

MARCHÉ PUBLIC DE SERVICES

N°	
----	--

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIÈRES
(C.C.T.P.)**

Affaire n° 23M0021

Acheteur public (ÉTAT) :

**MINISTÈRE DES ARMÉES
Case n° 07 – Service restauration
1, place Joffre
75 700 PARIS SP07**

Objet du marché :

**Nettoyage de la vaisselle, des matériels et entretien des locaux de plonge de
l'administration en Ile-de-France**

Marché passé selon la procédure d'appel d'offres ouvert en application des articles L. 2124-2 et
R. 2124-2 1° du Code de la commande publique.

Accord-cadre mono-attributaire à bons de commande soumis aux dispositions des articles R.2162-2 al.2 à
R.2162-6, R.2162-13 et R.2162-14 du Code de la commande publique.

Marché sensible soumis aux dispositions de l'arrêté du 9 août 2021 portant approbation de l'instruction
générale interministérielle n° 1300 sur la protection du secret de la défense nationale.

Imputation budgétaire :

Numéro intracommunautaire : FR 29 187 512 678

Siret : 187 512 578 00017

Centre financier : 0144.0002.DG02

Nomenclature européenne :

90900000-6 : « services de nettoyage et d'hygiène »

Le présent cahier des clauses techniques particulières comporte quinze (15) pages.

1.	OBJET DU MARCHÉ.....	4
2.	PRESTATIONS A REALISER	4
3.	CONTINUE DES PRESTATIONS	4
4.	TEXTES DE REFERENCE.....	5
5.	DESCRIPTION DES PRESTATIONS	5
5.1.	Liste des machines à mettre en œuvre	5
5.2.	Nettoyage et entretien de la vaisselle self-service	6
5.3.	Nettoyage et entretien de la batterie de cuisine.....	6
5.4.	Nettoyage et entretien de la vaisselle du bar	6
5.5.	Entretien des matériels, machines et locaux de plonge	6
5.6.	Entretien des containers et locaux à déchets	6
5.7.	Opérations de tri.....	6
6.	MODALITÉS D’ EXECUTION DES PRESTATIONS.....	7
6.1.	Prestation A : plonge et nettoyage	7
6.1.1.	Sous-prestation A1 : restaurant self-service (RSS).....	7
6.1.2.	Sous-prestation A2 : salles de réception (SR)	8
6.2.	Prestation B : personnel supplémentaire.....	9
6.3.	Prestation C : prestations complémentaires sur devis.....	9
7.	CRITERES DE QUALITE	10
8.	PLAGES HORAIRES.....	10
8.1.	Sous-prestation A1 - Restaurant Self	10
8.2.	Sous-prestation A2 - Salles de réception	10
9.	EFFECTIF A METTRE EN PLACE.....	11
10.	PRESENTATION DES SITES.....	12
10.1.	Les effectifs servis sur les différents sites d’ implantation	12
10.2.	Descriptif des locaux.....	12
11.	VISITE DE L’ ETABLISSEMENT.....	12
12.	PLAN DE PREVENTION.....	13
13.	REPRESENTATION DES PARTIES	13
13.1.	Représentation de l’ administration	13
13.2.	Représentation du titulaire	13
14.	SUIVI DES MATERIELS	13
15.	SUIVI DES PRESTATIONS.....	13
15.1.	Heures réalisées	13
15.2.	Prestations	13
15.3.	Hygiène alimentaire	14
15.4.	Fluides.....	14
16.	MESURES CONCERNANT LE PERSONNEL.....	14

16.1.	Rôle du chef d' équipe	14
16.2.	Rôle du personnel.....	14
16.3.	Tenues du personnel.....	14
16.4.	Aptitude médicale	14
16.5.	Vestiaires.....	15
16.6.	Déplacements à l' intérieur des sites	15
16.7.	Repas.....	15
17.	IMPUTATIONS.....	15
17.1.	Matériels de laverie.....	15
17.2.	Système de traitement des déchets organiques.....	15
17.3.	Remplacement de vaisselle	15

1. OBJET DU MARCHÉ

Le présent CCTP concerne l'exécution de prestations de :

- nettoyage de vaisselle, de batterie de cuisine, d'entretien des machines à laver et des locaux de plonge ;
- nettoyage des containers à déchets, et entretien des locaux à déchets, dans les entités de l'administration en Ile de France.

Prestation	Sous-prestation	Etablissements	Poste	Prestations à réaliser
A	A1	Restaurant self-service (RSS)	A1-1	Plonge vaisselle clients RSS
			A1-2	Plonge batterie cuisine RSS
			A1-3	Plonge vaisselle bar RSS
			A1-4	Nettoyage containers et local déchets RSS
			A1-5	Opérations de fin de service RSS
	A2	Salles de réception (SR)	A2-1	Plonge vaisselle clients SR
			A2-2	Plonge batterie cuisine SR
			A2-3	Nettoyage containers et local déchets SR
			A2-4	Opérations de fin de service réception
B	B1	Restaurant self-service (RSS)	Personnel supplémentaire RSS en HO ou HNO	
	B2	Salles de réception (SR)	Personnel supplémentaire SR en HO ou HNO	
C	Prestations complémentaires sur devis			

Le lieu d'exécution des prestations A, B et C est situé à Paris (75).

2. PRESTATIONS A REALISER

Elles sont à mener en conformité avec les normes relatives à l'hygiène alimentaire et les directives données par l'administration.

Le titulaire s'engage à exécuter les prestations conformément aux règles de l'art, à la législation en vigueur et aux conventions collectives de la profession, notamment en ce qui concerne la sécurité au travail. A ce titre, un plan de prévention rédigé par l'administration est visé par le titulaire, avant le démarrage des prestations.

Le titulaire est tenu à une obligation de résultat.

3. CONTINUITE DES PRESTATIONS

Hormis les cas de force majeure, la société titulaire exécute les prestations prévues au marché.

La grève du personnel n'est pas considérée comme un cas de force majeure, la société titulaire doit mettre en œuvre les moyens lui permettant d'assurer les prestations.

4. TEXTES DE REFERENCE

Réalisant des prestations de nettoyage des matériels et des locaux de plonge, le titulaire doit se conformer :

- à la circulaire 1188/DEF/DCSSA/AST/VET du 24 avril 1998 relative à la mise en œuvre des analyses micro biologiques des denrées alimentaires dans les organismes de restauration collective, modifiée par la version du 26 mars 2013 ;
- au règlement 852/2004 du parlement européen et de conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- au règlement 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- au règlement 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- au règlement 648/2004 du parlement européen et du conseil du 3 mars 2004 relatif au détergent ;
- à l'arrêté du 08 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

5. DESCRIPTION DES PRESTATIONS

5.1. Liste des machines à mettre en œuvre

Poste	Actions à réaliser	Moyens
A1-1	Plonge vaisselle clients RSS	<ul style="list-style-type: none">- Lave-plateaux - 1 500 plateaux/heure- Lave-plateaux avec piste couverts – 1 500 plateaux/heure- Lave-vaisselle à convoyeur pour porcelaine- Lave-vaisselle à convoyeur pour porcelaine et verre
A1-2	Plonge batterie cuisine RSS	<ul style="list-style-type: none">- Lave-batterie- Lave-batterie à granulés
A1-3	Plonge vaisselle bar RSS	<ul style="list-style-type: none">- Lave-vaisselle à capot
A2-1	Plonge vaisselle SR	<ul style="list-style-type: none">- Lave-vaisselle à capot
A2-2	Plonge batterie cuisine SR	<ul style="list-style-type: none">- Lave-vaisselle à capot

La société doit prendre en compte les méthodologies existantes sur les sites et notamment dans le cadre des démarches HACCP en place pour ces prestations, qui sont toutes exécutées dans des locaux de restauration collective.

A ce titre, la société établit le plan de nettoyage et de désinfection et le renseigne quotidiennement, pour chaque prestation.

Ce matériel est réputé en bon état de fonctionnement et sa maintenance est assurée par l'administration. En cas d'indisponibilité du matériel mis à disposition par l'administration, une solution palliative est mise en place par l'administration en concertation avec le titulaire. Celui-ci s'adapte à la solution retenue en mode dégradé.

5.2. Nettoyage et entretien de la vaisselle self-service

Les prestations consistent à assurer le nettoyage de la vaisselle utilisée par les clients des restaurants (plateaux, assiettes, verres, couverts, bols, ramequins, ...) son tri et son rangement sur les supports et dans les locaux appropriés.

En cas de survenance d'une panne d'une machine à laver perturbant fortement le fonctionnement de la laverie, l'administration peut mettre en service de la vaisselle jetable.

Toutefois la vaisselle quotidienne déposée par les clients sur les convoyeurs est nettoyée manuellement.

5.3. Nettoyage et entretien de la batterie de cuisine

Les prestations consistent à assurer le nettoyage du petit matériel utilisé par les personnels de cuisine (bacs gastronomes, petits ustensiles, ronds, planches de découpe, ...) et son rangement dans les locaux définis.

En cas de panne de machine et sans autre possibilité, le nettoyage du matériel de cuisine est effectué manuellement.

5.4. Nettoyage et entretien de la vaisselle du bar

Les prestations consistent à réaliser le nettoyage de la verrerie utilisée par la clientèle ainsi que les petits matériels nécessaires à la préparation et au service des entrées apéritives.

5.5. Entretien des matériels, machines et locaux de plonge

Les prestations consistent à assurer le nettoyage, la désinfection et le détartrage des matériels, machines à laver ainsi que le nettoyage et la désinfection des locaux de plonge.

5.6. Entretien des containers et locaux à déchets

Le nettoyage-désinfection des containers à déchets et les locaux dans lesquels ils sont entreposés est effectué par le personnel de la société titulaire.

La société doit veiller à ce que tous les containers à déchets soient fermés (couvercles mis) au départ de son personnel.

5.7. Opérations de tri

Les équipements en place dans les établissements permettent le tri sélectif des déchets.

La séparation des déchets organiques, des déchets recyclables et des non-recyclables est réalisée par le titulaire lors du déchargement. Il veille également à ce qu'aucun couvert ne rentre dans les bennes.

Ces actions doivent être méticuleusement menées, de façon à ne jamais perturber le bon fonctionnement ou endommager le réseau de transport des déchets organiques et son broyeur.

Une formation des personnels de la société titulaire à l'utilisation des machines à laver et du système de tri des déchets est délivrée par l'administration, sur le lieu d'exécution des prestations.

Des pénalités seront appliquées sans délai à la survenance d'un incident sur ce système, qui serait dû à un mauvais triage des déchets ou à l'introduction d'un couvert.

6. MODALITÉS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

6.1. Prestation A : plonge et nettoyage

6.1.1. Sous-prestation A1 : restaurant self-service (RSS)

Les actions à réaliser au titre de la prestation A1 sont les suivantes.

Poste A1-1 : plonge vaisselle RSS	Fréquence
Mise en marche des machines à laver la vaisselle	Quotidienne
Vérifications du niveau des produits lessiviels, reconstituer si nécessaire	Quotidienne
Prise des plateaux sur les convoyeurs ou les chariots	Quotidienne
Dérochage des assiettes	Quotidienne
Chargement des tapis, paniers ou casiers des machines à laver	Quotidienne
Passage de la vaisselle en machine à laver	Quotidienne
Contrôle de la propreté de la vaisselle	Quotidienne
Rangement de la vaisselle dans le local « vaisselle propre »	Quotidienne

Poste A1-2 : plonge batterie de cuisine RSS	Fréquence
Mise en marche des lave-batteries	Quotidienne
Vérification du niveau des produits lessiviels, reconstituer si nécessaire	Quotidienne
Prise en charge des petits matériels et ustensiles dans le local « batterie en attente »	Quotidienne
Passage des articles dans les lave-batteries	Quotidienne
Contrôle de la propreté des articles	Quotidienne
Rangement des petits matériels et ustensiles dans le local « batterie propre »	Quotidienne
Nettoyage des échelles	Hebdomadaire

Poste A1-3 : plonge vaisselle bar RSS	Fréquence
Mise en marche de la machine à laver	Quotidienne
Vérifications du niveau des produits lessiviels, reconstituer si nécessaire	Quotidienne
Prise en charge de la vaisselle à l'emplacement « vaisselle sale »	Quotidienne
Passage de la vaisselle du bar dans la machine laver	Quotidienne
Contrôle de la propreté des articles	Quotidienne
Dépôt de articles sur l'emplacement « vaisselle propre » du bar	Quotidienne
Nettoyage du local plonge	Quotidienne

Poste A1-4 : containers – locaux déchets RSS	Fréquence
Nettoyage des containers à déchets	Hebdomadaire
Nettoyage du sol	Quotidienne
Nettoyage des murs	Hebdomadaire
Rangement du local	Quotidienne

Poste A1-5 : opérations de fin de service RSS	Fréquence
Vidange des machines à laver	Quotidienne
Arrêt des machines	Quotidienne
Nettoyage des machines à laver	Quotidienne
Evacuation des déchets, transport et dépôt dans les containers du local poubelle	Quotidienne
Nettoyage des locaux	Quotidienne

Sur demande de l'administration, il peut être demandé au titulaire la pesée des biodéchets et enregistrement des poids sur un document fourni par l'administration.

6.1.2. Sous-prestation A2 : salles de réception (SR)

Les actions à réaliser au titre de la prestation A2 sont les suivantes

Poste A2-1 : plonge vaisselle SR	Fréquence
Mise en marche des machines à laver la vaisselle	Quotidienne
Vérifications du niveau des produits lessiviels, reconstituer si nécessaire	Quotidienne
Prise des plateaux sur les convoyeurs ou les chariots	Quotidienne
Débranchage des assiettes	Quotidienne
Chargement des tapis, paniers ou casiers des machines à laver	Quotidienne
Passage de la vaisselle en machine à laver	Quotidienne
Contrôle de la propreté de la vaisselle	Quotidienne
Rangement de la vaisselle dans le local « vaisselle propre »	Quotidienne

Poste A2-2 : plonge batterie de cuisine SR	Fréquence
Mise en marche des lave-batteries	Quotidienne
Vérification du niveau des produits lessiviels, reconstituer si nécessaire	Quotidienne
Prise en charge des petits matériels et ustensiles dans le local « batterie en attente »	Quotidienne
Passage des articles dans les lave-batteries	Quotidienne
Contrôle de la propreté des articles	Quotidienne
Rangement des petits matériels et ustensiles dans le local « batterie propre »	Quotidienne

Poste A2-3 : containers – locaux déchets RS	Fréquence
Nettoyage des containers à déchets	Hebdomadaire
Nettoyage du sol	Quotidienne
Nettoyage des murs	Hebdomadaire
Rangement du local	Quotidienne

Poste A2-4 : opérations de fin de service RS	Fréquence
Vidange des machines à laver	Quotidienne
Arrêt des machines	Quotidienne
Nettoyage des machines à laver	Quotidienne
Evacuation des déchets, transport et dépôt dans les containers du local poubelle	Quotidienne
Nettoyage des locaux	Quotidienne

6.2. Prestation B : personnel supplémentaire

Sur demande de l'administration, le titulaire peut affecter du personnel supplémentaire pour mener à bien les prestations.

Ce personnel supplémentaire peut être un chef d'équipe ou un agent de plonge, et effectuer des heures ouvrables - HO (après le service) ou en heures non ouvrables – HNO.

Les jours et heures de vacation sont déterminés par l'administration. Le titulaire reporte ces informations sur une feuille de présence qui sera transmise à l'administration.

Le personnel supplémentaire effectue les mêmes tâches que le personnel affecté à la prestation A.

Le bordereau des prix unitaires (annexe 2 à l'AE) doit lister le coût de ces personnels supplémentaires.

6.3. Prestation C : prestations complémentaires sur devis

Sur demande particulière de l'administration, le titulaire est amené à effectuer des prestations complémentaires portant sur l'entretien des matériels et des locaux de plonge.

Ses opérations sont complémentaires aux prestations quotidiennes et peuvent comprendre les tâches suivantes (liste non exhaustive) :

- décapage des sols ;
- décapage des surfaces verticales : murs, plinthes, portes, ... ;
- détartrage des bacs, éviers, robinetteries, chariots, inox, matériels, ... ;
- rénovation de la vaisselle (enlèvement des traces persistantes telles que le calcaire sur les verres, carafes, assiettes ; ...).

Le coût de ces prestations est inscrit sur le bordereau des prix unitaires (annexe 3 à l'AE).

Ces prestations planifiées par le cercle sont confirmées au titulaire une semaine avant la date de leurs réalisations.

Elles sont systématiquement réalisées en dehors des heures affectées aux prestations quotidiennes.

A l'issue de leurs réalisations, la société établit sa fiche d'intervention et la fait signer contradictoirement par un représentant de l'administration.

7. CRITERES DE QUALITE

A l'issue des prestations quotidiennes, la vaisselle, la batterie de cuisine, les machines à laver et le matériel de laverie doivent être en parfait état de propreté, les locaux propres et rangés.

La société titulaire est tenue à une obligation de résultat dans l'exécution de ses prestations, conformément aux critères suivants :

1) Aspect

Impression visuelle de netteté et de propreté que donne un local et ses équipements ;

2) Visuel

Disparition sur la vaisselle, les matériels et dans les locaux de toute trace d'une utilisation antérieure, de traces d'eau ou de tartre ;

3) Olfactif

Suppression des mauvaises odeurs dues aux souillures de toute nature ;

4) Tactile

Sensation de netteté au toucher de la vaisselle, des plateaux et des surfaces traitées.

8. PLAGES HORAIRES

Les horaires précisés pour chaque poste sont les heures de travail effectives des personnels de la société.

8.1. Sous-prestation A1 – Restaurant Self

Le restaurant self-service est ouvert du 1^{er} janvier au 31 décembre sauf les samedi, dimanche et jours fériés.

Les actions sont effectuées dans les créneaux horaires suivants :

	A1-1 plonge vaisselle self-service	A1-2 plonge batterie cuisine	A1-3 plonge vaisselle bar	A1-4 nettoyage containers et locaux déchets	A1-5 opérations de fin de service
Lundi	11h15 ► 15h30	7h30 ► 15h30	12h00 ► 15h00	14h30 ► 15h00	15h00 ► 15h30
Mardi	11h15 ► 15h30	7h30 ► 15h30	12h00 ► 15h00	14h30 ► 15h00	15h00 ► 15h30
Mercredi	11h15 ► 15h30	7h30 ► 15h30	12h00 ► 15h00	14h30 ► 15h00	15h00 ► 15h30
Jeudi	11h15 ► 15h30	7h30 ► 15h30	12h00 ► 15h00	14h30 ► 15h00	15h00 ► 15h30
Vendredi	11h15 ► 15h30	7h30 ► 15h30	12h00 ► 15h00	14h30 ► 15h00	15h00 ► 15h30

8.2. Sous-prestation A2 – Salles de réception

Les salles de réception sont ouvertes du 1^{er} janvier au 31 décembre sauf les samedi, dimanche et jours fériés.

Une fermeture de quatre semaines est pratiquée en août et une d'une semaine au mois de décembre, les dates effectives seront communiquées chaque année.

Les prestations de plonge « vaisselle clients » et « batterie cuisine » sont effectuées dans un même local.

Les actions sont effectuées dans les créneaux horaires suivants :

	A2-1 plonge vaisselle clients	A2-2 plonge batterie cuisine	A2-3 nettoyage containers et locaux déchets	A2-4 opérations de fin de service
Lundi	7h30 ► 15h00	7h30 ► 15h00	7h30 ► 14h30	14h30 ► 15h00
Mardi	7h30 ► 15h00	7h30 ► 15h00	7h30 ► 14h30	14h30 ► 15h00
Mercredi	7h30 ► 15h00	7h30 ► 15h00	7h30 ► 14h30	14h30 ► 15h00
Jeudi	7h30 ► 15h00	7h30 ► 15h00	7h30 ► 14h30	14h30 ► 15h00
Vendredi	7h30 ► 15h00	7h30 ► 15h00	7h30 ► 14h30	14h30 ► 15h00

Ces plages horaires sont des heures de présence effective des personnels de la société.

9. EFFECTIF A METTRE EN PLACE

Le tableau suivant présente les effectifs à mettre en place par la société :

Un (1) chef d'équipe est demandé pour superviser l'ensemble des prestations.

Poste	Prestations	Personnels à affecter	Observations
A1-1	Plonge vaisselle clients RSS	10 personnes	
A1-2	Plonge batterie cuisine RSS	3 personnes	
A1-3	Plonge vaisselle bar RSS	1 personne	
A1-4	Nettoyage containers et locaux déchets RSS		Personnel pris sur les postes A1-1 et A1-2
A1-5	Opérations de fin de service RSS		Personnel pris sur les postes A1-1 et A1-2
A2-1	Plonge vaisselle clients SR	1 personne	
A2-2	Plonge batterie cuisine SR		Personnel pris sur le poste A2-1
A2-3	Nettoyage containers et locaux déchets SR		Personnel pris sur le poste A2-1
A2-4	Opérations de fin de service SR		Personnel pris sur le poste A2-1

10. PRESENTATION DES SITES

10.1. Les effectifs servis sur les différents sites d'implantation

La fréquentation journalière moyenne des différents postes est donnée à titre indicatif. Elle peut varier en cours d'exécution du marché.

	Restaurant self-service	Salles de réception
Repas à table	-	60
Repas debout	-	70
Bar	1 200	-
Repas self-service	2 100	-

10.2. Descriptif des locaux

Les dimensions des différents locaux sont données à titre indicatif.

10.2.1. Sous-prestation A1 – Restaurant self-service

Local	Revêtement de sol	Superficie (en m²)	Revêtement mural	Hauteur (en m)
Plonge vaisselle clients RDC	carrelage	246	carrelage	2.40
Plonge batterie cuisine R-1	carrelage	90	carrelage	2.30
Déchets R-1	carrelage	109	carrelage	2.50
Plonge vaisselle bar R+1	carrelage	12	carrelage	2.50
Déchets R+1	carrelage	6	carrelage	2.50

10.2.2. Sous-prestation A2 – Salles de réception

Local	Revêtement de sol	Superficie (en m²)	Revêtement mural	Hauteur (en m)
Plonge unique vaisselle clients et batterie cuisine	carrelage	18	carrelage	2.50
Déchets	carrelage	12	carrelage	2.50

11. VISITE DE L'ETABLISSEMENT

Afin de prendre connaissance des contraintes liées à l'exécution des prestations, la visite de site est obligatoire.

Une seule personne est autorisée par société candidate, pour une visite unique à la date et heure fixée par l'administration.

L'attestation de visite renseignée dont le modèle est annexé au règlement de la consultation devra être jointe aux documents de réponse à l'appel d'offres, sous peine de nullité de la candidature.

12. PLAN DE PREVENTION

Un plan de prévention est rédigé par l'administration.

Ce plan présente les risques prévisibles à l'exécution des prestations du marché et les mesures de préventions prises.

Il doit être signé par la société titulaire pendant la période de préparation suite à la notification du marché et avant le démarrage de toutes prestations.

13. REPRESENTATION DES PARTIES

13.1. Représentation de l'administration

L'administration désigne un interlocuteur chargé des relations avec la société.

Les coordonnées de ce représentant sont communiquées à la société titulaire dès la notification du marché.

13.2. Représentation du titulaire

La société titulaire désigne un ou plusieurs interlocuteurs habilités à la représenter auprès de l'administration pour les besoins de l'exécution du marché.

Les coordonnées de ce ou ces interlocuteurs, joignables dans les meilleurs délais, sont portées dans l'offre de la société (annexe 3 à l'AE).

Le titulaire s'engage à informer sans délai l'administration de tout changement d'interlocuteur.

14. SUIVI DES MATERIELS

L'administration met à la disposition de la société les machines à laver la vaisselle et les lave- batterie de cuisine. Les machines sont de conception récente et en parfait état de fonctionnement. Leur maintenance technique est réalisée par un prestataire.

Un état des lieux initial sera réalisé le jour du démarrage du marché en présence d'un représentant habilité de la société titulaire. Toute anomalie ou défaut constaté sur les locaux ou le matériel mis à disposition dans le cadre de l'exécution des prestations sera consigné par écrit.

La société titulaire se charge du nettoyage des machines et matériels et les maintient en parfait état de propreté.

Tous les matériels doivent être rangés aux emplacements mis à disposition par l'administration, aucun ne doit être abandonné en dehors des endroits définis.

15. SUIVI DES PRESTATIONS

15.1. Heures réalisées

Dans le cadre du contrôle des présences, la société titulaire met en place et tient sur chaque site un registre de présence journalière de son personnel indiquant les heures effectives de prise et de fin de service.

L'administration doit avoir accès à ce document sans condition.

15.2. Prestations

Un cahier de liaison est également mis en place sur chaque site par la société titulaire, de façon à pouvoir consigner tout élément relatif à l'exécution des prestations.

15.3. Hygiène alimentaire

L'administration réalise des tests de surface sur la vaisselle, le matériel ou les locaux objets des prestations.

Le service vétérinaire des armées effectue des visites dans les établissements de l'administration. Les préconisations qu'il formule ou les anomalies qu'il constate sont communiquées à la société titulaire. L'administration met en place les actions correctives dans les plus brefs délais et s'assurer de leur exécution.

15.4. Fluides

L'électricité, l'eau, les produits lessiviels nécessaires au fonctionnement des machines à laver, les produits d'entretien et le petit matériel pour l'entretien des appareils et locaux sont fournis par l'administration.

La société titulaire doit prendre toute disposition visant à en maîtriser les consommations telles que respecter les dosages des produits de nettoyage ou encore ne pas laisser couler l'eau inutilement.

16. MESURES CONCERNANT LE PERSONNEL

16.1. Rôle du chef d'équipe

Pour le poste 1, le titulaire désigne parmi ses personnels un chef d'équipe, présent durant toute la durée des prestations. Il est l'interlocuteur unique pour l'exécution quotidienne des prestations.

Ce chef d'équipe doit être habilité à effectuer les constats contradictoires avec l'administration et sa charge de travail doit lui permettre d'assurer cette fonction.

16.2. Rôle du personnel

Le personnel doit être en mesure de faire fonctionner les machines à laver et d'en assurer les opérations de nettoyage, conformément aux préconisations. Il doit savoir rendre compte à son chef d'équipe de toute anomalie qu'il serait amené à constater afin que ce dernier en informe l'administration.

Il incombe à la société de s'assurer que son personnel soit en mesure de comprendre et d'appliquer les consignes particulières en vigueur sur les lieux de travail.

Le titulaire porte à la connaissance de son personnel que l'usage des matériels et équipements de l'administration autre que ceux nécessaires à la réalisation des prestations lui est interdit.

16.3. Tenues du personnel

Le titulaire fournit à son personnel les tenues de travail écussonnées avec son logo ainsi que les équipements de protection individuelle. Ils doivent être adaptés à un emploi en restauration collective. Elle en assure l'entretien de façon à ce que chaque personnel puisse disposer chaque jour d'une tenue propre et en bon état.

Le titulaire fournit aussi à son personnel les charlottes, les gants et les tabliers, l'ensemble à usage unique, en quantité suffisante.

Seuls les personnels porteurs d'une tenue conforme ont admis à leurs postes de travail.

16.4. Aptitude médicale

Sur simple demande de l'administration, la société s'engage à remettre les certificats médicaux en cours de validité sur l'aptitude de ses personnels aux métiers de la restauration collective.

16.5. Vestiaires

Un vestiaire est mis à la disposition des employés pour qu'ils y déposent leurs tenues de ville et effets personnels. L'entretien de ce local est pris en charge par l'administration. Les armoires doivent être maintenues fermées à clé et en bon état de fonctionnement. Le titulaire s'engage à ce que ses personnels maintiennent ce local en parfait état de propreté et respectent l'usage auquel il est destiné. **A ce titre aucune denrée alimentaire, produit d'entretien, vaisselle, effet sale ne doivent être entreposés dans ce local ou dans les armoires et aucune réunion ne doit s'y tenir.**

16.6. Déplacements à l'intérieur des sites

L'itinéraire à emprunter par les personnels pour se rendre depuis l'accueil vers leur lieu de travail est précisé dans le plan de prévention. La société doit informer tous ses personnels de cette obligation qui leur est faite.

Les personnels devront se conformer aux règles, directives ou consignes arrêtées par l'autorité responsable des sites concernant la sécurité des personnes et des biens.

16.7. Repas

Les personnels de la société ont la possibilité de déjeuner sur leur lieu de travail, à titre onéreux, au tarif appliqué par l'administration. Le repas est pris avant le service, aux horaires de repas du personnel et n'est pas compté comme temps de travail effectif.

17. IMPUTATIONS

17.1. Matériels de laverie

Les frais de remise en état des machines à laver, des convoyeurs et autres appareils peuvent être imputés au titulaire si le défaut a pour origine une mauvaise utilisation ou un usage anormal de ceux – ci par ses personnels.

Cette clause vaut également pour les dommages constatés sur les carrosseries des machines, tables d'entrée et de sortie, chariots, bacs, etc.

17.2. Système de traitement des déchets organiques

Les coûts de remise en état du système de transport des déchets, du broyeur ou de la cuve de stockage des déchets organiques sont supportés par le titulaire dès que la cause de la panne ou du dégât est due à une négligence de son personnel lors des opérations de tri.

17.3. Remplacement de vaisselle

Le montant d'une casse de vaisselle par un personnel due à une faute personnelle, une mauvaise manipulation ou encore à une malveillance caractérisée est supporté par la société.

Les frais de mise en place et consommation de vaisselle jetable sont supportés par la société titulaire dans le cas où le dysfonctionnement d'une machine relève de la faute de son personnel.