



**MINISTÈRE
DES ARMÉES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Service du Commissariat des Armées
Plateforme Commissariat Sud-Ouest
Division Achats Publics/Bureau Achats Publics**

**Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
n° 2026_000487_SM2_SV du 10/03/2026**

relatif à la réalisation de prestations de nettoyage des locaux, de vitrerie et de plonge au profit des sites soutenus par le GSC SAINT-MAIXENT L'ECOLE (dép. 79, 85, 86) - 4 lots.

Annexes:

Annexe 1 : An1 CCTP_Fiche contrôle

Annexe 2 : An2 CCTP_Fiche incident

Annexe 3 : An3 CCTP_Descriptions prestations Lot 1

Annexe 4 : An4 CCTP_Descriptions prestations Lot 2

Annexe 5 : An5 CCTP_Descriptions prestations Lot 3

Annexe 6 : An6 CCTP_Descriptions prestations Lot 4

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE.....	4
ARTICLE 2 - LIEUX D'EXECUTION PAR LOT ET POSTE	4
ARTICLE 3- DISPOSITIONS COMMUNES PRESTATIONS DE NETTOYAGE DES LOCAUX , DE VITRERIE ET DE PLONGE- TOUS LOTS.....	6
1- QUALITE DES PRESTATIONS.....	6
1- L'aspect :.....	7
2- Le confort :.....	7
3- L'hygiène :.....	8
4- La sécurité	9
2- CONTROLE DES PRESTATIONS.....	9
1- Les sols	10
2- Les Communs (espaces de circulation, escaliers, portes vitrées, objets muraux).....	10
3- Les sanitaires.....	11
4- Les services de plonge et de nettoyage des locaux cercles interarmées.....	11
5- Organisation des Contrôles contradictoires des prestations de nettoyage des locaux, de vitrerie et de plonge	11
6- Contrôle des prestations de plonge :	12
7- Contrôle prestations à bons de commande	12
3- MOYENS A LA CHARGE DU SITE BENEFICIAIRE	12
1- Eau	12
2- Electricité	13
3- Locaux d'entreposage.....	13
4- MOYENS A LA CHARGE DU TITULAIRE.....	13
1- Equipements et consommables	13
2- Produits de nettoyage	14
3- Tenues vestimentaires.....	14
4- Matériels de nettoyage.....	14
5- Matériels concernant la prestation vitrerie.....	15
5- PREVENTION.....	16
6- TRAÇABILITE DES OPERATIONS ET DES PRESTATIONS.....	16
1- Fiches récapitulatives des prestations.....	16
2- Fiches d'intervention dans les sanitaires pour contrôle de la prestation	16
ARTICLE 4- DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES COMMUNES PLONGE ET NETTOYAGE LOCAUX PLONGE- LOT 2 POSTE 3 ET LOT 3 POSTE 4	17
1- GENERALITES.....	17
2- LOTS ET POSTES CONCERNES.....	17
3- LES PRESTATIONS.....	17
1- Description prestations programmées :	17
2- Prestations à la demande ou sur devis	17

4-	PRODUITS DE NETTOYAGE DE PLONGE.....	18
5-	PLAN DE MAITRISE SANITAIRE – PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION	18
6-	SURVEILLANCE BACTERIOLOGIQUE.....	20
7-	NORMES HACCP	20
8-	MATERIELS DE PLONGE	20
9-	PANNE DU MATERIEL.....	21
	ARTICLE 5 - DISPOSITIONS PARTICULIERES PAR LOT.....	21
1-	LOT 1: REALISATION DE PRESTATIONS DE NETTOYAGE DES LOCAUX ET DE VITRERIE AU PROFIT DES SITES DE ST MAIXENT L'ECOLE (79)	21
1-	Horaires	22
2-	Poste 1 : Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie des bâtiments quartiers Coiffé, Largeau, Marchand de St Maixent L'Ecole (dép. 79).....	22
3-	Poste 2: Prestations nettoyage des locaux et de la vitrerie Hôtellerie et Bâtiments Cadres Célibataires - St Maixent L'Ecole (dép. 79).....	24
2-	LOT 2: REALISATION DE PRESTATIONS DE NETTOYAGE DES LOCAUX, DE VITRERIE ET DE PLONGE AU PROFIT DES SITES DE FONTENAY LE COMTE (85)	25
1-	Horaires	26
2-	Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie et des salles de restauration du cercle interarmées – Site Quartier Du Chaffault de Fontenay Le Comte (dép. 85).....	26
3-	Poste 2: Prestations nettoyage locaux et vitrerie Bâtiments Cadres Célibataires quartier Du Chaffault - Fontenay le Comte (dép. 85)	27
4-	Dispositions particulières Poste 3: Prestations de Plonge vaisselle et nettoyage local plonge vaisselle du quartier du Chaffault - Fontenay Le Comte (dép. 85)	27
3-	LOT 3 : REALISATION DE PRESTATIONS DE NETTOYAGE DES LOCAUX, DE VITRERIE ET DE PLONGE AU PROFIT DES SITES DE LA VIENNE (DEP. 86)	28
1-	Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie des 5 sites de Poitiers et des salles de restauration du cercle interarmées des quartiers Aboville; Le Puloch; Les Sables (14ème BSMAT); CIRFA Air et CIRFA Marine – Poitiers (dép. 86).....	29
2-	Poste 2: Prestations de nettoyage des locaux et la vitrerie du Centre des Archives et de l'Armement du Personnel Civil – Châtelleraut (dép.86).....	30
3-	Poste 3: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie Hôtellerie et Bâtiments Cadres Célibataires sur les sites de Poitiers Aboville et Le Puloch – Poitiers (86).....	30
4-	Poste 4 : Prestations de Plonge vaisselle et nettoyage local plonge vaisselle des quartiers Aboville et Le Puloch – Poitiers (dép. 86).....	31
4-	LOT 4 (RESERVE) : REALISATION DE PRESTATIONS DE NETTOYAGE DES LOCAUX ET DE VITRERIE AU PROFIT DE LA DMD 79 ET CIRFA 79.....	32
1-	Horaires	33
2-	Stockage des matériels et produits	33
3-	Poste 1: nettoyage des locaux DMD 79 et CIRFA 79	34
4-	Poste 2: vitrerie DMD 79 et CIRFA 79.....	34

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Il s'agit pour le ministère des armées et des anciens combattants d'acquies des prestations de services (procédure suivie : appel d'offres ouvert en application des articles R2161-2 à R2161-5 du code) en vue de :

- nettoyer des locaux et abords ;
- nettoyer des vitres ;
- nettoyer des locaux de restauration ;
- réaliser la plonge vaisselle et le nettoyage des locaux de plonge ;
- désinfecter les installations et matériels ;
- changer le linge de lit et de toilette et les mettre en sac.

au profit des sites soutenus par le GSC SAINT-MAIXENT L'ECOLE (dép. 79, 85, 86) (4 lots).

ARTICLE 2 - LIEUX D'EXECUTION PAR LOT ET POSTE

Lot 1: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie au profit des sites de St Maixent l'Ecole (dép. 79)
* Quartier Coiffé - Rue de la tour Carrée 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
* Quartier Marchand - Avenue de l'école militaire 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
* Quartier Largeau - Hôtel de commandement - Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie des bâtiments à usage professionnel quartiers Coiffé, Largeau, Marchand de St Maixent L'Ecole (dép. 79)
* Quartier Coiffé - Rue de la tour Carrée 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
* Quartier Marchand - Avenue de l'école militaire - 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
* Quartier Largeau - Hôtel de commandement - Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
Sous-poste 1: nettoyage des locaux sites St Maixent l'Ecole
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-Poste 2: vitrerie sites St Maixent l'Ecole
1-Prestations à la demande
Poste 2: Prestations nettoyage des locaux et de vitrerie Hôtellerie et Bâtiments Cadres Célibataires - St Maixent L'Ecole (dép. 79)
* Quartier Coiffé - Rue de la tour Carrée 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
* Quartier Marchand - Avenue de l'école militaire - 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
Sous-poste 1: nettoyage des locaux Hôtel et BCC sites St Maixent l'Ecole
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2 : vitrerie Hôtel et BCC sites St Maixent l'Ecole
1-Prestations à la demande
Lot 2: Prestations de nettoyage des locaux, de vitrerie et de plonge au profit des sites de Fontenay Le Comte (dép. 85)
* Quartier du Chaffault - 21, boulevard Hoche 85200 Fontenay le Comte
Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie des bâtiments à usage professionnel et des salles de restauration du cercle quartier Du Chaffault de Fontenay Le Comte (dép. 85)
Quartier du Chaffault - 21, boulevard Hoche 85200 Fontenay le Comte

Sous-poste 1: nettoyage des locaux site Fontenay le Comte
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2: vitrerie site Fontenay le Comte
1-Prestations à la demande
Poste 2: Prestations nettoyage des locaux et de vitrerie Bâtiments Cadres Célibataires quartier Du Chaffault - Fontenay le Comte (dép. 85)
Quartier du Chaffault - 21, boulevard Hoche 85200 Fontenay le Comte
Sous-poste 1: nettoyage des locaux BCC site Fontenay le Comte
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2 : vitrerie BCC site Fontenay le Comte
1-Prestations à la demande
Poste 3: Prestations de plonge vaisselle et de nettoyage local plonge du quartier du Chaffault - Fontenay Le Comte (dép. 85)
Quartier du Chaffault - 21, boulevard Hoche 85200 Fontenay le Comte
Sous-poste 1: Prestations programmées
Sous-poste 2: Prestations à la demande

Lot 3 : Prestations de nettoyage des locaux, de vitrerie et de plonge au profit des sites de la Vienne (dép. 86)
* Quartier des Sables - boulevard du parc d'Artillerie 86000 Poitiers
* Quartier ABOVILLE - 7 avenue du Colonel Barthol 86000 Poitiers
* Quartier LE PULUCH - 46 bis rue Jean Mermoz 86000 Poitiers
* CIRFA MARINE - 105 boulevard du Grand cerf 86000 Poitiers
* CIRFA AIR - 164 avenue de la Libération 86000 Poitiers
* CAAPC – 211 grand rue de Châteauneuf 86100 Châtellerauld
Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie des 5 sites de Poitiers et des salles de restauration du cercle interarmées des quartiers Aboville; Le Puloch; Les Sables (14ème BSMAT); CIRFA Air et CIRFA Marine – Poitiers (dép. 86)
* Quartier des Sables - boulevard du parc d'Artillerie 86000 Poitiers
* Quartier ABOVILLE - 7 avenue du Colonel Barthol 86000 Poitiers
* Quartier LE PULUCH - 46 bis rue Jean Mermoz 86000 Poitiers
* CIRFA MARINE - 105 boulevard du Grand cerf 86000 Poitiers
* CIRFA AIR - 164 avenue de la Libération 86000 Poitiers
Sous-poste 1: nettoyage des locaux sites Poitiers
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2: vitrerie Sites Poitiers
1-Prestations à la demande
Poste 2: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie du Centre des Archives et de l'Armement du Personnel Civil – Châtellerauld (dép. 86)
* CAAPC – 211 grand rue de Châteauneuf 86100 Châtellerauld
Sous-poste 1: nettoyage des locaux site Châtellerauld
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2: vitrerie site Châtellerauld
Prestations à la demande

Poste 3: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie Hôtellerie et Bâtiments Cadres Célibataires des quartiers Aboville et Le Puloch – Poitiers (dép. 86)
* Quartier ABOVILLE - 7 avenue du Colonel Barthal 86000 Poitiers
* Quartier LE PULoch - 46 bis rue Jean Mermoz 86000 Poitiers
Sous-poste 1: nettoyage des locaux Hôtel et BCC sites Poitiers
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2: vitrerie sites Hôtel et BCC sites Poitiers
1-Prestations à la demande
Poste 4: Prestations de plonge vaisselle et de nettoyage local plonge des quartiers Aboville et Le Puloch – Poitiers (dép. 86)
* Quartier ABOVILLE - 7 avenue du Colonel Barthal 86000 Poitiers
* Quartier LE PULoch - 46 bis rue Jean Mermoz 86000 Poitiers
Sous-poste 1: Prestations programmées
Sous-poste 2: Prestations à la demande

Lot 4 (réservé au sens des articles L.2113-12 – L.2113-13 du code) : Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie au profit de la DMD 79 et CIRFA 79
* DMD 79 : 1 mail Lucie Aubrac - 79000 Niort
* CIRFA 79 : Place Denfert Rochereau - Quartier Du Guesclin – Rue du vieux fourneau 79000 Niort
Poste 1: nettoyage des locaux DMD 79 et CIRFA 79
* DMD 79 : 1 mail Lucie Aubrac - 79000 Niort
* CIRFA 79 : Place Denfert Rochereau - Quartier Du Guesclin – Rue du vieux fourneau 79000 Niort
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Poste 2: vitrerie DMD 79 et CIRFA 79
* DMD 79 : 1 mail Lucie Aubrac - 79000 Niort
* CIRFA 79 : Place Denfert Rochereau - Quartier Du Guesclin – Rue du vieux fourneau 79000 Niort
1-Prestations à la demande

ARTICLE 3- DISPOSITIONS COMMUNES PRESTATIONS DE NETTOYAGE DES LOCAUX , DE VITRERIE ET DE PLONGE– TOUS LOTS

1- Qualité des prestations

Les prestations ont pour objet l'hygiène et la propreté des sites. Les opérations de nettoyage seront menées en conformité avec les normes et directives données par l'Administration, et sans utiliser de produits ou de procédés interdits par la législation ou dont l'emploi est interdit dans le local concerné.

L'objectif des prestations est la propreté des locaux qui en sont l'objet en corrélation avec les indications des différents documents contractuels. Le nettoyage des locaux et des équipements doit avoir pour résultat l'obtention d'un aspect agréable et d'un niveau de propreté, de confort et d'hygiène adapté à l'utilisation qui en est faite, tout en respectant l'état des surfaces traitées (absence de dégradation).

Les prestations sont exécutées en tenant compte de leur périodicité ainsi que de la nature et de la fréquentation des locaux.

En matière d'hygiène, les prestations de nettoyage devront, dans leur exécution, s'attacher à :

- réduire au maximum tout risque de pollution afin de respecter un niveau non dangereux,

- ne pas provoquer de pollution nouvelle par l'usage intempestif de méthodes ou de produits nocifs.

A cet effet, il devra être tenu compte des risques particuliers que présentent les lieux tels que locaux sanitaires, locaux et équipements concernant les ordures, pour lesquels la qualité d'hygiène sera éventuellement appréciée par des constatations et contrôles périodiques effectués contradictoirement.

Il est exigé de la part du titulaire une **obligation de résultat**.

Il appartient au titulaire de mettre en œuvre tous les moyens humains et matériels nécessaires et d'assurer l'ensemble des tâches indispensables au maintien de l'hygiène et de la propreté. Sinon il sera fait application de pénalités et/ou réfections définies au CCAP.

La qualité de réalisation des prestations doit à minima être satisfaisante au regard des quatre critères suivants :

- **L'aspect**
- **Le confort**
- **L'hygiène**
- **La sécurité**

1- L'aspect :

L'aspect est la première impression visuelle de netteté et de propreté (absence ou présence relative de salissures adhérentes ou non à une surface ou dans l'air) qu'offrent un local et ses équipements ; les prestations de nettoyage devront être adaptées aux lieux.

Dans le **domaine du nettoyage des locaux**, l'aspect est la première interprétation visuelle de netteté et de la propreté d'un local et de ses équipements.

Les locaux administratifs et d'hébergement nécessitent des prestations soignées.

Les sanitaires particuliers et communs, halls d'entrée, locaux de restauration, escaliers principaux exigent des prestations particulièrement exigeantes et méticuleuses.

Dans le **domaine de la plonge**, l'aspect est également la première interprétation visuelle de netteté et de propreté de la vaisselle, des équipements et des locaux, ainsi :

- 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.

La propreté est l'absence relative de salissures adhérentes ou non sur une surface ou dans l'air.

2- Le confort :

Le confort est l'ensemble des facteurs qui déterminent une sensation de bien-être appréciée dans le domaine du nettoyage au travers des éléments suivants: perceptions visuelles, olfactives, tactiles et auditives ;

En ce qui concerne les perceptions **visuelles** : les prestations doivent faire disparaître de la vaisselle, des équipements et des locaux, toute trace d'une utilisation antérieure ou d'un nettoyage (notamment les traces d'eau dues à un séchage inadéquat).

En ce qui concerne les perceptions **olfactives**, les prestations doivent :

- supprimer, de préférence, ou éventuellement masquer, par l'utilisation d'appareils ou de produits appropriés fournis par le titulaire, les mauvaises odeurs dues aux souillures de

différentes natures (exemples : odeurs d'urine ou d'excréments dans les toilettes, odeurs de moisissures, odeurs corporelles dans les bureaux communs, les vestiaires et sous-sols, odeurs d'ordures dans les locaux poubelles...),

- ne pas être effectuées dans certains aménagements ou locaux à l'aide de produits dont les odeurs ne peuvent pas être tolérées par les occupants (exemple : pas d'utilisation courante de formol, de produits chlorophénolés, de crésyl, etc.).

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 doivent être conduites de manière à éviter toute gêne ou nuisance entraînant une perturbation de l'environnement.

3- L'hygiène :

L'hygiène est l'ensemble des pratiques et des principes relatifs à la conservation de la santé. Dans le domaine du nettoyage, l'hygiène repose sur l'assainissement des surfaces et des atmosphères ambiantes.

Les prestations de **nettoyage** de locaux devront ainsi s'attacher à :

- respecter les dispositions du code du travail, article R 4428-19)
- éliminer les déchets en respectant les consignes de tri sélectif,
- éliminer la poussière, agent de transmission de germes infectieux, éliminer les toiles d'araignées,
- réduire la population microbienne par :
 - l'utilisation de techniques précises (balayage humide, dépoussiérage humide des surfaces et du mobilier),
 - l'emploi de produits détergent pour les parties communes (couloir, hall d'entrée, paliers, escaliers, SAS, local poubelle), bureaux, vestiaires sans point d'eau, chambres, salles diverses.
 - l'emploi de produits détergent et désinfectant pour les blocs sanitaires (douches, vestiaires avec point d'eau, bacs à douche, lavabos et leur plan de travail, wc et leur bouton poussoir, robinetteries, poignées de porte wc, tablettes, salle de soins, bureaux médecins et autres accessoires avec points de contacts),
 - Les produits pour la désinfection des salles de soins et bureaux des médecins doivent respecter les normes hospitalières « NFT 72 »,
 - un travail méticuleux et soigné : changement de l'eau de lavage des surfaces et des sols après chaque type pièce (bureaux, sanitaires, etc.), insistance dans les angles des murs, dans les recoins divers, nettoyage des finitions basses (plinthes et d'autres éléments),
 - l'entretien et la décontamination quotidienne du matériel utilisé (balais, serpillières, lavettes, seaux, aspirateurs, auto-laveuses, bande microfibre, balai trapèze etc....). Les lavettes et lingettes tissus seront lavées, désinfectées et renouvelées (au minimum chaque semaine) par le titulaire à l'extérieur des sites désignés au marché. Quotidiennement, en fin de service, elles seront rincées abondamment puis désinfectées par trempage dans un bain désinfectant et mises à sécher à l'abri des contaminations.

Il sera tenu compte des risques particuliers que présentent les lieux tels que les locaux sanitaires, les salles de sport, les équipements concernant les déchets.

Les prestations de Plonge et du nettoyage des locaux de restauration devront en plus s'attacher à :

- respecter le règlement CE 853/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et faisant partie du Paquet Hygiène ;
- réduire la pollution à un niveau non dangereux ;
- ne pas provoquer de pollution nouvelle par l'usage intempestif de méthodes ou de produits nocifs.
- prendre en compte des méthodologies existantes, 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 dans lesquels un protocole de plan de nettoyage et de désinfection sera mis en place.

4- La sécurité

En matière de **sécurité**, les techniques et produits utilisés pour le nettoyage des sols sont sélectionnés afin qu'ils ne présentent aucune surface glissante susceptible de constituer un danger pour les usagers.

Ils ne doivent en aucun cas être à l'origine d'altération ou de dégradation des mobiliers et revêtements des sols et de murs.

En cas de manquement de la part du titulaire, le bénéficiaire de la prestation en informera immédiatement et par écrit le chef de site concerné.

Enfin, il est interdit de laisser, dans les bâtiments :

- les portes coupe-feux munies de bloc-porte aimantés bloquées en position fermée.
- les portes coupe-feux sans ventouse autobloquante bloquées en position ouverte.

2- Contrôle des prestations

Dans le mois suivant le début des prestations, le titulaire doit fournir un état des points bloquants ou anomalies constatées.

La garantie du résultat s'applique à l'ensemble des prestations programmées réalisées par le titulaire et sur l'état général des surfaces et des revêtements.

A ce titre, il garantit au bénéficiaire, que l'état général des surfaces et des revêtements satisfera aux critères de contrôle précisés dans les programmes de prestation.

En cas d'incident, la voie amiable est systématiquement recherchée. Cependant tout manquement du titulaire à ses obligations sera consigné sur une **fiche d'incident (annexe 2)** transmise par l'Administration. Ceci peut donner lieu à des pénalités ou des réfections (cf. art 5 du CCAP).

Le contrôle qualité des prestations s'effectue à partir de grilles d'évaluation.

Pour chaque secteur (ou famille de locaux), les évaluations sont effectuées par sondage et portent notamment sur les éléments suivants :

- les sols ;
- les communs (espaces de circulation, escaliers, portes vitrées, objets muraux) ;
- les sanitaires ;
- les services de plonge.
-

1- Les sols

Le contrôle qualité des sols s'effectue sur l'ensemble des surfaces au sol des locaux accessibles pour un nettoyage sans déplacement de mobilier ou d'encombrants de toute nature, tels que dossiers, cartons, palettes, et autres que sièges, fauteuils et mobiliers roulants.

Toutes les surfaces « sol », préalablement dégagées ou rendues accessibles par l'occupant des locaux, sont prises en compte lors des opérations d'évaluation. La propreté des sols est évaluée sur l'ensemble de la surface du local contrôlé.

Le nettoyage des sols est évalué selon les critères suivants :

- Absence de déchets visuels
- État de l'empoussièrément :
 - o Le niveau d'empoussièrément est évalué sur tous types de sols lisses et durs.
 - o Il s'apprécie de manière visuelle par le critère : « Absence de poussières visibles à l'œil nu ».
- Absence de tâches ou salissures adhérentes
- Brillance :
 - o Le niveau de brillance n'est évalué que sur les sols durs ayant reçu, pour des questions de facilité d'entretien et d'esthétique, une protection préalable par dépôt d'un film acrylique, par cristallisation, vitrification ou mise en cire, et dont le détachage nécessite la mise en œuvre de méthodes « spray et lustrage ».
 - o Les revêtements thermoplastiques protégés à la fabrication par un film polyuréthane sont évalués en brillance avec des seuils d'acceptabilité différents suivant la fonction des locaux.

Le contrôleur de prestations de niveau 1 concerné vérifie chaque critère d'évaluation sur la surface de référence ; tous les points de non-conformités devront être rectifiés dans un délai défini au moment du contrôle. Le défaut de reprise des prestations dans le délai imparti entraînera l'application de réfactions.

2- Les Communs (espaces de circulation, escaliers, portes vitrées, objets muraux)

Le contrôle qualité des « communs » s'effectue sur l'ensemble des surfaces au sol, surfaces horizontales et verticales (vitrées ou non), objets muraux des locaux accessibles pour un nettoyage sans déplacement de mobilier ou d'encombrants de toute nature, tels que dossiers, cartons, palettes..., et autres que sièges, fauteuils et mobiliers roulants.

Toutes les surfaces « communs », préalablement dégagées ou rendues accessibles par l'occupant des locaux sont prises en compte lors des opérations d'évaluation. La propreté des surfaces est évaluée sur l'ensemble du local contrôlé.

Les surfaces des « communs » sont évaluées selon les critères suivants :

- Absence de déchets, de toiles d'araignées
- Empoussièrément :

Ce critère est apprécié de manière visuelle par le critère : « Absence de poussière visible à l'œil nu ».

- Absence de tâches ou de salissures adhérentes.

Le contrôleur de prestations de niveau 1 concerné vérifie chaque critère d'évaluation sur la surface de référence ; tous les points de non-conformités devront être rectifiés dans un délai défini au moment du contrôle. Le défaut de reprise des prestations dans le délai imparti entraînera l'application de pénalités et/ou réfactions.

3- Les sanitaires

Le contrôle qualité des « sanitaires » s'effectue sur l'ensemble des surfaces au sol, surfaces horizontales et verticales (vitrées ou non), objets muraux des locaux accessibles pour nettoyage.

Toutes les surfaces « sanitaires » sont prises en compte lors des opérations d'évaluation. La propreté des surfaces est évaluée sur l'ensemble du local contrôlé.

Les surfaces sont évaluées selon les critères suivants :

- Absence de déchets, de toiles d'araignées,
- Empoussièrement :

Ce critère est apprécié de manière visuelle par le critère : « Absence de poussière visible à l'œil nu ».

- Absence de tâches, de salissures ou de moisissures adhérentes sur les sols, portes de douches, murs carrelés, miroirs,
- Détartrage des appareils sanitaires.

Le contrôleur de prestations concerné vérifie chaque critère d'évaluation sur la surface de référence. Le défaut de prestations entraînera l'application de pénalités et/ou réfections.

Les évaluations des prestations sont réalisées de manière contradictoire ; les contrôles sont aléatoires et le choix du lieu de ces contrôles est à l'initiative exclusive de l'Administration.

4- Les services de plonge et de nettoyage des locaux cercles interarmées

Le contrôle de la qualité des prestations de « plonge » s'effectue sur l'ensemble des prestations incluses selon les critères suivants :

- Absence de déchets,
- Respect des critères d'hygiène,
- Absence de traces de nourriture sur la vaisselle, les verres, les couverts, les plateaux et l'ensemble des ustensiles de cuisine durant tout le service,
- Absence de restes sur les sols, les tables et les chaises des salles de restauration,
- Absence de traces sur les verres et les carafes,
- Absence d'humidité sur la vaisselle, les plateaux, les verres et les couverts durant tout le service,
- Respect du tri sélectif.

Le contrôleur de prestations concerné vérifie chaque critère d'évaluation sur la surface de référence. Le défaut de prestations entraînera l'application de pénalités et/ou réfections.

Les évaluations des prestations sont réalisées de manière contradictoire ; les contrôles sont aléatoires et le choix du lieu de ces contrôles est à l'initiative exclusive de l'Administration.

5- Organisation des Contrôles contradictoires des prestations de nettoyage des locaux, de vitrerie et de plonge

Contrôle prestations programmées de nettoyage des locaux :

Les contrôles contradictoires sont effectués à l'initiative de l'Administration :

- visite mensuelle de contrôle programmée en présence obligatoire du titulaire. Les bâtiments sondés, objet de la visite, ne seront pas communiqués à l'avance au titulaire. A la fin de chaque période d'évaluation, le chef d'équipe renseigne dans le cahier de liaison la date et les conditions de déroulement du contrôle ainsi que les manquements éventuellement constatés.

Le cahier de liaison et les fiches de contrôles devront être signés contradictoirement. En cas d'absence exceptionnelle du titulaire, des photos seront prises par le Point de contact (POC) pour attester la défaillance constatée et éviter toute contestation du titulaire.

- visite de contrôle inopinée. La présence du titulaire n'est pas requise. Des photos seront prises par le POC pour attester la défaillance constatée et éviter toute contestation du titulaire.

Nombre de bâtiments à contrôler mensuellement :

Effectif des zones contrôlables (Nombre total de bâtiments sur la formation/le site)	Effectif de l'échantillon de contrôle (Nombre de bâtiments contrôlés)
De 2 à 8	2
De 9 à 15	3
De 16 à 25	5
De 26 à 50	8
De 51 à 90	13
De 91 à 150	20
Plus de 150	32

Il ne sera pas fait communication, au préalable, au titulaire de la liste des bâtiments concernés par le contrôle.

6- Contrôle des prestations de plonge :

Le directeur délégué du cercle est chargé de la surveillance de l'exécution des prestations.

Le contrôleur de prestations de niveau 1 concerné vérifie chaque critère d'évaluation sur la surface de référence ; tous les points de non-conformités devront être rectifiés dans un délai défini au moment du contrôle. Le défaut de reprise des prestations dans le délai imparti entraînera l'application de pénalités.

Les évaluations des prestations sont réalisées de manière contradictoire ; les contrôles sont aléatoires et le choix du lieu de ces contrôles est à l'initiative exclusive du correspondant-site concerné.

7- Contrôle prestations à bons de commande

Le contrôle qualité des prestations déclenchées par émission de bons de commandes est effectué dès exécution complète des prestations commandées au titulaire dans un délai n'excédant pas 2 jours après l'exécution de ces prestations. Le résultat de l'évaluation vaut bon de réception des prestations permettant de valider leur facturation.

3- Moyens à la charge du site bénéficiaire

1- Eau

L'eau nécessaire à l'exécution des prestations est fournie gratuitement par le bénéficiaire. Le titulaire s'engage à un usage modéré de façon à éviter une consommation exagérée.

L'utilisation des dispositifs de lutte contre l'incendie (RIA) pour s'approvisionner en eau est formellement interdit.

2- Electricité

Le bénéficiaire fournit gratuitement l'énergie électrique nécessaire à l'exécution des prestations ainsi que celle consommée par le titulaire dans les locaux mis à disposition. Le titulaire s'engage à utiliser cette énergie uniquement pour les prestations qui lui sont confiées.

3- Locaux d'entreposage

Le bénéficiaire proposera au titulaire les espaces de stockage des matériels, produits et consommables nécessaires à l'exécution du marché.

Ces locaux sont placés sous la responsabilité du bénéficiaire, qui en assure l'aménagement (mise en place d'étagères pour entreposer les bacs de rétention). La propreté et la bonne tenue sont à la charge du titulaire.

Le titulaire donne au bénéficiaire, pour accord, la liste et les quantités des produits stockés. Toute précaution doit être prise pour que les produits ne laissent aucune trace sur le sol. Le stockage en vrac de produits pulvérulents sera interdit. Les produits doivent obligatoirement être stockés en bacs de rétention, selon leur comptabilité. Le titulaire signale au bénéficiaire les produits inflammables ou dangereux qui doivent être stockés dans des conditions en accord avec le règlement de sécurité. Le titulaire prend à sa charge la fourniture des bacs de rétention.

Le titulaire doit maintenir fermées à clé les armoires de stockage des produits.

A la fin du marché, le titulaire devra évacuer ces espaces et les laisser propres.

4- Moyens à la charge du titulaire

Le titulaire doit fournir les produits, l'ensemble des fiches produit et des fiches de sécurité des produits qu'il a à sa charge et qu'il compte utiliser pour exécuter les prestations.

1- Equipements et consommables

Le titulaire s'engage à mettre en place, dès le début d'exécution des prestations, les consommables et fournitures d'hygiène dans les sanitaires, les distributeurs, les bureaux équipés de lavabos, les salles de soins, les bureaux des médecins et vestiaires avec point d'eau.

La gamme proposée sera homogène. Le matériel mis à disposition pour la durée du marché reste la propriété du titulaire.

Le titulaire est chargé de la fourniture et de l'installation de tous les équipements et consommables pendant toute la durée de vie du marché. Le titulaire assure également en cours de marché le remplacement des distributeurs défectueux, gratuitement, dans un délai de 15 jours.

Les produits consommables et les distributeurs doivent recevoir l'agrément préalable du chargé de prévention de chaque site.

Le titulaire se doit, au terme du marché, sauf indications contraires de sa part, de reprendre les équipements et consommables mis à disposition sur le site du bénéficiaire. En cas d'indications contraires, il ne pourra prétendre à aucune indemnisation de la part du bénéficiaire. La mise en place et le recyclage de piles ou batteries nécessaires au bon fonctionnement des appareils est à la charge du titulaire.

Les travaux d'installation et désinstallation doivent respecter les infrastructures existantes, notamment utiliser autant que possible les trous existants. Les trous résiduels des anciens appareillages devront être rebouchés.

Les équipements et consommables sont stockés dans les différents locaux dédiés sur chaque site.

- Consommables « sanitaires » et fournitures d'hygiène :
 - les savons et leurs distributeurs
 - le papier toilette (qualité minimum 2 feuilles) et leurs distributeurs;
 - les essuie-mains (qualité minimum 2 feuilles) et leurs distributeurs;
 - les sacs poubelle
 - les désodorisants (bombe ou tout autre moyen pour désodoriser);
 - les pastilles désinfectantes WC et urinoirs;
 - les grilles urinoirs;
 - les conteneurs féminins et poubelles WC avec leurs sacs poubelle
 - les balayettes et les brosses WC + réceptacles.

Les consommables « sanitaires », distributeurs à fournir par le titulaire et à remplacer autant que de besoin

- Consommables autres locaux
 - les sacs poubelles pour corbeilles individuelles ou à tri sélectif

Le titulaire fournit les serpillières, balais, seaux, lavettes, essuie-tout, etc.

2- Produits de nettoyage

Le titulaire doit fournir les produits nécessaires à l'exécution des prestations (produits d'entretien des sols, de la vitrerie) conformes à la réglementation et aux protocoles de nettoyage, respectant les objectifs de la norme ISO 14001 par la maîtrise des impacts environnementaux.

Les produits utilisés doivent être **éco-labellisés** (Ecolabel européen – norme AFNOR ou marque de certification « NF Environnement ») à concurrence minimale de 80% des références fournies par le titulaire (cf. article **20.2** du CCAP).

En ce qui concerne les **salles de restauration** les produits utilisés devront être des produits spécifiques à la restauration et répondre aux **normes HACCP** ou agréés au **contact alimentaire**.

3- Tenues vestimentaires

Le titulaire s'engage à fournir à son personnel **une tenue vestimentaire** en adéquation avec l'activité d'entretien propreté et les exigences de sécurité et d'hygiène, identifiée (nom et logo du prestataire), ainsi que des équipements de protection individuelle adaptés, conformes et en quantité suffisante.

Point particulier pour les cercles mess :

La tenue des agents travaillant en zone de plonge est obligatoirement de couleur plus claire que la tenue des agents d'entretien des locaux.

Les agents ne devront pas porter de bagues, colliers, boucles d'oreilles, bracelets ou tout autre bijoux qui pourraient être porteur de germes ou tomber dans la machine de plonge.

Les cheveux longs seront automatiquement attachés en chignon et la frange sera mise sous une charlotte (pas de cheveux tombant sur le visage).

4- Matériels de nettoyage

Le titulaire s'engage à mettre en place, dès le début d'exécution des prestations, les matériels nécessaires à la bonne exécution du présent marché ainsi qu'à déployer des matériels et des

techniques de mise en propreté performants (y compris les éventuels chariots de manutention des accessoires de nettoyage, le gros matériel type « brosse rotative pour les sols ») conformément à son engagement (mémoire technique).

Le titulaire portera une attention particulière au volume sonore des matériels, à la charge au sol des équipements autoportés afin d'éviter la dégradation des sols au niveau des circulations.

Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux sont protégées. Leurs pieds sont munis de patins protecteurs antidérapants. Les matériels ne doivent en aucun cas être en contact direct avec les parois verticales.

Les chariots utilisés par le titulaire sont protégés au moyen de caoutchouc de manière à ne pas détériorer les portes, murs ou cloisons en cas de choc.

Il assure une vérification périodique de ses matériels. Il assure sans délai au remplacement des matériels défectueux. Le bénéficiaire se réserve le droit d'interdire les matériels dont l'utilisation serait susceptible de provoquer des dégradations, défectueux ou non conforme. Le cas échéant, les batteries des équipements seront, de préférence, en plomb étanche.

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

De plus, les matériels électriques doivent être :

- conformes aux normes électriques et antiparasites, leurs cordons d'alimentation et rallonges en nombre suffisant et maintenus en parfait état,
- adaptés aux caractéristiques de l'alimentation du site,
- économes en énergie.

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

Aucun matériel ne devra être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissés sans rangement après chaque intervention, sous peine de leur évacuation, sans préavis, par le bénéficiaire et aux frais du titulaire.

Le personnel du titulaire devra être qualifié et formé à l'utilisation de ces matériels et à la pratique du nettoyage.

5- Matériels concernant la prestation vitrerie

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

Les échafaudages doivent obligatoirement être conformes à la réglementation en cours. Les matériels ne doivent en aucun cas être en contact direct avec les parois verticales. Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux seront protégées, leurs pieds seront munis de patins protecteurs.

Pour tout travail en hauteur ne nécessitant pas l'usage des appareillages mentionnés ci-dessus, le titulaire doit prendre toute disposition afin d'assurer que son personnel travaille en toute sécurité.

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

Tout matériel défectueux sera refusé par le bénéficiaire, devra être enlevé du site et remplacé par le titulaire à ses frais.

Clause particulière :

En cas d'utilisation de matériels particuliers (ex : camion nacelle pour le nettoyage de la vitrerie), le chef du bureau prévention du site doit être **averti par écrit une semaine avant** l'intervention programmée afin de donner ou non son accord et d'établir un plan de prévention.

5- Prévention

Le titulaire est responsable de son personnel en toute circonstance et pour quelque cause que ce soit. Il est responsable des accidents survenant par le fait de son personnel, des dégâts produits à l'occasion de l'exécution des travaux ainsi que des irrégularités qui pourraient être commises par ses agents.

Le bénéficiaire mettra à disposition du titulaire des conteneurs et lui indiquera les lieux où entreposer les déchets émanant des poubelles des différents locaux faisant l'objet des prestations définies dans le marché.

Le titulaire se conformera aux règles du tri sélectif en vigueur sur le site.

Après chaque intervention de nettoyage, les portes et les fenêtres seront fermées, et l'éclairage sera éteint.

Les appareils utilisés pour l'exécution des prestations ne doivent pas être laissés sans surveillance lorsqu'ils sont allumés (machine à laver la vaisselle, convoyeur, broyeur...).

Le personnel du titulaire s'assurera également que les robinets des différents points d'eau sont bien fermés.

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

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

Enfin, il est interdit de laisser, dans les bâtiments :

- les portes coupe-feux munies de bloc-porte aimantés bloquées en position fermée.
- les portes coupe-feux sans ventouse autobloquante bloquées en position ouverte.

Le titulaire devra veiller au respect des canalisations d'évacuation et au maintien de la propreté des dévidoirs à eaux usées.

6- Traçabilité des opérations et des prestations

1- Fiches récapitulatives des prestations

Pour chaque personnel, le titulaire doit rédiger des fiches de poste précisant :

- les bâtiments d'intervention ;
- les horaires d'intervention et le nom des agents mis en place ;
- la liste des tâches à effectuer ainsi que les procédures à appliquer ;
- la liste des matériels et des produits mis à disposition.

Ces fiches doivent être affichées dans chaque bâtiment.

Elles reprennent le planning d'intervention ainsi que les tâches à effectuer et leur périodicité.

2- Fiches d'intervention dans les sanitaires pour contrôle de la prestation

Dans le mois suivant le début d'exécution, **des fiches d'intervention** doivent être mises en place dans chaque bloc sanitaire, douches et vestiaire avec un point d'eau, salle de soin et bureau médecin avec un point d'eau.

Les fiches d'intervention sont obligatoirement datées et signées par les agents de service après chaque intervention. Une intervention non consignée sur la fiche est considérée non effectuée.

Le contrôleur des prestations de niveau 1 désigné par le bénéficiaire met en place l'organisation du suivi des prestations par le biais de réunion.

ARTICLE 4- DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES COMMUNES PLONGE ET NETTOYAGE LOCAUX PLONGE- Lot 2 Poste 3 et Lot 3 Poste 4

1- Généralités

Cet article précise et complète l'article 3 du présent CCTP.

En effet, La réalisation des prestations de plonge vaisselle et de nettoyage des locaux de plonge répondent à des normes spécifiques d'hygiène et de sécurité. Elles doivent également répondre à des exigences de qualité et de ponctualité des personnels.

2- Lots et postes concernés

Les prestations concernées sont celles attendues des lots et postes suivants :

- Lot 2, poste 3
- Lot 3, poste 4

3- Les prestations

1- Description prestations programmées :

Plonge vaisselle :

- Tri, prélavage et préparation de la vaisselle avant le lavage.
- Nettoyage manuel ou mécanique de la vaisselle et des équipements de restauration.
- Désinfection de la vaisselle conformément aux normes d'hygiène alimentaire (HACCP).
- Séchage de la vaisselle de manière optimale pour éviter toute trace d'humidité ou de calcaire.
- Rangement de la vaisselle propre dans les espaces dédiés.
- Entretien des machines à laver la vaisselle (détartrage, nettoyage des filtres, etc.).
- Gestion des produits de nettoyage et de désinfection (stockage, utilisation, etc.)
- Gestion des déchets (tri sélectif, élimination des déchets alimentaires, etc.).

Nettoyage des locaux de plonge :

- Nettoyage des sols, murs et surfaces des locaux de plonge.
- Désinfection des plans de travail, éviers et autres surfaces en contact avec les aliments.
- Nettoyage des équipements de plonge (bacs, chariots, etc.).
- Gestion des produits de nettoyage et de désinfection (stockage, utilisation, etc.).

En application du plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'organisme, le titulaire doit effectuer toutes les tâches à chaque service conformément aux jours et horaires précisées pour chaque lieu d'exécution.

2- Prestations à la demande ou sur devis

Il est possible qu'un site ait besoin de prestations en dehors des prestations programmées.

Pour des prestations non listées au BPU, le titulaire fournira un devis (5 jours ouvrés maximum après avoir reçu la demande), précisant la ou les dates, la nature et les horaires des prestations, le nombre d'agents et les locaux concernés. Les modalités de mise en œuvre sont précisées dans le cahier des clauses administratives particulières (CCAP).

4- Produits de nettoyage de plonge

Le titulaire fournit :

- les produits de nettoyage des machines et gros matériels liés à la plonge, l'alimentation des stations hygiène (produits INOX et toutes surfaces, bactéricides / fongicides), de lavage des sols des locaux et de nettoyage et d'entretien des sanitaires ;
- les produits d'entretien pour la vaisselle (produits de lavage, produits de rinçage / séchage / sel adoucisseur) ;
- les petits matériels (serpillières, balais, seaux, lavettes, essuie-tout etc...).

Les produits utilisés devront être des produits spécifiques à la restauration et répondre aux normes HACCP ou agréés au contact alimentaire. Toute offre ne respectant pas cette spécificité sera rejetée.

Le titulaire s'engage à mettre en place un plan de nettoyage, à fournir un justificatif de contrôle sur le dosage des produits utilisés dans le lave-vaisselle, à la sortie de la station hygiène (th et PH trois /an ou lors d'éventuelles réparations).

5- Plan de maîtrise sanitaire – Plan de nettoyage et de désinfection

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).

Le PND prend en compte l'ensemble des surfaces et des matériels des différents secteurs (plonge vaisselle, salle de restauration, sanitaire clients et personnels de cuisine, douches, etc.) selon les points suivants :

- surface/matériel ;
- mode opératoire ;
- fréquence ;
- produit/T° ;
- temps d'action ;
- points clés.

Le bénéficiaire fournira au titulaire un cahier d'enregistrement du PND ainsi que les protocoles d'utilisation des machines à laver la vaisselle, des broyeurs et des convoyeurs à plateaux dans un délai de 15 jours suivant la date de la réunion de lancement.

Le bénéficiaire dispensera une formation permettant d'appliquer ces plans (PMS et PND) au profit de chaque agent (y compris les remplaçants). Une attestation sera remise pour valider cette formation.

Le chef d'équipe de la société titulaire devra émarger le cahier d'enregistrement relatif au PND après chaque service en présence d'un représentant du service de restauration.

Le représentant du titulaire mettra en place, dans les 15 jours qui suivent le début d'exécution du marché, les documents suivants dans un classeur :

- l'attestation de formation aux protocoles précités ;
- les plans précisant, par un code couleur, les zones à entretenir ;
- les plannings d'intervention (tâches et périodicité) ;
- les fiches de traçabilité pour l'émargement des agents de service après chaque intervention, avec une colonne « observations ».

Le représentant du titulaire mettra à l'affichage dans les locaux de plonge, dans les 15 jours qui suivent le début d'exécution du marché, les documents suivants dans un classeur :

- les protocoles d'utilisation des machines à laver la vaisselle, des broyeurs et des convoyeurs à plateaux ;
- les protocoles de nettoyage des machines à laver la vaisselle, des broyeurs et des convoyeurs à plateaux et des locaux ;
- les protocoles de nettoyage des locaux de plonge (vaisselle propre, plonge, locaux déchets, local produit, broyeur).

L'ensemble de ces documents permettront au représentant du titulaire, aux personnels ainsi qu'au responsable de la restauration de faciliter les contrôles des prestations.

Le titulaire, le chef de la section prescription des marchés, le chef d'équipe et ses agents, se réuniront dans les 15 jours qui suivent la réunion de lancement afin de valider la mise en place du marché.

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 pourra demander au bénéficiaire de réaliser 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 quant aux anomalies constatées.

L'accès aux cuisines, au bar et au magasin « vivres » sera strictement interdit aux personnels affectés pour assurer les prestations citées en objet.

Si les horaires de services devaient changer pendant la durée du marché, une modification des horaires des prestations sera effectuée par ordre de service. Cette modification par ordre de service ne saurait en aucun cas modifier le volume horaire dédié à l'exécution des prestations.

Le personnel employé ne peut être dirigé que par le représentant du titulaire. Celui-ci est le seul interlocuteur pour toute mise au point nécessaire pendant la durée du marché.

Pour les opérations de plonge vaisselle, un nombre minimum d'agents est exigé au présent CCTP pour chaque site et selon l'horaire de service.

Conformément aux normes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), la « marche en avant » devra être scrupuleusement respectée afin d'éviter les contaminations croisées. Dans ce cadre, il est interdit que la vaisselle propre et la vaisselle sale ne se croisent. Par conséquent, les tâches doivent être obligatoirement réalisées par deux agents différents, présents simultanément. Un agent supplémentaire est à prévoir pour les services du midi.

6- Surveillance bactériologique

Le service de santé des armées ainsi que l'Agence Régionale de Santé (A.R.S.) sont les seules autorités compétentes en matière de surveillance sanitaire.

Cependant le bureau qualité ou le correspondant qualité de l'organisme nourricier 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 cas échéant, le bénéficiaire peut faire appel au Service de Santé des Armées ainsi qu'à l'A.R.S. Les prélèvements seront alors effectués par leurs soins et les échantillons analysés dans leurs laboratoires.

Le titulaire doit de mettre en œuvre toutes les mesures correctives nécessaires afin de rétablir un niveau sanitaire correct. Le délai de mise en œuvre de ces mesures correctives est celui indiqué dans le rapport d'analyse bactériologique (ou document équivalent). Si ce délai n'est pas indiqué, il est de 72 heures à compter de la réception du rapport d'analyse.

Un support enregistrement du plan de nettoyage et désinfection de la plonge vaisselle ainsi que du local de la plonge est à renseigner à chaque prestation.

7- Normes HACCP

Le titulaire doit respecter les normes HACCP en vigueur. Le titulaire s'engage à fournir en nombre suffisant, et à tous ses personnels œuvrant sur le site, les vêtements de travail et équipements de protection individuelle, conformes à la réglementation en vigueur et adaptés à l'emploi occupé (blouses, pantalons, vestes ou T-shirt, combinaisons de travail de couleur « clair », charlottes ou coiffes, chaussures de sécurité ou bottes anti-dérapantes et tablier en tissu ou en plastique). Il en assurera également l'entretien et le renouvellement.

Le personnel devra respecter scrupuleusement les mesures d'hygiène réglementaires, complétées le cas échéant par des mesures sanitaires particulières, en cas, par exemple, de pandémie. Il procèdera avant d'exécuter les tâches qui lui sont dévolues, au lavage minutieux de ses mains, et changera de vêtements tous les jours ou autant de fois que nécessaire.

Ces vêtements et équipements seront adaptés aux risques. Ils assureront, notamment, une protection contre les projections d'eau et de résidus alimentaires et permettront de se prémunir contre des coupures éventuelles dues à la casse (tabliers, bottes, gants et lunettes).

8- Matériels de plonge

Le bénéficiaire met à disposition du titulaire des machines à laver.

Les opérations de maintenance des machines à laver la vaisselle (réparation, renouvellement, contrat d'entretien) sont à la charge du bénéficiaire.

Un inventaire contradictoire entre la personne responsable du point de restauration et le titulaire sera établi préalablement à la prise en charge du matériel par le titulaire. Cet inventaire sera conservé par le directeur délégué du site de restauration. Le bénéficiaire est tenu de mettre à la disposition du titulaire sur place et en permanence le matériel nécessaire à l'exécution de la prestation.

Ces appareils doivent être en parfait état et respecter les mesures de sécurité applicables au marché. Une notice précisant notamment la provenance et l'origine des matériels, des références d'utilisation sera mise à la disposition des agents de la société titulaire.

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

Toute détérioration ou casse de vaisselle sera à la charge du titulaire (remplacement ou règlement de la facture).

Le titulaire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et d'hygiène, et de l'entretien courant "niveau utilisateur" du matériel mis à sa disposition.

Dans le cas où le titulaire souhaite mettre en place des matériels autres que ceux fournis par le bénéficiaire, il devra en référer immédiatement à celui-ci afin d'obtenir son aval. Aucun matériel ne devra être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissés sans rangement après chaque intervention.

Le personnel du titulaire devra être qualifié et formé à l'utilisation de ces matériels et à la pratique du nettoyage de la plonge.

9- Panne du matériel

En cas de panne des machines à laver, le titulaire du marché met en service de la vaisselle jetables.

Il lave les plateaux à la main ou reporte cette prestation dans le temps si cela est possible.

ARTICLE 5 - DISPOSITIONS PARTICULIERES PAR LOT

1- Lot 1: Réalisation de prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie au profit des sites de ST MAIXENT L'ECOLE (79)

Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie des bâtiments à usage professionnel quartiers Coiffé, Largeau, Marchand de St Maixent L'Ecole (dépt. 79)
* Quartier Coiffé - Rue de la tour Carrée 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
* Quartier Marchand - Avenue de l'école militaire - 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
* Quartier Largeau - Hôtel de commandement - Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
Sous-poste 1: nettoyage des locaux sites St Maixent l'Ecole
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-Poste 2: vitrerie sites St Maixent l'Ecole
1-Prestations à la demande
Poste 2: Prestations nettoyage des locaux et de vitrerie Hôtellerie et Bâtiments Cadres Célibataires - St Maixent L'Ecole (dépt. 79)
* Quartier Coiffé - Rue de la tour Carrée 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
* Quartier Marchand - Avenue de l'école militaire - 79400 Saint-Maixent-L'Ecole
Sous-poste 1: nettoyage des locaux Hotel et BCC sites St Maixent l'Ecole
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2 : vitrerie Hotel et BCC sites St Maixent l'Ecole
1-Prestations à la demande

1- Horaires

Les prestations sont à effectuer durant les heures ouvrables de chaque site du lundi au vendredi conformément au tableau ci-dessous :

Site	Adresse Géographique	CONDITIONS D'ACCES – OBERVATIONS (horaires d'ouverture du site, accueil, filtrage...) :
Quartier Coiffé	Rue de la tour Carrée 79400 Saint-Maixent-L'Ecole	Du lundi au jeudi de 06H00 à 17H30 , Et vendredi de 06H00 à 11h45 : - Contrôle d'accès au poste de sécurité ; - Créneaux horaires spécifiques à chaque service. Les prestations de nettoyage seront réduites durant 3 semaines en période estivale et 2 semaines en fin d'année.
Quartier Marchand	Avenue de l'école militaire - 79400 Saint-Maixent-L'Ecole	Du lundi au jeudi de 06H00 à 17H30 , Et vendredi 06H00 à 11h45 : - Contrôle d'accès au poste de sécurité ; - Créneaux horaires spécifiques à chaque service. Les prestations de nettoyage seront réduites durant 3 semaines en période estivale et 2 semaines en fin d'année.
Quartier Largeau	Hôtel de commandement Avenue du Maréchal de Lattre de Tassigny 79400 Saint-Maixent-L'Ecole	Du lundi au vendredi de 06H00 à 17H30 : - Contrôle d'accès au poste de sécurité ; - Créneaux horaires à définir avec le cercle interarmées.

Possibilité d'intervention hors horaires d'ouverture avec accord du bénéficiaire.

Prestations de nettoyage réduites : durant la période estivale et les fêtes de fin d'année sauf mention contraire. Un calendrier sera communiqué au titulaire du marché par la cellule contrôle de prestations dès connaissance.

2- Poste 1 : Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie des bâtiments quartiers Coiffé, Largeau, Marchand de St Maixent L'Ecole (dép. 79)

Les fréquences et le descriptif des tâches à effectuer sont détaillées à l'Annexe 3 du CCTP : An3_ Descriptions prestations Lot 1.

a) Sous-poste 1: nettoyage des locaux sites St Maixent L'Ecole

Quartier Coiffé

- **Bâtiment 1 - le poste de garde - nettoyage pendant les vacances scolaires de fin d'année**

Les prestations de nettoyage sont à effectuer durant toute l'année civile soit vacances scolaires de incluses.

- **Bâtiment 140 - Locaux du Service Médical** – cf. Annexe 3 du CCTP

- **Bâtiment 164 – Piscine** – cf. Annexe 3 du CCTP

Les horaires et prestations de nettoyage de la **piscine** sont :

LUNDI	6h00 : les plages 7h00 - 9h30 : les vestiaires, les couloirs, les douches et les sanitaires	11h00-14h00 : les bordures de plages et lignes d'eau
MARDI	6h00 : les vestiaires, les couloirs, les douches et les sanitaires 7h00 – 9h30 : les plages et le reste	11h00-14h00 : les vestiaires, les couloirs, les douches et les sanitaires
MERCREDI	6h00 : les vestiaires, les couloirs, les douches et les sanitaires 6h30 – 9h30 : les plages et le reste	11h00-14h00 : les vestiaires, les couloirs, les douches et les sanitaires
JEUDI	6h00 : les plages 7h00 – 9h30 : les vestiaires, les couloirs, les douches et les sanitaires	11h00-14h00 : les vestiaires, les couloirs, les douches et les sanitaires
VENDREDI	6h00 : les vestiaires, les couloirs, les douches et les sanitaires 6h30 – 9h30 : les plages et le reste	11h30-13h00 : les bordures de plages et lignes d'eau

- **Bâtiments 174- SOLARIS et 207 -114 RI**

Les salles de cours des bâtiments **174 SOLARIS** et **207 114 RI** sont à réaliser **le vendredi** de **10H00 à 17H30**.

Quartier Marchand

- **Salle Pasquier (bâtiment 14) et salle Aublanc (bâtiment 16 et 17)**

L'ENSOA forme de futurs sous-officiers et à l'issue de cette formation, plusieurs cérémonies ont lieu, suivi d'un repas dans les salles PASQUIER et AUBLANC du quartier Marchand. Les prestations programmées et le planning varie d'une année sur l'autre.

La fréquence prévue au forfait est la suivante :

- salle PASQUIER : 40 fois par an
- salle AUBLANC : 30 fois par an

b) Sous-Poste 2: vitrerie sites St Maixent l'Ecole

Le nettoyage à la demande de la vitrerie (vitres et montants) se fera une fois par an (à planifier entre mars et juin).

Cette prestation est déclenchée par bon de commande.

Un planning du nettoyage de la vitrerie par site et par bâtiment sera établi en début d'année entre la section prescription des marchés et le titulaire.

L'utilisation d'une nacelle est obligatoire pour certains sites, le candidat devra proposer la solution la plus économique au bénéficiaire.

Les superficies de la vitrerie indiquées sont celles des portes vitrées, fenêtres, baies et puits de lumière (les deux faces sont comprises). Le nettoyage de la vitrerie s'entend à l'intérieur et à l'extérieur de celle-ci.

3- Poste 2: Prestations nettoyage des locaux et de la vitrerie Hôtellerie et Bâtiments Cadres Célibataires - St Maixent L'Ecole (dép. 79)

a) Sous-poste 1: nettoyage des locaux Hôtel et BCC sites St Maixent l'Ecole

Les fréquences et le descriptif des tâches à effectuer sont détaillées en annexe 3 du CCTP.

Prestations d'hôtellerie à la demande :

La fourniture des kits d'accueil sera fournie par le cercle mess.

Description Prestation « Mise à blanc » d'une chambre

MISE A BLANC
Vidage des corbeilles à papier et à détritux avec remplacement des sacs, puis mise en containers
Réfection des lits avec changement du linge de lit
Mise en sac du linge sale, trié par type d'article: serviette, drap, tapis, etc.
Réception du linge propre, contrôle et mise en stock dans les zones de rangement dédiées
Aération des locaux
Dépoussiérage par aspiration ou essuyage humide de tous les objets meublant (tv, lampes et tables de chevet, dessus de siège, assises de siège ou accoudoirs, étagères et tablettes, etc.)
aspiration et lavage des sols
Nettoyage, détartrage et désinfection des lavabos, tablettes, douches, ainsi que la faïence murale
Nettoyage des miroirs
Mise en place des kits d'accueil (gel douche, shampoing, gobelet, etc.....) fournie par le cercle mess
Échange systématique de serviettes et tapis de bain utilisés
Dépoussiérage des plinthes, tuyauteries et appareils de chauffage et enlèvements des toiles d'araignées

Description Prestation « Recouche » d'une chambre

Description de la prestation RECOUCHE
Vidage des corbeilles à papier et à débris avec remplacement des sacs puis mise en containers
Réfection des lits sans changement de linge de lit
Réception du linge propre, contrôle et mise en stock dans les zones de rangement dédiées
Aération des locaux
Dépoussiérage par aspiration ou essuyage humide de tous les objets meublant (tv, lampes et tables de chevet, dessus de siège, assises de siège ou accoudoirs, étagères et tablettes)
aspiration et lavage des sols
Nettoyage, détartrage et désinfection des lavabos, tablettes, douches ainsi que la faïence murale
Nettoyage des miroirs
Échange de serviettes et tapis de bain utilisés par du linge propre de même type, si besoin
Mise en sac du linge sale, trié par type d'article: serviette, tapis de bain.

b) Sous-poste 2 : vitrerie Hôtel et BCC sites St Maixent l'Ecole

Les prestations sont déclenchées à bons de commande.

2- Lot 2: Réalisation de prestations de nettoyage des locaux, de vitrerie et de plonge au profit des sites de FONTENAY LE COMTE (85)

Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie des bâtiments à usage professionnel et des salles de restauration du cercle quartier Du Chaffault de Fontenay Le Comte (dép. 85)
Quartier du Chaffault - 21, boulevard Hoche 85200 Fontenay le Comte
Sous-poste 1: nettoyage des locaux site Fontenay le Comte
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2: vitrerie site Fontenay le Comte
1-Prestations à la demande
Poste 2: Prestations nettoyage des locaux et de vitrerie Bâtiments Cadres Célibataires quartier Du Chaffault - Fontenay le Comte (dép. 85)
Quartier du Chaffault - 21, boulevard Hoche 85200 Fontenay le Comte
Sous-poste 1: nettoyage des locaux BCC site Fontenay le Comte
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2 : vitrerie BCC site Fontenay le Comte
1-Prestations à la demande

Poste 3: Prestations de plonge vaisselle et de nettoyage local plonge du quartier du Chaffault - Fontenay Le Comte (dép. 85)
Quartier du Chaffault - 21, boulevard Hoche 85200 Fontenay le Comte
Sous-poste 1 : Prestations programmées
Sous-poste 2 : Prestations à la demande

1- Horaires

Site	Adresse	CONDITIONS D'ACCES – OBERVATIONS (horaires d'ouverture du site, accueil, filtrage...):
Quartier du Chaffault	21, boulevard Hoche 85200 Fontenay le Comte	Du lundi au vendredi à compter de 6h30 : - Contrôle d'accès au poste de sécurité ; - Créneaux horaires à définir avec le cercle interarmées.

Possibilité d'intervention hors horaires d'ouverture avec accord du bénéficiaire.

Prestations de nettoyage réduites : durant les fêtes de fin d'année sauf mention contraire. Un calendrier sera communiqué au titulaire du marché par la cellule contrôle de prestations dès connaissance.

2- Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie et des salles de restauration du cercle interarmées – Site Quartier Du Chaffault de Fontenay Le Comte (dép. 85)

Les fréquences et le descriptif des tâches à effectuer sont détaillées en annexe 4 du CCTP.

a) Sous-poste 1: nettoyage des locaux site Fontenay le Comte

Horaires

du lundi au jeudi	vendredi
08h00 – 12H00 13H30 – 17H00	08H00 – 12H00

Aucune intervention ne sera effectuée les samedis, dimanches et jours fériés.

En cas de fermeture exceptionnelle du site, dont les dates sont fixées par la formation bénéficiaire, les prestations sont effectuées la veille ou à défaut, un autre jour ouvrable à définir conjointement avec le titulaire.

b) Sous-poste 2: vitrerie site Fontenay le Comte

Le nettoyage à la demande de la vitrerie (vitres et montants) se fera une fois par an (à planifier entre mars et juin).

Cette prestation est déclenchée par bon de commande.

Un planning du nettoyage de la vitrerie par site et par bâtiment sera établi en début d'année entre la section prescription des marchés et le titulaire.

L'utilisation d'une nacelle est obligatoire pour certains sites, le candidat devra proposer la solution la plus économique au bénéficiaire.

Le nettoyage de la vitrerie s'entend à l'intérieur et à l'extérieur de celle-ci

3- Poste 2: Prestations nettoyage locaux et vitrerie Bâtiments Cadres Célibataires quartier Du Chaffault - Fontenay le Comte (dép. 85)

Ces prestations concernent le nettoyage des locaux autres (commun, sanitaires, chambres des résidents passagers et permanents) ainsi que la vitrerie.

Un plan de charges des prestations à réaliser est défini selon le taux d'occupation (nettoyage journalier ou hebdomadaire ou mensuelle– à préciser) par un représentant du GSC SMX/**Pôle de Fontenay-le-Comte**.

Le chef d'équipe du titulaire se rend au GSC SMX/**Pôle de Fontenay-le-Comte** afin de le récupérer et prendre connaissance des locaux à nettoyer.

Ces prestations doivent être effectuées dans les délais mentionnés sur le document annexe

4- Dispositions particulières Poste 3: Prestations de Plonge vaisselle et nettoyage local plonge vaisselle du quartier du Chaffault - Fontenay Le Comte (dép. 85)

a) Horaires

Plonge vaisselle et Nettoyage locale Plonge		Observations
Jours	Horaires	
du lundi au jeudi	PDJ : 6h45 – 7h30	Prévoir 15 minutes avant et après ces horaires, pour la mise en route et l'entretien de la machine.
	MIDI : 11h45 – 13h00	
	SOIR : 18h30 – 19h15	
le vendredi	PDJ : 6h45 – 7h30	En cas de faible effectif de rationnaires, les agents de plonge peuvent partir à l'issue du travail terminé avec validation du cadre de permanence du cercle.
	MIDI : 11h45 – 13h00	
	SOIR : pas de service	
les week-end et jours fériés	Pas de service	

b) Etat prévisionnel des rationnaires à titre indicatif

Service	Effectif moyen Lundi	Effectif moyen Mardi	Effectif moyen Mercredi	Effectif moyen Jeudi	Effectif moyen Vendredi
Matin	50	50	50	50	50
Midi	450	450	450	450	100
Soir	200	200	200	200	0

Le bénéficiaire communiquera un tableau prévisionnel des effectifs pour l'année lors de la réunion de lancement puis en début de chaque nouvelle année.

En cas de modification, le bénéficiaire communique le 15 du mois en cours, l'état prévisionnel des rationnaires attendus pour le mois suivant.

L'attention est appelée sur le fait que la variation des effectifs peut entraîner la modification des prestations ainsi que celle des plages horaires d'exécution.
 Le bénéficiaire communique avec un préavis d'un mois les dates d'ouvertures particulières entrant dans le cadre des prestations forfaitaire.
 Les fréquences et le descriptif des tâches à effectuer sont détaillées en annexe.

3- Lot 3 : Réalisation de prestations de nettoyage des locaux, de vitrerie et de plonge au profit des sites de la Vienne (dep. 86)

Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie des 5 sites de Poitiers et des salles de restauration du cercle interarmées des quartiers Aboville; Le Puloch; Les Sables (14ème BSMAT); CIRFA Air et CIRFA Marine – Poitiers (dép. 86)
* Quartier des Sables - boulevard du parc d'Artillerie 86000 Poitiers
* Quartier ABOVILLE - 7 avenue du Colonel Barthol 86000 Poitiers
* Quartier LE PULOC - 46 bis rue Jean Mermoz 86000 Poitiers
* CIRFA MARINE - 105 boulevard du Grand cerf 86000 Poitiers
* CIRFA AIR - 164 avenue de la Libération 86000 Poitiers
Sous-poste 1: nettoyage des locaux sites Poitiers
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2: vitrerie Sites Poitiers
1-Prestations à la demande
Poste 2: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie du Centre des Archives et de l'Armement du Personnel Civil – Châtellerauld (dép. 86)
* CAAPC – 211 grand rue de Châteauneuf 86100 Châtellerauld
Sous-poste 1: nettoyage des locaux site Châtellerauld
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2: vitrerie site Châtellerauld
Prestations à la demande
Poste 3: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie Hôtellerie et Bâtiments Cadres Célibataires des quartiers Aboville et Le Puloch – Poitiers (dép. 86)
* Quartier ABOVILLE - 7 avenue du Colonel Barthol 86000 Poitiers
* Quartier LE PULOC - 46 bis rue Jean Mermoz 86000 Poitiers
Sous-poste 1: nettoyage des locaux Hôtel et BCC sites Poitiers
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Sous-poste 2: vitrerie sites Hôtel et BCC sites Poitiers
1-Prestations à la demande
Poste 4: Prestations de plonge vaisselle et de nettoyage local plonge des quartiers Aboville et Le Puloch – Poitiers (dép. 86)
* Quartier ABOVILLE - 7 avenue du Colonel Barthol 86000 Poitiers
* Quartier LE PULOC - 46 bis rue Jean Mermoz 86000 Poitiers
Sous-poste 1: Prestations programmées
Sous-poste 2: Prestations à la demande

1- **Poste 1: Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie des 5 sites de Poitiers et des salles de restauration du cercle interarmées des quartiers Aboville; Le Puloch; Les Sables (14ème BSMAT); CIRFA Air et CIRFA Marine – Poitiers (dép. 86)**

a) Horaires

du lundi au jeudi	vendredi
08h00 – 12H00 13H00 – 17H00	08H00 – 12H00

Le nettoyage des locaux pour les six formations de Poitiers s'effectuera de 08H00 à 12H00 et de 13H00 à 17H00 du lundi au jeudi et de 08H00 à 12H00 le vendredi.

En cas de pandémie certaines interventions pourront être réalisées entre 12h00 et 13h00.

En cours d'exécution, les plages d'intervention définies pourront être modifiées ou adaptées, mais, en aucun cas, la modification des créneaux horaires ne pourra s'effectuer sans l'accord des deux parties.

Dans le cadre de la programmation des prestations courantes, si la date d'exécution d'une prestation prévue venait à correspondre avec un jour férié ou chômé, celle-ci serait exécutée le jour ouvrable suivant.

b) Locaux particuliers

• **Service vétérinaire au quartier Ladmiraalt (Le Puloch)**

En ce qui concerne le confort olfactif, les prestations doivent :

- Supprimer ou éventuellement masquer, par l'utilisation de produits appropriés, les mauvaises odeurs dues aux souillures de différentes natures (odeurs d'urine, d'excréments, de sang, de moisissures ou d'ordures) ;
- Ne pas être effectuées dans certains aménagements ou locaux à l'aide de produits dont les odeurs ne pourraient être tolérées (pas d'utilisation courante de formol, de produits chlorophénolés, de Crésyl).

Les surfaces traitées ne doivent pas être désagréables au toucher ou au contact. Les prestations doivent être conduites de manière à éviter toute gêne ou nuisance sonore entraînant une perturbation de l'environnement. Les techniques et produits utilisés pour le nettoyage des revêtements de sol ne doivent conduire à aucune glissance susceptible de constituer un danger pour les usagers, ni toxiques, ni mortelle pour les animaux.

Quartiers ABOVILLE et LE PULOCH

• **Salles JDC**

Le nettoyage des salles JDC se fera deux (2) fois par semaine en fonction du calendrier que le CSNJ fournira en début de chaque année et/ ou chaque semestre sur les quartiers ABOVILLE et LE PULOCH.

Une interruption totale du service liée à l'absence de JDC entrainera une **suspension de la prestation durant les congés d'été.**

2- Poste 2: Prestations de nettoyage des locaux et la vitrerie du Centre des Archives et de l'Armement du Personnel Civil – Châtellerault (dépt.86)

a) Horaires

Les horaires des plages fixes sont :

Semaine de 5 jours : du lundi au vendredi de 8h35 à 11h45 et de 13h25 à 16h05.

Semaine de 4,5 jours : du lundi au jeudi de 8h35 à 11h45 et de 13h25 à 16h05, le vendredi de 8h35 à 11h30.

Par ailleurs, le centre sera fermé au moins huit (8) jours par an en plus des week-end et jours fériés. Durant ces huit (8) jours, le titulaire n'assurera les prestations que pour le bâtiment 101.

Le CAAPC remettra au titulaire le calendrier d'ouverture du site actuellement en vigueur, puis chaque année dans la deuxième quinzaine du mois de décembre pour l'année suivante.

Les heures d'ouverture du CAAPC suivent un cycle de travail de 9,5 jours sur deux semaines :

- Une semaine (paire) de cinq (5) jours (semaine paire)
- Une semaine (impaire) de quatre jours et demi (4,5).

b) Détail des prestations

Les prestations sont détaillées à l'annexe 5 du CCTP.

3- Poste 3: Prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie Hôtellerie et Bâtiments Cadres Célibataires sur les sites de Poitiers Aboville et Le Puloch – Poitiers (86)

a) Horaires

Le nettoyage des locaux pour les bâtiments (BCC + Hôtellerie) de Poitiers s'effectuera de 08H00 à 12H00 et de 13H00 à 17H00 du lundi au jeudi et de 08H00 à 12H00 le vendredi.

En cas de pandémie, certaines interventions pourront être réalisées entre 12h00 et 13h00

En cours d'exécution, les plages d'intervention définies pourront être modifiées ou adaptées, mais en aucun cas la modification des créneaux horaires ne pourra s'effectuer sans l'accord des deux parties.

Dans le cadre de la programmation des prestations courantes, si la date d'exécution d'une prestation prévue venait à correspondre avec un jour férié ou chômé, celle-ci serait exécutée le jour ouvrable suivant.

b) Détail des prestations

Les prestations sont détaillées à l'annexe 5 du CCTP.

4- Poste 4 : Prestations de Plonge vaisselle et nettoyage local plonge vaisselle des quartiers Aboville et Le Pulloch – Poitiers (dép. 86)

a) Horaires

Ces prestations sont à effectuer du lundi au dimanche en fonction des horaires de service et de l'effectif des rationnaires mentionnés ci-dessous.

b) Fréquence et effectifs des rationnaires

- Quartier Aboville : se référer à l'annexe 5 du CCTP

Les prestations sont réalisées une fois par jour sur le service du déjeuner du lundi du vendredi inclus.

- Quartier Le Pulloch : se référer à l'annexe 5 du CCTP

Le personnel devra être présent le jour concerné jusqu'à la fin de toutes les prestations demandées :

- le matin, pour le petit-déjeuner, à partir de 8h00.
- le midi, pour le déjeuner, à partir de 11h45.
- le soir, pour le diner, à partir de 17h45.

Le nombre de plateaux servis par service (en fonction du nombre de rationnaires) est précisé à titre indicatif et sans engagement de la part de l'administration. Si les horaires de service devaient changer pendant la durée du marché, une modification serait établie par un ordre de service. Cette modification par un ordre de service ne saurait en aucun cas modifier le volume horaire dédié à l'exécution des prestations.

Local plonge : cf. annexe 5 du CCTP

En cas de pandémie, la fréquence de nettoyage pourra être modifiée et le contrôle du respect des mesures sanitaires sera réalisée par le contrôleur de prestation.

Après chaque nettoyage des différents locaux, le personnel devra émarger la fiche de traçabilité validé au début du marché par le RD²SA du cercle interarmées de la base de défense SMX. En cas de non-respect, des pénalités pourront être appliqués. (cf. cahier des charges administratives particulière)

Après chaque intervention, le personnel fermera impérativement les portes et les fenêtres. Il s'assurera également que l'éclairage et la machine à laver la vaisselle sont éteints

Nota : le cercle sera ouvert toute l'année, Il n'y aura donc pas de fermeture annuelle, ni pendant la période estivale ni pour les fêtes de fin d'année.

c) Superficie des locaux concernés

Se référer à l'annexe 5 du CCTP, Tous les sols sont carrelés.

d) Panne du matériel

En cas de panne ou de coupure d'alimentation en eau des machines à laver, la vaisselle jetable sera mise en service par le titulaire du marché.

Les plateaux seront alors lavés à la main à l'aide de lingette(s) désinfectante(s) appropriée(s) conforme aux normes HACCP en accord avec le référent de la sûreté et la sécurité des denrées alimentaires (RS²DA).

e) Nettoyage de la vitrerie pour les postes 1-2-3-4

Le nettoyage de la vitrerie située à une hauteur supérieure ou égale à 7 mètres sera effectué obligatoirement avec l'aide d'une nacelle. Le candidat devra proposer la solution la plus économique au bénéficiaire.

Le nettoyage de la vitrerie (vitres et montants) se fera par bon de commande, une fois par an (de mars à juin).

-Pour le CIRFA MARINE la prestation sera biannuelle (avec l'enseigne).

-Pour le CIRFA AIR la prestation sera biannuelle.

Le titulaire devra communiquer, une semaine avant, la date de son intervention.

Les menuiseries (PVC ou ALU) intérieures et extérieures ainsi que les appuis de fenêtres de toute la vitrerie seront également nettoyés à chaque intervention du nettoyage commun ex couloirs, halls etc. (le nettoyage sera réalisé 1 fois par mois).

Les miroirs se situant au-dessus de chaque lavabo sont inclus dans la prestation de nettoyage des sanitaires (journalier).

Les superficies de la vitrerie indiquées sont celles des portes vitrées, fenêtres, baies et puits de lumière (les deux faces sont comprises). Le nettoyage de la vitrerie comprend les parties intérieures et extérieures.

Les mesures de surface sont précisées à titre indicatif et n'engagent pas la responsabilité de l'Administration. Se référer à l'annexe 5 du CCTP

4- Lot 4 (réservé) : Réalisation de prestations de nettoyage des locaux et de vitrerie au profit de la DMD 79 et CIRFA 79

Poste 1: nettoyage des locaux DMD 79 et CIRFA 79
* DMD 79 : 1 mail Lucie Aubrac - 79000 Niort
* CIRFA 79 : Place Denfert Rochereau - Quartier Du Guesclin – Rue du vieux fourneau 79000 Niort
1-Prestations programmées
2-Prestations à la demande
Poste 2: vitrerie DMD 79 et CIRFA 79
* DMD 79 : 1 mail Lucie Aubrac - 79000 Niort
* CIRFA 79 : Place Denfert Rochereau - Quartier Du Guesclin – Rue du vieux fourneau 79000 Niort
1-Prestations à la demande

Le descriptif de ces prestations ainsi que leur périodicité sont précisés dans l'annexe 6 du présent CCTP.

Les prestations sont exécutées en tenant compte de la nature et de la fréquentation des locaux. Ainsi, à titre d'exemples :

- ♦ les locaux administratifs (bureaux ou salles de cours) nécessitent des opérations soignées,
- ♦ les aménagements extérieurs ne nécessitent, le plus souvent, que des opérations élémentaires.

Elles ont pour but de contribuer à maintenir les locaux en parfait état de propreté et de conservation.

1- Horaires

Les prestations sont réalisées du lundi au vendredi, entre 7h30 et 13h00. Leur fréquence, variable selon les secteurs, est fixée par l'annexe au présent CCTP.

Le nettoyage des locaux sur NIORT s'effectuera selon les modalités suivantes :

- DMD : de 08H00 à 11H30 du lundi au vendredi.
- CIRFA : il est impératif que le nettoyage des locaux soit organisé du lundi au vendredi à partir de 8 heures. En effet, il s'agit d'un établissement accueillant du public.

Les prestations de nettoyage ne seront pas à effectuer pendant les fêtes de fin d'année (dernier week-end avant le jour de Noël au premier week-end suivant le nouvel an). Un planning sera fourni par le bénéficiaire.

En cas de pandémie ou crise sanitaire majeure, certaines interventions plus axées sur la désinfection pourront être réalisées entre 12h00 et 13h00.

En cours d'exécution, les plages d'intervention supra pourront être modifiées ou adaptées, mais, en aucun cas, la modification des créneaux horaires ne pourra s'effectuer sans l'accord des deux parties.

Dans le cadre de la programmation des prestations courantes, si la date d'exécution d'une prestation prévue venait à correspondre avec un jour férié ou chômé, celle-ci serait exécutée le jour ouvrable suivant.

2- Stockage des matériels et produits

Un local fermant à clef, faisant office de lieu de stockage des produits et d'entrepôt de matériels, est mis à la disposition du titulaire qui en aura l'entière responsabilité. Un état des lieux sera dressé en début et en fin de marché.

Aucun matériel ou produit ne doit être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissé sans rangement après intervention, sous peine de leur évacuation sans préavis par le bénéficiaire des prestations, aux frais du titulaire.

Toute précaution doit être prise pour que les produits ne laissent aucune trace sur le sol. Le stockage en vrac des produits est interdit. Il appartiendra au titulaire de mettre en place les bacs de rétention avec séparation des catégories de produits. Le stockage doit être limité aux quantités pouvant être entreposées dans les locaux prévus à cet effet.

Un représentant du bénéficiaire pourra visiter éventuellement ce local, mais uniquement en présence d'un employé du titulaire. Cette condition n'aura pas à être requise en cas de force majeure (sinistre notamment) et ceux prévus par la loi.

3- Poste 1: nettoyage des locaux DMD 79 et CIRFA 79

a) Locaux particuliers

Dans le cadre de l'opération 'Sentinelle' ou d'autres missions similaires, ponctuellement des personnels seront hébergés dans les locaux du DMD 79.

De ce fait, sur bon de commande, la fréquence de nettoyage de certaines pièces pourra être augmentée et une ou plusieurs pièces supplémentaires à nettoyer pourront être ajoutées.

b) Détails des prestations

Les prestations du marché sont soit des prestations programmées ou à la demande.

4- Poste 2: vitrerie DMD 79 et CIRFA 79

Le nettoyage de la vitrerie avec une nacelle élévatrice est conseillé à condition de respecter certaines règles d'utilisation en vigueur.

Le candidat devra proposer la solution la plus économique au bénéficiaire.

Le nettoyage de la vitrerie (vitres et montants) est initié par bon de commande. Fréquence minimale estimée : 1 fois par an (de mars à juin).

Le titulaire devra communiquer, une semaine avant, la date de son intervention.

Les menuiseries (PVC ou ALU) intérieures et extérieures ainsi que les appuis de fenêtres de toute la vitrerie seront également nettoyés à chaque intervention du nettoyage commun (ex couloirs, halls etc.) le nettoyage sera réalisé 1 fois par mois.

Les miroirs se situant au-dessus de chaque lavabo sont inclus dans la prestation de nettoyage des sanitaires (journalier).

Les huisseries intérieures des fenêtres seront également nettoyées à chaque intervention.

Les superficies de la vitrerie indiquées sont celles des portes vitrées, fenêtres, baies et puits de lumière (les deux faces sont comprises). Le nettoyage de la vitrerie comprend les parties intérieures et extérieures (cf. annexe 6 du CCTP).