

CCTP

Accord-cadre mono-attributaire à bons de commande

**Accord Cadre à bons de commande pour des
prestations de services de nettoyage et propreté de
chantier dans le cadre de la construction d'un
restaurant neuf "La Ligurienne" sur la Base Navale
de Toulon**

**Var Aménagement Développement
Au nom et pour le compte du
Service d'Infrastructure de la Défense Méditerranée
109 Avenue d'Entrecasteaux - BP 1406
83056 Toulon Cedex**

Sommaire

1	GENERALITES	3
1.1 -	PRÉSENTATION DE L'OPÉRATION.....	3
1.2 -	OBJET DU MARCHÉ.....	3
1.3 -	DESCRIPTION SOMMAIRE DES OUVRAGES	3
2	SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES	4
2.1 -	DOCUMENT GÉNÉRAUX.....	4
2.2 -	LABEL MARQUES ET CERTIFICATIONS	4
2.3 -	COORDINATION.....	4
2.4 -	ÉTUDES ET RÉCEPTION DES SURFACES À NETTOYER.....	4
3 -	SPECIFICATIONS PARTICULIERES.....	4
3.1 -	CONSISTANCE	4
3.2 -	RESPONSABILITÉS DE L'ENTREPRENEUR.....	5
3.3 -	PROTECTIONS DES OUVRAGES.....	5
3.4 -	BRUIT.....	5
3.5 -	EMPRISE DU CHANTIER	5
3.6 -	GRAVOIS NETTOYAGE DE CHANTIER.....	5
3.7 -	MOYENS MIS EN OEUVRE.....	6
3.8 -	DESCRIPTION DES OUVRAGES À RÉALISER.....	6
3.8.1 -	GENERALITES NETTOYAGE.....	6
3.8.2 -	DETAILS DES SURFACES EN M2.....	7
3.8.3 -	UN NETTOYAGE PREALABLE A LA VISITE DES OPERATIONS PREALABLES A LA RECEPTION,	7
3.8.4 -	UN NETTOYAGE PREALABLE A LA LIVRAISON OU A LA MISE A DISPOSITION DES LOCAUX (RESERVES DE RECEPTION LEVEES),	8
3.9 -	DESCRIPTION DES OUVRAGES À RÉALISER (SUIVANT DEMANDE MOA) DE FAÇON UNITAIRE.....	8
3.9.1 -	GENERALITES NETTOYAGE UNITAIRE.....	8
3.9.2 -	DETAILS DES SURFACES EN M2.....	9
3.9.3 -	UN NETTOYAGE GENERAL DE TOUTES LES MENUISERIES EXTERIEURES.....	9
3.9.4 -	NETTOYAGE PONCTUEL DE CHANTIER	9
3.9.5 -	UN NETTOYAGE PONCTUEL EN FIN DE CHANTIER.....	9

1 GENERALITES

1.1 - PRÉSENTATION DE L'OPÉRATION

La restauration du personnel du Ministère des Armées sur la base navale de Toulon est une mission essentielle de soutien. Le restaurant « la Ligurienne », situé dans la partie Castignean de la base navale, ne répond plus au besoin de la zone. En effet, le compte-rendu vétérinaire a mis en évidence que la sécurité alimentaire était préoccupante compte tenu de la vétusté des installations. Ce projet de construction d'un nouveau restaurant est donc indispensable au bien-être et à la sécurité sanitaire des personnes travaillant sur la base.

De plus, le projet comprend la réhabilitation d'un bâtiment d'intérêt patrimonial majeur dans le secteur patrimonial remarquable, l'ancienne boulangerie Vauban construite vers 1705.

Le nouveau restaurant La Ligurienne devra avoir une capacité de 1 700 couverts par service dont 300 à la vente à emporter et une capacité de 700 places assises. Il fonctionnera 5 jours sur 7 toute l'année, uniquement pour le déjeuner.

Un espace de stockage sera nécessaire pour conserver les différents aliments selon les différentes périodes de livraison.

Un accueil des clients sera nécessaire à l'entrée du restaurant, avant la progression vers le scramble. Le débit des comptes sera réalisé en caisse en fin de chaîne de distribution.

L'ouvrage sera conçu pour faciliter l'accès aux personnes à mobilité réduite. Le besoin comprend également une cafétéria et une sandwicherie.

Pour les convives, le temps de prise du repas est un moment de détente ; c'est également un lieu de rencontre et d'échange. Dans cette optique, le titulaire s'attachera à renforcer l'impression d'un cadre romant délibérément avec l'image traditionnelle des locaux de restauration collective. L'aménagement et le traitement des espaces seront de qualité pour traduire un caractère de convivialité affirmé et moderne.

Les salles à manger et les zones d'attente recevront une fréquentation importante. Le traitement acoustique de ces espaces sera particulièrement étudié. Une conception de la gestion des flux d'accès et de desserte favorable au calme sera tout aussi essentielle.

L'utilisation de la lumière naturelle sera privilégiée chaque fois que cela sera possible, pour le confort visuel qu'elle procure et pour des raisons physiologiques, ainsi que pour réduire les dépenses d'énergie.

Pour le personnel, au-delà de l'aspect esthétique, le confort du cadre de travail se traduira par une forte exigence de fonctionnalité : locaux adaptés à la fonction et équipés de manière moderne

L'ensemble de ces locaux représente une surface à construire de 4.546 m². L'opération comprend également la déconstruction de l'ancien restaurant (3.900 m²).

1.2 - OBJET DU MARCHÉ

Les travaux du présent marché comprennent l'exécution du nettoyage de chantier et de livraison,

1.3 - DESCRIPTION SOMMAIRE DES OUVRAGES

Les travaux de nettoyage comprennent la réalisation des prestations décrites dans la présente notice, et notamment :

- Nettoyage de chantier des espaces intérieurs des différentes entités du bâtiment en plusieurs phases,
- Nettoyage de chantier des locaux communs et espaces extérieurs en plusieurs phases.
- Nettoyage des espaces intérieurs et extérieure préalablement à la livraison ou aux opérations de réception

L'entreprise ayant connaissance des ouvrages à réaliser suivant les pièces jointes au présent marché, elle ne pourra prétendre à aucun supplément de prix dans le cas d'omission ou de prescription incomplète dans le présent CCTP.

2 SPECIFICATIONS TECHNIQUES GENERALES

2.1 - DOCUMENT GÉNÉRAUX

Les travaux seront exécutés conformément aux règles de l'art, et aux documents applicables en vigueur à la date de la consultation (spécifications et règlements techniques, D.T.U., Cahier des Charges et des Clauses Spéciales), propres aux ouvrages du présent corps d'état.

2.2 - LABEL MARQUES ET CERTIFICATIONS

Voir notice chantier à faible nuisance rédigée par le bureau SP2I jointe au présent dossier.

2.3 - COORDINATION

L'Entrepreneur reçoit du Maître d'Œuvre, dans les délais compatibles avec le programme des travaux et de réception, tous les plans, croquis et descriptions complémentaires, établis par ce dernier et par les autres corps d'état, précisant la nature et les caractéristiques des supports destinés à être nettoyés, ainsi que celles des produits complémentaires, en particulier, si certaines surfaces ont été revêtues d'un traitement particulier.

Leurs natures doivent être clairement définies et indiquées, soit sur la surface considérée, soit sur un document contractuel avec l'indication nominative des produits employés, de leur marque et toutes indications complémentaires susceptibles de les identifier. La compatibilité avec les traitements ultérieurs courants de finition sera clairement explicitée.

2.4 - ÉTUDES ET RÉCEPTION DES SURFACES À NETTOYER

Avant intervention, l'Entrepreneur devra reconnaître les surfaces à nettoyer et déterminer :

- Les incompatibilités pouvant exister entre ses produits et ceux recommandés par les fabricants,
- La qualité des états de surface à nettoyer.

Le fait d'engager les travaux de nettoyage constitue une acceptation, sans réserve, des surfaces et aucune réclamation autre que celle fondée sur l'apparition de vices cachés ne peut être prise en compte.

3 - SPECIFICATIONS PARTICULIERES

3.1 - CONSISTANCE

Les travaux de nettoyage de chantier comprendront :

- La réception des surfaces à traiter,
- La fourniture et la mise en œuvre des prestations prévues conformément aux prescriptions du présent cahier des charges,
- L'enlèvement hors chantier de tous déchets et gravats résultant des travaux de tous les lots.

Les travaux seront exécutés conformément aux règles de l'art et à la réglementation telle qu'elle se trouvera être en vigueur un mois avant la date d'établissement de l'offre.

En particulier, les travaux seront conformes aux prescriptions techniques contenues dans les lois, décrets, arrêtés et circulaires applicables en France, ainsi que dans les pièces communes du dossier de consultation, les documents techniques unifiés (cahier des charges, cahier des clauses spéciales, cahier des clauses techniques, mémento), les normes, les exemples de solutions applicables pour les travaux de bâtiments réalisés sur le territoire français.

Sauf spécifications contraires définies dans les prescriptions du présent C.C.T.P., les prestations énumérées s'appliquent à tout ouvrage, local, bâtiment ou niveau ayant la même destination.

Elles sont de ce fait incluses, sans réserve ni limite, dans le prix convenu.

L'entrepreneur doit signaler dans son offre toutes précisions complémentaires au présent document. Il ne peut se prévaloir d'oublis, d'imprécisions dans la description des travaux, ni d'un manque de concordance entre les différents documents constituant son dossier Marché.

Il doit l'ensemble des travaux concernant son lot et nécessaires au parfait achèvement des travaux.

L'entreprise du présent lot prendra connaissance du plan d'installation de chantier, de la notice d'organisation de chantier, des pièces écrites concernant les revêtements de sols souples, de la notice acoustique, du planning enveloppe d'exécution des travaux pour inclure dans son offre toutes suggestions d'installation de chantier, amenée de matériels, contraintes d'intervention sur chantier, phasage des interventions etc.

3.2 - RESPONSABILITÉS DE L'ENTREPRENEUR

En complément des pièces générales du marché, l'entrepreneur est tenu de prendre en compte les contraintes des ouvrages ou installations des autres lots.

L'entrepreneur doit les ouvrages de sécurité de son propre lot.

L'entrepreneur a obligation de s'assurer des conditions normales d'usage de ses ouvrages mis en œuvre quant à l'ambiance, le degré hygrométrique, les agents habituellement agressifs tant à l'intérieur qu'à l'extérieure, et en cas de nécessité de faire les remarques utiles qui s'imposent pour le site de cette réalisation.

L'entrepreneur a la responsabilité d'une conception et d'une utilisation compatible avec la destination de l'ouvrage dans la sphère et le domaine de sa compétence et le champ de son savoir-faire.

L'entrepreneur a l'obligation de poser les questions utiles et nécessaires pour réaliser l'ouvrage si celles-ci sont indispensables à la bonne compréhension du projet.

3.3 - PROTECTIONS DES OUVRAGES

Voir pièces écrites générales.

L'entrepreneur du présent lot doit en particulier :

- Le nettoyage des zones de travail.
- Le nettoyage à la demande de la MOA/MOE aux frais de l'entreprise défaillante ou en cas d'impossibilité d'imputer la responsabilité à une ou des entreprises, au prorata des marchés de travaux.

La protection des ouvrages en cours de chantier, est due à chaque entreprise, pour éviter la dégradation et les tâches dues aux projections de plâtre, de ciment, ou de peinture jusqu'aux opérations de réception des travaux.

3.4 - BRUIT

Selon la charte de chantier à faibles nuisances établie par le BET SP2I et jointe en annexe.

3.5 - EMPRISE DU CHANTIER

Voir pièces écrites générales (C.C.T.C).

3.6 - GRAVOIS NETTOYAGE DE CHANTIER

Les entrepreneurs des autres lots sont tenus d'assurer le nettoyage journalier de leurs postes de travail. La protection des matériaux conservés aux murs et aux sols est assurée par l'entreprise jusqu'à la livraison des ouvrages et l'inauguration des locaux.

Le chantier sera constamment tenu en état de propreté. Un nettoyage et l'évacuation des déchets sera effectués à l'avancement des travaux. Sur instruction du Maître d'Œuvre, les protections des ouvrages sont retirées et évacuées par l'entreprise de nettoyage au frais des autres entrepreneurs.

A la fin de l'intervention des autres lots, et pour les réceptions, les Entrepreneurs doivent le nettoyage complet des locaux dans lesquels ils ont travaillé.

Les produits et procédés de nettoyage employés doivent être appropriés afin de ne pas provoquer l'altération des matières elles-mêmes ou de leur état de surface. En cas de doute ou d'incertitude dans le choix des produits à employer, l'entrepreneur doit se mettre en rapport avec les fournisseurs ou fabricants des surfaces à nettoyer ou des produits de nettoyage.

3.7 - MOYENS MIS EN OEUVRE

Les moyens humains et techniques restent de la seule responsabilité de l'entreprise. Ils pourront évoluer suivant les besoins.

MATERIELS

Les échafaudages devront obligatoirement être munis de roulettes caoutchoutées blanches. Les matériels ne devront en aucun cas être en contact direct avec les parois verticales.

Les échelles et escabeaux seront protégés à leurs extrémités supérieures et munis de patins protecteurs antidérapants aux pieds.

La mécanisation peut être préconisée dans la mesure où celle-ci est compatible avec la qualité des prestations et la nature des supports.

Les appareils doivent satisfaire aux règles de sécurité et de prévention des accidents du travail, être en parfait état d'utilisation, être antichocs et les plus silencieux possibles, être adaptés aux différentes tâches.

Les appareils électriques doivent :

- Être conformes aux normes électriques avec la double isolation et antiparasites, leurs cordons d'alimentation et prolongateurs, en nombre et longueurs suffisantes, devant être maintenus en parfait état, et être adaptés aux caractéristiques du site.
- Les appareils utilisant en combiné l'eau et l'électricité seront en doubles isolations.

Les appareils roulants (chariots, aspirateurs, échafaudages...) devront être équipés de roues anti-marquages.

Le matériel électrique à batteries sera régulièrement entretenu afin d'éviter les débordements d'acide ; à ce titre il est préconisé des batteries à remplissage automatique.

Il est formellement interdit de vider les autolaveuses dans les espaces verts. Les eaux sales seront vidées dans un vidoir EU, les regards extérieurs d'eaux pluviales n'étant pas réservés à cet effet.

L'ensemble de ces matériels est régulièrement contrôlé conformément aux règles en vigueur.

L'utilisation de camion, nacelle, fera l'objet d'une autorisation préalable.

LES PRODUITS

L'entreprise fournira tous les produits de nettoyage et d'entretien, adaptés à l'exécution des prestations. Ces produits ne devront être ni corrosifs ni émettre de vapeur pouvant provoquer des dommages. Ces produits devront également être en conformité avec les attentes de la maîtrise d'ouvrage dans le cadre du développement durable.

Les produits, et les méthodes d'intervention, devront être conformes aux préconisations des fournisseurs des matériaux. L'affichage réglementaire sera mis en place par le prestataire.

Le Maître d'œuvre se réserve le droit :

- D'interdire les matériels et produits dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations,
- De réclamer les rapports de contrôle et de vérification, conformément à la réglementation,
- De vérifier ou de faire vérifier la conformité des produits et machines aux frais du prestataire.

Le personnel, formé aux types de produits (acide, neutre, alcalin) et à leur utilisation, sera apte à les appliquer, en fonction des préconisations du cahier des charges, et sous la responsabilité de l'entreprise.

Les gammes sont, bien entendu, conformes à la législation en vigueur. Elles répondent aux impératifs d'hygiène et de sécurité pour les locaux concernés.

PERSONNEL

Les effectifs globaux doivent être suffisants pour répondre à toutes les prescriptions décrites ci-après et selon les périodicités qui y sont fixées relatives aux phasages prévus dans le cadre de l'opération.

3.8 - DESCRIPTION DES OUVRAGES À RÉALISER

3.8.1 - GENERALITES NETTOYAGE

Tous les nettoyages de mise en service, seront dus par l'Entrepreneur et réalisés conformément aux spécifications du D.T.U.

Les nettoyages n'excluent pas les protections de certains ouvrages, qui pourront être assurées, à la demande du Maître d'Œuvre, sans l'octroi d'aucune plus-value sur le prix du marché. D'une manière générale, l'Entrepreneur du présent lot devra en quittant le local après son intervention le laisser dans un état de propreté absolu.

Sol

L'Entrepreneur devra le grattage et le lavage de tous les sols ayant un revêtement en carrelage, en résine, à l'eau légèrement acidulée, ou tout autre produit adapté n'attaquant ni les matériaux posés au sol, ni les joints.

L'Entrepreneur devra tenir compte que le ponçage ne permet pas d'effacer les taches de peinture à base de corps gras et devra protéger les sols en conséquence. Il en est de même pour les sols ciment recevant des revêtements souples.

Murs

Glaces, Vitrerie

Nettoyage toutes faces de toutes les glaces ou verres, de tous les ensembles vitrés.

Appareils

Il sera procédé au nettoyage des prises de courant, interrupteurs, luminaires, appareils sanitaires, marches d'escaliers, garde-corps et de toute la quincaillerie.

Les pennes et les serrures seront nettoyés et leur bon fonctionnement vérifié.

L'attention de l'Entrepreneur est attirée sur le fait qu'il ne devra pas employer d'acide ou d'esprit de sel, pouvant attaquer l'émail ou le nickelage des appareils.

Espaces extérieurs

L'Entrepreneur devra le grattage et le lavage de tous les sols extérieurs, les clôtures, mobiliers extérieurs.

3.8.2 - DETAILS DES SURFACES EN M2

Le projet possède :

- une surface de plancher totale de : **3 000 m2**
- une surface de menuiseries extérieures vitrées de: **630 m2**

3.8.3 - UN NETTOYAGE PREALABLE A LA VISITE DES OPERATIONS PREALABLES A LA RECEPTION,

L'entreprise aura à sa charge la réalisation d'un nettoyage de tous les locaux

Tous les locaux devront être livrés dans un état de propreté impeccable pour la réception.

L'Entrepreneur effectuera tous les nettoyages nécessaires (menuiseries extérieures, vitrerie, appareils sanitaires, robinetterie, corps de chauffe, appareillage électrique, revêtements sols minces, carrelages, béton brut, équipements techniques, etc...).

Les nettoyages devront faire disparaître toutes les taches de peinture enduit mastic, huile, ciment, ainsi que les projections de mortier, le plâtre, etc....

Les nettoyages seront réalisés conformément aux D.T.U. et aux fiches techniques des revêtements mis en œuvre.

Les produits employés (solvants, décapants, etc....) et les procédés mis en œuvre (grattage, ponçage) devront être compatibles avec les matériaux nettoyés, afin de ne provoquer aucune altération des matières ou de leur état de surface (poli, brillant).

La prestation concerne toutes les parties apparentes et comprend en particulier :

- L'enlèvement des protections sur joints d'étanchéité des menuiseries intérieures et extérieures,
- L'enlèvement de toutes les protections de goulottes, plaques de propretés...
- Le nettoyage soigné des menuiseries extérieures et fermetures, des seuils des portes fenêtres, des appuis de fenêtres,
- Le nettoyage des deux faces des vitrages,
- Le nettoyage des miroirs,
- Le lavage des sols : béton brut, chape, carrelage, résine, etc., et des plinthes en correspondance,
- Le lavage des murs : faïence, etc.,
- Le nettoyage des appareils sanitaires et robinetterie,

- Le nettoyage des appareils électriques (prises, interrupteurs, tableaux, etc.),
- Le nettoyage des équipements d'ateliers,
- Le nettoyage des cloisons amovibles,
- Le nettoyage des sièges, des stores
- Le nettoyage des quincailleries : boutons et poignées de portes, béquilles crémones, compas, plaques de propreté, etc.

Ce nettoyage comprend en particulier le grattage des différentes surfaces pour l'élimination de toutes les traces de projection de peinture, d'enduit et autres tâches laissées par les travaux.

Les nettoyages n'excluent pas les protections de certains ouvrages, qui pourront être assurées, à la demande du Maître d'Œuvre, sans l'octroi d'aucune plus-value sur le prix.

3.8.4 - UN NETTOYAGE PREALABLE A LA LIVRAISON OU A LA MISE A DISPOSITION DES LOCAUX (RESERVES DE RECEPTION LEVEES),

Tous les locaux devront être livrés dans un état de propreté impeccable pour la livraison.

L'Entrepreneur effectuera tous les nettoyages nécessaires (menuiseries extérieures, vitrerie, appareils sanitaires, robinetterie, corps de chauffe, appareillage électrique, revêtements sols minces, carrelages, béton brut, équipements techniques, etc....).

Les nettoyages devront faire disparaître toutes les taches de peinture enduit mastic, huile, ciment, ainsi que les projections de mortier, le plâtre, etc....

Les nettoyages seront réalisés conformément aux D.T.U. et aux fiches techniques des revêtements mis en œuvre.

Les produits employés (solvants, décapants, etc....) et les procédés mis en œuvre (grattage, ponçage) devront être compatibles avec les matériaux nettoyés, afin de ne provoquer aucune altération des matières ou de leur état de surface (poli, brillant).

La prestation concerne toutes les parties apparentes et comprend en particulier :

- Le lavage des sols : béton brut, chape, carrelage, résine, etc., et des plinthes en correspondance,
- Le nettoyage des appareils sanitaires et robinetterie,
- Le nettoyage des appareils électriques (prises, interrupteurs, tableaux, luminaires, chemins de câbles apparents, etc.),
- Nettoyage des terminaux de chauffage, ventilation, rafraichissement,
- Nettoyage des réseaux apparents de chauffage, ventilation, rafraichissement,
- Le nettoyage des équipements d'ateliers,
- Le nettoyage des sièges, des stores
- Le nettoyage des quincailleries : boutons et poignées de portes, béquilles crémones, compas, plaques de propreté, etc.

A l'occasion du nettoyage, l'entrepreneur exécute, à ses frais, tous les raccords de peinture (en particulier sur les dessus de plinthes) ou reprise de rechapis qui apparaissent.

3.9 - DESCRIPTION DES OUVRAGES À RÉALISER (SUIVANT DEMANDE MOA) DE FAÇON UNITAIRE

3.9.1 - GENERALITES NETTOYAGE UNITAIRE

Les nettoyages décrits ci-dessous, sont des nettoyages qui seront fait de façon ponctuelle par zone ou non suivant les besoins du chantier.

Sol

L'Entrepreneur devra le grattage et le lavage de tous les sols ayant un revêtement en carrelage, en résine, à l'eau légèrement acidulée, ou tout autre produit adapté n'attaquant ni les matériaux posés au sol, ni les joints.

L'Entrepreneur devra tenir compte que le ponçage ne permet pas d'effacer les taches de peinture à base de corps gras et devra protéger les sols en conséquence. Il en est de même pour les sols ciment recevant des revêtements souples.

Murs

L'Entrepreneur devra le lavage des murs.

Glaces, Vitrerie

Nettoyage toutes faces de toutes les glaces ou verres, de tous les ensembles vitrés.

Appareils

Il sera procédé au nettoyage des prises de courant, interrupteurs, luminaires, appareils sanitaires, marches d'escaliers, garde-corps et de toute la quincaillerie.

Les pennes et les serrures seront nettoyés et leur bon fonctionnement vérifié.

L'attention de l'Entrepreneur est attirée sur le fait qu'il ne devra pas employer d'acide ou d'esprit de sel, pouvant attaquer l'émail ou le nickelage des appareils.

Espaces extérieurs

L'Entrepreneur devra le grattage et le lavage de tous les sols extérieurs, les clôtures, mobiliers extérieurs.

3.9.2 - DETAILS DES SURFACES EN M2

Le projet a :

- une surface de plancher totale de : **3 000 m2**
- une surface de menuiseries extérieures de: **630 m2**

3.9.3 - UN NETTOYAGE GENERAL DE TOUTES LES MENUISERIES EXTERIEURES

L'entreprise aura à sa charge la réalisation d'un nettoyage de toutes les surfaces de menuiseries extérieures intérieures/extérieures.

La prestation comprend :

- tous les moyens, engins de levage nécessaire à la prestation.

3.9.4 - NETTOYAGE PONCTUEL DE CHANTIER

L'entreprise aura à sa charge un dépoussiérage, aspiration, enlèvement des déchets, gravats.... mise à la benne des éléments superflus et sans propriétaire sur chantier.

3.9.5 - UN NETTOYAGE PONCTUEL EN FIN DE CHANTIER

L'entreprise aura à sa charge un dépoussiérage, aspiration, enlèvement des déchets, gravats....

Mise à la benne des éléments superflus et sans propriétaire sur chantier.

Elle aura également à sa charge un nettoyage à l'eau et solvant de ces mêmes surfaces.