

**NETTOYAGE DES LOCAUX TERTIAIRES, DE PLONGE ET PRESTATION DE
PLONGE AU PROFIT**

DU GSC DE MOURMELON-LE-GRAND

**LOT UNIQUE : MDR ET L'HUITRELLE (BAT 61), MANŒUVRE (BAT 39), CO-
CENTAURE (BAT 02) ET ELOCA (BAT 01)**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

Numéro de consultation : **DAF_2025_001580**

Procédure de passation : **Appel d'offres ouvert**

Sommaire

ARTICLE 1 - OBJET.....	3
ARTICLE 2 - DÉFINITION DES PRESTATIONS	3
2.1 PRESTATIONS DE NETTOYAGE PROGRAMMÉES (FORFAITAIRES)	3
2.2 PRESTATIONS DE NETTOYAGE À LA DEMANDE	3
ARTICLE 3 - CAS PARTICULIER DES ÉCHANGES - PRESTATIONS PROGRAMMÉES	3
ARTICLE 4 - POSTE, LIEU D'EXÉCUTION ET PÉRIODE DE TRAVAIL	4
4.1 POSTE.....	4
4.2 LIEUX D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS et LOCALISATION DES POSTES PAR SITE	4
4.3 PÉRIODE DE TRAVAIL	4
ARTICLE 5 - MODALITÉS PARTICULIÈRES D'EXÉCUTION DE PRESTATION.....	6
5.1 NETTOYAGE DES LOCAUX DE PLONGE ET PRESTATION DE PLONGE (poste 3)	6
ARTICLE 6 - FOURNITURES DE CONSOMMABLES	7
ARTICLE 7 - PLANNING D'INTERVENTION	7
ARTICLE 8 - RECEUIL DE LA SATISFACTION DES USAGERS.....	7
8.1 REGISTRE DE LIAISON	7
8.2 EXPLOITATION DES INFORMATIONS DU REGISTRE DE LIAISON	8
ARTICLE 9 - DÉFINITION DU RÉSULTAT ET MOYENS DE CONTRÔLE	8
9.1 NIVEAU D'ACCEPTABILITÉ	8
9.2 CONSTAT DE L'ÉTAT DU SITE.....	8
ARTICLE 10 - CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS	8
10.1 MESURE DE SÉCURITÉ	8
10.2 UTILISATION DE PRODUITS ÉCO-LABELISÉS OU ÉQUIVALENTS	9
10.3 VÊTEMENT DE TRAVAIL	9
10.4 HYGIÈNE (POSTE 3 - PLONGE)	9
ARTICLE 11 - UTILISATION DES MOYENS DU MINISTÈRE	9
11.1 LOCAUX MIS À LA DISPOSITION DU TITULAIRE.....	9
11.2 FOURNITURE D'ÉNERGIE ET D'EAU.....	10
11.3 MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT DES LOCAUX.....	10
ARTICLE 12 - ANNEXES AU CCTP.....	11

ARTICLE 1 - OBJET

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) a pour objet de définir les opérations nécessaires au nettoyage des locaux tertiaires, de plonge et prestation de plonge au profit du Groupement de Soutien Commissariat (GSC) de Mourmelon-le-Grand, lot unique : MDR et L'HUITRELLE (Bâtiment 61), MANŒUVRE (Bâtiment 39), CO-CENTAURE (Bâtiment 02) et ELOCA (Bâtiment 01).

Ces prestations de nettoyage regroupées, dans un LOT unique, sont réparties en 2 types :

- des prestations programmées (forfaitaires) ;
- des prestations à la demande.

L'**ANNEXE 1** du CCTP établit la liste des locaux de l'ensemble des sites où ces prestations doivent être réalisées (**appendice 1**) et fournit une légende pour sa lecture et son exploitation (**appendice 2**).

ARTICLE 2 - DÉFINITION DES PRESTATIONS

2.1 PRESTATIONS DE NETTOYAGE PROGRAMMÉES (FORFAITAIRES)

Les prestations **programmées (forfaitaires)** sont relatives à des prestations de nettoyage **récurrentes**.

Elles ne font pas l'objet de bon de commande.

L'**ANNEXE 1** du CCTP indique la fréquence de passage minimum dans les locaux pour leur réalisation.

L'**ANNEXE 2** du CCTP décrit les différentes opérations de nettoyage à réaliser par nature de local.

En fonction du degré de salissure, les fréquences et opérations communiquées peuvent s'avérer insuffisantes. Elles ne sont mentionnées qu'à titre indicatif sur les ANNEXES précitées et ne sont pas limitatives. Elles sont à compléter par le titulaire, à son initiative et selon son expertise, pour atteindre le résultat attendu (**Cf. article 9** du présent CCTP).

2.2 PRESTATIONS DE NETTOYAGE À LA DEMANDE

Les prestations à la demande sont relatives à des prestations de nettoyage pour des besoins occasionnels (ponctuel, en fonction de la survenance du besoin).

Elles font l'objet de bon de commande.

Pour des besoins **ponctuels non récurrents**, concernant des locaux qui ne sont pas décrits à l'**ANNEXE 1**, les éléments nécessaires à l'exécution de la prestation (surface, nature des locaux, accessibilités, période de réalisation des prestations...) seront précisés sur le bon de commande et une visite préliminaire sera organisée par le bénéficiaire sur sa demande, afin de fixer contradictoirement ces éléments. **(Cependant le prix fixé est celui figurant aux bordereaux de prix des prestations à la demande).**

Les bordereaux de prix des prestations à la demande ainsi que l'**ANNEXE 2** du CCTP décrivent les différentes opérations de nettoyage à réaliser par nature de local.

En cas de non-exécution du bon de commande, le PA pourra annuler celui-ci et décider d'appliquer le dispositif prévu à l'article 11.7 du CCAP concernant l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire.

ARTICLE 3 - CAS PARTICULIER DES ÉCHANGES - PRESTATIONS PROGRAMMÉES

Après entente directe entre les formations bénéficiaires et le titulaire du marché, après information du **GSC**, le nettoyage peut être transféré d'un local à un autre (à destination égale si celle-ci est spécifique), sans incidence financière et à périmètre égal.

Cet échange fera l'objet d'une mention sur :

- la **Fiche Mensuelle de Service Fait (FMSF)** (Cf. **ANNEXE 1** du Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)) ;
- le **Compte Rendu Trimestriel (CRT)** (Cf. **ANNEXE 2** du CCAP).

ARTICLE 4 - POSTE, LIEU D'EXÉCUTION ET PÉRIODE DE TRAVAIL

4.1 POSTE

Les prestations sont décomposées en deux (2) postes parmi les 4 postes du segment d'achat. Chaque poste est listé avec une case « Oui/Non » pour indiquer son inclusion :

POSTE	INTITULÉ	Présence des POSTES
1	Nettoyage des locaux tertiaires.	Oui
2	Nettoyage des chambres des bâtiments d'hébergement.	Non
3	Nettoyage des locaux de plonge et prestation de plonge.	Oui
4	Nettoyage des chambres des bâtiments d'hôtellerie.	Non

L'ANNEXE 1 du CCTP fait mention pour chaque local du POSTE correspondant.

Les bordereaux de prix annexés à l'Acte d'Engagement sont établis par type de prestation et par POSTE.

4.2 LIEUX D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS ET LOCALISATION DES POSTES PAR SITE

ADRESSES DES SITES	CONDITIONS D'ACCÈS – OBSERVATIONS (horaires d'ouverture du site, accueil, filtrage)	Présence des POSTES			
		1	2	3	4
Restaurant MDR - Bâtiment 61 - Imm 01 Camp militaire de Mailly 10230 MAILLY-LE-CAMP	Filtrage : oui. Contrôle primaire Du lundi au vendredi de 07h00 à 20h15*	X		X	
Restaurant manœuvres - Bâtiment 39 - Imm 01 Camp militaire de Mailly 10230 MAILLY-LE-CAMP	Filtrage : oui. Contrôle primaire Du lundi au vendredi de 7h00 à 21h00*	X		X	
Restaurant Co-Centaure - Bâtiment 02 - Imm 08 Camp militaire de Mailly 10230 MAILLY-LE-CAMP	Filtrage : oui. Contrôle primaire Du lundi au vendredi de 7h00 à 20h30*			X	
Restaurant ELOCA NG – 1 ZI « Le Champ Potet » 10510 CHATRES	Filtrage : oui. Contrôle primaire Du lundi au vendredi de 11h30 à 16h00*	X		X	

* sauf cas exceptionnel comme précisé dans l'article 4.3, l'horaire pourra être réévalué à 22h00

4.3 PÉRIODE DE TRAVAIL

4.3.1 Poste 1 et 3

Les prestations programmées (forfaitaires) et à la demande doivent s'exécuter durant les heures et périodes d'ouverture des sites citées à **l'article 4.2** du présent CCTP.

SAUF :

En cas de fermeture exceptionnelle dont les dates sont fixées par le GSC, ou de fermeture programmée, les prestations programmées seront effectuées la veille, sauf accord conjoint avec le titulaire (hors prestations effectuées quotidiennement).

SAUF :**Restaurant MDR – Bâtiment 61 :**

*En week-end le bâtiment 61 est ouvert jusqu'au dimanche midi. Cependant une ouverture exceptionnelle doit être prévue au même horaire (18h00 – 20h15) 3 semaines par an **et sans surcoût**.

Bâtiment 39 et 02 :

*Pour les bâtiments 39 et 02, le chef du GSC ou le Directeur du Cercle, ou leurs représentants communiquera au titulaire 15 jours avant le début des manœuvres les dates et horaires d'ouverture du restaurant et 1 semaine avant, le forfait correspondant aux effectifs rationnaires mensuel dans le BPU.

Pour tous les cercles :

*Exceptionnellement et sur demande du GSC ou du cercle, la plage horaire du soir pourra être rallongée sans excéder 22h00 (nettoyage des locaux compris) sur une durée maximale de 30 jours calendaires par an et **sans surcoût**.

Au-delà de ces 30 jours par an, un supplément journalier pourra être facturé pour une prestation de 21h00 à 22h00 (voir le bordereau de prix du poste 3 - partie « supplément journalier au-delà de 30jours/an de 21h à 22h - jour ouvré / jour non ouvré »).

4.3.2 Poste 3 (Prestations de PLONGE)

➤ Les prestations de plongé doivent s'exécuter durant les périodes indiquées ci-dessous :

▪ Restaurant MDR – Bâtiment 61

Restaurant MDR – Bâtiment 61 – ouvert du lundi au dimanche, 12 mois par an				
Planning		Plonge batterie	Plonge vaisselle	Observation
Lundi au vendredi	Petit-déjeuner	Néant	07h00 – 08h45	Néant
	Déjeuner	Néant	11h30 – 14h50	Néant
	Dîner	Néant	18h00 – 20h15	Néant
Samedi, dimanche et jours fériés	Petit-déjeuner	Néant	07h30 – 08h45	Néant
	Déjeuner	Néant	11h30 – 14h00	Néant
	Dîner	Néant	18h00 - 20h15	Ferme le dimanche soir sauf demande exceptionnelle (3 semaines / an)

▪ Restaurant manœuvres - Bâtiment 39

Restaurant manœuvres - Bâtiment 39 - ouvert du lundi au dimanche, environ 35 semaines par an				
Planning		Plonge batterie	Plonge vaisselle	Observation
Lundi au vendredi	Petit-déjeuner	Néant	07h00 – 08h45	Néant
	Déjeuner	Néant	11h30 – 14h45	Néant
	Dîner	Néant	18h00 – 21h00	Néant
Samedi, dimanche et jours fériés	Petit-déjeuner	Néant	07h30 – 08h45	Néant
	Déjeuner	Néant	11h30 – 14h45	Néant
	Dîner	Néant	18h00 – 21h00	Néant

▪ **Restaurant Co-Centaure - Bâtiment 02 :**

Restaurant Co-Centaure - Bâtiment 02 - ouvert 4j/7, environ 35 semaines par an				
Planning		Plonge batterie	Plonge vaisselle	Observation
Lundi au vendredi	Petit-déjeuner	Néant	Néant	
	Déjeuner	Néant	11h30 - 14h00	
	Dîner	Néant	18h30 - 20h30	
Samedi, dimanche et jours fériés	Petit-déjeuner	Néant	Néant	
	Déjeuner	Néant	Néant	
	Dîner	Néant	Néant	

▪ **Restaurant ELOCA NG :**

Restaurant ELOCA NG - ouvert du lundi au vendredi, 50 semaines/an				
Planning		Plonge batterie	Plonge vaisselle	Observation
Lundi au vendredi	Petit-déjeuner	Néant	Néant	
	Déjeuner	Néant	11h30 – 14h00	
	Dîner	Néant	Néant	
Samedi, dimanche et jours fériés	Petit-déjeuner	Néant	Néant	
	Déjeuner	Néant	Néant	
	Dîner	Néant	Néant	

ARTICLE 5 - MODALITÉS PARTICULIÈRES D'EXÉCUTION DE PRESTATION

5.1 NETTOYAGE DES LOCAUX DE PLONGE ET PRESTATION DE PLONGE (POSTE 3)

PLONGE :

Les modalités particulières concernant les bons de commande pour les prestations à la demande relatives à la plonge sont définies à l'**article 5 du CCAP**.

Les prestations de nettoyage des locaux de plonge sont programmées conformément à l'article 5 du CCAP.

ARTICLE 6 - FOURNITURES DE CONSOMMABLES

Fournis par le bénéficiaire ⁽⁰⁾	Fournis par le titulaire ⁽¹⁾
- les produits spécifiques de plonge (lessiviels et détartrants) pour l'utilisation des machines de plonge mises à disposition par le Ministère ;	- les sacs poubelles ⁽²⁾ (la capacité doit être adaptée) ; - le papier essuie-mains ⁽³⁾ ; - le papier toilette ⁽³⁾ ; - le savon liquide ⁽³⁾ ; - les bombes désodorisantes (locaux sanitaires) ; - les pastilles distinctes pour urinoirs ⁽³⁾ ; - les produits COVID (produits virucides répondant aux normes EN 14476 actif sur le coronavirus) ; - mise en place des tapis de seuil, poubelles, dévidoirs (à essuie-main, papier toilette et savon), sets nettoyage pour les toilettes (pots et brosses), conteneurs hygiéniques pour usage féminin et grilles pour urinoirs manquants ou détériorés ⁽³⁾ ; - autres matériels nécessaires à l'exécution des prestations ; - autres produits nécessaires à l'exécution des prestations non fournis par le bénéficiaire ;

⁽⁰⁾ Mise en place des consommables par le titulaire qui veille à disposer d'un stock suffisant de fournitures.

Le titulaire alertera des réapprovisionnements nécessaires de son stock dans un délai convenu avec le bénéficiaire de manière à permettre à ce dernier de procéder correctement à son approvisionnement.

⁽¹⁾ Coût inclus dans le prix des prestations.

⁽²⁾ Les sacs poubelles (Déchet Industriel Banal – « DIB », papiers-plastiques) seront en matière transparente, facilitant le contrôle du tri sélectif. Les sacs poubelles dédiés à la collecte et l'évacuation des biodéchets de la plonge seront biodégradables et de couleur verte.

⁽³⁾ Les fournitures demandées au titre du présent marché devront tenir compte des installations déjà en place: tapis de seuil, poubelles, dévidoirs (papier essuie-mains, papier toilette et savon), sets nettoyage pour les toilettes, conteneurs hygiéniques pour usage féminin et grilles pour urinoirs. Si les consommables (papier essuie-mains, papier toilette et savon) dont disposent le titulaire ne correspondent pas aux dévidoirs en place, le changement de ces derniers est à la charge du titulaire.

ARTICLE 7 - PLANNING D'INTERVENTION

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire fournira un planning précis au GSC des jours et heures d'exécution des prestations sur les différents sites et bâtiments.

Ce planning rappellera les coordonnées du point de contact local du titulaire, ainsi que les moyens cités ci-dessous pour recueillir la satisfaction des usagers (occupant des locaux).

L'affichage de ce planning dans les locaux nettoyés est à la charge du ministère des Armées et des Anciens Combattants. Le titulaire fournira une version dématérialisée de son planning, adaptée aux locaux nettoyés, 15 jours avant le début d'exécution.

ARTICLE 8 - RECEUIL DE LA SATISFACTION DES USAGERS

8.1 REGISTRE DE LIAISON

Le titulaire mettra en place un registre de liaison dans chaque bâtiment, lui permettant de formaliser la présence effective de ses employés et aux usagers de consigner leurs réflexions sur les prestations.

Ce registre sera tenu à la disposition du ministère des Armées et des Anciens Combattants, pour l'établissement de la **Fiche Mensuelle de Service Fait (FMSF)**.

8.2 EXPLOITATION DES INFORMATIONS DU REGISTRE DE LIAISON

La satisfaction des usagers peut ne pas coïncider avec la parfaite exécution des obligations contractuelles.

Cette satisfaction fera cependant l'objet d'un suivi commun entre le **GSC** et le titulaire, notamment lors de l'établissement des **Comptes Rendus Trimestriels (CRT)** (**ANNEXE 2 du CCAP**).

ARTICLE 9 - DÉFINITION DU RÉSULTAT ET MOYENS DE CONTRÔLE

9.1 NIVEAU D'ACCEPTABILITÉ

Les prestations de nettoyage ont pour but de contribuer à maintenir en parfait état d'hygiène, de propreté et de conservation :

- les locaux ;
- et l'ensemble de la vaisselle et les instruments collectifs de restauration.

Les prestations de plonge ont en plus pour but d'assurer le rangement de la vaisselle et des instruments collectifs mis à la disposition des convives.

Le niveau d'acceptabilité est défini et contrôlé conformément à **l'article 9.8.2 du CCAP**.

Le matériel de mesure et d'évaluation nécessaire à la vérification des résultats des prestations est à la charge du **GSC**.

9.2 CONSTAT DE L'ÉTAT DU SITE

L'état initial des locaux et des matériels mis à disposition du titulaire, est précisé en **ANNEXE 1** et en **ANNEXE 3** du présent CCTP.

Il est vérifié et accepté par le titulaire lors de procédure de consultation du présent marché, au cours de la visite obligatoire de site.

Si au début du marché, cet état n'est plus conforme avec la réalité, un procès-verbal contradictoire est dressé, sur demande du titulaire, par les formations bénéficiaires. Il a pour objet de constater contradictoirement l'état des locaux et des matériels de restauration et accessoires de plonge.

En fin d'exploitation, un autre procès-verbal est établi deux (2) semaines avant le terme du marché afin de permettre au titulaire d'exécuter les opérations de remise en état le cas échéant.

Dans ce dernier cas, un nouveau PV sera signé à l'issue des dites opérations.

ARTICLE 10 - CONDITIONS PARTICULIÈRES D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

10.1 MESURE DE SÉCURITÉ

La liste des matériels utilisés pour l'exécution des prestations est précisée **au chapitre I, § 1.3** du mémoire technique (**ANNEXE 1 à l'Acte d'Engagement**).

La liste des produits utilisés pour l'exécution des prestations est précisée **au chapitre IV** du mémoire technique (**ANNEXE 1 à l'Acte d'Engagement**).

Les appareils doivent être en parfait état et respecter les mesures de sécurité applicables au marché.

Tout matériel défectueux sera mis hors service et sera remplacé par le titulaire, à ses frais.

Les échafaudages ou nacelles éventuels doivent être conformes à la réglementation européenne. Les matériels ne doivent en aucun cas être en contact direct avec les parois verticales. Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux sont protégés, leurs pieds munis de patins protecteurs antidérapants.

Les techniques et produits utilisés pour le nettoyage des sols, doivent être sélectionnés afin que ces derniers ne présentent aucune surface glissante susceptible de constituer un danger pour les usagers.

Les fiches de sécurité des produits utilisés doivent être fournies au chargé de prévention de la formation bénéficiaire et présents dans le local où sont stockés les produits.

Un plan de prévention devra être établi entre le titulaire et le chargé de prévention de la formation bénéficiaire dès la prise d'effet du présent marché et renouvelé annuellement. Certaines prestations occasionnelles pourraient faire l'objet d'un plan de prévention ponctuel.

10.2 UTILISATION DE PRODUITS ÉCO-LABELISÉS OU ÉQUIVALENTS

Les produits doivent être porteurs de l'écolabel européen ou équivalent.

Les produits employés pour nettoyer les salles de restauration et les locaux de plonge doivent être prévus pour un usage en restauration collective ou en industrie agro-alimentaire.

Tout produit défectueux devra être retiré et remplacé par le titulaire, à ses frais.

Les formations bénéficiaires se réservent le droit d'interdire les produits dont l'utilisation serait susceptible de provoquer des dégradations.

Sauf si la responsabilité du ministère des Armées et des Anciens Combattants ou du CERCLE est engagée, tout dommage causé aux installations et équipements sera mis à la charge du titulaire.

10.3 VÊTEMENT DE TRAVAIL

Dès le 1er jour, le personnel d'exécution devra disposer de vêtements de travail ou de protection appropriés aux tâches à accomplir (vêtements et chaussures de sécurité, vêtements clairs en cuisine et salles de plonge), conformément aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur (mesures COVID à prendre en compte).

Cette tenue devra comporter le logo de la société.

Les tenues portées par le personnel devront présenter un niveau de propreté et d'hygiène satisfaisant, leur nettoyage incombe au titulaire du marché.

Les tenues devront être fournies en nombre suffisant de telle manière que le personnel puisse se changer autant que nécessaire et porter des vêtements propres et en bon état.

10.4 HYGIÈNE (POSTE 3 - PLONGE)

Avant tout début d'exécution des prestations, le titulaire fournira une attestation ou un certificat indiquant que l'ensemble du personnel œuvrant sur le site est formé aux règles de bonnes pratiques d'hygiène en matière de restauration collective.

Le titulaire fournira également à la demande du **CERCLE** pour chaque personnel œuvrant une attestation de prise de connaissance du règlement intérieur du **CERCLE** qui sera actualisée à chaque mise à jour (**ANNEXE 6** au Règlement de la Consultation).

ARTICLE 11 - UTILISATION DES MOYENS DU MINISTÈRE

11.1 LOCAUX MIS À LA DISPOSITION DU TITULAIRE

Un ou des locaux, destinés à l'entreposage des matériels et produits de nettoyage (*), ainsi que des vestiaires, et placards (avec douches pour la **PLONGE**), sont mis à la disposition du titulaire. L'entretien de ces emplacements est à la charge du titulaire.

Leur emplacement sera précisé au cours de la visite sur les sites.

Aucun matériel ou produit ne devra être abandonné en dehors des emplacements autorisés, ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine d'évacuation sans préavis par un représentant de la formation bénéficiaire.

() Les règles de stockage et de prévention doivent être appliquées. Toute précaution devra être prise pour que les produits ne laissent aucune trace sur le sol.*

11.2 FOURNITURE D'ÉNERGIE ET D'EAU

L'énergie électrique et l'eau nécessaires à l'exécution des prestations sont fournies gratuitement par les formations bénéficiaires.

Le titulaire doit éviter tout éclairage superflu. En particulier, il veille à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations dans celui-ci, l'éclairage général d'un ensemble de locaux étant proscrit.

Le titulaire doit également prendre toutes dispositions pour ne pas laisser couler l'eau inutilement.

Le branchement simultané de plusieurs appareils électriques sur la même prise, même par l'intermédiaire de fiches multiples, est interdit. Tout dommage causé aux installations électriques par l'utilisation de matériel non conforme aux règles de sécurité sera imputé au titulaire.

11.3 MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT DES LOCAUX

10.3.1 Généralités

Il appartiendra au titulaire de notifier à son personnel que l'usage du matériel et des équipements des locaux (notamment des appareils téléphoniques et des machines à photocopier) lui est absolument interdit.

10.3.2 Machines à laver la vaisselle et autres matériels de plonge

La liste des matériels mis à disposition du titulaire pour l'exécution des prestations figure à **l'ANNEXE 3** du présent CCTP.

Un responsable de la société titulaire sera formé par la formation bénéficiaire à l'utilisation et au nettoyage des machines à laver. **Ce responsable aura la charge de former le personnel devant utiliser les machines. Cette formation donnera lieu à l'établissement d'une attestation de reconnaissance de formation, de bon fonctionnement et de l'état des machines validée et signée par les deux parties.**

Il est rappelé que le titulaire doit procéder de façon régulière au nettoyage des machines mises à disposition, notamment leur détartrage, nettoyage des filtres, des buses de nettoyage et de rinçage, etc.

- En cas de panne d'un matériel, une solution alternative pourra être mise en œuvre par les formations bénéficiaires (couverts bio dégradables par exemple). Indépendamment de cette solution et du délai de résolution de la panne, les prestations incluent la mise en place par le titulaire de solutions palliatives (complément de nettoyage à la main par exemple). Elles font l'objet d'une tarification particulière mentionnée au bordereau de prix (**« coût nettoyage manuel plateau vide (utilisation de vaisselle jetable) » - « Nettoyage manuel d'un plateau rempli (incluant assiettes, verres, ustensiles, bols, et tout autre élément présent) »**), applicable en remplacement de la tarification forfaitaire commandée pour le mois concerné et pendant toute la durée d'indisponibilité du matériel.
- En cas de casse ou de détérioration du matériel imputable au titulaire, le responsable de la société ou son représentant est immédiatement convoqué. Un procès-verbal sera établi entre l'unité bénéficiaire et la société. Les deux parties indiqueront leurs observations. Ce PV sera signé par le GSC, qui le transmettra au Pouvoir Adjudicateur (PA), en fonction des circonstances (notamment en cas de faute professionnelle, d'une mauvaise manipulation ou d'une malveillance caractérisée), et demandera que son coût soit imputé au titulaire, ainsi que la prise en charge des solutions alternative mises en place par le cercle (jetable par exemple).

Le coût « nettoyage manuel des plateaux » ne sera dans ce cas pas facturé au bénéficiaire pendant toute la période d'indisponibilité du matériel.

Le coût des solutions palliatives mises en place permettant d'assurer la continuité du service restauration (couverts, verres et assiettes jetables mis en place par le bénéficiaire) sera à la charge du titulaire à hauteur du montant des factures engendrées.

ARTICLE 12 - ANNEXES AU CCTP

ANNEXE 1	Description des locaux, avec fréquences de passage et légende.
ANNEXE 2	Description des opérations de nettoyage par nature de local.
ANNEXE 3	Description des INSTALLATIONS de PLONGE.