



GSC de Brest

Division conduite du soutien (DCS)
Département restauration, hébergement, hôtellerie et loisirs (R2HL)



**MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

SERVICE DU COMMISSARIAT DES ARMÉES

**PLATE-FORME COMMISSARIAT BREST
(PFC BREST)**

BCRM BREST - CC 20
29 240 BREST CEDEX 9

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

concernant le

Nettoyage de la vaisselle et des locaux du restaurant Auvergne
de la Base Opérationnelle de l'Île Longue (29).



SOMMAIRE :

1. OBJET DU MARCHÉ	4
2. COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES DU TITULAIRE DU MARCHÉ.....	4
3. DESCRIPTIF DES PRESTATIONS À RÉALISER.....	4
3.1 ASPECT RÉGLEMENTAIRE SPÉCIFIQUE À LA PLONGE	5
3.1.1. <i>Maintien de la prestation</i>	5
3.1.2 <i>Exigences sanitaires</i>	6
3.1.3 <i>Sûreté alimentaire</i>	6
3.2 LA FONCTION LAVÉRIE VAISSELLE.....	6
3.2.1 <i>le nettoyage du local plonge comprend les tâches suivantes</i>	6
3.2.2 <i>le nettoyage de la machine plonge vaisselle comprend les tâches suivantes (selon les prescriptions de nettoyage de la machine) :</i>	6
3.2.3 <i>le nettoyage de la vaisselle comprend les tâches suivantes :</i>	7
3.2.4 <i>Le traitement des déchets alimentaires comprend les tâches suivantes :</i>	7
3.2.5 <i>Le traitement des déchets autres comprend les tâches suivantes :</i>	7
3.3 LA FONCTION ÉVACUATION DES DÉCHETS ET NETTOYAGE DES CONTENANTS.....	7
3.4 LA FONCTION NETTOYAGE DES LOCAUX.....	7
3.4.1 <i>Le nettoyage journalier des locaux comprend les tâches suivantes :</i>	8
3.4.2 <i>Le nettoyage divers comprend les tâches suivantes :</i>	8
3.5 PRESTATIONS PONCTUELLE.....	8
4. INSTALLATION ET MISE EN PLACE DU MARCHÉ	8
4.1 ÉTAT DES LIEUX, INVENTAIRE ET PLAN DE PRÉVENTION	8
4.2 BRANCHEMENTS	9
4.3 LOCAUX MIS À LA DISPOSITION DU TITULAIRE	9
4.4 PROTECTION DES INSTALLATIONS	9
4.5 MAINTENANCE ET RÉPARATION	9
4.6 PANNE	10
4.7 DÉGRADATION	10
5. DISPOSITIONS RELATIVES AU MATÉRIEL.....	10
5.1 ACHÈMINEMENT ET STOCKAGE DU MATÉRIEL ET DES PRODUITS	10
5.2 GROS MATÉRIEL	11
5.3 PETIT MATÉRIEL.....	11
5.4 ENTRETIEN, RÉPARATION ET REMPLACEMENT DU MATÉRIEL	11
5.5 PETITES FOURNITURES.....	12
5.6 INCIDENTS IMPUTABLES AU TITULAIRE.....	12
6. RESTAURATION DU PERSONNEL DU TITULAIRE SUR LE SITE.....	12
7. CONTRÔLE CONTRADICTOIRE DES PRESTATIONS RÉALISÉES	12



Annexe 1 - Horaires de principe et le nombre de repas théoriques maximum servis par jour au sein du restaurant Auvergne

Annexe 2 - Détail des prestations de nettoyage de la vaisselle souhaitée, leur fréquence, les surfaces de sols et le matériel existant ainsi qu'un exemple de plan de nettoyage et de désinfection.

Annexe 3 - Détail des qualités techniques minimales requises pour l'usage de la machine à laver.

Annexe 4 – Descriptif des locaux. Se décompose en deux parties : l'une détaille les locaux hors marché, l'autre les zones de stockage des produits lessiviels du titulaire.

Annexe 5 – Lettre 114 DEF/SCA/CERHéIA/DIR VET du 06/02/2017.

Annexe 6 – DGAL - Guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes

Annexe 7 – Formulaire de description des mesures de sûreté mises en place par le titulaire de l'accord-cadre.

LEXIQUE :

DCS : Division Conduite du Soutien

DR2HL : Département Restauration Hébergement Hôtellerie Loisirs

PND : Plan de Nettoyage et de Désinfection

BdD-BSL : Base de Défense de Brest-Lorient

SMV : Service Militaire Volontaire

EPI : Equipements de Protection Individuelle

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

CIRL : Centre Interarmées Restauration Loisirs



1. Objet du marché

Le présent marché a pour objet le nettoyage de la vaisselle et des locaux du restaurant Auvergne, appelé bénéficiaire dans le reste du document, qui relève de la Division Conduite du Soutien (DCS) du département Restauration Hébergement Hôtellerie Loisirs (DR2HL) de la Base de Défense Brest Lorient.

Le restaurant Auvergne est implanté sur la presqu'île de Crozon et plus particulièrement sur le site de l'Ile Longue (29).

Le site d'exécution des prestations relève de dispositions de contrôle et de protection spécifique du code de la Défense au regard de sa sensibilité. Ainsi, le marché est classé « sensible ».

Le titulaire doit se soumettre strictement aux modalités d'accès et aux règlements de la base opérationnelle de l'Ile Longue.

2. Compétences professionnelles du titulaire du marché

Le présent CCTP ne décrit pas l'ensemble des tâches à effectuer de façon exhaustive, le titulaire devant disposer des connaissances professionnelles et techniques lui permettant d'assurer les prestations demandées conformément aux normes professionnelles en vigueur dans le respect des règles en usage dans la profession.

Le titulaire devra préciser dans son offre les règles ou procédures qu'il prévoit d'appliquer et qui ne figurent pas dans le présent document et qu'il juge utile de porter à la connaissance de la personne publique.

3. Descriptif des prestations à réaliser

Les prestations sont soumises à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène, ainsi qu'aux règles et procédures des établissements de restauration collective sociale conformément au Plan de Maîtrise Sanitaire et à la méthode « HACCP » Hazard Analysis Critical Control Point. Elles garantissent la maîtrise des risques de contaminations physiques, chimiques et microbiologiques (règlement CE 178/2002).

Le titulaire du marché a une obligation de résultat concernant la réalisation des prestations afin d'assurer une propreté conforme aux principes du règlement mentionné.

Le plan de nettoyage et de désinfection (PND) est mis en place par le titulaire. Il comprend l'affichage des protocoles pour chaque zone ou équipement, ainsi que l'enregistrement périodique des opérations pour l'ensemble des locaux compris dans l'accord-cadre. Les fiches de données de sécurité des produits utilisés sont transmises au gérant du restaurant. La vérification du dosage des produits dans les installations de distribution est à la charge du prestataire.

Les prestations sont exécutées selon les règles de la profession pour garantir un état d'hygiène optimal ainsi qu'une propreté visuelle, tactile et olfactive constante des installations et équipements. Les fréquences des prestations de nettoyage sont précisées dans le PND joint au marché.

La qualité des prestations est appréciée lors des contrôles quotidiens réalisés par le directeur du cercle interarmées de la Base de Défense de Brest-Lorient (BdD-BSL) ou son délégué. Les vérifications et constats sont notés sur le registre mensuel des remarques, et lors de la visite du représentant chargé d'affaires de la société au début de chaque mois.

Le titulaire doit également faire ses propres contrôles suivant les méthodes précisées dans son dossier technique.

Pour l'exécution des prestations, le titulaire du marché désigne un agent responsable de l'encadrement sur le terrain pour assurer la direction effective de l'équipe en charge des prestations.



Il est au quotidien le correspondant unique sur site du directeur du cercle interarmées de la BdD-BSL ou de son délégué.

Le titulaire est en charge de fournir les produits nécessaires aux opérations d'entretien courant de nettoyage. Ces produits doivent être techniquement adaptés à l'usage qui en est fait, et répondre à la réglementation en vigueur. Tout changement de produit ne sera effectif qu'après avoir obtenu l'agrément de la personne publique.

Le restaurant Auvergne fonctionne en distribution type « libre-service intégral » avec distribution en chaîne à la rampe. L'ensemble des éléments de repas est présenté sur vaisselle céramique. La vaisselle à usage unique est proscrite sauf cas de force majeure prononcée sur décision du directeur. Une fois le repas terminé, les consommateurs remettent leur plateau sur le dispositif prévu à cet effet.

Le service de restauration est assuré du lundi au dimanche pour le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner sans fermeture annuelle.

Le restaurant peut connaître des périodes de basse activité (à titre indicatif : 4 à 6 semaines pendant la période estivale et 2 à 4 semaines pendant les autres périodes de vacances scolaires).

Au regard du contexte géopolitique et de la montée en puissance de certains dispositifs (réserve, SMV) et des activités de la base (accueil, pics de visite allant jusqu'à 100 convives), le restaurant peut également connaître des périodes de haute activité.

3.0.1. Horaires

Les horaires de principe relatifs au fonctionnement du centre de restauration sont donnés dans l'annexe 1 du présent CCTP.

Le titulaire doit en tenir compte pour l'établissement des emplois du temps des équipes.

A cet effet, il détaille un planning hebdomadaire détaillé à remettre au gérant de ce restaurant.

En cas de modification des horaires d'ouverture du restaurant par le bénéficiaire, ce dernier s'engage à transmettre au titulaire les nouveaux horaires avec un préavis de 2 jours ouvrés.

3.0.2. Effectifs du restaurant

Les effectifs théoriques maximum prévus pour chaque repas sont communiqués en annexe 1 du présent CCTP. Le titulaire sera informé de toute modification éventuelle dans un délai de 5 jours ouvrés.

3.1 Aspect réglementaire spécifique à la plonge

Le nettoyage et la désinfection des matériels entrant en contact avec des denrées alimentaires ne peuvent être effectués qu'à l'aide de produits autorisés par la réglementation.

Le titulaire doit vérifier si l'étiquetage mentionne que le produit (détergent ou désinfectant) est bien destiné au matériel pouvant se trouver en contact avec des aliments, grâce à des termes tels que « vaisselle », « plonge ».

Pour les détergents utilisés avec des équipements comme les friteuses, grills ou fours, ainsi que pour les décapants, un rinçage à l'eau claire ou à la vapeur est obligatoire lors du nettoyage du matériel en contact avec des denrées alimentaires.

Les produits ne correspondant pas à ces spécificités sont réservés aux usages suivants : sols, murs, éviers, sanitaires, etc.

Les produits à usage multiple, « matériel et sol », autorisés doivent être conformes à la réglementation.

3.1.1. Maintien de la prestation

Compte tenu de l'aspect opérationnel de ce site, les prestations de nettoyage de la plonge et des locaux du restaurant ne peuvent souffrir d'aucune suspension.



Le titulaire s'engage donc à assurer la continuité du service conformément au CCAP.

En cas de défaillance du titulaire dans l'exécution de ses prestations, ou si une action urgente s'avère nécessaire pour des raisons d'hygiène ou de sécurité, le directeur du cercle interarmées de la BdD-BSL ou son délégué pourra se substituer au titulaire. Celui-ci s'expose alors à des pénalités conformément aux dispositions du cahier des clauses administratives particulières.

3.1.2 Exigences sanitaires

Les personnels travaillant en zone sale (dérochage des plateaux) sont distincts de ceux récupérant la vaisselle propre. Le cas échéant, une séparation dans le temps est réalisée et le personnel respecte les règles d'hygiène élémentaires (lavage des mains, port de gants à usage unique, etc.).

L'ensemble des personnels porte une tenue de travail (EPI, chaussures de sécurité, veste et pantalon, tablier, charlotte...). Les vêtements sont propres et changés à chaque service.

L'aptitude des personnels au travail est vérifiée par l'employeur selon les règles en vigueur. L'employeur en est responsable devant un contrôle officiel.

Les produits d'entretien et les désinfectants ne doivent jamais être entreposés avec des denrées alimentaires afin de limiter tout risque de pollution ou de confusion.

La législation exige des réserves affectées à cet usage et fermant à clé.

Les produits insecticides sont interdits d'utilisation. Toute constatation de nuisibles doit être déclarée auprès du responsable du site bénéficiaire.

3.1.3 Sûreté alimentaire

Conformément à la lettre 114 DEF/SCA/CERHÉIA/DIR VET du 06/02/2017(cf. annexe 6), le titulaire doit mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes de la DGAL (cf. annexe 7). Il doit s'engager à respecter les préconisations du guide soit par un document attestant de la certification de la démarche Food Défense (IFS, BRC, ISO 22000...), soit par un descriptif des mesures déjà en place suivant au minimum les 8 points de la lettre citée en supra.

3.2 La fonction laverie vaisselle

3.2.1 le nettoyage du local plonge comprend les tâches suivantes

- le nettoyage après chaque service des murs et des sols de la zone plonge et de son environnement ;
- le nettoyage et la désinfection des poubelles du local plonge ;
- le nettoyage des échelles et chariots fixes ou mobiles de débarrassage ;
- le nettoyage du convoyeur à plateaux et de son environnement ;
- le nettoyage des bouches d'aération situées dans le local plonge, le cas échéant.

3.2.2 le nettoyage de la machine plonge vaisselle comprend les tâches suivantes (selon les prescriptions de nettoyage de la machine) :

- la mise en service de la machine ;
- le contrôle de la conformité des T° de lavage (60°C) et de rinçage (80°C) ;
- le rangement des matériels sur les rayonnages prévus à cet effet ;
- le nettoyage intérieur et extérieur de la machine à laver la vaisselle ;
- le nettoyage de la zone de plonge et de son environnement conformément au plan de désinfection du site : (démontage et nettoyage des rampes de gicleurs si nécessaire) après chaque service ;
- le nettoyage complet (entretien et détartrage) de la machine à laver (plonge vaisselle) et de ses éléments (rideaux, buses...) ;



3.2.3 le nettoyage de la vaisselle comprend les tâches suivantes :

Il s'agit de la vaisselle issue des plateaux (plateaux, couverts, verres, porcelaine, etc...) et des prestations particulières de type mange debout, coquetel (tasses à café, verres à pied, tumbler, couverts, porcelaine etc...).

- le dérochage : triage, vidage, prélavage de la vaisselle ;
- le trempage des couverts ;
- l'installation de la vaisselle et plateaux dans les casiers de lavage après un tri préalable et un éventuel pré nettoyage ;
- le lavage de la vaisselle ;
- le séchage de la vaisselle ;
- le contrôle visuel de la propreté du matériel et les actions correctives ;
- le rangement en zone de stockage et/ou en zone de distribution, de la vaisselle propre et sèche par catégorie, et les couverts, sur des chariots préalablement nettoyés, soit en zone de stockage, soit en zone de distribution. La vaisselle propre devra être protégée par des housses adaptées à charge du titulaire ;
- la récupération et le vidage des plateaux posés selon le cas sur des échelles ou sur les convoyeurs ;
- le nettoyage et le rangement des plateaux secs ;
- assurer le complément des meubles de distribution (couverts, verres et plateaux) situés dans le self ;
- les couverts sont laissés sur le plateau par le convive. La mise en place des paniers à couverts au début du convoyeur est proscrite ;
- le nettoyage des convoyeurs de plateaux.

3.2.4 Le traitement des déchets alimentaires comprend les tâches suivantes :

- le tri des bio-déchets (déchets alimentaires) ;
- la pesée des bio-déchets et l'enregistrement des poids sur un document fourni par l'administration ;
- le nettoyage des poubelles alimentaires fournies et servant au dérochage de plateaux repas ;
- les sacs poubelles de tris sélectifs situés dans la salle de restauration doivent être vidés dès que besoin et remplacés ;
- le nettoyage du meuble de tris sélectifs situé dans la salle de restauration.

3.2.5 Le traitement des déchets autres comprend les tâches suivantes :

- Faire le tri des déchets « verre » même cassés.

3.3 La fonction évacuation des déchets et nettoyage des contenants.

3.3.1 L'évacuation des déchets comprend les tâches suivantes :

- le contenu des poubelles alimentaires est transféré dans des sacs à déchets lourds noirs puis dans le container à bio-déchets ;
- l'évacuation des déchets ordinaires se fera dans des sacs à déchets transparents dans les containers appropriées (consignes données par le gérant d'activité restauration) ;
- approvisionnement en sacs plastiques des poubelles et containers et leur mise en place ;
- transfert des containers pleins à l'extérieur pour enlèvement des déchets après chaque service ;
- nettoyage à haute pression et rangement des containers vides aux abords du restaurant ;
- nettoyage de l'espace extérieur dédié.

3.4 La fonction nettoyage des locaux

Tous les locaux du restaurant Auvergne sont concernés (cf. annexe 4), à l'exclusion des locaux techniques : locaux dédiés à l'approvisionnement et au stockage des denrées, locaux de production figurant à l'annexe 5 du présent CCTP.



3.4.1 Le nettoyage journalier des locaux comprend les tâches suivantes :

- L'aspiration puis le lavage (éventuellement à l'aide de moyens mécaniques comme une auto-laveuse) des escaliers, halls d'accès, zones de distribution, des salles de restauration et leurs issues ;
 - L'aspiration et le nettoyage de tous les autres locaux non techniques (bureaux, réserves, sanitaires...) ;
 - Le nettoyage du mobilier dans les salles : tables, chaises, fours à micro-ondes (nettoyage interne et externe), fontaine à eau, présentoirs à condiments, claustras, bacs à plantes ;
 - La remise en place du mobilier déplacé : tables, chaises autour des tables, bacs à plantes, claustras ;
 - Le nettoyage des vestiaires pour le personnel du titulaire et les sanitaires associés ;
 - Le lavage des murs carrelés ;
 - Le balayage des abords extérieurs et le ramassage des mégots, papiers et autres détritiques ;
- ⇒ En cas de crise sanitaire et sur demande du directeur du cercle interarmées de la BdD-BSL ou de son délégué ;
- la désinfection des surfaces en contact avec les mains (poignées de porte, rambardes, interrupteurs, robinetteries, lave-mains, tables, chaises, claustras de séparation etc.) de tous les locaux où le passage de personnes est important (sanitaires, vestiaires, circulations, centres de restauration, etc.) selon le protocole en vigueur ;
 - la mise en place d'un savon comportant des agents virucides dans tous les sanitaires et les locaux possédant un distributeur.

3.4.2 Le nettoyage divers comprend les tâches suivantes :

- des portes vitrées hebdomadaire (nettoyage des 2 faces).
- des surfaces vitrées, à minima deux fois par an (bureau et salles de restauration) ;
- le dépoussiérage des hauteurs deux fois par an ;
- des plafonds de la zone plonge semestriel.

3.5 Prestations ponctuelles

En sus du descriptif des prestations à fournir par type de local (annexe 2 au CCTP), il est également demandé au titulaire des actions ponctuelles de nettoyage sur présentation d'un devis. Ces prestations ponctuelles seront notifiées au titulaire, à minima 10 jours francs avant la date de réalisation, par bon de commande.

4. Installation et mise en place du marché

4.1 Etat des lieux, inventaire et plan de prévention

A partir de la notification du marché et avant la date de début d'exécution des prestations, le titulaire et le directeur du cercle interarmées de la BdD-BSL (ou son délégué) organiseront une visite commune des installations du service restauration. Cette visite permettra d'organiser l'exécution des prestations de manière à ne pas impacter le fonctionnement de l'établissement.

Un état des lieux et un inventaire contradictoire seront effectués, le même jour, concernant les infrastructures et le matériel mis à disposition et nécessaire à l'exécution de la mission. Ces deux documents seront consignés dans un procès-verbal signé des deux parties.

Au cours de la visite, les plans de prévention seront établis. Ils doivent être transmis avant le début d'exécution du marché.

Un contrôle périodique aura lieu tous les six mois, et aussi souvent que nécessaire sur décision du pouvoir adjudicateur délégué. Au terme du marché, un dernier contrôle et état des lieux sera réalisé dans les mêmes conditions que l'état des lieux initial.



Les installations immobilières font l'objet de visites régulières des représentants du DCS/DR2HL. Le titulaire est associé à ces visites suivant les conditions définies par le pouvoir adjudicateur délégué. Toute détérioration des locaux ou matériels est à la charge du titulaire.

4.2 Branchements

La fourniture d'énergie électrique et d'eau nécessaire à l'exécution proprement dite des prestations, est assurée gratuitement par le bénéficiaire.

Les appareils électriques fournis par le titulaire devront répondre aux normes de sécurité.

Il appartient au titulaire d'avertir son personnel que l'usage des matériels et équipements que renferment les locaux, notamment des appareils téléphoniques et photocopieurs, lui est interdit.

4.3 Locaux mis à la disposition du titulaire

Les locaux et les installations techniques (local plonge laverie) nécessaires à l'exécution des prestations sont mis à disposition du titulaire dans le restaurant. La désignation de ces locaux ainsi qu'une copie des plans sont fournies en annexe 4 au présent CCTP.

Un vestiaire (commun avec le personnel MINARM du restaurant) et un local produits d'entretien sont attribués au personnel de la société titulaire du marché.

4.4 Protection des installations

Les matériaux combustibles y compris 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.

Les ordures, mégots, papiers et détritiques provenant du balayage ou du vidage des corbeilles et cendriers de toutes zones seront déversés dans des conteneurs situés à proximité des bâtiments.

Le titulaire devra éviter toutes obstructions ou dégradation des canalisations d'évacuation, ces dernières devant s'effectuer dans des locaux ou vidoirs prévus à cet effet. S'il est constaté un engorgement de canalisation consécutif au non-respect des consignes, le titulaire en supportera les frais de débouchage et de remise en état des conduites.

A la fin de chaque prestation, les meubles doivent être remis à leur place, les lumières éteintes, les portes et fenêtres fermées.

4.5 Maintenance et réparation

Le titulaire doit signaler au directeur du cercle interarmées de la BdD-BSL ou son délégué toute défectuosité nécessitant une réparation. Il doit interdire à son personnel l'utilisation de toute installation présentant un danger au titre de la sécurité. De même, il doit signaler au gérant du restaurant la non-conformité d'un local aux règles de l'hygiène alimentaire.

L'entretien et le nettoyage courant des locaux sont à la charge du titulaire et s'effectuent conformément aux dispositions de l'article 3 supra et des indications données dans le PND rédigé par le titulaire puis validé par le bureau sécurité et sûreté des aliments.

Hormis le nettoyage journalier, la maintenance, les réparations ou modifications des installations immobilières ou techniques incombent au bénéficiaire. Les dépenses correspondantes seront toutefois imputées au titulaire s'il a été établi que l'intervention est consécutive à la négligence ou à la faute de ses agents.

Le bénéficiaire se réserve le droit de procéder à tous travaux qu'il jugerait nécessaire. Dans ce cas, le bénéficiaire en informera le titulaire et le pouvoir adjudicateur délégué dans des délais suffisants. Cependant, ces travaux ne doivent pas nuire aux conditions d'hygiène et de sécurité requises ni se révéler incompatibles avec la bonne exécution du marché. Les troubles résultant de ces travaux ne donnent lieu à aucune indemnité. Il appartient au titulaire du marché de prendre les dispositions nécessaires pour poursuivre la bonne exécution de la prestation.



4.6 Panne

En cas de panne de la machine à laver la vaisselle, de la vaisselle jetable est mise en place par le cercle interarmées de la BdD de Brest-Lorient. Cependant, le reste des prestations de nettoyage des zones couvertes par l'objet du marché reste à assurer.

4.7 Dégradation

Les locaux de restauration sont réputés en bon état. Le titulaire en assure le nettoyage et le maintien en parfait état de propreté. Tout fait pouvant entraîner une dégradation des locaux doit être signalé sans délai par le titulaire au directeur du cercle interarmées de la BdD-BSL ou son délégué.

Toutes dégradations des locaux (y compris vestiaire et local des consommables) et de la vaissellerie résultant d'une faute ou de la négligence des agents du titulaire est réparée ou remplacée aux frais du titulaire.

5. Dispositions relatives au matériel

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires (y compris les consommables nécessaires pour les sanitaires) aux opérations d'entretien courant et de nettoyage dont il assure l'exécution. Ces moyens doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés et répondre à la réglementation en vigueur en restauration collective à caractère social.

De plus, le titulaire peut fournir des moyens mécaniques (ex : autolaveuse, nettoyeur haute pression, ...). Ces matériels devront avoir une capacité technique adaptée à la réalisation des prestations.

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

Les appareils électriques utilisés doivent être conformes aux normes en vigueur et être adaptés aux caractéristiques de l'alimentation électrique du site.

Les appareils roulants (chariots, aspirateurs, etc.) apportés par le titulaire être munis de roulettes qui ne détériorent pas les sols.

Les appareils électriques, matériels et produits utilisés sont soumis à l'autorisation préalable du directeur du cercle interarmées de la BDD BSL. Le titulaire doit fournir la liste et les fiches techniques de ces éléments à son délégué au maximum 15 jours avant le début d'exécution des prestations, afin d'en vérifier la conformité avec la réglementation en vigueur. Cette liste et ses fiches doivent être présentées lors de la remise des offres.

La liste doit être tenue à jour en permanence. Tout changement ou modification est signifié à l'unité avant qu'il ne soit effectif. Le directeur du cercle interarmées de la BdD-BSL ou son délégué se réserve le droit de refuser l'utilisation d'éléments de cette liste. Ce refus est motivé, notamment pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

Tout dommage causé aux installations et équipements du restaurant imputable au titulaire oblige celui-ci à remettre en état de fonctionnement nominal le matériel. La remise en état est à la charge du titulaire.

5.1 Acheminement et stockage du matériel et des produits

L'approvisionnement du matériel et des produits nécessaires à l'exécution des prestations devra être effectué selon une fréquence suffisante pour éviter une rupture de stock. Ils seront entreposés dans un local mis gratuitement à la disposition du titulaire.

Toutes les précautions devront être prises pour que les produits ne laissent aucune trace au sol. Le stockage en vrac de produits pulvérulents est interdit.



Les distributeurs de papier, savon, etc. seront alimentés quotidiennement ; ils seront remplacés sans retard, et aux frais du titulaire, si leur état le justifie. Dans le cas de changement de distributeur suite au conditionnement des consommables, ils seront à la charge du titulaire (fourniture, montage, démontage).

L'acheminement du matériel et des produits nécessaires à l'exécution des prestations devra être effectué selon les itinéraires et horaires autorisés par le directeur du cercle ou son délégué. Les engins de manutentions utilisés devront être munis de bandages caoutchoutés ou de pneumatiques.

Aucun matériel ou produit ne devra être abandonné en dehors de l'emplacement autorisé ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de leur évacuation, sans préavis, par la personne publique au frais du titulaire.

En fin de séance, les sacs poubelles fournis par le titulaire devront être rassemblés et déposés à l'endroit indiqué par le directeur du cercle interarmées de la BdD-BSL ou son délégué.

5.2 Gros matériel

Le gros-matériel, essentiellement de type lave-vaisselle, nécessaire à la réalisation des prestations demandées est mis à la disposition du titulaire à titre temporaire..

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

Le CIRL assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge, sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à une faute ou à la négligence du titulaire qui, dans ce cas, en assume la charge.

Dans le cadre de ce marché , un inventaire contradictoire détaillé justifiant l'état des matériels doit être réalisé entre le bénéficiaire et le titulaire afin d'éviter tout problème lié aux éventuelles dégradations.

Liste machine à laver :

Laverie salles à manger 1-2 (repère plan 01 045) : une machine à laver la vaisselle PREMAX d'une capacité de 320 casiers/heure (cf. annexe 3).

5.3 Petit matériel

L'unité bénéficiaire met à disposition du titulaire le petit matériel des salles à manger et des laveries : vaisselle, verrerie, couverts, plateaux, etc. ainsi que le mobilier : tables, chaises, claustras, fours à micro-ondes, présentoirs à sauce, etc.

Le titulaire a la charge du nettoyage de ce matériel.

Le titulaire assure également l'approvisionnement et la mise en place des housses ainsi que le nettoyage des containers à poubelles (8 containers de 750 litres).

5.4 Entretien, réparation et remplacement du matériel

L'entretien et le nettoyage courant du matériel s'effectuent conformément aux dispositions de l'article 3 du présent CCTP et des indications données dans le PND rédigé par le titulaire.

Toute intervention de maintenance ou de dépannage est assurée par le bénéficiaire, le titulaire s'engageant à signaler tout problème relatif au matériel. A défaut, il devrait en supporter lui-même la responsabilité. Toute dégradation causée aux matériels (vaisselle notamment) et qui résulteraient de faute ou de négligence du personnel du titulaire est remplacée à ses frais.



5.5 Petites fournitures

Les fournitures et les consommables directement liés à l'exécution du marché, notamment les produits lessiviels (pour machines), les postes de nettoyage-désinfection par jet de la plonge, les produits de nettoyage et consommables (papier essuie mains des distributeurs, savon désinfectant des distributeurs, housses à containers, sacs poubelles, etc.), l'équipement des toilettes (poubelles, distributeurs de savon, balayettes....) ainsi que les EPI destinés à la protection de son personnel sont à la charge du titulaire et approvisionnés en continuité et sans rupture par ses soins.

Toutefois, afin de garantir le bon usage de la machine à laver la vaisselle, les produits lessiviels devront répondre au minimum aux normes précisées en annexe 3 du présent CCTP.

Les produits lessiviels pour la machine à laver la vaisselle devront être compatibles avec les notices techniques remises par le bénéficiaire au candidat lors de la visite du site de restauration. Au besoin, le titulaire devra fournir les distributeurs compatibles et s'assurer de leur bon réglage.

Des bacs de rétention pour les produits polluants devront être approvisionnés en capacité et nombre suffisant par le titulaire.

Les produits utilisés ne devront être ni corrosifs ni émettre de vapeur. Ils devront être adaptés aux locaux dans lesquels ils sont utilisés et aux travaux s'y afférant. Les produits d'entretien des sols ne devront pas rendre ces derniers glissants.

La personne publique se réserve le droit d'interdire les produits dont l'utilisation serait susceptible de provoquer des dégradations.

5.6 Incidents imputables au titulaire

Le titulaire est responsable de son personnel en cas d'accident. Il est responsable des accidents survenant par le fait de son personnel, des dégâts produits à l'occasion de l'exécution des prestations, ainsi que des vols qui pourraient être commis par ses préposés.

6. Restauration du personnel du titulaire sur le site

Le personnel de l'entreprise titulaire du marché a l'opportunité de prendre ses repas sur place, dans les mêmes conditions que l'ensemble des clients du restaurant. Le nombre de repas consommés est constaté chaque jour de façon conjointe par le représentant du titulaire et le gérant du restaurant.

Ces repas sont facturés au titulaire par le directeur du cercle interarmées de la BdD-BSL ou son délégué ou payés directement par les agents du titulaire (crédit badge). Ils ne peuvent en aucun cas être défacturés du marché.

7. Contrôle contradictoire des prestations réalisées

La vérification de la bonne exécution des prestations est réalisée quotidiennement pour le pouvoir adjudicateur par l'un de ses délégataires :

- le gérant du restaurant ;
- l'adjoint au gérant ;
- le chef de cuisine ;
- le bureau sécurité et sûreté des aliments.

La Division Conduite du Soutien du DR2HL de la BdD-BSL élaborera et soumettra une grille de contrôle à valeur contractuelle au pouvoir adjudicateur. Le contrôleur de prestations procédera à ces contrôles conformément à ladite grille afin de veiller à la bonne exécution des prestations contractuelles.

Ces contrôles journaliers porteront sur la réalisation de la prestation (respect des flux, contrôle visuel du matériel lavé, qualité du rangement, etc.) ainsi que sur le respect des règles d'hygiène et de



sécurité." Ils se feront en présence du représentant du titulaire du marché et les observations éventuelles seront consignées par écrit sur le cahier de liaison.

Parallèlement, des contrôles bactériologiques seront assurés mensuellement par le restaurant. Le concours des services vétérinaires, départementaux ou des armées, du contrôle général des armées, de l'inspecteur du travail ou de tout organisme public ou privé habilité peut être demandé par l'administration.

Le titulaire du marché est tenu de fournir tous les éléments qui lui sont demandé au titre de ces contrôles. De plus, il doit tenir informé l'administration de tous les contrôles qu'il pourrait effectuer pour son propre compte et en communiquer les résultats, notamment en matière de contrôles microbiologiques et tests de contact.

Dans le cadre du système qualité en place, l'administration se réserve le droit d'auditer l'ensemble de la prestation de façon inopinée sans prévenir le titulaire du marché.

A l'issue du contrôle un compte rendu d'audit sera adressé au titulaire du marché.