

CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES PARTICULIÈRES – CCTP

DAF_2025_000077

Objet : Nettoyage des locaux et de la vitrerie, des bâtiments d'hébergement et d'hôtellerie des succursales « soutien sur fonds propres » des locaux plonge, des salles de restauration, et prestations plonge, des différentes entités relevant du groupement soutien commissariat (GSC) de Montauban, en 3 lots.

La procédure est répartie en 3 lots composés de 2 postes.

Établi en application des dispositions des articles R.2124-1 et 2, R.2161-2 à 4, R.2162-1 à R.2162-6 et R.2162-13 et 14 du code de la commande publique (accord-cadre sur appel d'offres ouvert)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES	4
ARTICLE 2 – RESULTAT ATTENDU DES PRESTATIONS.....	6
CONFORMÉMENT AUX DISPOSITIONS DU PRÉSENT CCTP ET EN APPLICATION DES ARTICLES 7 ET 8 DU CCAP, TOUT CONSTAT, PAR LE BÉNÉFICIAIRE, D'UN DYSFONCTIONNEMENT DU TITULAIRE DANS L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS ENTRAÎNE À SON ENCONTRE L'APPLICATION DE PÉNALITÉS ET/OU DE RÉFACTIONS.....	
ARTICLE 2.1 - ASPECT.....	6
ARTICLE 2.2 - CONFORT	7
ARTICLE 2.3 – HYGIÈNE.....	7
ARTICLE 3 - TESTS DES SURFACES DES LOCAUX RESTAURATION (LOTS 1, 2, 3, POSTE 1)	8
ARTICLE 3.1 – PAR LE TITULAIRE.....	
ARTICLE 3.2 – PAR LE SERVICE DE SANTÉ DES ARMÉES.....	9
ARTICLE 4 - DESCRIPTION ET PERIODICITE DES PRESTATIONS	9
ARTICLE 4.1 : PRESTATIONS CONTINUES.....	9
ARTICLE 4.2 : PRESTATIONS À LA DEMANDE.....	13
4.2.1 – PRESTATIONS À LA DEMANDE SOUTIEN COURANT ET PLONGE (LOTS 1, 2 ET 3, POSTE 1).....	13
4.2.2 – PRESTATIONS À LA DEMANDE POUR LES HÉBERGEMENTS (LOTS 1, 2 ET 3, POSTE 2).....	14
ARTICLE 4.3 : VOLUMÉTRIE DES ACCORDS-CADRES (REPRISE DANS LES ANNEXES FINANCIÈRES DPGF).....	15
ARTICLE 4.4 : EFFECTIFS PAR SITE	15
ARTICLE 5 – CONTROLE QUALITE DES PRESTATIONS FOURNIES	16
ARTICLE 6 – PROVENANCE, QUALITE DES MATERIELS ET PRODUITS	17
ARTICLE 6.1 – MATÉRIELS	18
ARTICLE 6.2 - PRODUITS DE NETTOYAGE ET PRODUITS LESSIVIELS.....	20
ARTICLE 6.3 – DISTRIBUTEURS POUR PAPIER ESSUIE-MAINS, PAPIER TOILETTES ET PRODUITS POUR LE LAVAGE DES MAINS, CONTENEURS HYGIÉNIQUES ET AUTRES MATÉRIELS	21
ARTICLE 6.4 – CONSOMMABLES : PAPIER ESSUIE-MAINS, PAPIER TOILETTES, PRODUITS POUR LE LAVAGE DES MAINS, DÉSODORISANTS, SACS POUBELLES.....	22
6.4.1 - PAPIER ESSUIE-MAINS ET PAPIER TOILETTES	22
6.4.2 – PRODUITS POUR LE LAVAGE DES MAINS.....	22
6.4.2.1. SPÉCIFICITÉS DU SAVON GÉNÉRALISTE.....	23
6.4.2.2. SPÉCIFICITÉS DU SAVON ANTIMICROBIEN.....	23
ARTICLE 6.5 – DOSEURS ET CENTRALES DE DÉSINFECTION CARÉNÉES ET DOSEURS AUTOMATIQUES DU LAVE-VAISSELLE	23
ARTICLE 6.6 – LOCAUX MIS À DISPOSITION DU TITULAIRE POUR LE RANGEMENT DES MATÉRIELS ET DE PRODUITS	23
ARTICLE 6.7 – ENVIRONNEMENT (CRITÈRE DE JUGEMENT DES CANDIDATS).....	24
ARTICLE 7 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS	24
ARTICLE 7.1 – MODALITÉS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS DE SOUTIEN COURANT FORFAITAIRES	25
7.1.1 – FONCTION NETTOYAGE DES LOCAUX.....	25
7.1.2. EVACUATION DES DÉCHETS.....	25
7.1.3 – NETTOYAGE DES EXTÉRIEURS DES BÂTIMENTS.....	26
7.1.4 - NETTOYAGE DES SOLS.....	26
7.1.5 – SANITAIRES.....	27
7.1.6 - NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES TABLES, DES CHAISES ET AUTRES MOBILIERS.....	28
7.1.7 - PUISAGE - EVACUATION DES EAUX SALES.....	28
ARTICLE 7.2. – MODALITÉS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS DE SOUTIEN COURANT À LA DEMANDE, PRÉSENTES AU BPUFC OU SUSCEPTIBLES D'ÊTRE DÉCLENCHÉES PAR ORDRE DE SERVICE	29
7.2.1 – REMISE EN ÉTAT DES LOCAUX.....	29
7.2.2 - TRAITEMENT DES DÉCHETS DE PRESTATIONS (EX. REMISE EN ÉTAT APRÈS TRAVAUX).....	29
7.2.3 – NETTOYAGE DES SOLS	29
7.2.4 – TRAVAUX SPÉCIFIQUES AVEC MANUTENTION DE MEUBLES.....	30
7.2.5 - NETTOYAGE DE VITRES ET D'ENCADREMENTS ET DES VITRINES.....	30
7.2.6 - NETTOYAGE DES GRILLES ASPIRATION ET BOUCHES VENTILATION.....	30
7.2.7 - ENTRETIEN DE LA VITRERIE ET DES BRISE SOLEIL	30
7.2.8 – NETTOYAGE PARTICULIER.....	31
7.2.9 – NETTOYAGE VOILETS ROULANTS ET DES AILETTES SUR LES FENÊTRES.....	31
ARTICLE 7.3 – PRESTATIONS FORFAITAIRES RELATIVES À LA FONCTION PLONGE « LAVERIE » DES CENTRES DE RESTAURATION	31
7.3.1 – DÉFINITION DE LA FONCTION « PLONGE LAVERIE » ET DES TÂCHES À EFFECTUER.....	31
7.3.2 – NETTOYAGE ET DÉSINFECTION COURANT	31
7.3.3 – CAS PARTICULIER.....	31

ARTICLE 7.4 – PRESTATIONS À LA DEMANDE RELATIVES À LA FONCTION PLONGE « LAVERIE » DES CENTRES DE RESTAURATION	32
7.4.1 – RÉNOVATION DE LA VAISSELLE	32
ARTICLE 8 - PRESTATIONS PARTICULIERES DANS LES BATIMENTS HEBERGEMENT ...	32
ARTICLE 8.1 - DÉFINITION DES PRESTATIONS À LA DEMANDE DE REMISE À BLANC DES LOCAUX DE TYPE 6 - HÔTELLERIE	32
ARTICLE 8.2 – DÉFINITION DES PRESTATIONS DE REMISE À BLANC DES LOCAUX DE TYPE 1, 2, 3 ET 4 – CHAMBRES BCC	33
ARTICLE 8.3 – ENLÈVEMENT ET REPOSE DES RIDEAUX ET DOUBLES RIDEAUX	34
ARTICLE 9 – EXIGENCES PARTICULIERES	34
ARTICLE 9.1 – HORAIRES DE TRAVAIL	34
ARTICLE 9.2.- ACTIVITÉS PARTICULIÈRES	35
ARTICLE 10 – PERIODE D’ACTIVITE DITE OPERATIONNELLE ET IMPREVISIBLE	35
ARTICLE 11 – NETTOYAGE DES LOCAUX INFIRMERIE	35

PREAMBULE :

Dans le cadre de la modernisation des achats publics et des travaux du Grenelle de l'environnement, des objectifs et principes contenus dans la charte de l'environnement, le code de la commande publique et la circulaire relative à l'exemplarité de l'Etat au regard du développement durable dans le fonctionnement de ses services et de ses établissements publics, le ministre des armées s'engage à promouvoir et à conduire une politique d'achats éco-responsables. Afin de répondre à cet objectif, le présent CCTP comporte des clauses ayant pour but de limiter la consommation d'énergie, de préserver les ressources naturelles en eau, de préserver la santé, de limiter la consommation de ressources rares et les pollutions dues aux produits et à leurs emballages.

A ce titre, les candidats seront jugés sur leurs performances en matière de protection de l'environnement (cf. cadre de réponse technique du lot ciblé).

GLOSSAIRE :

CCTP	: Cahier des Clauses Techniques Particulières
CCAP	: Cahier des clauses Administratives Particulières
PFC Sud	: Plate-forme commissariat Sud
GSC Montauban	: Groupement de Soutien du Commissariat de Montauban
CIEC	: Centre d'Instruction Élémentaire de conduite
BCC	: Bâtiments Cadres Célibataires
SC	: Soutien courant (crédits budgétaires)
FP	: Fonds propres (crédits cercle MTN)
BPUFC	: Bordereau des prix unitaires et forfaitaires contractuels
DPGF	: Décomposition du prix global et forfaitaire

ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP), et ses annexes, concernent l'exécution des prestations relatives au nettoyage des locaux et de la vitrerie, des locaux plonge, des salles de restauration et des prestations plonge (lots 1, 2 et 3, poste 1), des bâtiments d'hébergement et d'hôtellerie des succursales « soutien sur fonds propres » (lots 1, 2 et 3, poste 2) des différentes entités relevant du groupement soutien commissariat (GSC) de Montauban.

Lot n°1 : Zone géographique de Montauban

➤ Poste 1 :

- **Prestations de nettoyage des locaux, de la vitrerie, des locaux plonge, des salles de restauration et des prestations plonge des sites du secteur de Montauban (soutien courant sur crédits budgétaires):**

- Nettoyage périodique des locaux et de la vitrerie des organismes du quartier Doumerc, du quartier Vergnes et de la caserne Guibert situés à Montauban.
- Entretien périodique des locaux plonge, des salles de restauration et des prestations plonge au profit du quartier Doumerc à Montauban

⇒ Annexes CT (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :

- CT1 : Quartier Doumerc
- CT2 : Caserne Guibert
- CT3 : Quartier Vergnes
- CT6 : Restaurant Quartier Doumerc

- ⇒ Volets :
- VOLET A : Quartier Doumerc (Spécificités prestations des centres de restauration)

➤ **Poste n°2 :**

- **Prestations de nettoyage des bâtiments d'hébergement et d'hôtellerie, et de la vitrerie des sites du secteur de Montauban (soutien sur fonds propres EPA, cercle de la BDD de Montauban) :**
 - Entretien périodique des bâtiments d'hébergement (BCC) et d'hôtellerie du quartier Doumerc et de la caserne Guibert à Montauban.
- ⇒ Annexes CT (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :
 - CT4 : Quartier Doumerc
 - CT5 : Caserne Guibert

Lot n°2 : Zone géographique de Castelsarrasin

➤ **Poste n°1 :**

- **Prestations de nettoyage des locaux, de la vitrerie, des locaux plonge, des salles de restauration et des prestations plonge des sites du secteur de Castelsarrasin (soutien courant sur crédits budgétaires) :**
 - Nettoyage périodique des locaux et de la vitrerie des organismes de la caserne Marescot, du quartier Arseguet situés à Castelsarrasin.
 - Entretien périodique des locaux plonge, des salles de restauration et des prestations plonge au profit de la caserne Marescot à Castelsarrasin.
- ⇒ Annexes CT (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :
 - CT7 : Caserne Marescot Lavalette
 - CT8 : Quartier Arseguet
 - CT10 : Restaurant Marescot
- ⇒ Volets :
 - VOLET B : Caserne Marescot (Spécificités prestations des centres de restauration)

➤ **Poste n°2 :**

- **Prestations de nettoyage des bâtiments d'hébergement et d'hôtellerie, et de la vitrerie des sites du secteur de Castelsarrasin (soutien sur fonds propres EPA, cercle de la BDD de Montauban):**
 - Entretien périodique des bâtiments d'hébergement (BCC) et d'hôtellerie de la caserne Marescot à Castelsarrasin
- ⇒ Annexes CT (Documents contractuels cf article 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :
 - CT9 : Caserne Marescot Lavalette

Lot n°3 : Zone géographique de Caylus-Cahors

➤ **Poste n°1 :**

- **Prestations de nettoyage des locaux, de la vitrerie, des locaux plonge, des salles de restauration et des prestations plonge des sites du secteur de Caylus et Cahors (soutien courant sur crédits budgétaires):**

- Nettoyage périodique des locaux et de la vitrerie des organismes du (quartier ADC Gilles) situés à Saint Pierre de Livron et du quartier LCL Normand situés à Caylus.
- Entretien périodique des locaux plonge, des salles de restauration et des prestations plonge au profit du quartier LCL Normand à Caylus.

⇒ Annexes CT (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :

- CT11 : Quartier LCL Normand
- CT12 : Caserne Bessières
- CT14 : Restaurant Quartier LCL Normand

⇒ Volets :

- VOLET C : Quartier LCL Normand (Spécificités prestations des centres de restauration)

➤ **Poste n°2 :**

- **Prestations de nettoyage des bâtiments d'hébergement et d'hôtellerie, et de la vitrerie des sites du secteur de Caylus et Cahors (soutien sur fonds propres EPA, cercle de la BDD de Montauban):**

- Entretien périodique des bâtiments d'hébergement (BCC) et d'hôtellerie du quartier LCL Normand à Caylus.

⇒ Annexes CT (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :

- CT13 : Quartier LCL Normand

ARTICLE 2 – RESULTAT ATTENDU DES PRESTATIONS

Pour tous les lots, les prestations sont exécutées en tenant compte de la nature et de la fréquentation des locaux à nettoyer.

Le présent marché est à obligation de résultats, conformément à l'article 16.7.4 du CCAP.

La garantie du résultat s'applique à l'ensemble des prestations réalisées par le titulaire au cours du contrat.

A ce titre, il s'engage à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires et exigés par la profession pour l'obtention du résultat décrit dans les spécifications techniques pour chaque prestation.

Les éléments contenus au présent CCTP et ses annexes constituent le socle minimal d'obligation auquel le titulaire ne peut pas déroger.

Leur qualité sera contrôlée et devra être satisfaisante au regard des critères ci-après.

Conformément aux dispositions du présent CCTP et en application **des articles 7 et 8** du CCAP, tout constat, par le bénéficiaire, d'un dysfonctionnement du titulaire dans l'exécution des prestations entraîne à son encontre l'application de pénalités et/ou de réfactions.

Article 2.1 - Aspect

Il s'agit de l'apparence extérieure sous laquelle une personne ou une chose se présente à la vue.

Dans le domaine du nettoyage, il s'agit de la première impression visuelle de netteté et de propreté qu'offre un local et ses équipements.

Les prestations de nettoyage sont adaptées aux lieux et prennent en compte toutes leurs spécificités et contraintes.

Pour les prestations de plonge, l'aspect est la première interprétation visuelle de netteté et de propreté:

- Aucune trace de nourriture ne devra apparaître sur les assiettes, les verres, les couteaux, fourchettes, cuillères et autres ustensiles ;
- Les verres ne devront pas comporter de traces de calcaire ou de séchage ;
- Les objets lavés devront être séchés avant rangement aux emplacements prévus.

Article 2.2 - Confort

Le confort est l'ensemble des facteurs qui déterminent une sensation de bien-être.

Dans le domaine du nettoyage, il est apprécié au travers des deux facteurs suivants :

- Les perceptions visuelles, olfactives, tactiles et auditives :
- ✓ En ce qui concerne les perceptions visuelles, les prestations doivent faire disparaître des surfaces et des équipements toute trace d'une utilisation antérieure ou d'un nettoyage inadapté (notamment les traces dues à un séchage inadéquat ou à un essorage insuffisant ou à l'utilisation d'un produit inapproprié ou à un surdosage).
- ✓ En ce qui concerne les perceptions olfactives, les prestations doivent supprimer, ou éventuellement masquer, par l'utilisation de produits appropriés, les mauvaises odeurs dues aux souillures de différentes natures.

Dans certains locaux ou aménagements, les prestations ne doivent pas être effectuées à l'aide de produits ou de matériaux mal entretenus dont les odeurs pourraient ne pas être tolérées par les occupants. Si tel est le cas, une lettre de mise en demeure sera envoyée au titulaire pour rappel de cette consigne.

- ✓ En ce qui concerne les perceptions tactiles, les prestations doivent être effectuées de telles sortes que les surfaces traitées soient nettes et ne soient pas désagréables au toucher ou au contact.
- ✓ En ce qui concerne les perceptions auditives, les prestations sont réalisées de manière à éviter tout bruit intempestif entraînant une perturbation de l'environnement pour le personnel de l'établissement pendant le temps de présence de celui-ci.

- La sécurité : En matière de sécurité, les techniques et produits utilisés pour le nettoyage des sols doivent être sélectionnés afin qu'ils ne présentent aucune surface glissante susceptible de constituer un danger.

Article 2.3 – Hygiène

L'hygiène est l'ensemble des principes et des pratiques relatifs à la conservation de la santé.

L'hygiène repose sur l'assainissement aussi bien des surfaces que des atmosphères ambiantes.

Les prestations de nettoyage devront s'attacher à :

- Éliminer les déchets (vidage des poubelles en veillant aux consignes de tri en usage) ;
- Éliminer la poussière (agent de transmission de germes infectieux) ;
- Réduire la population microbienne par :
 - L'utilisation de techniques précises : balayage humide, dépoussiérage humide des surfaces (et du mobilier) ;
 - L'emploi quotidien de produit nettoyant ou de désinfectant au cours du nettoyage (sanitaires, etc.) ;

- Un travail méticuleux et soigné : **changer** l'eau de lavage des surfaces et des sols autant de fois que nécessaire, insister dans les angles des murs, **derrière les portes** et des recoins divers ;
- L'entretien et la décontamination quotidienne des matériels utilisés (balais, serpillières, franges, microfibres, lavettes etc.) ;
- L'emploi des produits désinfectants et détartrants dans les douches et sanitaires ;
- La prise en compte des méthodologies existantes et notamment dans le cadre des démarches H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) pour les prestations exécutées dans les locaux de restauration et de plonge (mise en place d'un protocole **de plan de nettoyage et de désinfection, conformément à l'article 16.9 du CCAP**).

ARTICLE 3 - TESTS DES SURFACES DES LOCAUX RESTAURATION (LOTS 1, 2, 3, poste 1)

Article 3.1 – Par le titulaire

Le titulaire a l'**obligation** de faire effectuer toutes les premières quinzaines du mois à ses frais et par un organisme indépendant et agréé, un test micro biologique des surfaces sur cinq points différents dans les locaux et les plonges des centres de restauration.

Les résultats de ces tests seront transmis, par courrier et par mail, aux gérants de ces centres de restauration.

L'absence de transmission de ces tests mensuels, et le non-respect du délai de la première quinzaine du mois, entraîneront **des pénalités prévues à l'article 8.2 du C.C.A.P.**

Les tests microbiologiques des surfaces comporteront au minimum le dénombrement de la flore totale. Ils devront être réalisés par un laboratoire indépendant en utilisant une méthode permettant le dénombrement des colonies après incubation.

Les critères à utiliser pour l'interprétation des résultats sont :

- **Nombre de colonies / 20 cm² < 25 Résultat satisfaisant.**
- **Nombre de colonies / 20 cm² compris entre 25 et 50. Résultat douteux (une action corrective est mise en place dans un délai de 24h et des tests complémentaires doivent être réalisés dans un délai de 48h pour confirmer ou infirmer la réalité d'une dérive dans les pratiques. En attendant, les techniques de nettoyage et désinfection mises en œuvre doivent être vérifiées).**
- **Nombre de colonies / 20 cm² > 50 Résultat non conforme.**

Dans l'hypothèse où les résultats des tests seraient douteux et non conformes, une fiche d'incident sera établie en dernier ressort, si aucune amélioration n'a été constatée (annexe B au CCAP).

Elle recensera les anomalies constatées. Elle sera signée par les deux parties. Le titulaire devra procéder à la remise en conformité de ces anomalies sous 24 heures.

Au-delà de 24 heures, si la société n'a pas procédé à la correction des dysfonctionnements, le prescripteur du bureau ressources du GSC de Montauban transmettra cette fiche à la PFC SUD pour calcul des pénalités.

Il devra par ailleurs prendre, sans délai, les mesures correctives adaptées afin de rétablir un niveau sanitaire acceptable. Ces mesures, formalisées sur un document, seront remises au gérant de chaque centre de restauration.

L'administration se réserve le droit d'effectuer des tests de surfaces contradictoires.

Article 3.2 – Par le service de santé des armées

Outre les contrôles obligatoires développés supra, le bénéficiaire 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, écouvillons...).

Le bénéficiaire fera appel au Service de Santé des Armées, qui est la seule autorité compétente en matière de surveillance sanitaire.

Les prélèvements seront alors effectués par leurs soins et les échantillons analysés dans leurs laboratoires. Les contrôles seraient mensuels ou plus fréquents.

Dans les 2 cas, si les tests de surfaces effectués sont douteux ou non conformes, des actions correctives devront être menées par le titulaire et **des pénalités seront immédiatement appliquées conformément aux dispositions du C.C.A.P.**

L'application de pénalités et/ou de réfections ne dispense pas le titulaire de mettre en œuvre, **sans délai**, toutes les mesures correctives nécessaires afin de rétablir un niveau sanitaire acceptable.

Ces mesures seront obligatoirement formalisées sur un document, et sera mis dans un classeur prévu à cet effet, qui sera remis au gérant de chaque centre de restauration

ARTICLE 4 - DESCRIPTION ET PERIODICITE DES PRESTATIONS

Les prestations demandées sont basées **sur un concept d'obligation de résultat**, conformément à l'article 2 supra.

Les adresses géographiques des sites concernés par les prestations, sont mentionnées à l'article 6.4 du CCAP, et à l'article 2.5 du règlement de la consultation (RC).

L'application de méthodes de contrôle décrite à l'article 5 du présent CCTP et à l'article 7 du CCAP, permet de transcrire la notion subjective de propreté en une notion objective et mesurable.

Article 4.1 : Prestations continues

La description des prestations continues et leurs périodicités sont indiquées dans les annexes :

- Poste n°1 (SC) : le présent CCTP, les annexes :
 - Lot n°1 CT1 à CT3, CT6 et volet A ;
 - Lot n°2 CT7 à CT8, CT10 et volet B ;
 - Lot n°3 CT11 à CT12, CT14 et volet C.
- Poste n°2 (FP - cercle BdD Montauban) : le présent CCTP, les annexes :
 - Lot n°1 CT4 et CT5 ;
 - Lot n°2 CT9 ;
 - Lot n°3 CT13.

Seules les prestations de nettoyage des locaux communs et des sanitaires sont récurrentes.

Les prestations de nettoyage des chambres BCC et hôtellerie sont réalisées par les occupants ou en prestations à la demande.

Le nettoyage de la batterie de cuisine n'est pas assuré par le titulaire mais par le personnel de cuisine.

Poste 1 : prestations à effectuer selon le type de local

NATURE DES LOCAUX	DESCRIPTIF DES TÂCHES A EFFECTUER
ENTREES/HALLS/ CIRCULATIONS/ESCALIER	<p>Nettoyer les sols, vider les poubelles et les nettoyer si nécessaire, remplacer le sac poubelle ;</p> <p>Nettoyer les goulottes, tuyauteries, radiateurs, plinthes, rampes, extincteurs, défibrillateurs ;</p> <p>Nettoyer les rebords (murs, fenêtres), protections murales, appliques murales des luminaires, cadres, vitrines ;</p> <p>Nettoyer les portes, les portes vitrées, les poignées, les interrupteurs ;</p> <p>Eliminer les toiles d'araignées.</p>
SANITAIRES/BLOCS HYGIENE	<p>Nettoyer et désinfecter les sols des sanitaires et les douches. Si besoin, détartrer ;</p> <p>Nettoyer et désinfecter les sanitaires (cuvettes, urinoirs, chasses d'eau, parois, lavabos, faïences) et les douches (parois, bacs, robinetteries, faïences, bondes de douche, etc.) Si besoin, détartrer ;</p> <p>Nettoyer et désinfecter les autres faïences que celles citées ci-dessus.</p> <p>Nettoyer et désinfecter les miroirs, distributeurs, sèche-mains, brosse et réceptacle ;</p> <p>Vider et nettoyer les poubelles et remplacer les sacs poubelles ;</p> <p>Nettoyer et désinfecter les portes, les poignées, les murs et les interrupteurs ;</p> <p>Désodoriser et aérer les locaux.</p> <p>Nettoyer les plinthes, goulottes, tuyauteries, rebords, protections murales, appliques murales, radiateurs, extincteurs et VMC ;</p> <p>Eliminer les toiles d'araignées.</p>
TOUS TYPES DE BUREAUX	<p>Nettoyer les sols, vider les poubelles et si nécessaire les nettoyer.</p> <p>Dépoussiérer le mobilier (sauf ordinateur) et cadres.</p> <p>Remplacer le sac poubelle (sauf tri sélectif).</p> <p>Nettoyer les interrupteurs, les portes et poignées.</p> <p>Nettoyer les plinthes, goulottes, tuyauteries, rebords (fenêtres, murs), protections murales, appliques murales, radiateurs.</p> <p>Eliminer les toiles d'araignées.</p>
SALLES DE REUNION/ SALLES D'ATTENTE/ VESTIAIRES	<p>Nettoyer les sols, vider les poubelles et si nécessaire les nettoyer, remplacer le sac poubelle.</p> <p>Eliminer les toiles d'araignées.</p> <p>Nettoyer les interrupteurs, les portes, les poignées.</p> <p>Nettoyer les plinthes, goulottes, tuyauteries, rebords (fenêtres, murs), protections murales, appliques murales, radiateurs.</p> <p>Nettoyer et dépoussiérer le mobilier (sauf ordinateur) et cadres.</p>
SALLES DE SPORT (le 1 ^{er} vendredi de chaque mois et le 3 ^{ème} pour les gymnases dont la fréquence est de deux fois par mois cf. article 9.1 du présent CCTP)	<p>Nettoyer les sols (à l'auto-laveuse pour le gymnase) sans toucher les appareils de musculation, vider les poubelles et si nécessaire les nettoyer, remplacer le sac poubelle.</p> <p>Aspirer les tapis et désinfecter.</p> <p>Eliminer les toiles d'araignées.</p> <p>Nettoyer les plinthes, goulottes, tuyauteries, rebords (fenêtres, murs), protections murales, appliques murales, radiateurs.</p> <p>Nettoyer les interrupteurs, portes, portes vitrées et poignées, les miroirs.</p>
SALLES DE RESTAURATION	<p>Nettoyage des sols à l'auto-laveuse, monter les chaises sur les tables avant le nettoyage du sol, puis les redescendre à l'issue ;</p> <p>Nettoyage et désinfection du mobilier (tables, chaises, meubles) ;</p> <p>Enlever les pichets et les dosettes des tables ;</p>

	<p>Nettoyage des portes, des portes vitrées, des poignées, des interrupteurs.</p> <p>Nettoyage des claustras et des pieds de tables, des goulottes, tuyauteries, plinthes et radiateurs ;</p> <p>Nettoyage des vitrines, cadres, protection murales, appliques murales des luminaires, extincteurs et rebords (murs, fenêtres) ;</p> <p>Elimination des toiles d'araignées.</p>
LOCAL PLONGE	<p>Vérification du rangement de la vaisselle propre ;</p> <p>Evacuation des sacs poubelles pleins et des bio-déchets vers les conteneurs ou dans les locaux déchets alimentaires conformément au PMS de l'organisme ;</p> <p>Vidage si nécessaire de la poubelle verre dans la benne prévue à cet effet ;</p> <p>Vidange, nettoyage, désinfection de la machine à laver : filtre extérieur (lavage machine après chaque service), intérieur (parois verticales, supérieurs, rails, franges de séparation, filtres, rampes) et extérieur de la machine ;</p> <p>Nettoyage, désinfection zone de dérochage (tapis à rouleaux, étagères inox, murs, lavabos, robinetterie). Détartrage si besoin ;</p> <p>Nettoyage, désinfection tapis et rouleaux en sortie de machine. Détartrage si besoin ;</p> <p>Nettoyage, désinfection des poubelles, tables, chariots de débarrassage, porte plateaux et bacs de trempage. Détartrage si besoin ;</p> <p>Nettoyage, désinfection du convoyeur dans le local plonge et dans la salle de restauration (tapis, cordons, pieds...). Détartrage si besoin ;</p> <p>Nettoyage, désinfection de la goulotte du broyeur ;</p> <p>Nettoyage de lave-mains et des surfaces murales aux alentours. Détartrage si besoin ;</p> <p>Nettoyage et désinfection des sols et des bouches d'égout. Si besoin, effectuer un détartrage.</p> <p>Désinfection par trempage (30 min) de la broserie identifiée (balai, brosse, raclette), changer la solution désinfectante des bacs accessoires de nettoyage (raclettes, gratons blancs, lavettes) ;</p> <p>Nettoyage et désinfection des portes, des poignées et des interrupteurs ;</p> <p>Nettoyage et désinfection de la structure et des étagères fixes en inox (supports casiers de lavage).</p> <p>Nettoyage, désinfection des étagères mobiles (chauffe-assiette, structures, clayettes) et bacs ;</p> <p>Détartrage complet de la machine à laver ;</p> <p>Elimination des toiles d'araignées, nettoyage et désinfection des tuyauteries et goulottes.</p> <p>Nettoyage, désinfection des grilles des hottes, hottes, murs, angles de mur, rebords, luminaires, appliques murales, VMC, radiateurs, plinthes, étagères, chariots roulants, centrale de désinfection. Détartrage si besoin.</p>
LOCAL PRODUITS	<p>Nettoyage, désinfection des portes, des poignées, des interrupteurs.</p> <p>Nettoyage, désinfection des tuyauteries, goulottes, radiateurs, VMC et plinthes ;</p> <p>Nettoyage et désinfection des sols et des bouches d'égout.</p> <p>Détartrage si besoin ;</p> <p>Elimination des toiles d'araignées.</p> <p>Nettoyage, désinfection des étagères (structures, clayettes), des bacs et leurs couvercles</p> <p>Nettoyage, désinfection des murs, angles de murs, rebords, luminaires, appliques murales.</p>
LOCAL VAISSELLE PROPRE	<p>Nettoyage, désinfection des portes, des poignées, des interrupteurs.</p> <p>Nettoyage, désinfection des tuyauteries, goulottes, radiateurs, VMC et plinthes ;</p>

	Nettoyage et désinfection des sols et des bouches d'égout. Détartrage si besoin ; Elimination des toiles d'araignées. Nettoyage, désinfection des étagères (structures, clayettes), des bacs et leurs couvercles Nettoyage, désinfection des murs, angles de murs, rebords, luminaires, appliques murales.
LOCAL DECHETS ALIMENTAIRES	Evacuation des containers pleins vers l'extérieur ; Rangement des containers dans le local poubelle ; Nettoyage, désinfection des containers poubelles à l'issue de la collecte. Nettoyage et désinfection des sols et des bouches d'égout. Détartrage si besoin ; Nettoyage, désinfection des portes, des poignées, des interrupteurs. Elimination des toiles d'araignées. Nettoyage, désinfection des murs, angles de murs, rebords, luminaires, appliques murales, tuyauteries, VMC, goulottes et plinthes ; Nettoyage, désinfection de la centrale de désinfection.

Poste 2 : prestations à effectuer selon le type de local

NATURE DES LOCAUX	DESCRIPTIF DES TÂCHES A EFFECTUER
COULOIRS/HALLS/ PALIERS/ESCALIERS/SAS	Dépoussiérage des rampes d'escaliers (si escalier), extincteurs, appliques murales, tuyauterie ; Enlèvement des toiles d'araignées ; Balayage et lavage des sols ; Nettoyage des plinthes, enlèvement des traces ; Vider les poubelles et remplacer les sacs ; Nettoyage des grilles ; Vider et nettoyer les cendriers.
PEDILUVE/LAVERIE/ LINGERIE/BAGAGERIE/ LOCAL VELO/MENAGE	Enlèvement des toiles d'araignées ; Dépoussiérage, balayage et lavage des sols ; Nettoyage des plinthes, enlèvement des traces ; Vider les poubelles et remplacer les sacs ; Nettoyer les interrupteurs, les portes et poignées.
SANITAIRES/DOUCHES	Nettoyer les sols, vider les poubelles et si nécessaire les nettoyer, remplacer le sac poubelle ; Nettoyer, désinfecter les appareils sanitaires, le mobilier sanitaire, les faïences et murs situés à proximité des lavabos, WC (et à proximité des douches) ; Nettoyer et désinfecter les lavabos et la robinetterie (et les douches, bacs et parois) ; Nettoyer les interrupteurs, les portes et poignées, les miroirs ; Désodoriser, aérer les locaux ; Eliminer les toiles d'araignées ; Nettoyer et désinfecter les autres faïences que celles citées ci-dessus ; Mettre en place les consommables (papier main, toilettes et savon).
VITRERIE	Nettoyage et enlèvement des traces sur les encadrements des portes ; Nettoyage de la vitrerie (intérieur, extérieur) ; Dépoussiérage des rebords de fenêtre.

CUISINES	Enlèvement des toiles d'araignées ; Dépoussiérage du mobilier et plan de travail ; Balayage et lavage des sols ; Nettoyage des plinthes, enlèvement des traces ; Vider les poubelles et remplacer les sacs.
TOUS TYPES DE BUREAUX/SALLES/ TERRASSE	Enlèvement des toiles d'araignées ; Dépoussiérage du mobilier ; Balayage et lavage des sols ; Nettoyage des plinthes, enlèvement des traces.

Article 4.2 : Prestations à la demande

La description des prestations à la demande est indiquée dans les annexes :

- Lots n°1, 2 et 3, poste n°1 (SC et plonge) : **l'annexe A2 – BPUF Nettoyage** de l'acte d'engagement (formulaire ATTR11) et **l'annexe A3 – BPUF Plonge** de l'acte d'engagement pour la partie plonge ;
- Lots n°1, 2 et 3, poste n°2 (FP - Cercle BdD Montauban) : **l'annexe A2bis BPUF** de l'acte d'engagement.

Nota : SC = Soutien Courant – FP = Fonds propres Cercle

4.2.1 – Prestations à la demande soutien courant et plonge (lots 1, 2 et 3, poste 1)

Les prestations à la demande peuvent concerner l'entretien et le nettoyage des locaux des pièces des bâtiments programmés, la remise en état, le nettoyage des vitreries, le décapage des sols, les prestations de plonge supplémentaires et/ou en cas de dépassement d'horaires pour le sureffectif mangeant, et tous types de prestations à la demande faisant l'objet d'un bordereau de prix unitaire et forfaitaire.

Les prestations à la demande objet du marché et non présentes sur le BPUFC pourront être ajoutées par ordre de service, conformément à l'article 15.1 du CCAP sur la clause de réexamen.

Des prestations complémentaires pourront être demandées en fonction des périodes (fêtes de fin d'année, périodes estivales, cérémonies, pandémie, épidémie etc.).

Les tâches des prestations complémentaires sont les mêmes que pour les prestations courantes.

Les prestations à la demande font l'objet d'une demande d'achat. Elles ne sont pas intégrées au programme de nettoyage récurrent.

Le bénéficiaire exprimera son besoin par le biais d'une demande d'achat (Eureka), dans la limite de deux fois par an pour la vitrerie et d'une fois par an pour le décapage des sols.

Dès réception du bon de commande valant notification, le titulaire devra prendre contact avec le bénéficiaire pour convenir de la date d'exécution de la prestation qui devra intervenir dans les 15 jours ouvrés maximum à compter de cette date de notification.

Il devra informer le contrôleur de pôle du site concerné de la date choisie.

Tout retard d'exécution entrainera l'application d'une pénalité conformément aux dispositions de l'article 8.1 du CCAP.

A la fin de l'exécution de ces prestations, le titulaire établit un justificatif d'intervention qui doit être signé par le bénéficiaire, puis transmis par le titulaire au contrôleur de prestation du Pôle du site concerné dans un délai de 48h, **sous peine de se voir appliquer des pénalités prévues au CCAP.** En effet, ce justificatif servira à établir l'attestation de service fait (annexe D du CCAP).

Les prestations de nettoyage des vitres (même pour les pièces non prévues dans les CT) se font à la demande **sauf cas indiqués dans les CT (prestations courantes).**

4.2.2 – Prestations à la demande pour les hébergements (lots 1, 2 et 3, poste 2).

Le nettoyage des chambres hébergement est effectué par les occupants.

Cependant, occasionnellement ces chambres peuvent faire l'objet de prestations à la demande.

Un nouveau besoin ponctuel concernant des prestations de nettoyage pourra être demandé, conformément à l'article 15.1 du CCAP sur la clause de réexamen.

Les prestations ci-dessous seront décrites en annexe **A2bis - BPUFC** à l'acte d'engagement par type de pièces. Le prix prévoira les éléments suivants : le type de pièce, le nombre de passage, le nombre de m², le nombre d'agent et la nature de la prestation.

Dès réception du bon de commande valant notification, le titulaire devra prendre contact avec le bénéficiaire pour convenir de la date d'exécution de la prestation qui devra intervenir dans les 15 jours ouvrés maximum à compter de cette date de notification.

Ces prestations concernent le nettoyage :

- des chambres des résidents permanents ;
- des chambres de passagers ;
- des parties communes.

Les prestations supplémentaires comprennent :

- la remise à blanc d'une chambre en fonction des types de 1 à 6 définis ci-après ;
- le nettoyage de la vitrerie sur les 2 faces avec essuyage des bordures et encadrements des communs, des chambres BCC et hôtellerie ;
- l'enlèvement et la repose des voilages et des doubles rideaux ;
- le décapage des sols ;
- la désinfection de pièce suite à une épidémie ou une pandémie.

Les prestations de remise à blanc sont décrites dans l'article 9 du présent CCTP en fonction du type suivant :

- type 1 : chambre (lit, commode, table de chevet), sanitaire, douche, lavabo et kitchenette ;
- type 2 : chambre (lit, commode), lavabo et douche ;
- type 3 : chambre (lit, commode), lavabo ;
- type 4 : chambre (lit, commode), sanitaire, lavabo et douche ;
- type 5 : appartement avec 3 chambres séparées, cuisine, salle de bain et sanitaire ;
- type 6 : chambre hôtellerie (lit, commode, penderie, armoire-bureau), lavabo, sanitaire, douche, et kitchenette.

Les demandes sont à l'initiative du directeur délégué des succursales et sont réalisées au vu du bon de commande « sur fonds propres ».

Aucune commande ne sera faite par téléphone.

Toute prestation assurée sans bon de commande restera à la charge du titulaire sans recours possible.

L'ensemble des prestations devra être exécuté selon les règles habituelles de la profession et les travaux à exécuter doivent conduire à maintenir les installations et équipements dans un état constant de propreté et d'hygiène.

Les définitions des procédés techniques prescrits figurent aux articles ci-dessous.

Article 4.3 : volumétrie des accords-cadres (reprise dans les annexes financières DPGF)

N° des lots	N° des Postes	Sites concernés	Surfaces au sol en m²	Surfaces vitrées	Surfaces Total Sol + vitres
Lot n°1	Poste 1 (SC)	Quartier Doumerc (CT1)	5 356,14	1 026,31	6 382,45
		Caserne Guibert (CT2)	2 191,20	264,92	2 456,12
		Quartier Vergnes (CT3)	6 553,64	1 397,04	7 950,68
	Poste 1 (SC - PV)	Quartier Doumerc (CT6)	1 197,90	253,85	1 451,75
	Poste 2 (FP cercle BdD Montauban)	Quartier Doumerc (CT4)	424,00	70,00	494,00
		Caserne Guibert (CT5)	1 647,00	142,00	1 789,00
		Totaux Lot 1	17 369,88	3 154,12	20 524,00
Lot n°2	Poste 1 (SC)	Quartier Marescot /Lavalette (CT7)	3 631,50	549,77	4 181,27
		Quartier Arseguet (CT8)	839,50	453,20	1 292,70
	Poste 1 (SC - PV)	Quartier Marescot (CT10)	950,46	75,00	1 025,46
	Poste 2 (FP cercle BdD Montauban)	Quartier Marescot (CT9)	1 302,90	159,40	1 462,30
		Totaux Lot 2	6 724,36	1 237,37	7 961,73
Lot n°3	Poste 1 (SC)	Quartier LCL Normand et ADC Gilles (CT11)	4 029,04	724,84	4 753,88
		Quartier Bessièrès (CT12)	384,60	77,30	461,90
	Poste 1 (SC - PV)	Quartier LCL Normand (CT14)	923,00	183,60	1 094,60
	Poste 2 (FP cercle BdD Montauban)	Quartier LCL Normand (CT13)	519,35	61,00	580,35
		Totaux Lot 3	5 933,49	1 054,84	6 988,33

Nota : SC = Soutien Courant – PV = Plonge Vaisselle – FP = Fonds propres Cercle

Article 4.4 : Effectifs par site

Les effectifs pour chaque bâtiment et/ou par unité sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas l'administration. Le nombre d'occupants permanents journaliers est indiqué dans les annexes CT au CCTP.

ARTICLE 5 – CONTROLE QUALITE DES PRESTATIONS FOURNIES

Après toute prestation de nettoyage, l'agent d'entretien du titulaire doit réaliser un autocontrôle visuel de l'état des locaux.

En plus de cela, l'ensemble des prestations objet du marché (entretien des locaux, vitrerie, plonge, hébergement) est soumis à deux types de contrôle qualité, mis en place par les responsables de chaque site :

- **Des contrôles programmés** : le contrôleur de prestation programme un rendez-vous par mail avec le titulaire, une fois par mois, et au minimum 48h avant la date du contrôle. La présence du titulaire est obligatoire. Les contrôles sont effectués à l'aide d'une fiche de contrôle interne.

Préalablement, le titulaire devra obligatoirement fournir un planning mensuel d'intervention (cf. article 16.9 du CCAP), afin que l'administration puisse organiser ces contrôles le plus efficacement possible, **sous peine d'application de pénalités prévues à l'article 8.2 du CCAP**.

Le principe consiste à contrôler dans les locaux, d'une manière régulière ou aléatoire et contradictoire, les exigences décrites dans le cahier des charges. Les zones de contrôles sont sélectionnées par le contrôleur de prestation du Pôle.

Pour au maximum un tiers des bâtiments faisant l'objet des contrôles, le contrôleur de prestations du Pôle se réserve la possibilité de choisir les bâtiments qu'il juge utiles pour souligner des zones de non-conformités ; dans ce cas il ne communique pas à l'avance au titulaire les numéros de ces bâtiments contrôlés.

L'effectif minimum des bâtiments contrôlés dans le mois est de 3 sur chacun des sites.

Tout contrôle fait l'objet d'un rapport, et d'une attestation de service fait (annexe E du CCAP) concluante ou non.

Si un dysfonctionnement est constaté au vu de la fiche de contrôle et non corrigé dans un délai maximum de 24h, alors le service fait est attesté non concluant, et une fiche incident (annexe B du CCAP) est transmise pour application de pénalités et/ou réfections.

- **Des contrôles inopinés** : le contrôle n'est donc pas programmé et se fait avec ou sans présence du titulaire, mais le principe reste le même que celui ci-dessus détaillé en cas de dysfonctionnement.

⇒ **Pour les contrôles des prestations de plonge et de nettoyage des locaux de plonge dans les centres de restauration - Postes 1 de chaque lot :**

L'interlocuteur unique du secteur « restauration » est le directeur de chaque centre de restauration ou son représentant désigné.

L'ensemble des prestations doit être exécuté selon le plan de maîtrise sanitaire (PMS) mis en place dans l'organisme de restauration et en particulier le plan de nettoyage et de désinfection (PND) obligatoirement fourni par le titulaire (cf. article 16.9 du CCAP).

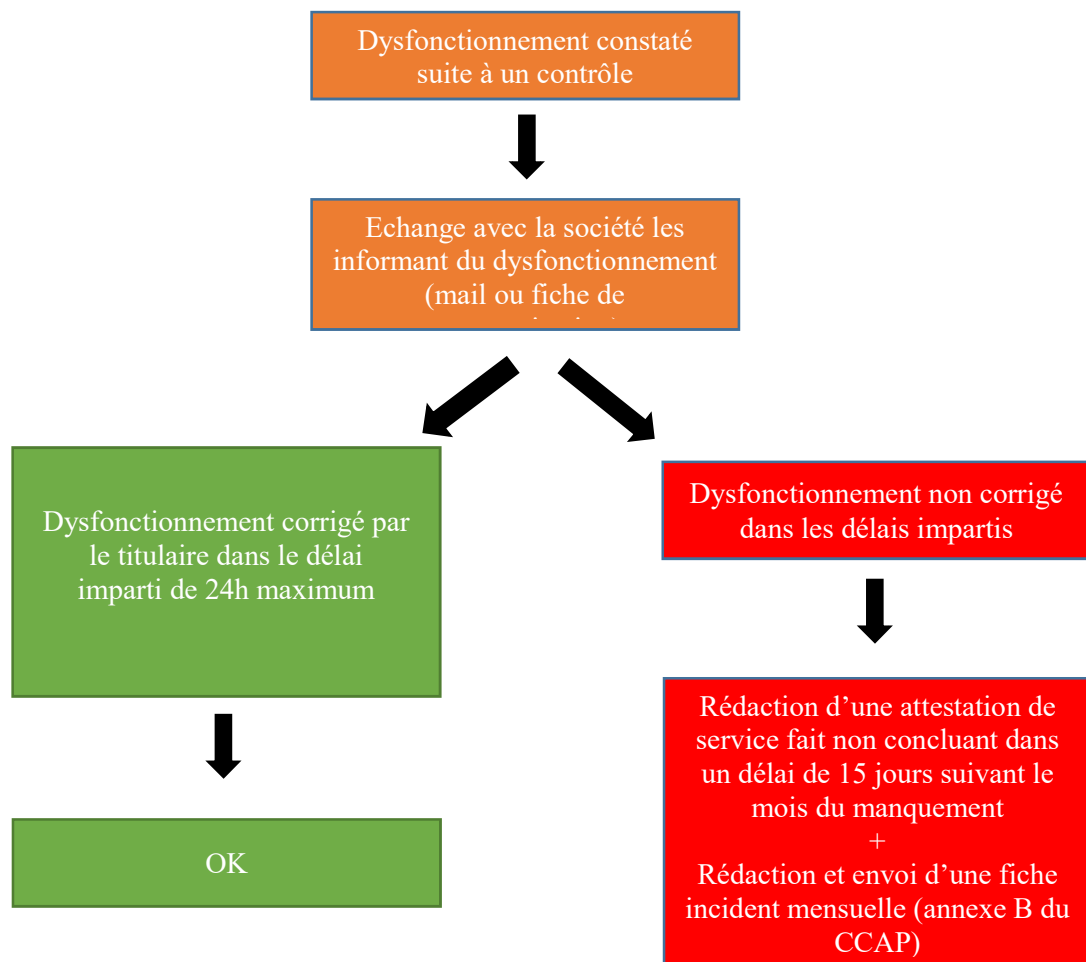
Pour les opérations de plonge vaisselle, comme pour le nettoyage, et à titre informatif pour l'administration, le titulaire devra obligatoirement fournir un planning mensuel d'intervention (cf. article 16.9 du CCAP) avec identification des effectifs présents, respectant les exigences demandées dans les annexes volets du présent CCTP, sous peine d'application de **pénalités prévues à l'article 8.2 du CCAP**.

Si le titulaire constate que le nettoyage de la vaisselle n'est pas conforme alors qu'il respecte les méthodes et les prescriptions d'utilisation des machines de lavage (produits, consignes spécifiques, application des protocoles, des processus etc.), il peut demander au bénéficiaire un contrôle contradictoire. Ce contrôle aura pour objectif d'établir de manière certaine que le titulaire respecte les consignes qui lui sont données et de dégager sa responsabilité des anomalies constatées.

⇒ **Pour les contrôles des prestations d'hébergement – Postes 2 de chaque lot :**

La cellule « hébergement » est chargée des opérations de vérifications qui consistent à s'assurer que les prestations sont exécutées conformément aux clauses du cahier des charges.

Récapitulatif général de la démarche en cas de dysfonctionnements pour toutes les prestations :



ARTICLE 6 – PROVENANCE, QUALITE DES MATERIELS ET PRODUITS

Les prestations sont assurées conformément aux spécifications techniques du présent CCTP.

Dans le cadre de son obligation de résultat, le titulaire mobilise tous ses moyens humains et matériels suffisants et nécessaires pour organiser les prestations en prenant en compte :

- La main d'œuvre ;
- La fourniture et l'amortissement des matériels utilisés ;
- Le déplacement du matériel dans l'enceinte du quartier ;
- La fourniture des produits nettoyants, lessiviels et de nettoyage ;
- La fourniture de consommables ;

- La mise en place des distributeurs en cas de remplacement ;
- La mise en place des cahiers de liaison ;
- La fourniture de centrales de désinfection carénées et de doseurs automatiques.

L'administration se réserve le droit :

- **D'interdire les matériels, appareils et produits dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ;**
- **Par demande écrite, de réclamer les rapports de contrôle et vérification conformément à la réglementation et, à défaut de présentation, de vérifier ou de faire vérifier la conformité aux frais du titulaire. Tout matériel défectueux ou produit rebuté sera déclaré « hors service », enlevé du site et remplacé par le titulaire à ses frais.**

Le titulaire fournit les fiches techniques et de sécurité de tous les matériels et produits, y compris pour accéder à la vitrerie.

Une copie de ces documents sera adressée aux responsables de chaque site concerné par le titulaire de l'accord-cadre, au maximum dans les 8 jours ouvrés avant la date de début d'exécution de celui-ci (cf. Plan de nettoyage et désinfection demandé dans l'article 16.9 du CCAP).

NB : Rappel des consignes de sécurité :

- Port des EPI obligatoire
- Interdiction de port de bijoux non autorisés
- Les chariots utilisés par le titulaire doivent être protégés au moyen de caoutchouc de manière à ne pas détériorer les portes, murs ou cloisons en cas de choc. Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux seront protégées, leurs pieds seront munis de patins protecteurs (cf article 6.1 ci-dessous)
- Aucun matériel ne doit être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de son évacuation, sans préavis, par la personne publique et aux frais du titulaire (cf article 6.1 ci-dessous)

Article 6.1 – Matériels

Les matériels doivent être en parfait état d'utilisation et conformes aux exigences de développement durable. En cas de défectuosité des équipements, le titulaire s'engage à remplacer l'appareil défectueux, dans le cadre de son obligation de résultat.

Le matériel devra être adapté à la nature des sols et au type de surface à nettoyer.

La mécanisation sera préconisée dans la mesure où elle est compatible avec la qualité des prestations.

Les chariots utilisés par le titulaire doivent être protégés au moyen de caoutchouc de manière à ne pas détériorer les portes, murs ou cloisons en cas de choc. Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux seront protégées, leurs pieds seront munis de patins protecteurs.

Le bénéficiaire se réserve le droit d'interdire les matériels dont l'utilisation serait susceptible de provoquer des dégradations.

Aucun matériel ne doit être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de son évacuation, sans préavis, par la personne publique et aux frais du titulaire.

Les appareils électriques doivent être :

- Conformes aux normes électriques et antiparasites, leurs cordons d'alimentation et prolongateurs en nombre suffisant et maintenus en parfait état ;
- Adaptés aux caractéristiques de l'alimentation du site ;

- Être munis de roulettes caoutchoutées (pour les appareils roulants, chariots, aspirateurs ...) ;
- Le plus silencieux possible ;
- Économes en énergie.

Le branchement simultané de plusieurs appareils électriques sur la même prise, même par l'intermédiaire de fiches multiples, **est interdit**.

Le personnel ne doit, en aucun cas, se brancher sur les circuits assistés par des onduleurs ou tout autre circuit spécialisé.

Tout dommage causé aux installations de distribution électrique par l'utilisation d'une machine non conforme sera facturé au titulaire.

Travaux de nettoyage de vitrerie (à la demande) :

Le matériel est adapté en fonction de l'accessibilité ou de l'inaccessibilité (perches télescopiques, échelles, escabeaux, échafaudages ou nacelles).

Les échafaudages devront obligatoirement être conformes à la réglementation en vigueur.

Les matériels ne devront en aucun cas être en contact direct avec les parois verticales.

Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux doivent être protégées, leurs pieds doivent être munis de patins protecteurs antidérapants.

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

Clause particulière :

En cas d'utilisation de matériels particuliers (ex : camion nacelle pour nettoyage vitrerie), le conseiller de prévention du site concerné devra être averti **dès la réception du bon de commande par le titulaire qui l'informera de sa date d'intervention dans les 15 jours ouvrés** (cf. délai maximum d'intervention pour les BDC), afin de donner, ou non, son accord et pour l'établissement d'un plan de prévention.

Pour les locaux plonge – lots 1, 2 et 3 – Poste 1 :

Dans chaque centre de restauration, un inventaire des matériels et de leurs accessoires et des moyens mis à disposition dans les locaux « plonge laverie » sera effectué en présence des deux parties au démarrage de l'exécution de l'accord cadre et dans un délai maximum de 15 jours après notification du marché.

Cet inventaire sera ensuite archivé dans le classeur prévu à cet effet.

Le titulaire assure le nettoyage et le détartrage. Les matériels mis à la disposition du titulaire sont décrits dans les volets A, B, C, correspondant à chaque site.

Dans les zones de plonge, représentées de couleur violette dans les CT6, CT10 et CT14, le matériel devra être **de couleur jaune**.

Le titulaire fournit les balais, les brosseries et les raclettes (surface et sol). Les raclettes en mousse sont interdites.

Le matériel mis à disposition pour la durée du marché reste la propriété du titulaire.

Les opérations de maintenance des machines à laver la vaisselle, des convoyeurs et des différents matériels (réparation, renouvellement, contrat d'entretien) font l'objet d'un autre contrat appartenant à l'administration.

Le titulaire a l'obligation d'informer le plus rapidement possible le bénéficiaire de toute avarie ou dysfonctionnement des matériels.

Les réparations engendrées par un usage anormal du matériel ou le non-respect des consignes d'utilisation et d'entretien du constructeur seront facturées au titulaire.

Article 6.2 - Produits de nettoyage et produits lessiviels

Le titulaire doit prendre les dispositions lors de la livraison des produits et consommables et prévoir un déchargement immédiat afin d'éviter la stagnation de palette au milieu du régiment.

Le déchargement par les agents ne doit pas interférer sur leur temps de travail quotidien.

Le titulaire devra s'attacher à utiliser des produits de nettoyage éco-labellisés, pour une part souhaitée au moins équivalente à 50% de produits, comme indiqué dans les cadres de réponses fournies en annexes du RC.

L'administration se réserve le droit de faire vérifier aux frais du titulaire, dans un laboratoire de son choix, les produits utilisés.

Toute substitution de produits doit faire l'objet d'une demande préalable auprès du chargé de prévention. Le titulaire ne peut pas utiliser ce nouveau produit sans acceptation.

Le produit proposé en remplacement devra être au moins équivalent au produit substitué notamment en termes de valeur environnementale.

L'utilisation de produits respectueux des exigences de l'écolabel européen est à privilégier pour une qualité de résultat similaire. Afin d'éviter le surdosage et permettre une bonne utilisation, les produits concentrés seront fournis avec des doseurs ou systèmes de dosage automatique.

Dans le cadre de l'obligation de résultat, le titulaire a la charge de tous les produits lessiviels avec leurs doseurs, du plan de nettoyage et de désinfection ainsi que tous les produits de nettoyage adaptés à l'exécution des prestations y compris les sacs poubelles, poubelles, brosse WC et tous les consommables hygiéniques (papier toilette, savon, essuie mains, désodorisant etc.) et les distributeurs correspondants, pour l'ensemble des sites.

Le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'interdire les produits dont l'utilisation serait susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des usagers.

Tout produit refusé doit être retiré et remplacé par le titulaire, à ses frais.

Aucun produit ne doit être abandonné en dehors des emplacements autorisés, ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de son évacuation sans préavis par le responsable du quartier et aux frais du titulaire.

L'administration se réserve le droit de prendre rapidement toute mesure utile aux frais du titulaire, sans mise en demeure préalable, sans que cette action puisse dégager la responsabilité du titulaire en cas d'accident.

Tout dommage provoqué aux installations et équipements est à la charge du titulaire.

Les pastilles de javel ne sont pas autorisées pour les urinoirs.

Le titulaire veillera aussi à limiter les quantités d'emballage en privilégiant l'utilisation de produits à l'emballage recyclé ou fournis dans un conditionnement rechargeable.

A ce titre, les candidats seront jugés sur leurs performances en matière de protection de l'environnement (cf. cadre de réponse technique du lot ciblé).

L'affichage réglementaire sera mis en place par le titulaire tant sur les contenants des produits que dans le local mis à la disposition du personnel.

- **Pour les infirmeries et autres locaux spécifiques et particuliers** des différents organismes de l'accord-cadre, les fiches techniques et de sécurité seront transmises pour validation du médecin chef ou le responsable identifié du site.

- **Pour les restaurants (locaux, vitrerie et plonge)**, les produits utilisés devront être adaptés aux surfaces nettoyées (émail, inox...) et ne devront être ni corrosifs ni émettre de vapeur pouvant provoquer des dommages. Les produits d'entretien des sols ne devront pas rendre ces derniers glissants ou collants :

○ Le titulaire fournit les produits suivants (liste non exhaustive):

- Lessiviels avec leurs doseurs ;
- Détergents (dégraissant, désinfectant) ;
- Détartrants ;
- Sel régénérant pour adoucisseur ;
- Rénovation de la vaisselle ;
- Décapage des locaux etc.

Les fiches techniques et de sécurité spécifiques aux plonges de chaque centre de restauration, devront être transmises pour validation du responsable de sécurité alimentaire et du chargé de prévention qui se réservent le droit de procéder à un changement en cas de non-conformité, dans un délai maximum de 8 jours ouvrés avant le début d'exécution des prestations.

Article 6.3 – Distributeurs pour papier essuie-mains, papier toilettes et produits pour le lavage des mains, conteneurs hygiéniques et autres matériels

Les distributeurs déjà mis en place sur site sont la propriété de l'administration.

Le nombre des différents types de distributeurs (papier essuie mains, savon et papier toilette), de balayettes WC, de réceptacles et de poubelles est indiqué dans les CT1 à CT14 dans la colonne de matériels demandés ainsi que dans les volets A à C du CCTP pour les prestations de nettoyage des locaux plonge et des centres de restauration.

En cas de détérioration ou casse de distributeurs, le titulaire sera chargé de leur remplacement, et ceux-ci devront répondre aux normes d'hygiène, de sécurité et aux règlements sanitaires les plus récents.

Les travaux de remplacement doivent être effectués selon les règles de l'art.

Les trous résiduels des anciens appareillages doivent être rebouchés.

Les distributeurs et conteneurs devront :

- être de fabrication **robuste**, d'encombrement réduit, avec une capacité de remplissage plus ou moins important et d'installation facile et d'utilisation pratique, fiable et d'un chargement rapide et facile.

- permettre une visualisation du niveau de la réserve de papier ou de produit et une distribution des feuilles ou des produits devant s'effectuer sans contact direct avec l'appareil pour une hygiène irréprochable.

Les différents distributeurs doivent toujours être réapprovisionnés, avec les consommables adaptés.

Les conteneurs hygiéniques féminins doivent être placés, à la charge du titulaire, dans chaque sanitaire féminin sur tous les sites où leur nombre et leur emplacement seront déterminés en accord avec chaque responsable. Ces bacs d'hygiène seront relevés régulièrement.

En cas d'absence ou de détérioration des conteneurs hygiéniques féminins, le titulaire devra les remplacer à ses frais.

Pour les locaux de restaurations et les antennes médicales, les conteneurs hygiéniques féminins et les grandes poubelles contenant les déchets feuille à feuille devront **obligatoirement** être à pédale dans les sanitaires. Les grandes poubelles devront avoir une capacité d'au moins 50 litres. La contenance devra être adaptée en fonction des sites.

Dans tous les cas, les appareils, leurs clés et le consommable, mis en place par le titulaire, deviennent propriété de l'État. Le titulaire ne pourra pas les reprendre à la fin du marché.

Article 6.4 – Consommables : papier essuie-mains, papier toilettes, produits pour le lavage des mains, désodorisants, sacs poubelles.

Le titulaire fournit les consommables nécessaires :

- Papier hygiénique (qualité minimum 2 feuilles) ;
- Papier essuie mains, qualité minimum 2 feuilles (bobine ou papier feuille à feuille) ;
- Savon pour les mains et gel hydro alcoolique ;
- Bombes ou mèches désodorisantes.

Le titulaire fournit et met à disposition du responsable de site les consommables (papier hygiénique, sacs poubelles, savon pour les mains, papier essuie-mains) adaptés aux distributeurs en place. Sinon, il procède, à ses frais, à leur remplacement. Il complète l'ensemble des équipements sanitaires si besoin.

Le titulaire fournit également les consommables nécessaires :

- Grandes et petites poubelles pour les papiers essuie-mains dans les sanitaires ;
- Conteneurs hygiéniques féminins à pédale ;
- Sacs adaptés aux poubelles mises en place ;
- Housses de protection de chariot pour la vaisselle propre ;
- Balayettes WC et réceptacle.

Tous les sacs seront fournis par la société.

Le manque de consommables hygiéniques et autres produits dans les locaux sanitaires entraînera des pénalités conformément aux dispositions de l'article 8.2 du C.C.A.P.

6.4.1 - Papier essuie-mains et papier toilettes

Les papiers devront être doux, résistants, absorbants et recyclables, de qualité supérieure pur ouate de cellulose. Les rouleaux de papier devront être adaptés à la taille des distributeurs.

Le titulaire devra proposer des rouleaux de papier éco responsable ou écolabel, respectueux de la protection de l'environnement et de la santé et conforme au règlement européen n° 648/2004 en matière de biodégradabilité (biodégradabilité complète du produit en 28 jours maximum).

Le titulaire devra prévoir un stock tampon suffisant de rouleaux pour assurer quotidiennement le réapprovisionnement des distributeurs sans que l'administration n'ait à intervenir d'une quelconque manière **sous peine de pénalités prévues à l'article 8.2 du CCAP de l'accord cadre.**

6.4.2 – Produits pour le lavage des mains

Les produits pour le lavage des mains devront :

- Éliminer totalement et efficacement tous les salissures y compris les souillures tenaces, (pour les ateliers, il est souhaité une mise en place d'un savon microbille végétal) ;
- Laisser une agréable odeur après utilisation ;

- Être en quantité suffisante afin d'éviter toute rupture dans les distributeurs **sous peine de pénalités prévues à l'article 8.2 du CCAP de l'accord cadre.**

Comme pour les produits de nettoyage, l'utilisation de produits respectueux des exigences de l'écolabel européen est à privilégier pour une qualité de résultat similaire.

6.4.2.1. Spécificités du savon généraliste

Ce savon doit avoir les caractéristiques suivantes :

- Produit de nettoyage des mains pour salissures ordinaires ;
- Efficacité de nettoyage très important ;
- Adapté au Ph de la peau ;
- Sans solvant ;
- Avec une substance protectrice cutanée ;
- Bactériostatique ;
- À base de microparticules ;
- Conforme à la norme NFT 73-101.

6.4.2.2. Spécificités du savon antimicrobien

Spécificités du savon antimicrobien (antenne médicale et restaurants), ce savon doit avoir les caractéristiques suivantes :

- Préparation pour un nettoyant désinfectant des mains ;
- Nettoyage et décontamination en une seule opération ;
- Activité bactéricide, fongicide et virucide.

Article 6.5 – Doseurs et centrales de désinfection carénées et doseurs automatiques du lave-vaisselle

Le titulaire mettra en place une centrale de désinfection ainsi que les doseurs automatiques dans le local plonge. Il en assurera la maintenance annuelle, à la date anniversaire d'exécution du marché, à ses frais et devra fournir le justificatif de l'intervention au service de restauration, conformément à l'article 16.9 du CCAP.

Pour les doseurs appartenant aux succursales, le titulaire devra procéder, à ses frais, au réglage en fonction du dosage du produit utilisé.

Le titulaire doit également veiller à ce que les appareils soient continuellement approvisionnés.

En cas de changement de machine à laver en cours de marché, et si le doseur n'est plus adapté, le titulaire devra le remplacer, à ses frais, par un modèle adapté.

Article 6.6 – Locaux mis à disposition du titulaire pour le rangement des matériels et de produits

Conformément à l'article R.4513-8 du Code du travail, l'administration mettra à disposition des agents du titulaire, en fonction de ses disponibilités, à titre précaire et gratuit sans occupation privative et sans pouvoir établir d'autres installations fixes ni modifier celles existantes, un ou plusieurs local (aux) salubre(s) permettant :

- L'exécution de la prestation ;
- L'entreposage des matériels et de produits et consommables ;
- Le changement de leurs effets personnels et la sécurité de ceux-ci.

Le rangement des matériels et des produits destinés à l'entretien se fera uniquement aux emplacements mis gratuitement à la disposition du titulaire par la formation.

Un état des lieux et un inventaire contradictoire entre les parties, seront établis préalablement à la prise en charge de ces locaux. Si au cours du marché, ceux-ci cessaient d'être conformes à la législation ou la réglementation en vigueur, le titulaire ou son responsable sur le site, devra en aviser le commandant de l'organisme bénéficiaire ou son représentant. Ces modalités seront renouvelées en fin de marché ou en cas de résiliation.

Le stockage en vrac de produits pulvérulents sera interdit. Aucun matériel ou produit ne devra être abandonné en dehors des locaux autorisés, ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de leur évacuation sans préavis et aux frais du titulaire.

Après chaque intervention, les produits utilisés quotidiennement seront stockés dans une armoire de propreté fournie par le titulaire, fermée à clef. Le titulaire doit maintenir fermées à clé les armoires de stockage des produits. Le moyen de fermeture des armoires sera à la charge du titulaire. Le titulaire s'engage à fermer systématiquement à clé tout lieu de stockage de produit d'entretien, à en limiter l'accès aux personnels désignés et à proscrire tout rangement hors lieux identifiés. Il veillera à la sensibilisation de son personnel à la sûreté alimentaire.

Le titulaire apposera sur la porte d'accès du (des) local (aux) la liste des produits stockés et la signalisation des dangers si nécessaire. Il donnera aux chargés de préventions et/ou d'environnement, pour accord, la liste et les quantités estimatives des produits stockés.

Le stockage sera limité aux quantités requises pour une période de 15 jours maximum. Toutes les précautions devront être prises pour que les produits ne laissent pas de trace sur le sol.

L'administration pourra visiter éventuellement ce local aussi bien en début qu'en fin d'exécution, mais seulement en présence d'un employé du titulaire. Cette condition n'aura pas à être requise en cas de force majeure (sinistre notamment).

En cas de dégradation, du fait des agents du titulaire, toute remise en état sera à la charge du titulaire.

Ce local est placé sous la responsabilité du titulaire qui en assure l'aménagement (la mise en place d'étagère, pour entreposer les bacs de rétention), la propreté et la bonne tenue.

Les produits doivent obligatoirement être stockés en bacs de rétention, selon leur compatibilité. **Le titulaire prend à sa charge la fourniture des bacs de rétention.**

Le titulaire signale aux chargés de préventions et/ou d'environnement, les produits inflammables ou dangereux qui doivent être stockés dans des conditions en accord avec le règlement de sécurité.

A la fin du marché, le titulaire devra évacuer ces espaces.

Article 6.7 – Environnement (critère de jugement des candidats)

Conformément à l'article 16.5 du CCAP, le titulaire est soumis à des obligations environnementales.

De plus, les candidats seront jugés sur leur capacité à intégrer des performances en matière de protection de l'environnement, via les cadres de réponses remis dans leur offre.

ARTICLE 7 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS
--

Les prestations concernées par les accords-cadres sont décrites dans les annexes CT du CCTP et les annexes financières à l'ATTRI)

Le nettoyage ou la désinfection des surfaces (excepté les sols) doit être opéré de manière à les rendre propres. Chaque surface est traitée avec un produit adapté puis rincée si nécessaire et essuyée.

Fluides et économies d'énergie

Les fournitures d'énergie électrique et d'eau nécessaires à l'exécution proprement dite des prestations seront assurées gratuitement par le bénéficiaire.

Après chaque opération de lavage des sols, le personnel du titulaire devra prendre soin de refermer toutes les fenêtres et les portes qu'il aura ouvertes pour faciliter le séchage des locaux (il est rappelé que les portes coupe-feu des bâtiments ne doivent pas être bloquées en position ouverte).

Toute dégradation des systèmes de sécurité fera l'objet d'une imputation au titulaire du marché.

Il appartient au titulaire d'avertir son personnel que l'usage des matériels et équipements que renferment les locaux, notamment les appareils téléphoniques et machines à photocopier, leur sont interdits.

Il veillera à limiter au maximum les nuisances inhérentes à la réalisation des prestations.

Article 7.1 – Modalités d'exécution des prestations de soutien courant forfaitaires

7.1.1 – Fonction nettoyage des locaux

La fonction « nettoyage des locaux et de la vitrerie » consiste à assurer l'entretien quotidien des locaux selon les descriptions des prestations et les périodicités indiquées dans les annexes du CCTP.

7.1.2. Evacuation des déchets

Le titulaire est responsable de l'enlèvement de ses propres déchets.

Important : les emballages en papier, carton, bois, matières plastiques, devront être évacués sans délai des lieux d'exécution des prestations et au plus tard à la fin de chaque vacation.

7.1.2.1 - Evacuation des produits de balayage ou de vidage des corbeilles et poubelles intérieures et mégots de cigarettes

Si les services disposent d'un équipement de tri sélectif pour les déchets, le titulaire de l'accord cadre devra se conformer à la réglementation en vigueur et déposer les détritiques dans les conteneurs spécifiques (papier, carton, verre, aluminium et plastique) mis à sa disposition par le site concerné.

Les sacs poubelles fournis par le titulaire contenant les divers déchets résultant du nettoyage devront être évacués par les soins de la société en respectant les consignes relatives au tri sélectif.

7.1.2.2 - Vidage des corbeilles et poubelles intérieures

Lors du vidage des corbeilles, seules les ordures ménagères seront collectées par le titulaire.

Les autres déchets seront triés par le bénéficiaire et ne se trouveront donc pas dans les corbeilles de bureau.

L'opération consiste à vider les corbeilles, les poubelles intérieures dans les sacs plastiques, à changer les sacs plastiques si besoin, et à acheminer les sacs vers les aires de stockage.

Il est expressément interdit au personnel du titulaire d'emporter du papier carton ou autre objet appartenant à l'administration, même ceux reconnus inutiles, de détourner ou communiquer tout document.

7.1.3 – Nettoyage des extérieurs des bâtiments

7.1.3.1 - Vidage des cendriers situés à l'extérieur des bâtiments

Les cendriers présents sur les parties extérieures prises en compte dans le marché doivent être vidés et nettoyés.

L'opération consiste à vider les cendriers situés à l'extérieur des bâtiments. Les récipients recevant la cendre seront immédiatement recouverts de leur couvercle après chaque déversement. Cette prescription est destinée à éviter les risques d'incendie. Elle devra scrupuleusement être observée.

7.1.3.2 – Balayage des sols, des paillassons et de leurs fosses et enlèvement des toiles d'araignées

La prestation comprend :

- Le ramassage des mégots autour des cendriers placés autour des bâtiments ;
- L'enlèvement de tous les déchets (gravier, feuilles mortes, papiers, etc.) ;
- Le balayage des sols (marches d'accès au bâtiment) ;
- L'enlèvement des toiles d'araignées ;
- Le nettoyage des paillassons et leurs fosses.

Le nettoyage des marches extérieures consiste à rendre propre et à enlever tout ce qui est végétal (mousse, herbes etc.).

7.1.4 - Nettoyage des sols

Le nettoyage ou la désinfection des sols consiste à rendre propre une surface en les débarrassant de tout ce qui ternit ou salit. Les différents types de surface au sol sont traités de la manière suivante :

- Balayage à sec ou aspiration et nettoyage humide respectant le type de surface : carrelage, carrelage antidérapant, linoléum, lino pirelli, parquet, bois, ciment, ciment peint, pierre, béton, sol dur imitation gravier, métal ;
- Balayage à sec ou aspiration et auto laveuse : tout type de sol des gymnases ;
- Balayage à sec ou aspiration + nettoyage humide respectant le type de surface : carrelage, linoléum, parquet, bois peint, ciment, pierre, béton ;
- Aspiration et désinfection* : sol tatamis ;
- Aspiration et utilisation de la shampouineuse si besoin : moquette, tapis.

* Le port de sur-chaussures sera obligatoire pour la désinfection des tatamis.

Le nettoyage humide est obligatoirement opéré par un matériel de type lavage à plat (balai avec support et frange) et seau avec séparateur.


Le lavage humide des sols de circulation devra être fait par demi-couloir et ne devra pas être glissant dû à un surplus d'eau.

Les meubles non fixés (caissons, chaises, tables...) devront être déplacés, puis replacés dans leur position initiale.

Le nettoyage des sols sera effectué avec une machine industrielle si l'espace le permet ou à l'aide d'un balai brosse et d'un lavage à plat pour les sols durs et en balayage humide pour les sols souples.

Ce nettoyage sera mené avec le souci de conserver, après l'opération, la même disposition aux meubles et objets divers compris dans les locaux.

Les cires utilisées sur les sols ne devront en aucun cas rendre ces derniers glissants.

 Pour les bâtiments détenant des matériels sensibles, il est demandé au titulaire de l'accord cadre de prendre toutes les précautions nécessaires pour ne pas endommager ces équipements lors de l'entretien des sols.

7.1.4.1 – Balayage ou aspiration des sols

L'opération consiste à enlever la poussière à l'aide de balai ou d'aspirateur grande puissance de type industriel, muni de micro-filtre afin d'éviter le rejet des micropoussières.

La prestation « aspiration » est privilégiée au balayage à chaque fois que c'est possible.

7.1.4.2 - Balayage et lavage mécanique

L'opération consiste à balayer ou laver les sols à l'aide d'une **auto laveuse** (grandes surfaces).

7.1.4.3 - Balayage humide

L'opération consiste à éliminer des sols les déchets et poussières de toute nature sans créer de tourbillon de poussières fines, à l'aide d'un balai franges ou d'un balai trapèze, l'un et l'autre recouverts d'une gaze humidifiée.

Nota : *le balayage humide ne remplace en aucun cas le lavage de sols.*

7.1.4.4 – Lavage

L'opération consiste à enlever des salissures adhérentes sur un support en milieu aqueux nécessitant une action chimique.

7.1.4.5 - Détachage des moquettes

L'opération consiste à :

- Pulvériser sur les taches localisées un détachant approprié à la nature des taches ;
- Absorber au mieux les taches traitées.

7.1.4.6 - Shampoing moquette et tapis

L'opération consiste à :

- Aspirer (aspiro-batteur) pour agir en profondeur ;
- Pulvériser une solution pré détachante ;
- Pulvériser un shampoing ;
- Passer un injecteur extracteur, qui met en suspension les saletés et les récupère immédiatement.

7.1.4.7 - Spray méthode

L'opération consiste à :

- pulvériser un produit adapté au type de sol ;
- éliminer les taches et traces de la surface des sols ;
- reconstituer le film de protection du sol et le rendre brillant.

Cette opération s'effectue à la mono brosse sur toute la surface du sol ou partiellement, afin d'éliminer les salissures tout en préservant le traitement de base.

7.1.5 – Sanitaires

7.1.5.1 - Entretien des sanitaires

L'opération consiste à :

- Vider et désinfecter les récipients à déchets divers ;

- Balayer, laver et désinfecter les sols à l'aide de produits détergents, désinfectants, odorants ;
- Nettoyer, détartrer et désinfecter la robinetterie ;
- Nettoyer, détartrer et désinfecter les appareils sanitaires, lavabos, bacs et parois de douches, cuvettes, urinoirs, abattants... y compris les côtés et le pied ;
- Nettoyer et désinfecter le mobilier sanitaire ;
- Essuyer les miroirs et luminaires, distributeurs de papiers, etc. ;
- Nettoyer des portes, des poignées de portes et interrupteurs ;
- Nettoyer et désinfecter les faïences, les murs, les protections murales, les rebords, tuyauteries, plinthes, radiateurs, etc. ;
- Mise en place des produits hygiéniques fournis par le titulaire de l'accord cadre (papier toilette, essuie-mains, savon liquide, désodorisant etc.) ;
- Nettoyer, désinfecter et remplacer si nécessaire les brosses WC et réceptacles ;
- Désodoriser, aérer.

Le personnel du titulaire devra particulièrement veiller à ce que les siphons (douches, lavabos, etc.) soient fonctionnels et s'assurera qu'ils contiennent de l'eau pour éviter les remontées d'odeur.

Le titulaire de l'accord cadre devra signaler au service général du site ou au secrétariat tout dysfonctionnement ou anomalie constaté lors du nettoyage.

7.1.5.2 - Détartrage des appareils sanitaires

L'opération consiste à pulvériser un produit :

- **Détartrant** pour décoller le tartre, la rouille, etc. ;
- **Désinfectant** (activité bactéricide et antibactérienne) ;
- **Désodorisant** qui laisse une agréable odeur de fraîcheur.

Par appareils sanitaires, on entend robinetteries, toilettes, cuvettes, urinoirs, lavabos, bacs à douche, parois de douche, brise-jets, pommeaux et flexibles de douches, canalisations, chasses d'eau, etc.

7.1.5.3 - Lessivage des revêtements muraux

L'opération consiste à lessiver les revêtements muraux pour enlever toutes traces de salissures.

7.1.6 - Nettoyage et désinfection des tables, des chaises et autres mobiliers

Le lavage consiste à nettoyer les tables, les chaises y compris les piétements et autres mobiliers en utilisant un produit désinfectant **approprié autorisé par les responsables des sites.**

Le dépoussiérage consiste à débarrasser les surfaces et objets de la poussière à l'aide d'un chiffon ou, le cas échéant, d'un nettoyage humide.

7.1.7 - Puisage - Evacuation des eaux sales

Le puisage et les évacuations des eaux ne pourront se faire que dans les locaux vidoirs prévus à cet effet. En aucun cas, elles ne seront déversées dans les lavabos.

Si ces eaux contiennent des substances de nature à obstruer les canalisations d'évacuation d'eau, le titulaire sera tenu d'en assurer un filtrage préalable avec une toile ou tout autre moyen approprié. S'il est constaté un engorgement de canalisation consécutif à la non observation de cette prescription, le titulaire supportera les frais de débouchage et remise en état des conduites.

Le titulaire devra éviter toute destruction ou dégradation des canalisations d'évacuation. En outre, tout bris ou dégradation donnera lieu à réparation ou remplacement par le titulaire dans un délai maximum de huit jours, faute de quoi l'administration assurera elle-même le remplacement ou la

réparation et ce, sans préavis. Le montant des dégâts sera alors déduit des règlements dus au titulaire.

Article 7.2. – Modalités d'exécution des prestations de soutien courant à la demande, présentes au BPUFC ou susceptibles d'être déclenchées par ordre de service

7.2.1 – Remise en état des locaux

L'opération consiste en la remise en état d'un lieu par son nettoyage en profondeur, du sol au plafond. La prestation est réalisée avec les produits et matériels adaptés (travail en hauteur).

Pour les locaux hors sanitaires cela comprend :

- Nettoyage, décapage et traitement des sols ;
- Dépoussiérage des meubles, bureaux, radiateurs, plinthes, goulottes et tuyauteries etc. ;
- Vidage et nettoyage des corbeilles avec un changement de sac poubelle ;
- Nettoyage humide des interrupteurs, des portes, montants et des poignées.

Pour les sanitaires :

- Nettoyage, décapage et traitement des sols ;
- Désinfection des lavabos, WC, douches et distributeurs ;
- Nettoyage des portes, poignées et interrupteurs ;
- Décapage des parois et tablettes de douches, des robinetteries et des faïences ;
- Vidage et nettoyage des corbeilles avec un changement de sac poubelle.

7.2.2 - Traitement des déchets de prestations (ex. remise en état après travaux)

Les déchets de chantier devront être gérés et enlevés par le titulaire d'une manière strictement conforme à la réglementation en vigueur.

En cas d'utilisation de produits polluants, le titulaire devra disposer de tous les moyens de prévention, de contrôle et de traitement de la pollution concernant les prestations de nettoyage ou des déversements accidentels.

L'utilisation des produits biodégradables est recommandée dans l'enceinte de l'établissement.

7.2.3 – Nettoyage des sols

7.2.3.1 - Décapage ou décrassage des sols

Le décapage consiste à nettoyer en profondeur en éliminant les traces et marques sur tout type de sols. L'opération consiste à enlever les impuretés, les salissures, les cires ou émulsions anciennes. La méthode (à sec, mouillé, etc.) tiendra compte de la nature du revêtement du sol (thermodur, carrelage, béton, tomates, etc.). Ces prestations sont prévues à la demande, avec BPU au m² et par nature du sol.

7.2.3.2 – Métallisation des sols

L'opération consiste à appliquer sur toute la surface du sol une émulsion lustrante à l'aide de machine mono brosse.

7.2.3.3 - Lustrage des sols

L'opération consiste à procéder au lustrage du sol afin d'en aviver la brillance à l'aide de machine mono brosse et accessoire de lustrage appropriés.

7.2.3.4 – Cristallisation des sols

L'opération consiste en un traitement des surfaces conduisant à une transformation physico-chimique de la couche superficielle, le résultat en étant une augmentation de la brillance et de la résistance et une diminution de la porosité.

7.2.4 – Travaux spécifiques avec manutention de meubles

L'opération consiste à réaliser la prestation demandée après avoir **obligatoirement** déplacé à l'extérieur de la pièce les meubles non fixés. Au terme de l'intervention ou dès que possible (ex. après séchage), les meubles devront être replacés dans la pièce dans leur position initiale.

7.2.5 - Nettoyage de vitres et d'encadrements et des vitrines

Le nettoyage des rebords des vitres doit être réalisé avec des moyens dispersant le moins de poussière possible, celui des vitres intérieures de façon à ce qu'aucune projection d'eau n'atteigne les documents. L'opération consiste à nettoyer les encadrements et les vitres fixes et mobiles sur les deux faces.

Attention les vitres se situant en grande hauteur peuvent nécessiter l'utilisation d'une nacelle pour le nettoyage extérieur. Dans ce cas, la location de la nacelle est comprise dans le prix figurant au bordereau de prix.

Cette action devra être réalisée, soit par moyen humide soit par vaporisation ou à la raclette à vitre. Elle sera considérée comme achevée lorsque toutes les surfaces seront uniformément transparentes et exemptes de poussières, dépôts graisseux, éclaboussures et traces de doigts.

Ces prestations sont prévues au BPU au m² à la demande.

7.2.6 - Nettoyage des grilles aspiration et bouches ventilation

L'opération consiste à dépoussiérer, par aspiration ou essuyage et puis à laver les surfaces externes des grilles aspiration et des bouches ventilation.

7.2.7 - Entretien de la vitrerie et des brise soleil

Le nettoyage de la vitrerie des parties communes ou en chambre, consiste à **nettoyer les encadrements**, les deux faces des vitres fixes et mobiles, l'aspiration et le nettoyage des chambranles et des rails des châssis des fenêtres.

Aucune trace ou tâche ne devra subsister après l'opération de nettoyage.

Par vitrerie extérieure, il faut comprendre l'ensemble des ouvertures (fenêtres et portes vitrées) situées sur toutes les façades donnant sur rues, cours et courettes.

Par vitrerie intérieure, il faut comprendre l'ensemble des vitres situées à l'intérieur d'un bâtiment (séparation de bureaux, portes vitrées, fenêtres...).

L'entretien de la vitrerie devra être réalisée soit :

- Par moyen humide ;
- Par vaporisation ;
- Par l'emploi de la raclette à vitres.

L'ensemble sera jugé lorsque toutes les surfaces seront uniformément transparentes et exemptes de poussière, dépôt graisseux, éclaboussure et trace de doigts.

Les produits de lavage seront choisis de façon à assurer la bonne conservation des ouvrages notamment des subjectiles métalliques ou bois peints.

Cette opération de nettoyage sera conduite de manière à donner aux agents d'exécution les matériels appropriés et conformes aux règlements de sécurité en vigueur.

7.2.8 – Nettoyage particulier

Le nettoyage consiste à balayer, aspirer et évacuer tout type de déchets (poussière, cadavre d'animaux, fientes etc.). Le titulaire devra prévoir le matériel nécessaire tels que les échelles, les rallonges électrique et EPI pour réaliser cette prestation.

Ces prestations pourront être ajoutées au BPU au m² et au kilo pour l'évacuation des déchets.

7.2.9 – Nettoyage volets roulants et des ailettes sur les fenêtres

Cette prestation consiste à laver et essuyer les 59 volets roulants et les 90 ailettes du quartier Vergnes (bâtiment 05 – lot 1 poste 1).

Ces prestations pourront être ajoutées au BPU.

Article 7.3 – Prestations forfaitaires relatives à la fonction plonge « laverie » des centres de restauration

Les particularités de chaque fonction ainsi que les horaires de la distribution et des « plonges » sont spécifiés dans les annexes suivantes du présent CCTP :

- CT6 et volet A pour le quartier Doumerc ;
- CT10 et volet B pour la caserne Marescot ;
- CT14 et volet C pour le quartier LCL Normand.

Tri-sélectif : Déchets recyclables (carton/papier, verre, plastique, canette, bio-déchets) :

Le titulaire doit respecter les consignes de tri des déchets mises en place sur les sites et d'assurer que ces déchets soient regroupés dans la zone de stockage dédiée.

7.3.1 – Définition de la fonction « plonge laverie » et des tâches à effectuer

La fonction « plonge laverie » consiste à assurer le nettoyage et le rangement de la vaisselle utilisée par les clients de l'ensemble de restauration (assiettes, verres, couverts, bols, plateaux, ...) ainsi que le nettoyage et la désinfection des locaux, des machines, des appareils et des meubles de travail s'y trouvant.

Les plans de nettoyage et de désinfection sont fournis par le titulaire (cf. article 16.9 du CCAP).

Le prestataire est chargé d'assurer, avant les heures d'ouvertures des centres de restauration, l'allumage des machines, leur remplissage en eau, la mise en place des produits lessiviels (fournis par le titulaire) la surveillance des températures.

7.3.2 – Nettoyage et désinfection courant

Le nettoyage et la désinfection de tous les types de surface doit être opéré de manière à les rendre propres et désinfectées. Chaque surface est traitée avec un produit adapté et aux normes alimentaires en vigueur. Elles sont rincées à l'eau claire, raclées et essuyées à l'aide d'un papier à usage unique en fonction des surfaces, conformément au plan de maîtrise sanitaire de l'organisme.

Le détartrage consiste à éliminer toute trace de calcaire.

Avant le passage dans la machine à laver, les couverts sont triés et mis à tremper dans des bacs remplis d'une solution détergente. Un trempage minimum de 15 minutes doit être respecté avant de mettre les couverts dans les godets et de les laver. Les bacs de trempage sont fournis par le titulaire.

Les fréquences et le détail des tâches à accomplir pour les locaux plonge, salles de restauration et prestations plonge se trouvent annexés dans les CT6, CT10 et CT14 et les volets A à C.

7.3.3 – Cas particulier

Dans le cas de panne des machines à laver dans les locaux plonges, une mise en place de vaisselle jetable pourra être faite par l'administration. Le nettoyage et la désinfection de la vaisselle seront

effectués à la main en cas de force majeure le jour même, ou si la mise en place de vaisselle jetable n'est pas possible.

Le titulaire devra s'adapter à la solution retenue en mode dégradé. Les horaires initialement prévus à l'accord cadre peuvent être modifiables en fonction du service.

Article 7.4 – Prestations à la demande relatives à la fonction plonge « laverie » des centres de restauration

7.4.1 – Rénovation de la vaisselle

Tout au long de l'année la rénovation de la vaisselle devra être effectuée par roulement, un bon d'intervention sera transmis au gérant de restauration à chaque prestation.

La rénovation consiste à éliminer tout type de traces et de tâches, éviter l'encrassement et redonner à la vaisselle l'éclat du neuf.

ARTICLE 8 - PRESTATIONS PARTICULIERES DANS LES BATIMENTS HEBERGEMENT

En ce qui concerne l'hébergement, le titulaire de l'accord cadre prendra connaissance du taux d'occupation auprès de chaque service ainsi que les consignes particulières relatives aux opérations d'entretien par bâtiment (nettoyage des chambres). Ces informations sont consignées dans un registre signé des représentants des deux parties.

Les prestations de nettoyage des bâtiments d'hébergement gérés par le cercle de la Base de Défense de Montauban concernent les bâtiments cadres célibataires (BCC) et l'hôtellerie.

Les prestations particulières concernent la remise en état d'une chambre après travaux ou après départ définitif de l'occupant.

La remise en état d'une chambre après travaux ou après départ définitif de l'occupant comprend un nettoyage et un lavage approfondis de la pièce avec réfection totale du lit, métallisation du sol si nécessaire et entretien de la vitrerie.

Il pourra être également demandé le décrochage et l'accrochage des voilages et doubles rideaux (prestations à la demande pouvant être ajoutées au BPUF par un ordre de service).

Article 8.1 - Définition des prestations à la demande de remise à blanc des locaux de type 6 - hôtellerie

Ces prestations sont prévues au BPUF à la demande. Pour information, le GSC possède :

- 4 locaux de type 6 pour la caserne Marescot
- 6 locaux de type 6 pour le quartier LCL Normand
- 6 locaux de type 6 pour la caserne Guibert

Les tâches à réaliser sont les suivantes :

- Vidage des corbeilles à papier et autres poubelles, changement du sac plastique si besoin, et acheminement vers les aires de stockage ;
- Balayage ou aspiration et lavage du sol ;
- Reconditionnement de la chambre avec changement ou pas du couchage (draps, taie, housse de couette,) et des serviettes de toilettes, réfection totale du lit, collecte ou pas des linges sales (à la demande) ;
- Dépoussiérage des tables de chevet, tête de lit, penderie, bureau, téléviseur, tableaux, ventilateur, appliques d'éclairage ;

- Vidage et désinfection de la poubelle hygiénique, astiquage de la robinetterie, essuyage des miroirs et appliques d'éclairage ;
- Nettoyage et désinfection des toilettes (cuvette, WC et abattant), du lavabo, du bac et des parois de douche, mise en place des produits hygiéniques et essuyage des distributeurs de papiers ;
- Nettoyage du carrelage mural et des interrupteurs ;
- Enlèvement des traces de doigt sur les portes, et désinfection des poignées, interrupteurs, rampes ;
- Enlèvement des toiles d'araignée et nettoyage des plinthes ;
- Mise en place des produits d'accueil ;
- Nettoyage grilles aspiration et bouche ventilation ;
- Détartrage du lavabo, de la douche et de la paroi de douche ;
- Détartrage des sanitaires ;
- Essuyage des appliques d'éclairage ;
- Nettoyage des sanitaires ;
- Nettoyage du frigo, micro-onde ;
- Nettoyage de la hotte ;
- Nettoyage des plaques de cuissons.

Article 8.2 – Définition des prestations de remise à blanc des locaux de type 1, 2, 3 et 4 – chambres BCC

Ces prestations sont prévues au BPUF à la demande. Pour information, le GSC possède :

- 155 locaux type 1, 2, 3 et 4 pour la caserne Marescot
- 25 locaux type 1, 2, 3 et 4 pour le quartier Doumerc
- 197 locaux type 1, 2, 3 et 4 pour la caserne Guibert

Les tâches à réaliser sont les suivantes :

- Vidage des corbeilles à papier et autres poubelles, changement du sac plastique si besoin, et acheminement vers les aires de stockage ;
- Balayage ou aspiration et lavage du sol ;
- Dépoussiérage des tables de chevet, tête de lit, penderie, bureau, téléviseur, tableaux, ventilateur, appliques d'éclairage, etc. ;
- Vidage et désinfection de la poubelle hygiénique, astiquage de la robinetterie, essuyage des miroirs et appliques d'éclairage ;
- Nettoyage et désinfection des toilettes (cuvette WC et abattant), du lavabo, du bac et des parois de douche, mise en place des produits hygiéniques et essuyage des distributeurs de papiers ;
- Nettoyage du carrelage mural et des interrupteurs ;
- Enlèvement des traces de doigt sur les portes, poignées, interrupteurs, rampes ;
- Enlèvement des toiles d'araignée et nettoyage des plinthes ;
- Mise en place des produits d'accueil ;
- Nettoyage grilles aspiration et bouche ventilation ;
- Détartrage du lavabo, de la douche et de la paroi de douche ;
- Nettoyage et détartrage des sanitaires ;
- Nettoyage du frigo, micro-onde ;
- Nettoyage de la hotte ;

- Nettoyage des plaques de cuissons.

Article 8.3 – Enlèvement et repose des rideaux et doubles rideaux

Ces prestations pourront être ajoutées au BPU à la demande, dans le cadre de la clause de réexamen, à l'article 15.1 du CCAP.

Elles sont à l'initiative du responsable du site et sont **réalisées au vu de l'émission de bons de commande**.

Les voilages et les doubles rideaux seront décrochés et remis sur les tringles par le personnel du titulaire.

Les rideaux seront déposés auprès du responsable d'hébergement.

Avant la repose des voilages et des doubles rideaux, il sera procédé au dépoussiérage des tringles à rideaux.

Dans le cas d'une mauvaise manipulation des équipements entraînant la détérioration du voilage ou des doubles rideaux, la responsabilité en incombera au titulaire.

ARTICLE 9 – EXIGENCES PARTICULIERES

Article 9.1 – Horaires de travail

Les horaires normaux de travail des personnels de l'administration sont définis dans le règlement intérieur de chaque site. Ils pourront être communiqués au titulaire au démarrage des prestations et lors de leurs actualisations éventuelles.

Pour l'entretien des locaux, les horaires d'intervention sont établis d'un commun accord entre le titulaire et les responsables de chaque site concerné.

Lots 1, 2 et 3 - Poste 1 :

- **Du lundi au jeudi : de 8h00 à 17h30**
- **Le vendredi : de 8h00 à 12h00**
- **Les prestations à réaliser dans les Antennes Médicales (AM) doivent être effectuées entre **7h30 et 09h00**.**
- **Tous les sanitaires, douches et vestiaires seront nettoyés à partir de 10h00.**
- **Tous les bureaux sont fermés **entre 12h00 et 13h30**.**

L'administration se réserve le droit de modifier les horaires d'intervention en cas de contrainte particulière.

Le nettoyage de tous les gymnases est obligatoirement fait le 1er vendredi de chaque mois et le 3ème pour les gymnases dont la fréquence est de deux fois par mois.

Les prestations de vitrerie des portes d'entrée et de sortie des Antennes Médicales, des postes de commandement, des cercles et de certains gymnases seront effectuées le 1er vendredi de chaque mois avant 12h00.

Dans les centres de restauration, les prestations sont exécutées dans les créneaux horaires fixés dans les volets A à C du présent CCTP, horaires qui ne tiennent pas compte des impondérables possibles (panne de machine, etc.), ni du temps nécessaire pour assurer le plan de nettoyage des locaux conformément aux procédures jointes en annexes.

En cas d'alerte (réelle ou exercice) quel que soit sa nature, le titulaire et son personnel pourra être appelé à quitter les lieux concernés et à se conformer aux instructions des responsables de l'administration présents.

L'inexécution des tâches contractuelles définies à la suite de telles alertes ne fera courir aucune pénalité de retard à la charge du titulaire de l'accord cadre. Celui-ci ne pourra prétendre à une quelconque indemnité de ce fait.

Lots 1, 2 et 3 - Poste 2 : le volume horaire ainsi que le nombre d'agent devront être adaptés en fonction de la charge de travail. Les horaires d'intervention seront établis en relation avec la cellule « hébergement » avant le début des prestations.

- **Du lundi au jeudi : de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30.**
- **Les vendredis : de 8h00 à 12h00.**
- **Tous les sanitaires et douches seront nettoyés à partir de 10h00.**

Les prestations de nettoyage et d'enlèvement des traces sur les encadrements des portes, le nettoyage de la vitrerie (intérieur, extérieur), le dépoussiérage des rebords de fenêtre seront effectuées le 1^{er} lundi de chaque mois.

Article 9.2.- Activités particulières

Des périodes d'activités particulières peuvent entraîner un changement d'horaires et d'effectifs (préavis d'une semaine) : telles que les « portes ouvertes » les « prises de commandement », les différentes fêtes traditionnelles, etc...

ARTICLE 10 – PERIODE D'ACTIVITE DITE OPERATIONNELLE ET IMPREVISIBLE

Ces périodes d'activités dite « opérationnelles et imprévisibles » (ex : opérations de secours à la population, soutien aux autres services de l'Etat (inondations, incendie ...) peuvent également entraîner un changement d'horaires et d'effectifs ainsi que des activités supplémentaires.

Ces prestations seront notifiées au titulaire par ordre de service par l'administration dans les délais les plus brefs et feront l'objet d'un bon de commande de régularisation.

ARTICLE 11 – NETTOYAGE DES LOCAUX INFIRMERIE

Les travaux réalisés dans les infirmeries ne concernent pas les locaux à risques infectieux et interdisent tout contact avec les déchets d'activités de soins à risques infectieux (DASRI).