Marché public de services

**entretien et desinfection des locaux DE LA MAISON DU PARC NATUREL REGIONAL DES PYRENEES CATALANES**

**Procédure adaptée**

**Selon l’article 27 du nouveau code des Marchés Publics**



**Parc naturel régional des Pyrénées catalanes**

**La Bastide**

**66360 OLETTe**

 contact@pnrpc.fr/ tel 0468049760

# **CHAPITRE I**

# **INDICATIONS GENERALES ET DESCRIPTIONS Du site**

## **ARTICLE 1 : etat des lieux :**

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) s’applique sur le bâtiment Maison du Parc qui se décline comme suit :

**Surfaces des revêtements de sols \***

* Carrelage : 0 m²
* Sol souple/ plastique : 380 m²
* Sol dur / béton quartzé : 398m²
* Vitrage extérieur : 205m²
* Cloison vitrée intérieure : 25m²

\* L’ensemble de ces données (surfaces et nature) est à titre indicatif. Le prestataire fera son affaire forfaitairement des surfaces à entretenir sans possibilité de recours dans l’hypothèse de modifications des revêtements.

**Les étages** :

**Le RDC** se compose d’un hall d’entrée et d’un hall arrière , d’un accueil, d’une salle de réunion divisible en 2 avec 1 porte extérieur , d’un couloir reliant le bloc sanitaire à l’escalier du 1er étage, d’un bloc sanitaire dont 1 douche, d’une cuisine avec espace repas, d’une pièce d’archivage dont un espace dédié pour partie au ménage, d’un centre de ressources avec une porte arrière extérieure. D’un bloc sanitaire public non relié au bâtiment principal par l’intérieur. Les autres pièces de stockages/chaufferie extérieures ne font pas l’objet de ce présent marché.

**Le 1er étage** est composé de 3 bureaux individuels, d’openspaces, de 2 salles de réunions et d’un local photocopieuse avec un évier. Il est relié au RDC par un ascenseur et un escalier.

## **ARTICLE 2 : DESCRIPTION DE la prestation globale -objet du marche**

* **LES PRESTATIONS DE BASE** comprennent :
* le nettoyage et désinfection complet des locaux : sol, supports et sanitaires
* le nettoyage des deux faces des vitres et poignées
* la fourniture du matériel et des produits nécessaires aux prestations
* la main d’œuvre et le transport nécessaires à la bonne réalisation des obligations de rendu de propreté.

Les prestations ne comprennent pas :

* l’eau,
* l’énergie électrique, fournies par le Parc

L’Entreprise devra adapter son matériel aux équipements existants.

## **DEFINITION DES TYPES DE PRESTATIONS**

* **Le dépoussiérage** consiste à débarrasser les surfaces et objets de la poussière à l’aide d’un chiffon imbibé d’un produit.
* **Le nettoyage** **et la désinfection** consiste à rendre propre une surface ou un objet en les débarrassant de tout ce qui ternit ou salit, à l’aide d’un produit détergent et/ou désinfectant.
* **Le lavage** consiste à nettoyer une surface ou un objet, notamment les sols avec de l’eau additionné d’un produit.
* **Le nettoyage** **par humidification** consiste en un nettoyage d’une surface à l’aide d’un balai pourvu d’un linge imprégné.

### **Prestations urgentes**

Le Maître d’œuvre peut être amené à demander des travaux ponctuels urgents à l’Entreprise. Le soumissionnaire fera en sorte d’être en mesure de donner satisfaction dans les vingt-quatre (24) heures qui suivront la demande. Il est bien entendu que ces interventions seront à caractères exceptionnels.

### **Autres travaux**

Les prestations définies à l’article 2 ne sont pas limitatives et peuvent éventuellement faire l’objet de complément, notamment pour des nettoyages périodiques de voilages, stores, etc…, dans différentes salles. Un devis sera établi à cet effet avant toute exécution

# **CHAPITRE II**

# **ENTRETIEN DES BATIMENTS - DETAILS DES PRESTATIONS - PERIODICITE**

## **ARTICLE 1 - ENTRETIEN DU BATIMENT**

Les prestations indiquées ci-dessous sont à prendre en compte pour l’ensemble du bâtiment toilettes publiques incluses.

Les prestations sont réparties en plusieurs phases et principalement :

* Nettoyage et désinfection hebdomadaire de l’ensemble des locaux le vendredi soir à partir de 18h30 **ou** samedi matin/après-midi **ou** lundi matin avant 9h : représentant 4 heures de prestations
* Entretien périodique : vitrage extérieur 2 fois par an période juin/juillet – décembre /janvier

Le nettoyage se fera en dehors des périodes d’ouverture au public, avant 9h ou après 18h, toutefois, l’équipe administrative du parc peut être partiellement présente pendant ces horaires exceptionnellement ou une réunion peut avoir lieu dans les locaux. .

Si une réunion devait avoir pour conséquence de rendre trop compliquée la prestation de nettoyage, le maitre d’ouvrage en informera le prestataire en amont pour que celui-ci puisse envisager de décaler la prestation.

L’entretien hebdomadaire le vendredi après 18h30(samedi ou lundi avant 9h), pour l’ensemble du bâtiment, comprend:

# **a/ Locaux dans leur ensemble :**

* Aération des locaux ;
* Nettoyage et lavage de tous les sols souples, carrelés et durs du RDC et du 1er étage
* Nettoyage et lavage de l’escalier et de son coté, de la rampe, de la rambarde et du croisillon métallique sur toute sa longueur
* Nettoyage et lavage de l’ascenseur et de son miroir
* Nettoyage des taches sur les murs
* Nettoyage de la vitrerie selon le planning défini à l’Article vitrage
* Vidage des corbeilles à papier et mise en dépôt les containers prévus ;
* Nettoyage et lavage des sanitaires privés
* Nettoyage et lavage des sanitaires publics uniquement sur la période du 1er mai au 31 octobre (en raison d’une fréquentation plus importante)
* Nettoyage des tables de l’espace repas de la salle de réunion du RDC et de l’accueil.
* Vidages des poubelles des sanitaires.
* Nettoyage et lavage du sol de l’espace repas et cuisine
* Vidage des poubelles tout venant et si nécessaire vidage des poubelles carton/conserve et verre et dépôt des déchets dans les conteneurs dédiés.

**A noter**

Au vu des conditions extérieures du site : site isolé, extérieur naturel, il est attendu du prestataire notamment lors l’entretien des sols souple du 1er étage, le passage préalable d’un aspirateur avant tout lavage et un changement très régulier de l’eau de lavage, afin d’éviter la présence de trace sur le sol.

La prestation de nettoyage des sols intègre le nettoyage des plinthes, rebords de bas de vitrage et de portes fenêtres.

Le nettoyage des locaux comprend également la désinfection pour réduire tout risque de contaminations bactériologiques ou virales.

# **b/ 1er etage Bureaux, salles de réunions, ACCUEIL**

Le nettoyage consiste à réaliser le :

* Nettoyage des sols
* Epoussetage et nettoyage des bureaux et objets meublants, bureaux, téléphones, etc…
* Les claviers et écrans d’ordinateurs sont inclus des prestations de nettoyage lorsque ceux-ci sont hors tension.
* Désinfection des combinés téléphoniques ;
* Vidage des corbeilles à papier et des poubelles et mise en dépôt les containers prévus ;
* Nettoyage de la borne d’accueil lorsque celle-ci est dégagée, des meublants, et des tables des salles de réunions et de l’accueil.
* Nettoyage des chaises, poussières, pied, tache sur les chaises en revêtement plastique ou en fer.
* Aspiration des toiles d’araignée atteignable sans escabeau
* Nettoyage et détartrage de l’évier situé dans la salle photocopieuse.

# **c/ RDC : ESPACES SANITAIRE, CUISINE, ESPACE REPAS, LOCAL MENAGE, centre de ressources, archives**

* Nettoyage et lavage des sols;
* Nettoyage et lavage des sanitaires privés et publics
* Il s’agira d’un nettoyage soigné, désinfection et désodorisation des appareils sanitaires, robinetterie, miroirs, set de brosse sanitaire etc… ;
* Détartrage des appareils sanitaires ;
* Vidage des poubelles sanitaires privés et publics
* Nettoyage des revêtements muraux et faïences ;
* Nettoyage des portes et poignées
* Aspiration des toiles d’araignée atteignables sans monter sur un escabeau
* Nettoyage et lavage de l’espace cuisine et repas
* Nettoyage des tables et des chaises dont pieds et assises
* Détartrage des appareils sanitaires ;
* Nettoyage des micro-ondes (intérieur /extérieur) de la hotte, nettoyage de la plaque vitrocéramique et du plan de travail.
* Nettoyage de l’extérieur des frigos et du four sera réalisé autant que de besoin et à minima 1 fois par mois.
* Nettoyage de l’évier de l’espace cuisine et des plans de travail
* Nettoyage et lavage de l’espace situé sous le plan de travail de la cuisine notamment au niveau du tri et de la poubelle tout venant.
* Vidage et nettoyage des poubelles et dépôts des déchets selon leurs types dans les conteneurs prévus.
* Les bacs de tri pour le verre et le carton/conserve de la cuisine seront vidés en fonction des besoins à minima 1fois tous les 15 jours

### **d/ Vitrage**

## **NETTOYAGE HEBDOMADAIRE**

* **1 fois par semaine :**
	+ Portes intérieures/extérieures hall avant coté accueil,
	+ Portes intérieures de la salle de réunion
	+ Porte de liaison accueil couloir
	+ Portes intérieures hall arrière
	+ Porte fenêtre de la cuisine intérieure
	+ Portes fenêtres du 1er étage intérieur

## **NETTOYAGE PERIODIQUE**

* **1 fois par mois**
	+ Vitrage de séparation intérieur du 1er étage
	+ Portes fenêtre du 1er étage extérieur
	+ Porte fenêtre de la salle de réunion du bas extérieur
	+ Porte fenêtre de la cuisine extérieure
	+ Fenêtre de la cuisine intérieure
	+ Vitrage de séparation accueil /salle de réunion
	+ Vitrage de séparation open spaces 1er étage
* **1 fois tous les 3 mois**
	+ Vitrage intérieur des bureaux sans portes fenêtres et de la petite salle de réunion
	+ Vitrage intérieur de l’open space coté avant du bâtiment
	+ Vitrage intérieur et extérieur de la salle de réunion du RDC et de l’accueil atteignable sans l’utilisation d’un moyen d’élévation
	+ Vitrage intérieur et extérieur des autres vitrages du rez de chaussée dont : cuisine, fenêtre salle d’archive, porte fenêtre centre de ressource
	+ Vitrage extérieur porte hall arrière
* **1 fois par an** : l’ensemble des vitrages extérieurs du Parc vitre sous toit inclus
* **1 fois par semestre**:
* Nettoyage des plafonds, suspensions et des installations situés en hauteur 1 fois par semestre avec retrait des toiles d’araignée, y compris celles en hauteur ;
* Dépoussiérage des stores et autres rideaux 1 fois par semestre

# **ARTICLE 2- GESTION DES DECHETS** **ET CONDITIONS DES INTERVENTIONS**

* **Déchets**: Le site de la Bastide étant isolé, il ne dispose pas de conteneur papier/carton/conserve et verre, seul un conteneur tout venant est présent sur site. Il est attendu du prestataire le dépôt du verre et du papier/carton/conserves dans les conteneurs dédiés, situés à Olette ou à Serdinya
* **Conditions** : Les interventions devront se faire en dehors des horaires d’occupation des locaux, l’Entreprise sera en possession des différentes clés nécessaires pour y pénétrer. Elle aura l’entière responsabilité de la fermeture des portes, et devra s’assurer, avant son départ, du verrouillage de toutes les issues.

Elle devra également assurer l’extinction des éclairages, tant intérieurs qu’extérieurs, commandés à partir du bâtiment, et la mise en place de l’alarme. Toute anomalie à caractère non urgent sera signalée par l’Entreprise dès le lendemain ou le surlendemain en cas de week-end. Les incidents graves (fuite, vitres cassées permettant une intrusion, etc…) seront signalés immédiatement au Parc de façon à ce que le Maître d’Ouvrage puisse prendre toutes les mesures nécessaires pour stopper toute nuisance éventuelle.

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 dans ce local, l’éclairage général d’un ensemble de locaux étant proscrit.

Le titulaire devra également prendre toutes dispositions pour ne pas laisser couler l’eau inutilement.

Il lui appartiendra enfin, d’avertir son personnel, que l’usage des matériels et équipements que renferment les locaux, notamment des appareils téléphoniques et des photocopieuses lui est interdit.

 Il est strictement interdit de fumer dans les locaux.

Pour des raisons pratiques et de sécurités le(s) salarié(s), réguliers ou ponctuels, tout comme les encadrants et managers auront l’obligation de signer le cahier de présence à chaque

## **Qualite de la prestation attendue**

La qualité du nettoyage sera vérifiée au moins une fois par mois par le responsable du Syndicat mixte du Parc naturel régional des Pyrénées catalanes

Quatre critères seront pris en compte de manière alternative et/ou cumulative :

* l’aspect,
* le confort,
* la propreté,
* l’hygiène.

**Le bâtiment reçoit du public, une attention particulière sera demandée à la qualité de la**

**prestation pour l’accueil des visiteurs, le bien être des agents au travail et toute autre**

**personne invitée susceptible de fréquenter les lieux**

**L’aspect** est la première impression visuelle de netteté et de propreté qu’offrent un local et ses équipements. Les prestations de nettoyage devront être adaptées aux lieux et à la nature des sols.

Les sols carrelés et les sols plastiques devront présenter après séchage, un aspect visuel homogène sans trace ni voile terne.

Les parois verticales, portes, cloisons seront nettes de toute salissure visible (traces de doigts).

**Le confort** sera apprécié à travers les perceptions d’odeur et de toucher ainsi qu’à travers l’impression générale de bien être qui résulte de l’opération. Les surfaces traitées ne doivent pas être désagréables au toucher, au contact ou à l’odorat.

La prestation de nettoyage doit supprimer, ou éventuellement masquer, par utilisation de produits appropriés, les mauvaises odeurs dues aux salissures de différentes natures. Elle doit aussi éviter certains produits dont les odeurs ne pourraient pas être tolérées par les occupants.

Les techniques et produits utilisés pour le nettoyage des revêtements de sol ne doivent conduire à aucun glissement susceptible de constituer un danger pour les usagers.

**La propreté** est l’absence de salissures adhérentes ou non sur une surface.

**L’hygiène** repose sur l’assainissement périodique tant des surfaces que de l’atmosphère ambiante des locaux. Les prestations de nettoyage doivent s’attacher à réduire la pollution à un niveau non dangereux et ne pas provoquer de pollution nouvelle, par l’usage inadapté de méthodes ou de produits nocifs.

**La propreté et l’hygiène :** L’hygiène est l’ensemble des principes et pratiques relatifs à la conservation de la santé. Dans le domaine du nettoyage, l’hygiène repose sur l’assainissement, aussi bien des surfaces que des atmosphères ambiantes. Les prestations de nettoyage devront s’attacher à ne pas provoquer de pollution nouvelle par l’usage intempestif de méthodes ou produits nocifs. A cet effet, il devra être tenu compte de risques particuliers que présentent les lieux tels que les locaux sanitaires, locaux et équipements concernant les ordures, le matériel téléphonique, les fontaines fraîches, etc., pour lesquels la qualité d’hygiène sera appréciée par des constatations et des contrôles périodiques effectués contradictoirement.

# **CHAPITRE iii**

# **MATERIELS - PRODUITS DE NETTOYAGE**

## **ARTICLE 1 : PROVENANCE ET QUALITE DES MATERIELS**

Afin de répondre à des objectifs de préservation de l’environnement conformément à l’objet d’un Parc naturel régional, il est demandé que les produits utilisés par l’entreprise répondent aux normes NF-Environnement ou Ecolabel Européen ou équivalente. Dans le cas où un produit n’aurait pas d’équivalent dans une gamme de produits éco labellisés, il sera recherché par l’entreprise le produit le moins polluant du marché offrant le meilleur rapport qualité prix.

***Le titulaire devra fournir à la remise de l’offre :***

***a)*** la liste des produits proposés pour l’exécution des prestations ;

***b)*** une notice détaillée précisant notamment la provenance, l’origine et la composition des produits

***c)*** une fiche de données de sécurité de chaque produit. Un procès-verbal d’essai précisant notamment le potentiel hydrogène (pH) et certifiant la conformité des produits à la réglementation en vigueur en matière de biodégradabilité des éléments tensio-actifs ;

***La responsabilité de l’entreprise*** :

L’Entreprise sera responsable des produits qu’elle utilisera pour l’entretien des locaux. Il lui appartiendra de choisir ses fournisseurs ; et, pour information, sera tenue de communiquer au Maître d’œuvre toute modification dans le type de produits utilisés.

Tous les produits utilisés tant pour l’usage de l’Entreprise que pour la consommation devront satisfaire aux normes d’hygiène actuellement en vigueur. En aucun cas, ces produits ne devront présenter des caractères agressifs ou dangereux. Les produits dits désinfectants devront répondre aux normes édictées par le Ministère de la Santé.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d’interdire les produits dont l’utilisation sera susceptible de provoquer des dégradations, y compris pour l’environnement, ou de compromettre la sécurité des usagers. Tout produit rebuté devra être retiré et remplacé par le titulaire, à ses frais.

Tout dommage causé aux installations et équipements sera mis à la charge du titulaire

***d)*** Les échafaudages devront obligatoirement être conformes à la réglementation. 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.

***e)*** Le branchement simultané de plusieurs appareils électriques sur la même prise, même par l’intermédiaire de fiches multiples sera interdit.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d’interdire les matériels dont l’utilisation sera susceptible de provoquer des dégradations.

Si l’Entreprise utilise des machines à nettoyer les sols, les disques ne devront pas être abrasifs, de façon à ne pas rayer les sols. Ceux-ci devront être utilisés conformément aux conseils donnés par les fabricants de revêtements de sols.

Le poids des engins devra être compatible avec la résistance des sols, planchers, terrasses (charges ponctuelles limites, charges réparties limites).

Tout dommage causé aux installations et équipements dans l’exercice des prestations sera mis à la charge du titulaire.

## **ARTICLE 2 : PROVENANCE ET QUALITE DES PRODUITS/ APPROVISIONNEMENT**

L’ensemble des produits utilisés devra permettre une excellente finition, notamment en ce qui concerne les sols. En aucun cas, un encrassage ne devra se produire. De la même façon, les produits lessiviels utilisés ne devront pas laisser de traces blanches ou ternir les revêtements PVC et carrelages.

Les produits utilisés pour la vitrerie devront donner un aspect irréprochable après utilisation.

Les produits destinés aux cuvettes des WC et aux lavabos ne devront jamais être de nature à endommager les évacuations d’eaux usées.

Les produits devront être adaptés également à l’élimination de tout risque bactériologique et viral ( cf crise covid 2020)

En cas de lessivage des peintures (travaux ponctuels), les produits utilisés ne devront, en aucun cas, dégrader les revêtements existants. Il sera impératif de prendre toutes les précautions pour assurer une finition correcte après traitement.

L’Entreprise prendra toute mesure pour organiser les approvisionnements des produits nécessaires aux prestations.

Il est attiré l’attention de l’Entreprise sur le fait que l’équipe en charge de la prestation devra disposer au 1er jour du marché de l’ensemble du matériel requis pour réaliser celle-ci aspirateur compris, le Parc ne disposant pas de matériel adéquat sur site.

## **ARTICLE 3 – DEPOT ET RANGEMENT DES PRODUITS DE L’ENTREPRISE**

Il sera mis à sa disposition du prestataire, des emplacements de rangement, dans la mesure du possible et des disponibilités.

Dans tous les cas, aucun produit dangereux, volatile, facilement inflammable, ne sera stocké dans les locaux mis à disposition. Toute infraction à cette règlementation sera de nature à faire reconsidérer la validité du marché. En cas d’accident ou d’incident résultant de ces stockages dangereux, l’entière responsabilité de l’Entreprise sera retenue. Aucun matériel ni produit ne devra être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissé sans rangement après intervention, sous peine de leur évacuation sans préavis par le pouvoir adjudicateur, et aux frais du titulaire.

L’ascenseur présent sur site pourra être utilisé par l’Entreprise, néanmoins elle devra veiller à ce que le matériel utilisé par son personnel puisse être monté au 1er étage par l’escalier, l’adjudicateur ne pouvant garantir un état de fonctionnement permanent de l’ascenseur.

# **CHAPITRE iv**

# **PERSONNEL D’EXECUTION**

Le prestataire devra être en règle avec la législation concernant ses employés.

Il devra fournir dix (10) jours avant l’exécution du marché la liste nominative des personnels devant intervenir. Un engagement de confidentialité des informations pouvant être recueillies au sein des locaux sera exigé de l’Entreprise et de ses employés.

Le personnel devra impérativement porter des vêtements de travail conforme à la législation et permettant leur identification (logo et badges), et devra faire preuve d’un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des tiers.

Il est attendu la présence sur site d’un manager/encadrant régulier à minima 1 fois par trimestre.

L’Entreprise proposera des outils de suivi de la prestation de type cahier de présence, cahier de liaison ou fiche de suivi de la prestation.

Le cahier de liaison ou la fiche de suivi devra reprendre l’ensemble des prestations à réaliser par cycle hebdomadaire /bi hebdomadaire, mensuel, trimestriel, annuel et permettent de visualiser de manière simple la réalisation des taches : systèmes de croix par exemple, la date de réalisation, les commentaires du personnel sur les difficultés rencontrées si nécessaire ou le report exceptionnel d’une prestation et la possibilité pour le maitre d’ouvrage d’apporter des commentaires et des remarques.

Ce document devra être présent dès le 1er jour d’exécution de la prestation tout comme le cahier de présence. Il devra être visé par le manager à chacune de ses visites.

En cas d’absence pour arrêt maladie ou tout autre motif, le prestataire fera son affaire du remplacement de l’agent et exécuter la prestation attendue dans les plus brefs délais.

# **CHAPITRE iv**

# **VISITE Du SITE**

Tout candidat souhaitant soumissionner devra impérativement visiter ou connaitre le site, afin d’apprécier l’étendue des travaux à réaliser, nécessaire à l’établissement de son offre.

Une attestation de visite signée, sera à intégrer lors de la remise des offres.

Il ne sera accordé aucune plus-value pour travaux non prévus, suite à la méconnaissance des sites au pour tout autre motif.

# **CHAPITRE v**

# **REPONSE ATTENDUE**

L’Entreprise devra fournir dans sa candidature une offre technique détaillée et notamment proposer le planning général de réalisation des prestations et le planning précis de la 1ere période de 3 mois incluant les différentes types de prestations attendus de manière détaillée à minima pour la vitrerie et les prestations mensuelles et trimestrielles.

Les temps de présences de personnel sur site devront être détaillés en indiquant leurs missions dans la réalisation de la prestation. La réponse au présent marché faisant l’objet d’une visite préalable, la proposition présentée par l’Entreprise devra être en adéquation avec l’ensemble de la prestation attendu contenu de la taille du bâtiment et de son agencement et de la présence d’environ 25 agents permanents et de la tenue de réunions régulière dans les salles de réunion du RDC, ainsi que l’accueil du public au RDC notamment en période estivale. Il est préconisé la mise en place d’une équipe de 2 personnes à minima 1 fois par semaine, ou d’un équivalent en volume horaire estimé à 4 heures.

Il est attiré l’attention du prestataire sur le fait qu’il ne pourra pas être fait état d’un manque de volume horaire en cours de marché pour négocier une diminution des prestations ou une augmentation du cout.

Elle devra fournir un devis détaillé détaillant le cout forfaitaire et le cout horaire pour

* + les prestations hebdomadaires
	+ les prestations mensuelle et trimestrielle
	+ la prestation de vitrerie annuelle.

Le devis devra différencier le cout du personnel dédié au site, le cout de l’encadrement et les fournitures détaillées nécessaires annuellement.

# **CHAPITRE vi**

# **CRITERE DE SELECTION DES CANDIDATURES**

Les critères de sélection seront :

40% Prix : analyse au regard du cout forfaitaire et du cout horaire

60% Prestations : analyse au regard de l’offre technique proposée et la capacité à garantir la qualité de service sur la durée : notamment au regard du personnel mis à disposition, mise en place technique de la prestation dont planning proposé, moyen de suivi de la prestation proposée, matériel et produits proposés.

Réponse attendue pour le 15 février 2021 17h00 auprès de patricia.oster@pnrpc.fr

Pour tout renseignement complémentaire : 0468049760 /patricia.oster@pnrpc.fr

------------

Date,

Cachet et signature du candidat, précédé de la mention « lu et approuvé » :