbourg est le régisseur du site ou l'un des agents de son équipe.

Article 5 - Pièces annexes au C.C.T.P.

- annexe 1: descriptif des prestations par espace et fréquence
- annexe 2 : plans des bâtiments de l'école