

Annexe 1

Lot 1 : prestation de plonge : Fréquences, descriptif des tâches à effectuer et dispositions particulières

- **Poste 1: Bâtiment 164 (ordinaire des permanents)**

1) **Fréquences et descriptifs des prestations de plonge et de nettoyage des locaux de plonge**

Prestations programmées

Local plonge du lundi au vendredi (midi) :

Type de local	Surface utile (m ²)	Nature du sol	Fréquence de nettoyage
Local plonge n° 46	29	carrelage	1/jour

Prestations non programmées

Local plonge du lundi au vendredi (soir) :

Type de local	Surface utile (m ²)	Nature du sol	Fréquence de nettoyage
Local plonge n° 46	29	carrelage	1/jour

Local plonge du samedi matin au dimanche soir :

Type de local	Surface utile (m ²)	Nature du sol	Fréquence de nettoyage
Local plonge n° 46	29	carrelage	3/jour

2) **Descriptif des tâches à effectuer**

Nettoyage de la vaisselle (*)
Mise en marche de la machine à laver
Récupération et vidage des plateaux posés sur l'échelle fixe et les échelles mobiles de ramassage
Evacuation des déchets dans une poubelle avec tri des éventuels déchets verre (y compris cassés)
Installation des couverts, des plateaux et de la vaisselle dans les paniers prévus à cet effet, puis les rincer préalablement à la douchette
Passage des paniers pleins en machine à laver
Récupération de la dite vaisselle et des plateaux à la sortie de la machine à laver et mise en place de ceux-ci sur le chariot de transport
Réapprovisionnement de la chaîne de distribution avec la vaisselle et les plateaux propres à l'aide du chariot de transport

(*) Nettoyage et rangement de la vaisselle

La liste des tâches à accomplir pour le nettoyage de la vaisselle et son rangement sont les suivantes :

- 1 - récupération et vidage des plateaux posés sur le convoyeur (tapis roulant) ainsi que sur les échelles mobiles de débarrassage ;
- 2 - évacuation des bio déchets dans les containers identifiés avec tri sélectif des éventuels déchets « verres » (y compris ceux cassés), plastiques et cartons ;
- 3 - s'il est en place, utiliser le tri automatique via les appareils (aimants, porte plateaux). Sinon triage de la vaisselle (verres, assiettes, ravers, plateaux...) dans les casiers prévus à cet effet et trempage des couverts ;
- 4 - dérochage de la vaisselle avec la douchette prévue à cet effet avant le passage en machine à laver, le dérochage avec la centrale de nettoyage est à proscrire (surconsommation d'eau, risque de chute et de contamination chimique de la vaisselle propre) ;
- 5 - lavage de toute la vaisselle dans la machine à laver ;
- 6 - récupération après temps de séchage des couverts, des plateaux et de la vaisselle en sortie de la machine à laver ;
- 7 - rangement de ces derniers sur les chariots de transport, table ou dans les locaux de type « vaisselle propre, passe-plat propre ». La vaisselle sèche doit être rangée immédiatement dans des bacs munis d'un couvercle ou sur des chariots protégés par des housses jetables et évacuée immédiatement de la zone plonge vaisselle ;
- 8 - réapprovisionnement de la chaîne de distribution.

Les tâches 5, 6, 7 et 8 doivent être obligatoirement faites par un autre agent que celui effectuant les tâches 1, 2, 3 et 4, **interdiction de croiser le propre et le sale.**

L'ensemble de ces tâches doivent être accomplies **à chaque service**

Nettoyage de la plonge
Nettoyage de la machine à laver et du chemin plateaux dans son ensemble (départ du chemin plateaux en salle de restaurant + murs attenants + poubelles)
Nettoyage du sol, des égouts
Nettoyage des murs carrelés et des portes
Nettoyage des étagères, des chariots, des casiers de rangement plastique, des supports verres, de l'échelle fixe et des échelles mobiles de débarrassage
Evacuation des sacs poubelles pleins vers les conteneurs situés à l'extérieur du bâtiment
Vidage si nécessaire de la poubelle verre dans la benne prévue à cet effet
Nettoyage et désinfection des poubelles du local plonge

- **Poste 2 : Bâtiment 280 (ordinaire de manœuvre)**

1) **Fréquences et descriptifs des prestations de plonge et de nettoyage des locaux de plonge**

Prestations programmées

Local plonge du lundi au dimanche :

Type de local	Surface utile (m ²)	Nature du sol	Fréquence de nettoyage
Local plonge n°07	32	carrelage	3/jour
Local plonge n°08	32	carrelage	3/jour

2) **Descriptif des tâches à effectuer**

Nettoyage de la vaisselle (*)
Mise en marche de la machine à laver
Récupération et vidage des plateaux posés sur l'échelle fixe et les échelles mobiles de ramassage
Evacuation des déchets dans une poubelle avec tri des éventuels déchets verre (y compris cassés)
Installation des couverts, des plateaux et de la vaisselle dans les paniers prévus à cet effet, puis les rincer préalablement à la douchette
Passage des paniers pleins en machine à laver
Récupération de la dite vaisselle et des plateaux à la sortie de la machine à laver et mise en place de ceux-ci sur le chariot de transport
Réapprovisionnement de la chaîne de distribution avec la vaisselle et les plateaux propres à l'aide du chariot de transport

(*) Nettoyage et rangement de la vaisselle

La liste des tâches à accomplir pour le nettoyage de la vaisselle et son rangement sont les suivantes :

- 1) récupération et vidage des plateaux posés sur le convoyeur (tapis roulant) ainsi que sur les échelles mobiles de débarrassage ;
- 2) évacuation des bio déchets dans les containers identifiés avec tri sélectif des éventuels déchets « verres » (y compris ceux cassés), plastiques et cartons ;
- 3) s'il est en place, utiliser le tri automatique via les appareils (aimants, porte plateaux). Sinon triage de la vaisselle (verres, assiettes, ravers, plateaux...) dans les casiers prévus à cet effet et trempage des couverts ;
- 4) dérochage de la vaisselle avec la douchette prévue à cet effet avant le passage en machine à laver, le dérochage avec la centrale de nettoyage est à proscrire (surconsommation d'eau, risque de chute et de contamination chimique de la vaisselle propre) ;

- 5) lavage de toute la vaisselle dans la machine à laver ;
- 6) récupération après temps de séchage des couverts, des plateaux et de la vaisselle en sortie de la machine à laver ;
- 7) rangement de ces derniers sur les chariots de transport, table ou dans les locaux de type « vaisselle propre, passe-plat propre ». La vaisselle sèche doit être rangée immédiatement dans des bacs munis d'un couvercle ou sur des chariots protégés par des housses jetables et évacuée immédiatement de la zone plonge vaisselle ;
- 8) réapprovisionnement de la chaîne de distribution.

Les tâches 5, 6, 7 et 8 doivent être obligatoirement faites par un autre agent que celui effectuant les tâches 1, 2, 3 et 4, **interdiction de croiser le propre et le sale.**

L'ensemble de ces tâches doivent être accomplies **à chaque service**

Nettoyage de la plonge
Nettoyage de la machine à laver et du chemin plateaux dans son ensemble (départ du chemin plateaux en salle de restaurant + murs attenants + poubelles)
Nettoyage du sol, des égouts
Nettoyage des murs carrelés et des portes
Nettoyage des étagères, des chariots, des casiers de rangement plastique, des supports verres, de l'échelle fixe et des échelles mobiles de débarrassage
Evacuation des sacs poubelles pleins vers les conteneurs situés à l'extérieur du bâtiment
Vidage si nécessaire de la poubelle verre dans la benne prévue à cet effet
Nettoyage et désinfection des poubelles du local plonge

- **Poste 3 : Bâtiment 077 (ordinaire de manœuvre)**

- 1) Fréquences et descriptifs des prestations de plonge et de nettoyage des locaux de plonge

Prestations non programmées

Local plonge du lundi au dimanche :

Type de local	Surface utile (m²)	Nature du sol	Fréquence de nettoyage
Local plonge n°06	31	carrelage	3/jour

2) Descriptif des tâches à effectuer

Nettoyage de la vaisselle (*)
Mise en marche de la machine à laver
Récupération et vidage des plateaux posés sur l'échelle fixe et les échelles mobiles de ramassage
Evacuation des déchets dans une poubelle avec tri des éventuels déchets verre (y compris cassés)
Installation des couverts, des plateaux et de la vaisselle dans les paniers prévus à cet effet, puis les rincer préalablement à la douchette
Passage des paniers pleins en machine à laver
Récupération de la dite vaisselle et des plateaux à la sortie de la machine à laver et mise en place de ceux-ci sur le chariot de transport
Réapprovisionnement de la chaîne de distribution avec la vaisselle et les plateaux propres à l'aide du chariot de transport

(*) Nettoyage et rangement de la vaisselle

La liste des tâches à accomplir pour le nettoyage de la vaisselle et son rangement sont les suivantes :

- 3) récupération et vidage des plateaux posés sur le convoyeur (tapis roulant) ainsi que sur les échelles mobiles de débarrassage ;
- 4) évacuation des bio déchets dans les containers identifiés avec tri sélectif des éventuels déchets « verres » (y compris ceux cassés), plastiques et cartons ;
- 5) s'il est en place, utiliser le tri automatique via les appareils (aimants, porte plateaux). Sinon triage de la vaisselle (verres, assiettes, ravers, plateaux...) dans les casiers prévus à cet effet et trempage des couverts ;
- 6) dérochage de la vaisselle avec la douchette prévue à cet effet avant le passage en machine à laver, le dérochage avec la centrale de nettoyage est à proscrire (surconsommation d'eau, risque de chute et de contamination chimique de la vaisselle propre) ;
- 7) lavage de toute la vaisselle dans la machine à laver ;
- 8) récupération après temps de séchage des couverts, des plateaux et de la vaisselle en sortie de la machine à laver ;
- 9) rangement de ces derniers sur les chariots de transport, table ou dans les locaux de type « vaisselle propre, passe-plat propre ». La vaisselle sèche doit être rangée immédiatement dans des bacs munis d'un couvercle ou sur des chariots protégés par des housses jetables et évacuée immédiatement de la zone plonge vaisselle ;
- 10) réapprovisionnement de la chaîne de distribution.

Les tâches 5, 6, 7 et 8 doivent être obligatoirement faites par un autre agent que celui effectuant les tâches 1, 2, 3 et 4, **interdiction de croiser le propre et le sale.**

L'ensemble de ces tâches doivent être accomplies **à chaque service**

Nettoyage de la plonge
Nettoyage de la machine à laver et du chemin plateaux dans son ensemble (départ du chemin plateaux en salle de restaurant + murs attenants + poubelles)
Nettoyage du sol, des égouts
Nettoyage des murs carrelés et des portes
Nettoyage des étagères, des chariots, des casiers de rangement plastique, des supports verres, de l'échelle fixe et des échelles mobiles de débarrassage
Evacuation des sacs poubelles pleins vers les conteneurs situés à l'extérieur du bâtiment
Vidage si nécessaire de la poubelle verre dans la benne prévue à cet effet
Nettoyage et désinfection des poubelles du local plonge

- **Poste 4 : Bâtiment 116 (ordinaire de manœuvre)**

- 1) Fréquences et descriptifs des prestations de plonge et de nettoyage des locaux de plonge

Prestations non programmées

Local plonge du lundi au dimanche :

Type de local	Surface utile (m ²)	Nature du sol	Fréquence de nettoyage
Local plonge n°06	31	carrelage	3/jour

- 2) Descriptif des tâches à effectuer

Nettoyage de la vaisselle (*)
Mise en marche de la machine à laver
Récupération et vidage des plateaux posés sur l'échelle fixe et les échelles mobiles de ramassage
Evacuation des déchets dans une poubelle avec tri des éventuels déchets verre (y compris cassés)
Installation des couverts, des plateaux et de la vaisselle dans les paniers prévus à cet effet, puis les rincer préalablement à la douchette
Passage des paniers pleins en machine à laver
Récupération de la dite vaisselle et des plateaux à la sortie de la machine à laver et mise en place de ceux-ci sur le chariot de transport
Réapprovisionnement de la chaîne de distribution avec la vaisselle et les plateaux propres à l'aide du chariot de transport

(*) Nettoyage et rangement de la vaisselle

La liste des tâches à accomplir pour le nettoyage de la vaisselle et son rangement sont les suivantes :

- 3) récupération et vidage des plateaux posés sur le convoyeur (tapis roulant) ainsi que sur les échelles mobiles de débarrassage ;
- 4) évacuation des bio déchets dans les containers identifiés avec tri sélectif des éventuels déchets « verres » (y compris ceux cassés), plastiques et cartons ;
- 5) s'il est en place, utiliser le tri automatique via les appareils (aimants, porte plateaux). Sinon triage de la vaisselle (verres, assiettes, ravers, plateaux...) dans les casiers prévus à cet effet et trempage des couverts ;
- 6) dérochage de la vaisselle avec la douchette prévue à cet effet avant le passage en machine à laver, le dérochage avec la centrale de nettoyage est à proscrire (surconsommation d'eau, risque de chute et de contamination chimique de la vaisselle propre) ;
- 7) lavage de toute la vaisselle dans la machine à laver ;
- 8) récupération après temps de séchage des couverts, des plateaux et de la vaisselle en sortie de la machine à laver ;
- 9) rangement de ces derniers sur les chariots de transport, table ou dans les locaux de type « vaisselle propre, passe-plat propre ». La vaisselle sèche doit être rangée immédiatement dans des bacs munis d'un couvercle ou sur des chariots protégés par des housses jetables et évacuée immédiatement de la zone plonge vaisselle ;
- 10) réapprovisionnement de la chaîne de distribution.

Les tâches 5, 6, 7 et 8 doivent être obligatoirement faites par un autre agent que celui effectuant les tâches 1, 2, 3 et 4, **interdiction de croiser le propre et le sale.**

L'ensemble de ces tâches doivent être accomplies **à chaque service**

Nettoyage de la plonge
Nettoyage de la machine à laver et du chemin plateaux dans son ensemble (départ du chemin plateaux en salle de restaurant + murs attenants + poubelles)
Nettoyage du sol, des égouts
Nettoyage des murs carrelés et des portes
Nettoyage des étagères, des chariots, des casiers de rangement plastique, des supports verres, de l'échelle fixe et des échelles mobiles de débarrassage
Evacuation des sacs poubelles pleins vers les conteneurs situés à l'extérieur du bâtiment
Vidage si nécessaire de la poubelle verre dans la benne prévue à cet effet
Nettoyage et désinfection des poubelles du local plonge

3) Dispositions particulières communes aux postes 1,2,3 et 4

3.1) le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

L'ensemble des prestations doit être exécuté selon le plan de maîtrise sanitaire (PMS) mis en place par le site bénéficiaire, et en particulier le plan de nettoyage et de désinfection (PND) mis en place par le titulaire et approuvé par le site bénéficiaire.

Le PND prend en compte l'ensemble des surfaces et des matériels des différents secteurs (plonge vaisselle, salle de restauration, sanitaire clients et personnels de cuisine, douches, etc.) selon les points suivants :

- Surface/matériel ;
- Mode opératoire ;
- Fréquence ;
- Produit/T° ;
- Temps d'action ;
- Points clés.

Le titulaire dispensera une formation permettant d'appliquer ces plans (PMS et PND) au profit de chaque agent (y compris les remplaçants).

Le représentant du titulaire mettra à l'affichage dans les locaux de plonge et dans les 15 jours qui suivent le début d'exécution du marché, les documents suivants :

- les protocoles d'utilisation des machines à laver la vaisselle, des broyeurs et des convoyeurs à plateaux ;
- les protocoles de nettoyage des machines à laver la vaisselle, des broyeurs et des convoyeurs à plateaux et des locaux ;
- les protocoles de nettoyage des locaux de plonge (vaisselle propre, plonge, locaux déchets, local produit, broyeur).

3.2) Surveillance bactériologique

Le service de santé des armées ainsi que la direction départementale de l'action sanitaire et sociale (D.D.A.S.S.) sont les seules autorités compétentes en matière de surveillance sanitaire.

Cependant le bureau qualité ou le correspondant qualité de l'organisme nourricier se réserve le droit de procéder à

des analyses inopinées et d'utiliser tous les moyens de détection qu'il jugera utiles (lames de surface...).

Le cas échéant, le bénéficiaire peut faire appel au Service de Santé des Armées ainsi qu'à la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale (D.D.A.S.S.). Les prélèvements seront alors effectués par leurs soins et les échantillons analysés dans leurs laboratoires.

Le titulaire se doit de mettre en œuvre toutes les mesures correctives nécessaires afin de rétablir un niveau sanitaire correct. Le délai de mise en œuvre de ces mesures correctives est celui indiqué dans le rapport d'analyse bactériologique (ou document équivalent). Si ce délai n'est pas indiqué, il est de 72 heures à compter de la réception du rapport d'analyse.

3.3) Normes HACCP

Le titulaire doit respecter les normes HACCP en vigueur (port de charlotte ou de coiffe, lavage des mains...). Le titulaire s'engage à fournir en nombre suffisant et à tous ses personnels œuvrant sur le site, les vêtements de travail adéquats (blouses, pantalons, vestes, combinaisons de travail de couleur « clair », les chaussures de sécurité ou bottes anti dérapantes et les équipements de protection individuelle (tablier en tissu, tablier en plastique), conformes à la réglementation en vigueur. Il en assurera également l'entretien et le renouvellement. Le personnel devra changer de vêtements tous les jours ou autant de fois que nécessaire.

Ces vêtements et équipements seront adaptés aux risques. Ils assureront, notamment, une protection contre les projections d'eau et de résidus alimentaires et permettront de se prémunir contre des coupures éventuelles dues à la casse (tabliers, bottes, gants et lunettes).

Le ports de bijoux est interdit (montre bracelet et boucle d'oreille style créole), hormis l'alliance.

L'utilisation du téléphone portable est interdite.

3.4) Consignes de sécurité

Les appareils utilisés pour l'exécution des prestations ne doivent pas être laissés sans surveillance lorsqu'ils sont allumés (machine à laver la vaisselle, convoyeur, broyeur...). Il appartient au titulaire d'avertir son personnel que l'usage des matériels et équipements en place dans les locaux, notamment les ordinateurs, appareils téléphoniques, photocopieurs et télécopieurs, lui sera strictement interdit. Le titulaire ne devra, en aucun cas, se brancher sur les circuits assistés par des onduleurs ou tout autre circuit spécialisé.

3.5) Dégradation

Si le titulaire est à l'origine d'une dégradation des surfaces (sols, murs, vitre, faïence...), il assurera, à ses frais, leur remise en état. Tout dommage causé aux installations (infrastructures, matérielles et électriques) sera facturé au titulaire, s'il est reconnu responsable. Le titulaire devra éviter toute obstruction ou dégradation des canalisations d'évacuation.

Toute détérioration ou casse de vaisselle sera à la charge du titulaire (remplacement ou règlement de la facture).