

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES C.C.T.P

École Normale Supérieure



MARCHE DE SERVICES

TRAITEMENTS ANTIPARASITAIRES DES SITES DE L'ÉCOLE NORMALE SUPÉRIEURE

PRESTATIONS DE DESINSECTISATION, DESINFECTION ET DERATISATION DES LOCAUX

La procédure de consultation est celle de l'appel d'offre ouvert en application des articlesdu Code des Marchés Publics.

Le présent CCTP comporte 9 feuillets numérotés de 1 à 16

TABLE DES MATIERES

-SOMMAIRE-

<u>ARTICLE I</u> - <i>Objet du marché et nature des prestations</i>	3
<u>ARTICLE II</u> – <i>Descriptif des prestations</i>	3
2-1. Prestation réalisées à échéances régulières	3
2-2. Prestations susceptibles d'être réalisées de manière ponctuelle	4
<u>ARTICLE III</u> – <i>Obligations et réglementation</i>	4
<u>ARTICLE IV</u> - <i>Limite des prestations</i>	4
4-1. Règles générales – Responsabilités de l'entreprise	4
4-2. L'entreprise aura à sa charge	5
<u>ARTICLE V</u> - <i>Dommmages causés aux domaines privatifs</i>	5
<u>ARTICLE VI</u> - <i>Panneau, signalisation de chantier ou clotûres</i>	6
<u>ARTICLE VII</u> - <i>Garanties</i>	6
7-1. Garantie de résultat	6
7-2. Garantie d'exploitation.....	6
<u>ARTICLE VIII</u> - <i>Critère de la commission à l'admission des offres aux lots 1 et 2</i>	6
<u>ARTICLE IX</u> - <i>Tableau paramétrique technique des critères</i>	7
<u>ARTICLE X</u> - <i>Caractère indicatif du dossier technique</i>	7
<u>ARTICLE XI</u> - <i>Qualité et finalité des prestations</i>	8
11-1: Modalité des interventions et caractéristiques des prestations: Lot 1	8
11-2: Modalité des interventions et caractéristiques des prestations: Lot 2	8
<u>ARTICLE XII</u> - <i>Documents à fournir par les soumissionnaires</i>	9
<u>ARTICLE XIII</u> - <i>Début des prestations, applications</i>	9
<u>ARTICLE XIV</u> – <i>Sécurité et santé</i>	9
<u>ARTICLE XV</u> - <i>Normes</i>	10
<u>ARTICLE XVI</u> - <i>Mémoire technique</i>	10
<u>ARTICLE XVII</u> - <i>Responsabilité du prestataire, prescription d'exécution</i>	10
<u>ARTICLE XVIII</u> - <i>Prestations supplémentaires</i>	10
<u>ANNEXE 1</u> - <i>Désinfection et Dératisation</i> ,.....	10
1-1 Calendrier d'Intervention.....	10
1-2 Périmètre d'Intervention.....	11
<u>ANNEXE 2</u> - <i>Désinsectisation</i> ,.....	11
2-1 Calendrier d'Intervention.....	11
2-2 Périmètre d'Intervention.....	12
<u>ANNEXE 3 Technique</u> : Plan /situation géographique: Site Montagne St-GENEVIÈVE	13 & 14
<u>ANNEXE 4 Technique</u> : Plan /situation géographique: Site JOURDAN.....	15
<u>ANNEXE 5 Technique</u> : Plan /situation géographique: Site MONTRouGE	16

ARTICLE I : OBJET DU MARCHE ET NATURE DES PRESTATIONS

La procédure de consultation de l'offre a pour objet des prestations de service, pour le traitement antiparasitaire des bâtiments de l'Ecole normale supérieure de Paris.

Il comprend, la désinsectisation, la désinfection et la dératisation des divers sites appartenant à l'établissement.

Il est composé de 2 lots, qui portent sur :

- **Lot 1 : Désinsectisation.**
- **Lot 2 : Désinfection et Dératisation.**

Les stipulations du marché sont décrites dans le présent cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP), définissant l'ensemble d'exécution des travaux à réaliser dans les locaux de l'Ecole normale supérieure. Le candidat doit fournir l'intégralité des prestations qui composent les lots.

L'exécution des prestations devra être effectuée sur l'ensemble des locaux des bâtiments des sites suivants :

Sites ENS	Classement	Désignation du lieu-dit
Montagne Sainte Geneviève	ERP	• 29, rue d'Ulm – 75005 Paris
Montagne Sainte Geneviève	ERP & Habitation	• 45, rue d'Ulm – 75005 Paris
Montagne Sainte Geneviève	ERP	• 46, rue d'Ulm – 75005 Paris
Montagne Sainte Geneviève	Habitation	• 44-48, rue d'Ulm – 75005 Paris
Montagne Sainte Geneviève	ERP	• 8, rue Erasme – 75005 Paris
Montagne Sainte Geneviève	ERP	• 24, rue Lhomond – 75005 Paris
Montagne Sainte Geneviève	ERP & Habitation	• 22 rue Victoria – 75001 Paris
Montrouge	ERP & Habitation	• 1, rue Maurice Arnoux – 92120 Montrouge
Jourdan	ERP, code du travail, & logements-foyers	• 48, rue boulevard Jourdan 75014 Jourdan

Il convient de signaler que la description des tâches n'a pas un caractère limitatif et que le prestataire devra exécuter comme étant compris dans son prix sans exception, ni réserve tous les éléments et interventions nécessaires à la mise en œuvre de sa prestation, toutes les contraintes liées au parfait accomplissement de sa mission.

Le candidat joindra tous les documents essentiels à la compréhension et à l'évaluation de l'offre (moyens mis en œuvre, structures, modalités d'action, références, procédures d'exécution, etc.).

ARTICLE II : DESCRIPTIF DES PRESTATIONS

- **Contenu des lots et nature des prestations attendues.**

2 - 1 : Prestations réalisées à échéances régulières.

Le titulaire devra assurer:

- ✓ La désinfection, la désinsectisation contre les blattes ou cafards,
- ✓ La dératisation, problèmes d'infestations de souris, rat ou tout autre rongeur.
- ✓ La destruction et la lutte contre les rongeurs « souris, mulots, rats bruns, rats noirs, etc.. », évitant les détériorations matérielles, les dégradations alimentaires et/ou souillages divers par déjections.

D'une part :

- Par l'application des produits insecticides qui devront se faire dans les placards et gaines techniques et sur les périmètres des zones sensibles « **chaufferie, locaux poubelles, circulations, bouches d'égouts, les caves, les vides sanitaires, les combles, les laveries, les cuisines, les parties communes, les appartements de fonctions....** »,

Et d'autre part :

- Par distribution d'appâts raticides dans les placards techniques et sur les périmètres des zones sensibles « **chaufferie, locaux poubelles, circulations, bouches d'égouts, les caves, les vides sanitaires, les combles, les gaines accessibles, les plafonds suspendus, les cloisons, les laveries, les cuisines, les planchers flottants, trappes et mobiliers en parements et/ou encastrés....** »,

2- 2 : Prestations susceptibles d'être réalisées de manière ponctuelle– Interventions exceptionnelles.

Le titulaire devra assurer :

- La désinsectisation contre les fourmis,
- La désinsectisation contre les guêpes et frelons,
- La désinsectisation contre les moucheron, moustiques,
- La désinsectisation sur des essaims d'abeilles ou de bourdons,
- La désinsectisation d'insectes volants et d'araignées,
- La désinsectisation contre les punaises de lit, les puces, les tiques et autres.
- La désinfection et la désinsectisation d'urgence des nuisibles pouvant engendrer la prolifération des insectes, des détériorations, des nuisances sonores, des maladies et/ou des allergies...
- La désinfection (mauvaises odeurs, fientes de pigeons, déjection animal),

ARTICLE III : OBLIGATIONS ET RÉGLEMENTATION :

L'entreprise candidate devra se rendre sur place pour apprécier exactement les travaux à réaliser et les incidences sur les existants. Elle ne pourra de ce fait, faire valoir un oubli ou un manque de précision pour ne pas exécuter la globalité des travaux nécessaires à la bonne exécution de ses prestations.

L'exécution des prestations devra être réalisée suivant les textes et la réglementation générale en vigueur. Le prestataire devra veiller à ce que l'exécution soit réalisée intégralement dans les règles de l'art de la profession et la présentation devra être soignée.

Le candidat devra indiquer dans un paragraphe particulier de son offre ses observations ou réserves, faute de quoi il déclare implicitement accepter ce descriptif dans son esprit. Il ne pourra faire état de suppléments lors de l'exécution ou reprise des travaux qu'il devra réaliser en totalité et en conformité avec la réglementation en vigueur au moment de la remise de l'offre.

ARTICLE IV : LIMITE DES PRESTATIONS

4-1. Règles générales – Responsabilités de l'entreprise.

Les documents du présent dossier technique ont pour objet de décrire d'une manière aussi précise que possible la nature et la position des interventions à exécuter.

Toutefois, ces documents ne pouvant prétendre à la description absolue et détaillée de toutes les opérations, l'entreprise ne pourra en aucun cas, arguer d'une différence d'interprétation et se prévaloir d'omission ou de manque de renseignements pour refuser d'exécuter des travaux jugés utiles à la parfaite et complète exécution des dits travaux selon les règles de l'art.

Il appartiendra alors au candidat de présenter, avec la remise des prix, toutes les observations ou suggestions qu'il jugera utiles quant aux prescriptions techniques.

Le fait de soumissionner constitue un engagement du candidat de respecter les dites prescriptions et prévisions ; il sera nécessaire de prendre connaissance de l'état des lieux avant le début des travaux.

Tous les produits de base et fournitures mis en œuvre seront de première qualité garantie.

Les produits de base et fournitures seront soumis aux prescriptions des normes Européennes et aux décrets relatifs du Code du Travail, de la santé publique, du contrôle des produits, de l'élimination des déchets.

La distribution et l'application de produits contenant des matières actives seront absolument conformes aux dispositions en vigueur à la date d'exécution des travaux.

Les marques, qualités et provenances des produits phytosanitaires non définis expressément dans ce descriptif, ainsi que le matériel utilisé pour la mise en œuvre de ces produits, seront soumis à l'agrément préalable du **service Hygiène et Sécurité** de l'établissement.

Le candidat sera tenu de respecter les informations portées sur l'étiquette lors de l'application des produits. Il sera tenu d'équiper ses techniciens d'une tenue de travail permettant de les identifier.

Le candidat sera tenu de respecter les règles relatives si lieu, au stockage des produits.

Il sera tenu de respecter tout arrêté pris par l'établissement concernant l'application des produits.

4-2. L'entreprise aura à sa charge :

- Les travaux nécessités par la conformité des installations aux textes précités, même s'ils ne sont pas explicitement décrits dans le présent cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).
- Les fournitures, transports, manutentions, mises en œuvre de tous les matériaux nécessaires à la réalisation des travaux préconisés
- L'enlèvement des déchets d'emballage provenant des travaux,
- L'amenée, l'établissement, le repliement et l'enlèvement de tous les appareils où engins, nécessaires à la réalisation des travaux.
- Des certificats concernant les différentes interventions (rapport) seront établis à la fin de chaque opération par le prestataire et remis au Service Logistique et Restauration, dont :
« 1 certificat pour les interventions des divers locaux et 1 certificat spécifique aux locaux de la restauration et/ou cafétéria ».
- L'évacuation des appâts remplacés, qu'ils aient été consommés, consommés partiellement ou pas.

ARTICLE V : DOMMAGES CAUSES AUX DOMAINES PRIVATIFS

Le candidat est réputé exécuter ses travaux en pleine connaissance des risques éventuels que peuvent subir les domaines collectifs et privatifs.

Le candidat devra prendre toutes les précautions utiles pour éviter tout accident.

Il est bien entendu que l'établissement ne pourra être en aucun cas, recherché en responsabilité à l'occasion d'accidents ou désordres qui pourraient se produire.

ARTICLE VI : PANNEAU, SIGNALISATION DE CHANTIER OU CLOTURES

Le candidat devra prendre les dispositions nécessaires pour signaler l'exécution des prestations dans la zone concernée (balisage, panneauage..).

ARTICLE VII : GARANTIES

7-1. Garantie de résultat

Les prestations du marché font l'objet d'une obligation de résultat.

Cela implique l'obligation de passages supplémentaires en cas d'infestation des sites prévus au présent C.C.T.P, ayant déjà fait l'objet d'interventions par le titulaire du marché qui « **s'engage à intervenir de nouveau et autant de fois que nécessaire** », sans facturation supplémentaire.

Cette garantie s'applique pour une période de 15 jours pour l'ensemble des locaux et des bâtiments de l'École normale supérieure.

7-2. Garantie d'exploitation

Le candidat garantit que les travaux réalisés par ses soins correspondent à toutes les caractéristiques énoncées dans sa proposition ainsi qu'à celles précisées dans les documents d'exploitation du fabriquant et du présent C.C.T.P.

ARTICLE VIII : CRITERES DE LA COMMISSION A L'ADMISSION DES OFFRES AUX LOT 1 ET 2

Les candidatures seront examinées et seront notées sur 100 points [note maximale], dont la commission a défini trois ordres de notation des critères :

A- VALEUR TECHNIQUE : pondération → 55 %

✓ Soit sur 55 points sur 100 : (chaque sous critère noté de 0 à 5 points)

B- PRIX : pondération → 40 %

✓ Note attribuée en fonction de la formule paramétrique ci-après dans le tableau technique des critères.

C- PERFORMANCES EN MATIERE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT : pondération → 5 %

✓ Soit sur 5 points sur 100 : chaque sous critère noté de 0 à 5 points)

ARTICLE IX : TABLEAU PARAMETRIQUE TECHNIQUE DES CRITERES

A- VALEUR TECHNIQUE : pondération → 55 %			
Sur la base du mémoire du candidat	Note Maximale	Coefficient pondération	Note finale
Sous critère n°1 : L'organisation mise en place : Noté : 2,5/5 > Présentation du planning prévisionnel des actions préventives par bâtiment, et périmètre géométrique des sites. Noté : 2,5/5 > Présentation d'une charte, ou d'un mémoire d'assurance qualité, ou document équivalent détaillant le mode opératoire, la formation des agents, le protocole d'utilisation des produits, les règles d'hygiène et de sécurité, etc...[le document attendu est une méthodologie que le candidat mettra en œuvre pour réaliser les prestations, l'objet du présent marché.]	5	<u>5</u>	25
Sous critère n°2 : L'organisation et délai d'intervention, moyens humains affectés : > Indiquer le nombre de personnels spécifiquement affectés aux sites à ce marché - Délai sur site des interventions (12h, 24h, 4h, 2h, etc..) par périmètre géométrique des sites. >Justificatif ou équivalent (formation, expérience, qualification) à la fois pour les actions préventives, mais aussi curatives.	5	<u>3</u>	15
Sous critère n°3 : Moyens techniques affectés : >Étendue des gammes des matériels utilisés, équipements prévus et adaptés en fonctions de la spécificité des locaux, quantité. >Fiche technique des matériels uniquement utilisés, fiche de données de sécurité des produits utilisés et laissés sur sites.	5	<u>3</u>	15
Note Total de la valeur TECHNIQUE	/	/	55
B- PRIX : pondération → 40 %			
	Note Maximale	Coefficient pondération	Note finale
Chaque note sera attribuée selon la formule suivante : $40x$ (le montant de l'offre moins disant / le montant de l'offre du candidat) Quelque soit le résultat de ce calcul, la note maximale « plafond » attribuable est de : " 40 ".		<u>1</u>	40
Note Total de la valeur TECHNIQUE	/	/	40
C- PERFORMANCES EN MATIERE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT : pondération → 5 %			
Sur la base du mémoire du candidat	Note Maximale	Coefficient pondération	Note finale
Méthodologie détaillée au vue des critères à la protection de l'environnement, Outils et traçabilité mise en place Typologie des déchets produits par le candidat, sur les sites, dans le cadre de son activité et identification, par type de déchet, des acteurs de la chaines d'élimination (collecteurs, installations d'élimination autorisées, etc..). Le mode d'élimination des déchets prévus à l'ENS.	5	<u>1</u>	5
Note GLOBALE de L'OFFRE : (note la plus élevée sur 100).	/	/	100

ARTICLE X : CARACTERE INDICATIF DU DOSSIER TECHNIQUE

Les dispositifs indiqués dans le présent document constituent le dossier de consultation.

Les travaux devront être réalisés suivant le programme prévu et aboutir à leur entier achèvement en parfait état d'exécution, sans qu'il y ait lieu à aucune mise en œuvre complémentaire.

En conséquence, il ne pourra être invoqué une erreur, une omission ou une imprécision aux présents documents pour justifier d'un défaut des produits utilisés ou de mise en œuvre d'un matériau, étant entendu que l'entrepreneur s'est rendu compte des travaux à effectuer, de leur importance et de leur nature, qu'il a suppléé par ses connaissances professionnelles aux détails qui pourraient être omis sur le C.C.T.P. et qu'il a éventuellement pris contact pour tout éclaircissement nécessaire.

En tout état de cause, s'il constate une erreur ou une omission d'une certaine importance, il devra immédiatement le signaler pour obtenir des renseignements complémentaires et précisions.

ARTICLE XI : QUALITÉ ET FINALITÉ DES PRESTATIONS

Le titulaire du marché doit respecter les règles de sécurité internes aux locaux.

Les prestations sont exécutées en tenant compte de la nature et de la fréquentation des locaux. L'établissement est ouvert **du 1^{er} janvier au 31 décembre**, avec deux périodes de baisse d'activité situées entre le **25 décembre et le 1^{er} janvier** d'une part, et entre **le 30 juillet et le 20 août** d'autre part.

- **Pour la période dite été, des interventions spécifiques sont planifiées pour les lots du marché, pour tous les locaux des internats des sites [chambres, couloirs, parties communes, blocs sanitaires, escaliers, etc..].**
- **Pour les interventions spécifiques des restaurants et cafétéria, les interventions sont planifiées 12 fois/ an [soit 1 fois/mois] pour les lots 1 et 2 du présent marché.**

Les prestations doivent aboutir à une qualité satisfaisante au regard des critères ci-après :

- **Délai, rapidité et efficacité des interventions, respect des procédures d'hygiène et de sécurité.**

La finalité et le niveau de qualité de chacun des critères d'appréciation sont à respecter pour l'ensemble des locaux, des zones préconisées, des équipements ou matériaux qui s'y trouvent, des contraintes techniques, de l'accessibilité et des résultats des interventions.

11-1. Modalité des interventions et caractéristiques des prestations Lot 1

Après chaque intervention, un rapport d'intervention devra être établi et remis au responsable du pôle technique de l'ENS du Service Logistique et Restauration, pour chaque lieu concerné.

Les produits insecticides utilisés par le titulaire du marché, devront avoir un triple effet :

- ✓ **Choc,**
- ✓ **Répulsif,**
- ✓ **Et rémanent.**

Ils devront être respectueux de l'environnement, conformément à la réglementation en vigueur et agréés par le **Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt**.

Le titulaire devra prendre en compte pour les zones restauration, cuisines, les prescriptions de l'article 3 de l'arrêté du 8 octobre 2013.

Il devra en conséquence fournir un **PMS** [Plan de Maîtrise Sanitaire] avec la date, le type et implantation (formalisée sur un plan de cuisine centrale) des produits utilisés.

La mise en œuvre des produits doit satisfaire aux exigences réglementaires et environnementales, applicables dans le respect des bonnes pratiques.

11-2. Modalités des interventions et caractéristiques des prestations Lot 2

Après chaque intervention, un rapport d'intervention devra être établi dans un délai de 5 jours ouvrables et adressé par mail et courrier au responsable du pôle technique de l'ENS du Service Logistique et Restauration, pour chaque lieu concerné. Il comprendra a minima le descriptif de l'intervention (date, localisation, objet, produit utilisé, mode opératoire, suites éventuelles à donner...).

La prestation de dératisation aura pour caractéristique, la mise en place de postes d'appâtage en lieux et points stratégiques. Les techniciens intervenants devront, préalablement à toute intervention, prendre contact avec le service technique Logistique et Restauration du site.

Un certificat annuel de dératisation par site, dans un délai de 5 jours ouvrables, sera adressé par mail et courrier au responsable du pôle technique de l'ENS du Service Logistique et Restauration.

Les produits utilisés, devront être respectueux de l'environnement, conformément à la réglementation en vigueur et agréés par le **Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt**.

Ils devront être respectueux de l'environnement, conformément à la réglementation en vigueur et agréés par le **Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt**.

Le titulaire devra prendre en compte pour les zones restauration, cuisines, les prescriptions de l'article 3 de l'arrêté du 8 octobre 2013.

Il devra en conséquence fournir un **PMS** [Plan de Maîtrise Sanitaire] avec la date, le type et implantation (formalisée sur un plan de cuisine centrale) des produits utilisés.

Le prestataire devra être en possession de **l'agrément délivré par le Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt** concernant les produits utilisés pour ce type de prestation.

Ces produits utilisés ne doivent pas être nocifs pour le milieu naturel. Dans le cas contraire le prestataire s'engage à donner tous les renseignements sur les produits qu'il utilisera et sur le degré de nocivité pour l'homme et les animaux domestiques (fourniture des fiches de données de sécurité).

ARTICLE XII : DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES SOUMISSIONNAIRES

✓ Avec leur proposition

Les entrepreneurs devront fournir tous les documents permettant de juger leur offre. Il devra être remis obligatoirement un cadre de décomposition de prix détaillé de leurs offres et au BPU.

Les marques et types des produits devront être **OBLIGATOIREMENT** précisés.

Dans le cadre du plan de prévention annuel établi (**obligatoire y compris pour la sous-traitance**), le prestataire devra fournir une fiche technique indiquant **les caractéristiques techniques des produits (FTCP)**, ou **des données de sécurité (FDS)**, qui sera annexée à la proposition, faute de quoi **l'offre ne sera pas retenue**.

Les prix seront réputés comprendre les fournitures et l'application de tous les produits en parfaite conformité, toutes suggestions comprises avec la réglementation.
Si nécessaire pour certains cas particuliers, le prestataire précisera les limites de sa prestation.

Le candidat devra fournir les photocopies des attestations d'habilitation électrique nécessaires, pour traiter les armoires et coffrets électriques.

ARTICLE XIII : DEBUT DES PRESTATIONS, APPLICATIONS

Le titulaire devra respecter les horaires d'ouverture du site où la demande d'intervention lui aura été notifiée. Aucun trouble ne devra, en dehors de ces tranches horaires, être apporté à la tranquillité des usagers.

Les zones et chantiers ne seront ouverts qu'après autorisation délivrée par le prestataire.

En tout état de cause, le titulaire sera tenu de **respecter** les modifications des horaires de travail qui pourraient éventuellement lui être imposées en cours de chantier.

ARTICLE XIV : SECURITE ET SANTE

Le candidat doit inclure dans son offre toutes les dispositions nécessaires au respect des règles de **sécurité et d'hygiène** conformément à la réglementation et aux normes en vigueur au début des travaux en fonction du type de chantier.

Le titulaire doit impérativement veiller à la sécurité de ses employés et des usagers.

ARTICLE XV : NORMES

Les produits doivent être homologués par le **Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt**. Ils ne doivent pas être dangereux pour l'homme ou pour les animaux de compagnie.

Le personnel intervenant dans l'application des produits devra être formé aux bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité et notamment pour les interventions dans les zones dites restauration (cuisine...). C'est-à-dire avoir connaissance des prescriptions des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné.

ARTICLE XVI : MEMOIRE TECHNIQUE

Chaque candidat devra accompagner son offre d'un mémoire technique précisant et détaillant :

- ✓ La méthodologie de travail
- ✓ Les produits utilisés
- ✓ Le planning prévisionnel et les délais des interventions sur site.

ARTICLE XVI I: RESPONSABILITE DU PRESTATAIRE, PRESCRIPTION D'EXECUTION

Le titulaire du marché sera rendu responsable de tous les accidents survenus sur le chantier ou à proximité dus à un manque de protection ou de signalisation ou à l'utilisation des produits.

En aucun cas, l'École normale supérieure ne pourra être tenue pour responsable des accidents ou dégradations liées au chantier et survenus à des tiers.

Il est bien entendu, que le titulaire sera tenu à la réparation et remise en état sans indemnité des dommages causés par le fait de ses interventions.

En cas d'intoxication accidentelle d'un humain ou d'un animal de compagnie, l'entreprise sera seule responsable et garanti tout risque à ce sujet.

Article XVIII : PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

Toute prestation supplémentaire fera l'objet d'un **devis**.

Le titulaire chiffrera cette prestation qui, selon le cas, fera l'objet d'un bon de commande (**prestation à caractère exceptionnel**) ou d'un **avenant**.

- ✓ **Voir les Bordereau de prix unitaire (B.P.U) n°1 et 2 respectivement destiné au lot n°1 (Désinsectisation) et lot n°2 (Désinfection et Dératisation).**

ANNEXE 1 : DÉSINFECTION ET DÉRATISATION.



1-1 CALENDRIER D'INTERVENTION

Le prestataire devra soumettre à l'agrément de l'établissement le programme annuel de ses interventions jusqu'à la date anniversaire du marché et dans un délai de **QUINZE JOURS** à compter de la notification.

Le titulaire du marché s'engage à effectuer **QUATRE passages** ou plus si ré-infestation notoire constatée malgré l'intervention.

- ✓ **Locaux hors restauration** « 1 passage trimestriel et 4 passages annuel »

Pour les **restaurants et cafétérias des sites**, les interventions sont planifiées **12 fois / an** pour les **lots 1 et 2** du présent marché (protocole H.A.C.C.P).

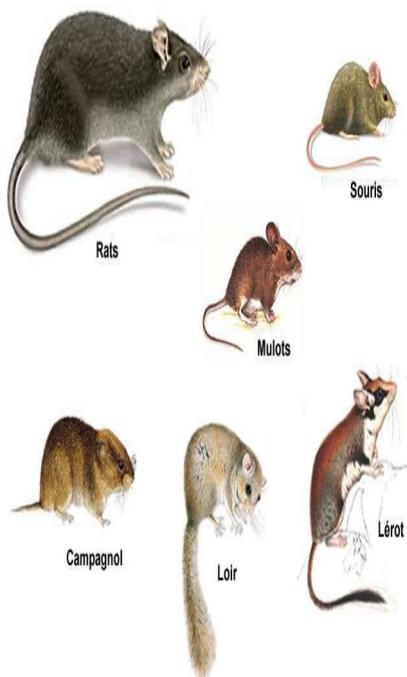
- ✓ **Locaux restaurant et cafeterias** « 6 passages semestriels et 12 passages annuel »

Le titulaire avertira le service Logistique et Restauration, deux semaines avant les dates de ses interventions par fax ou par mail.

1-2 PERIMETRE D'INTERVENTION :

✓ Pour une surface minimale de

45 000 m²



Il est demandé au titulaire du marché de traiter :

- ✓ L'ensemble des cuisines et placards,
- ✓ Les armoires électriques,
- ✓ Les couloirs, caves, les planchers flottants,
- ✓ Les circulations, les archives,
- ✓ Les vides sanitaires,
- ✓ Les trappes et mobiliers en parements et/ou encastrés,
- ✓ Les coffrets électriques et gaines techniques,
- ✓ Les locaux techniques,
- ✓ Les plafonds suspendus,
- ✓ Les parkings,
- ✓ Le(s) gymnase(s),
- ✓ Les chaufferies,
- ✓ Les locaux à ordures,
- ✓ Les locaux machineries,
- ✓ Les restaurants et zones de stockages,
- ✓ Les zones accessibles et non accessibles,
- ✓ L'ensemble des bâtiments internats de l'École Normale supérieure.
- ✓ Tout autre secteur le nécessitant

Toutes les prestations de dératisation doivent posséder un agrément Ministériel, pour mettre en œuvre en toute sécurité les meilleurs produits de dératisation et les techniques de dératisation adaptés aux infestations de rats ou de souris.

ANNEXE 2 : LA DESINSECTISATION :



2-1 CALENDRIER D'INTERVENTION

Le titulaire devra soumettre à l'agrément de l'établissement le programme annuel de ses interventions jusqu'à la date anniversaire du marché et dans un délai de **QUINZE JOURS** à compter de la notification.

Le titulaire du marché s'engage à effectuer **QUATRE passages** ou plus si ré-infestation notoire constatée malgré l'intervention.

- ✓ **Locaux hors restauration** « 1 passage trimestriel et 4 passages annuels »

Pour **les restaurants et cafétérias des sites**, les interventions sont planifiées **12 fois/an** pour les **lots 1 et 2** du présent marché (protocole H.A.C.C.P).

- ✓ **Locaux restaurant et cafeterias** « 3 passages trimestriels et 12 passages annuels »

Le titulaire avertira le service logistique deux semaines avant les dates de ses interventions par fax ou par mail.

2-2 PERIMETRE D'INTERVENTION

✓ Pour une surface minimale de:	60 000 m²
---------------------------------	-----------------------------

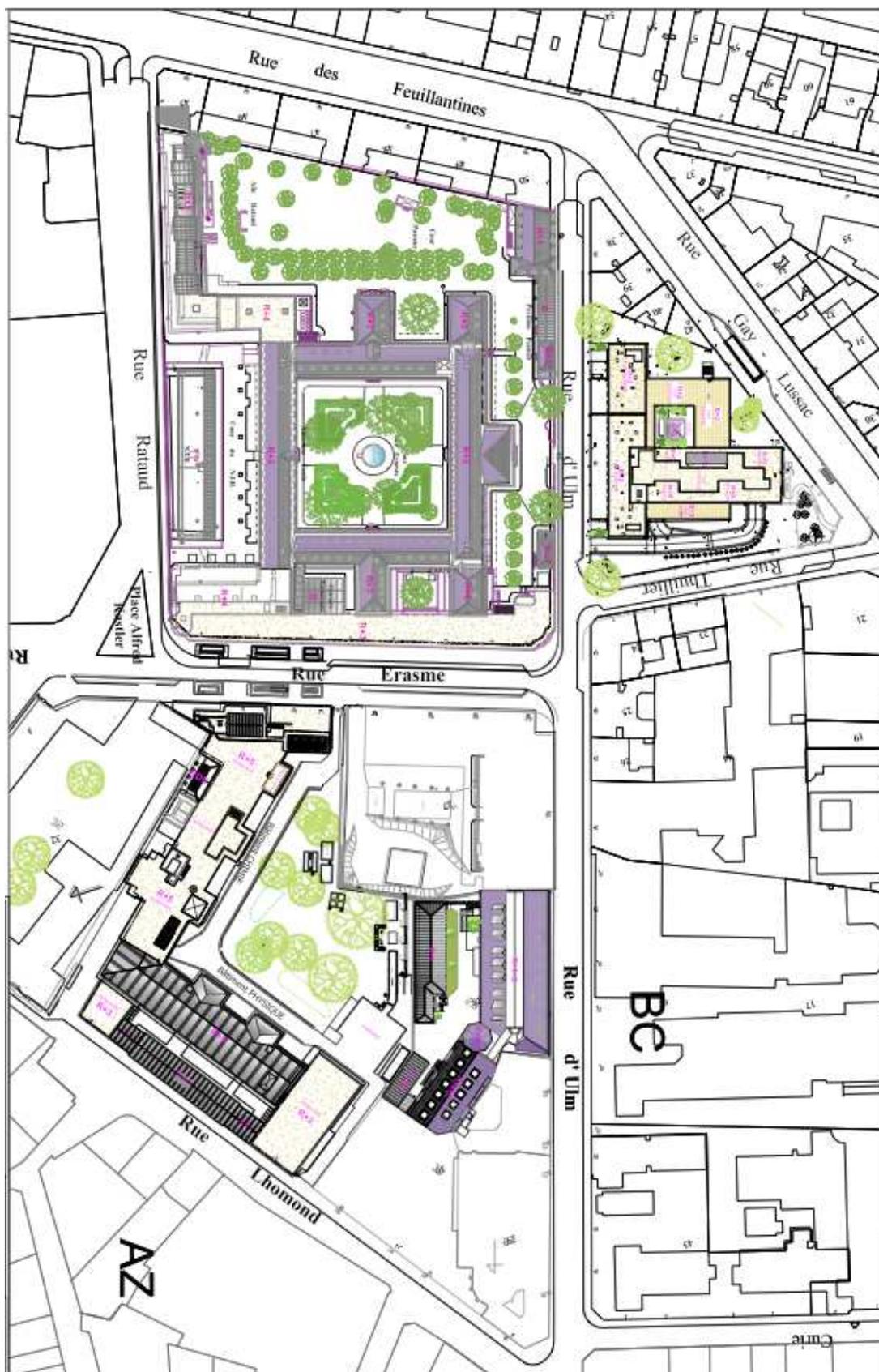
Il est demandé au titulaire du marché de traiter :

- ✓ L'ensemble des cuisines, salles de plonges, placards,
- ✓ Les armoires électriques,
- ✓ Les couloirs et caves
- ✓ Les circulations, les archives,
- ✓ Les vides sanitaires,
- ✓ Les gaines techniques,
- ✓ Les coffrets électriques,
- ✓ Les locaux techniques,
- ✓ Les plafonds suspendus,
- ✓ Les parkings,
- ✓ Le(s) gymnase(s), salles de sports,
- ✓ Les chaufferies,
- ✓ Les studios,
- ✓ Les animaleries,
- ✓ Les réserves,
- ✓ Les combles accessibles et trappes,
- ✓ Les locaux à ordures,
- ✓ Les blocs sanitaires,
- ✓ Les locaux machineries,
- ✓ Les restaurants et zones de stockages,
- ✓ Les zones accessibles et non accessibles,
- ✓ Les appartements privés,
- ✓ Les ateliers, locale théâtre, salles de musique, cafétéria,
- ✓ L'ensemble des bâtiments des locaux internats de l'École Normale supérieure
- ✓ Tout autre secteur le nécessitant

ANNEXE 3 : Technique

Plan(s) / Situation géographique - site Montagne Sainte Geneviève

⇒ Site Montagne Sainte Geneviève : 44/48, 45, 46 et 29 rue d'Ulm, 24 rue Lhomond.



⇒ Site 24 rue Lhomond

