

CAHIER DES CLAUSES

TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

DAF n°2025 00938

OBJET : Nettoyage des locaux et de la vitrerie, des locaux plonge et de restauration, prestations de plonge (laverie et batterie) des divers organismes militaires relevant du Groupement de Soutien du Commissariat de Draguignan (soutien courant) et des bâtiments d'hébergement et d'hôtellerie gérés par l'Etablissement Public Administratif (EPA sur fonds propres) du cercle Mess de la base de défense de Draguignan (6 lots).

SOMMAIRE

I.	OBJET DES ACCORDS-CADRES	4
A.	Objet	4
B.	Règlementation relative au nettoyage des matériels de plonge (Lots 1, 2 et 5)	7
II.	RESULTAT ATTENDU DES PRESTATIONS.....	7
A.	Aspect	7
B.	Confort	7
C.	Hygiène	8
III.	TESTS DES SURFACES DES LOCAUX RESTAURATION (Lots 1, 2 et 5)	9
A.	Par le titulaire	9
B.	Par le service de santé des armées	9
IV.	DESCRIPTION ET PERIODICITE DES PRESTATIONS	10
A.	Prestations continues (pour tous les lots)	10
B.	Prestations à la demande	10
1.	Lots 1 à 5	10
2.	Lot 6	10
V.	CONTROLE QUALITE DES PRESTATIONS FOURNIES	11
A.	Contrôle des prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie	11
B.	Contrôle des prestations de plonge et des nettoyages des locaux de plonge dans les centres de restaurations	11
C.	Contrôle des prestations d'hébergement et d'hôtellerie	12
VI.	PROVENANCE, QUALITE DES MATERIELS ET PRODUITS	13
A.	Matériels	13
B.	Produits de nettoyage et produits lessiviels définis dans les volets A à H du CCTP.	14
C.	Distributeurs de papier essuie-mains, papier toilettes et produits pour le lavage des mains et conteneurs hygiéniques	15
D.	Quantités moyennes de matériels à installer	16
E.	Consommables : papier essuie-mains, papier toilettes et produits pour le lavage des mains	16
1.	Papier essuie-mains et papier toilettes	16
2.	Produits pour le lavage des mains	17
F.	Locaux mis à disposition du titulaire pour le rangement des matériels et de produits	17
G.	Environnement	18
VII.	MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS DE SOUTIEN COURANT	19
A.	FONCTION NETTOYAGE DES LOCAUX	19
1.	Nettoyage des sols	19
2.	Balayage ou aspiration des sols	20

3. Lavage.....	20
4. Décapage ou décrassage des sols.....	20
5. Métallisation des sols.....	20
6. Lustrage des sols	20
7. Cristallisation des sols.....	20
8. Détachage des moquettes.....	20
9. Shampooing moquette et tapis	21
10. Spray méthode.....	21
11. Travaux spécifiques avec manutention de meubles.....	21
12. Sanitaires	21
13. Lessivage des revêtements muraux.....	21
14. Nettoyage et désinfection des tables, des chaises et autres mobiliers.....	22
15. Nettoyage des vitres, vitrines et brises soleil.....	22
16. Finitions basses et hautes.....	22
17. Nettoyage des grilles aspiration et bouches ventilation	23
18. Nettoyage des extérieurs des bâtiments.....	23
19. Tri sélectif - Evacuation des déchets.....	23
B. FONCTION PLONGES « LAVERIE » DES CENTRES DE RESTAURATIONS	25
1. Définition de la fonction « plonge laverie ».....	25
2. Définition de la fonction « plonge batterie ».....	25
3. Moyens mis à la disposition du titulaire.....	25
C. PRESTATIONS PARTICULIERES DANS LES BATIMENTS HEBERGEMENT ET HOTELLERIE – LOT 6.....	26
1. Descriptions des prestations	26
2. Description des prestations en hébergement (Lot 6)	26
3. Description des prestations en hôtellerie (Lot 6)	26
VIII. EXIGENCES PARTICULIERES.....	26
A. Horaires de travail.....	26
B. Activités particulières	27

PREAMBULE :

Dans le cadre de la modernisation des achats publics et des travaux du Grenelle de l'environnement, des objectifs et principes contenus dans la charte de l'environnement, le code de la commande publique et la circulaire relative à l'exemplarité de l'Etat au regard du développement durable dans le fonctionnement de ses services et de ses établissements publics, le ministre des armées et des anciens combattants s'engage à promouvoir et à conduire une politique d'achats écoresponsables.

Afin de répondre à cet objectif, le présent CCTP comporte des clauses ayant pour but de limiter la consommation d'énergie, de préserver les ressources naturelles en eau, de préserver la santé, de limiter la consommation de ressources rares et les pollutions dues aux produits et à leurs emballages. A ce titre, les candidats seront jugés sur leurs performances en matière de protection de l'environnement (cf. cadre de réponse technique).

GLOSSAIRE :

BPUFC	: Bordereau des prix unitaires et forfaitaires contractuel
BCC	: Bâtiments Cadres Célibataires
CCAP	: Cahier des clauses Administratives Particulières
CCTP	: Cahier des Clauses Techniques Particulières
DPGF	: Décomposition du prix global et forfaitaire
EPA	: Etablissement Public Administratif
FP	: Fonds propres (crédits cercle)
GSC	: Groupement de Soutien Commissariat
PFC Sud	: Plate-forme commissariat Sud
SC	: Soutien courant (crédits budgétaires)

I. OBJET DES ACCORDS-CADRES

A. Objet

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses annexes, concernent l'exécution des prestations relatives au nettoyage des locaux et de la vitrerie, des locaux plonge et de restauration, des prestations de plonge (laverie et batterie) des divers organismes militaires relevant du Groupement de Soutien Commissariat de Draguignan (soutien courant) et des bâtiments d'hébergement et d'hôtellerie gérés par l'Etablissement Public Administratif (EPA sur fonds propres) du cercle Mess de la base de défense de Draguignan, répartis en six lots.

Pour mémoire et conformément aux dispositions de l'art. 3.2 du CCAP, chaque lot prend la forme d'un accord-cadre mono attributaire composite (part forfaitaire pour les prestations continues et part prestations à la demande) signé par le directeur de la PFC Sud pour la partie soutien courant et UO SCA (lots 1 à 5) et signé par le directeur du cercle Mess de la base de défense de Draguignan (soutien sur fonds propres – EPA, lot 6).

❖ **Lot n°1** : Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie, des locaux plonge et de restauration, prestations de plonge (laverie) des divers organismes militaires de Nice, Mont-Agel et Antibes relevant du Groupement de Soutien Commissariat de Draguignan (soutien courant sur crédits budgétaires et UO SCA).

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

- CT1 SC NICE MT AGEL
- CT2 SC SSV MT AGEL
- CT3 SC FILLEY NICE
- CT10 BIS AM ANTIBES

⇒ Volet (Spécificités prestations des centres de restauration):

- Volet A SC MT AGEL

⇒ Annexes financières à l'acte d'engagement (Documents contractuels cf. art. 4.1 du CCAP) :

- Annexe A1 Lot 1 DPGF : pour les prestations continues (nettoyage des locaux/vitrerie + plonge)
- Annexe A2 Lot 1 BPUFC Nettoyage : pour les prestations à la demande de nettoyage de locaux

- Annexe A3 Lot 1 BPUFC Plonge : pour les prestations à la demande pour la partie plonge
- ❖ **Lot n°2** : Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie, des locaux plonge et de restauration, prestations de plonge (laverie et batterie) des divers organismes militaires de Fréjus relevant du Groupement de Soutien Commissariat de Draguignan (soutien courant sur crédits budgétaires et UO SCA).
 - ⇒ Annexes CT (Documents contractuels cf. art. 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :
 - CT4 SC 21 RIMA
 - CT5 SC ORDINAIRE LECOQ
 - ⇒ Volet (Spécificités prestations des centres de restauration):
 - Volet B SC ORDINAIRE FREJUS
 - ⇒ Annexes financières à l'acte d'engagement (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) :
 - Annexe A1 Lot 2 DPGF : pour les prestations continues (nettoyage des locaux/vitrerie + plonge)
 - Annexe A2 Lot 2 BPUFC Nettoyage : pour les prestations à la demande de nettoyage de locaux
 - Annexe A3 Lot 2 BPUFC Plonge : Pour les prestations à la demande pour la partie plonge
- ❖ **Lot n°3** : Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie des divers organismes militaires de Draguignan relevant du Groupement de Soutien Commissariat de Draguignan (soutien courant sur crédits budgétaires).
 - ⇒ Annexe CT (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :
 - CT6 DRAGUIGNAN CURTET
 - ⇒ Annexes financières à l'acte d'engagement (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) :
 - Annexe A1 Lot 3 DPGF : pour les prestations continues (nettoyage des locaux/vitrerie)
 - Annexe A2 Lot 3 BPUFC Nettoyage : pour les prestations à la demande de nettoyage de locaux
- ❖ **Lot n°4** : Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie des divers organismes militaires du Cannet-des-Maures relevant du Groupement de Soutien Commissariat de Draguignan (soutien courant sur crédits budgétaires).
 - ⇒ Annexe CT (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :
 - CT7 SC 2 RHC
 - ⇒ Annexes financières à l'acte d'engagement (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) :
 - Annexe A1 Lot 4 DPGF : pour les prestations continues (nettoyage des locaux/vitrerie)
 - Annexe A2 Lot 4 BPUFC Nettoyage : pour les prestations à la demande de nettoyage de locaux
- ❖ **Lot n°5** : Prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie, des locaux plonge et de restauration, prestations de plonge (laverie et batterie) des divers organismes militaires de Canjuers relevant du Groupement de Soutien Commissariat de Draguignan (soutien courant sur crédits budgétaires et UO SCA).
 - ⇒ Annexes CT (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) pour la nature et la périodicité des prestations à réaliser :
 - CT8 SC BAT CANJUERS
 - CT 9 SC CANJUERS ORDINAIRE
 - CT9 BIS AB1 SC CANJUERS ORDINAIRE
 - CT10 SC MESS CANJUERS
 - ⇒ Volet (Spécificités prestations des centres de restauration):
 - Volet C SC CANJUERS
 - ⇒ Annexes financières à l'acte d'engagement (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) :
 - Annexe A1 Lot 5 DPGF : pour les prestations continues (nettoyage des locaux/vitrerie + plonge)
 - Annexe A2 Lot 5 BPUFC Nettoyage : pour les prestations à la demande de nettoyage de locaux
 - Annexe A3 Lot 5 BPUFC Plonge : Pour les prestations à la demande pour la partie plonge

Particularités :

- Les bâtiments ci-dessous listés sont situés à l'extérieur du camp principal de Canjuers :

bâtiments 100, 102 et 362 SIMU	situés à 6 kms A/R du camp principal
bâtiment Chenil	situé à 6 kms A/R du camp principal
bâtiment 130 les amandiers	situé à 30 kms A/R du camp principal
bâtiments 346, 347, 682 et 696 Peygros	situés à 4 kms A/R du camp principal
bâtiment 687 Ranguis	situé à 5 kms A/R du camp principal
Gare Sainte Roseline, implantée sur la commune de La Motte (83920)	Situé à 45 kms A/R du camp principal (plus proche de Draguignan que de Canjuers)

- Centre de restauration « ordinaire » bâtiment 13 :

↳ **CT9** : Le centre de restauration "ordinaire" bâtiment 13 du Camp de Canjuers fera l'objet d'une fermeture pour travaux pendant une durée prévisionnelle estimée de 18 mois à partir du mois de décembre 2026 (cf. Art. 16.1 du CCAP)

Ce centre de restauration ne sera donc pas utilisé au moment du début d'exécution du marché. Pendant cette période de travaux, les effectifs rationnaires seront répartis sur les 2 autres centres de restauration du site : bâtiment 16 et bâtiment AB1.

Après la fin des travaux :

- Le bâtiment 13 sera activé par acte modificatif pour les prestations de nettoyage des locaux et de plonge (cf. art. 16.1 du CCAP),
Informations en prévision de la réintégration/fin des travaux du centre de restauration "ordinaire" bâtiment 13 du Camp de Canjuers (cf. CT9) :

Prestations de nettoyage des locaux et vitrerie	Superficie sols en m ²	2099 m ²
	Superficie vitres en m ²	800 m ²
Prestations de plonge	Nombre de plateaux annuel	23 400 (estimation connue à ce jour)

- Les 3 centres de restauration seront actifs. Le nombre de rationnaires et les prestations de plonge seront réparties sur les centres de restauration (cf. volet C CS CANJUERS)
- Distances approximatives entres les centres de restauration
 - 2 km entre le bâtiment 16 et le bâtiment AB1
 - 500 mètres entre le bâtiment 16 et le bâtiment 13
 - 2,5 km entre le bâtiment 13 et le bâtiment AB1.

❖ **Lot n°6** : Prestations de nettoyage des bâtiments d'hébergement et d'hôtellerie gérés par l'Etablissement Public Administratif (EPA sur fonds propres) du cercle mess de la base de défense de Draguignan.

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

- CT11 FP EPA HEBERGEMENT 21RIMA
- CT13 FP EPA EMD DRAGUIGNAN
- CT14 FP EPA HOTEL CHABRAN EMD
- CT15 FP EPA LUC EN PRCE EALAT
- CT16 EPA BATS BCC – FOYER CERCLE CANJUERS

⇒ **Volets (Spécificités prestations des bâtiments d'hébergement et d'hôtellerie):**

- Volet D BCC HOTELLERIE CENTRE LOISIRS EPA 21 RIMA
- Volet E FP EMD
- Volet G EPA CANJUERS
- Volet H FP EALAT

⇒ **Annexes financières à l'acte d'engagement (Documents contractuels cf. article 4.1 du CCAP) :**

- Annexe A1 Lot 6 DPGF : pour les prestations continues (nettoyage des locaux/vitrerie)

- Annexe A2 Lot 6 BPUFC Hébergement : pour les prestations à la demande de type hébergement et de nettoyage de locaux

Lots 1, 2 et 5 : pour les prestations de plonge laverie (art. 5.1.1 du CCAP), la quantité de plateaux mentionnée aux annexes financières A3-BPUFCvDQENC s'entendent dans une fourchette de plus ou moins 10%.

B. Règlementation relative au nettoyage des matériels de plonge (Lots 1, 2 et 5)

Le titulaire doit se conformer obligatoirement aux règlements ci-dessous mentionnés :

- Au règlement 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;
- Au règlement 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Au règlement 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Au règlement 648/2004 du parlement européen et du conseil du 3 mars 2004 relatif au détergent, rectifié par JO L 328 du 15 décembre 2005;
- À l'arrêté du 08 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

II. RESULTAT ATTENDU DES PRESTATIONS

Les prestations sont exécutées en tenant compte de la nature et de la fréquentation des locaux à nettoyer.

La garantie du résultat s'applique à l'ensemble des prestations réalisées par le titulaire tout au long de la durée d'exécution du marché.

A ce titre et en lien avec son obligation de résultat, le titulaire s'engage à mettre en œuvre tous ses moyens humains, matériels et logistiques, suffisants et nécessaires pour l'obtention d'un résultat optimal (règles de l'art).

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

Conformément aux dispositions du présent CCTP et en application des articles 8 et 9 du CCAP, la qualité d'exécution des prestations est contrôlée. Tout manquement ou dysfonctionnement d'exécution constaté par le bénéficiaire entraîne, à l'encontre du titulaire, l'application de pénalités et/ou de réfections.

A. Aspect

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

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

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

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

- Aucune trace de nourriture ne devra apparaître sur les plateaux et la vaisselle utilisée par les clients (les assiettes, les verres, les couverts et autres ustensiles) ;
- Les matériels de cuisine utilisés par les cuisiniers devront être nettoyés et désinfectés et ne devront comporter aucune trace de nourriture ;
- Les verres ne devront pas comporter de traces de calcaire ou de séchage ;
- Les objets lavés devront être séchés avant rangement aux emplacements prévus.

B. Confort

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

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

- Les perceptions visuelles, olfactives, tactiles et auditives :

✓ En ce qui concerne les perceptions visuelles, les prestations doivent faire disparaître des surfaces et des équipements toute trace d'une utilisation antérieure ou d'un nettoyage inadapté (notamment les traces dues à un séchage inadéquat ou à un essorage insuffisant ou à l'utilisation d'un produit inapproprié ou à un surdosage).

✓ En ce qui concerne les perceptions olfactives, les prestations doivent supprimer, ou éventuellement masquer, par l'utilisation de produits appropriés, les mauvaises odeurs dues aux souillures de différentes natures.

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

✓ En ce qui concerne les perceptions tactiles, les prestations doivent être effectuées de telles sortes que les surfaces traitées soient nettes et ne soient pas désagréables au toucher ou au contact.

✓ En ce qui concerne les perceptions auditives, les prestations sont réalisées de manière à éviter tout bruit intempestif entraînant une perturbation de l'environnement pour le personnel de l'établissement pendant le temps de présence de celui-ci.

- La sécurité :

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

C. Hygiène

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

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

Les prestations de nettoyage devront s'attacher à :

- Éliminer les déchets (vidage des poubelles en veillant aux consignes de tri en usage par type de déchets) ;
- Éliminer la poussière (agent de transmission de germes infectieux) ;
- Réduire la population microbienne par :
 - o L'utilisation de techniques précises : balayage humide
 - o L'emploi quotidien de produit nettoyant ou de désinfectant au cours du nettoyage (sanitaires, etc.) ;
 - o Un travail méticuleux et soigné : **changer** l'eau de lavage des surfaces et des sols autant de fois que nécessaire, insister dans les angles des murs, **derrière les portes** et des recoins divers ;
 - o L'entretien et la décontamination quotidienne des matériels utilisés (balais, serpillières, franges, microfibres, lavettes etc.) ;
 - o L'emploi des produits désinfectants et détartrants dans les douches et sanitaires ;
 - o La prise en compte des méthodologies existantes et notamment dans le cadre des démarches H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) pour les prestations exécutées dans les locaux de restauration et de plonge (mise en place d'un protocole **de plan de nettoyage et de désinfection, conformément à l'article 17.8.4 du CCAP**) ;
 - o **Les prestations à effectuer dans les locaux des centres médicaux et piscine** sont à exécuter selon des prestations de type « hôpital ».

Les prestations de nettoyage dans les locaux des centres médicaux et piscine sont essentielles pour garantir un environnement hygiénique et sécurisé, conformément aux normes (HCCP, ISO 14001, ISO 22000 REACH et CLP et recommandations de l'OMS) strictes du secteur médical. Elles incluent le nettoyage et la désinfection des salles de soins, des chambres de patients, des zones communes, ainsi que des locaux techniques et administratifs.

Les agents de nettoyage utilisent des produits spécifiques, virucides et bactéricides, et suivent des protocoles rigoureux pour éliminer les risques infectieux.

La gestion des déchets, notamment les DASRI (Déchets d'Activités de Soins à Risques Infectieux), est également une priorité, tout comme la formation continue du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène.

Ces prestations, réalisées avec un matériel adapté et des produits certifiés, sont cruciales pour prévenir les infections nosocomiales et assurer la sécurité des patients, du personnel soignant et des visiteurs.

III. TESTS DES SURFACES DES LOCAUX RESTAURATION (Lots 1, 2 et 5)

A. Par le titulaire

Le titulaire a l'**obligation** de faire effectuer minimum 1 fois par mois pour la plonge laverie (lot 1) et minimum 2 fois par mois pour la plonge laverie et batterie (lots 2 et 5), à ses frais et par un organisme indépendant et agréé, un test micro biologique des surfaces sur cinq points différents dans les locaux de plonge des centres de restauration, et en priorité sur les matériels susceptibles de rentrer en contact avec les denrées alimentaires.

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

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

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

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

Dans le cas de résultats non conformes, le titulaire réalise les mesures correctives adaptées afin de rétablir un niveau sanitaire acceptable, au plus tôt et dans un délai de 12 heures ouvrées maximum.

Ces mesures, formalisées sur un document, sont remises au gérant et au Référent en Sécurité et Sûreté des Denrées Alimentaires (R.S².D.A) du service contrôle et supervision de la Plate-forme commissariat Sud (PFC Sud) : pfc-sudrs2da.trait.fct@intradef.gouv.fr.

Un test de surface complémentaire est alors réalisé sous 48 h dans les mêmes conditions d'exécution que définies supra.

L'absence de test de surface ou l'absence de transmission des tests ou la déclaration d'un résultat non conforme ou douteux à un test réalisé entraîne à l'encontre du titulaire l'application de pénalités, conformément aux dispositions de l'article 9.1.2 du CCAP.

L'administration se réserve le droit d'effectuer ou de faire effectuer par un organisme de son choix des tests de surfaces contradictoires.

B. Par le service de santé des armées

Outre les contrôles obligatoires développés supra, le bénéficiaire se réserve le droit de procéder à des analyses inopinées et d'utiliser tous les moyens de détection qu'il jugera utiles (lames de surface, écouvillons...).

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

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

Si les tests de surfaces effectués sont douteux ou non conformes, des actions correctives devront être menées par le titulaire, conformément aux dispositions de l'article supra, et **des pénalités seront immédiatement appliquées conformément aux dispositions du C.C.A.P.**

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

Les actions correctives sont transmises, par courrier et par mail, aux gérants des restaurants et au R.S².D.A. (pfc-sudrs2da.trait.fct@intradef.gouv.fr - service contrôle et supervision de la Plate-forme commissariat Sud – PFC Sud).

IV. DESCRIPTION ET PERIODICITE DES PRESTATIONS

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

Les prestations demandées sont basées sur un concept d'obligation de résultat (cf. art. 17.7.4 du CCAP).

Le contrôle qualité aura pour objet de vérifier que la qualité des prestations fournies par le titulaire est conforme à l'attente de l'administration.

L'application de méthodes de contrôle décrite à l'article 5 du présent CCTP et à l'article 8 du CCAP permet de transcrire la notion subjective de propreté en une notion objective et mesurable.

A. Prestations continues (pour tous les lots)

La description des prestations continues et leurs périodicités sont indiquées dans les annexes au CCTP.

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

B. Prestations à la demande

1. Lots 1 à 5

Les prestations à la demande connues au moment de la rédaction du présent CCTP sont décrites à l'annexe **A2** à l'acte d'engagement du lot considéré.

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

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

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

Tout retard d'exécution entraînera l'application d'une pénalité de retard conformément aux dispositions de l'article 9.1 du CCAP.

A la fin de l'exécution de ces prestations, le GSC établit une fiche de fin d'intervention qui sera ensuite signée par le titulaire après vérification.

Les prestations de nettoyage des vitres se font à la demande (**sauf cas indiqués dans les CT - prestations courantes**).

Tout au long de l'exécution du marché concerné, l'ajout de nouvelles prestations à la demande sera possible dans les conditions décrites à l'article 16.1 du CCAP « clause de réexamen » (exemple : fêtes de fin d'année, périodes estivales, cérémonies, pandémie, épidémie etc....).

2. Lot 6

Les prestations à la demande connues au moment de la rédaction du présent CCTP sont décrites à l'annexe **A2** à l'acte d'engagement

Le nettoyage des chambres hébergement est effectué par les occupants.

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

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

Aucune commande ne sera faite par téléphone.

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

L'ajout de nouvelles prestations à la demande sera possible dans les conditions décrites à l'article 16.1 du CCAP « clause de réexamen ».

V. CONTROLE QUALITE DES PRESTATIONS FOURNIES

A. Contrôle des prestations de nettoyage des locaux et de la vitrerie

En ce qui concerne le nettoyage des locaux et de la vitrerie, les responsables de chaque site pourront mettre en place deux types de contrôle qualité :

- Un contrôle programmé mensuel : le contrôleur de prestation programme un rendez-vous par mail avec le titulaire au minimum 48 heures avant la date du contrôle.
- Des contrôles inopinés aléatoires réalisés par le chef du soutien commun et le responsable du cercle mixte ou leurs représentants.

Le principe consiste à contrôler les prestations réalisées par le titulaire dans les locaux d'une manière régulière ou aléatoire et contradictoire avec les exigences décrites dans les articles ci-après.

Tout contrôle fait l'objet d'un rapport et d'une attestation de service fait.

Si un dysfonctionnement est constaté et non corrigé dans un délai maximum de 24h, alors le service fait est attesté non concluant, et une fiche incident est transmise pour application de pénalités et/ou réfections.

B. Contrôle des prestations de plonge et des nettoyages des locaux de plonge dans les centres de restaurations

L'interlocuteur ordinaire unique du prestataire est le directeur de chaque centre de restauration ou son représentant désigné.

L'ensemble des prestations doit être exécuté selon le plan de maîtrise sanitaire (PMS) mis en place dans l'organisme de restauration et en particulier le plan de nettoyage et de désinfection (PND) obligatoirement fourni par le titulaire avant la date de début d'exécution des prestations (cf. articles 9.1.6 et 17.8.4 du CCAP).

Le plan de de nettoyage et de désinfection (PND) est un document opérationnel qui définit de manière précise l'ensemble des opérations de nettoyage et de désinfection à réaliser afin de garantir la propreté, l'hygiène et la propreté des locaux.

Le titulaire devra y mentionner les surfaces et équipements à traiter, les fréquences d'intervention, les méthodes de nettoyage et de désinfection, les produits utilisés ainsi que les modalités de contrôle de la bonne exécution des prestations.

Comme pour l'entretien des locaux et de la vitrerie, les contrôles seront effectués soit de manière régulière (contrôle programmé) soit de façon aléatoire (contrôle inopiné).

Les opérations de vérifications sont réalisées par chaque responsable d'organisme ou son représentant selon les critères d'appréciation décrits au présent CCTP et au CCAP.

Si les tests de surfaces ne sont pas satisfaisants, des actions correctives devront être menées par le titulaire et des pénalités pourront être appliquées par la PFC Sud (cf. article 3 du présent CCTP).

NB : Rappel des consignes d'hygiène et de sécurité :

- Port des EPI obligatoire (coiffe ou charlotte, tablier en plastique, gants à usage unique)
- Port de la tenue vestimentaire professionnelle adéquate au poste (il est recommandé de porter des effets de couleur claire permettant de s'assurer visuellement de l'état de propreté, les chaussures doivent être strictement réservées à l'utilisation en restauration et faciles de nettoyage)
- La tenue servant à la plonge ne doit servir qu'à cet effet, le personnel devra impérativement se changer s'il est affecté à d'autres tâches comme le nettoyage des locaux

- Toutes les surfaces en contact avec les aliments doivent être nettoyées et désinfectées régulièrement (le personnel devra être formé aux bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective)
- La vaisselle propre et batterie propre doivent être correctement stockées, protégées et abritées des risques de contamination
- Les déchets doivent être triés, stockés et éliminés dans le respect de la marche en avant
- Les produits utilisés doivent convenir à la machine et dosés correctement
- Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être stockés sans être une source de contamination pour les aliments

C. Contrôle des prestations d'hébergement et d'hôtellerie

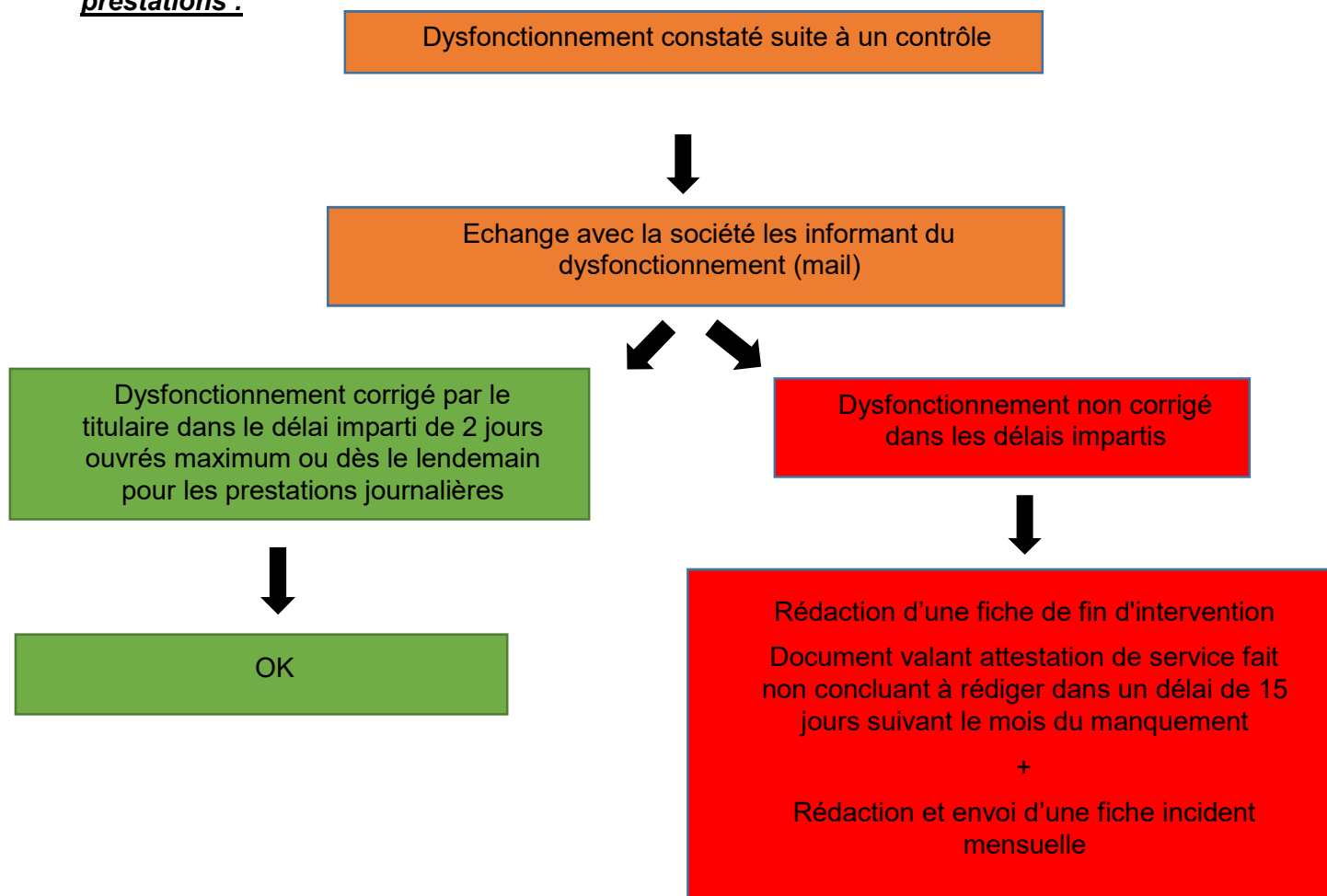
Comme pour l'entretien des locaux et de la vitrerie, les contrôles seront effectués soit de manière régulière (contrôle programmé) soit de façon aléatoire (contrôle inopiné).

Les opérations de vérifications sont réalisées par le responsable du secteur hôtellerie selon les critères d'appréciation décrits dans le présent CCTP et au CCAP.

Un contrôle pourra être initié à tout moment entre le représentant de l'administration et le représentant de la société prestataire.

En cas de prestations non satisfaisantes, des actions correctives devront être menées par le titulaire et des réfections seront immédiatement appliquées par le Cercle.

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



VI. PROVENANCE, QUALITE DES MATERIELS ET PRODUITS

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

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

- La main d'œuvre ;
- La fourniture et l'amortissement des matériels utilisés ;
- Le déplacement du matériel dans l'enceinte du quartier ;
- La fourniture des produits nettoyants, lessiviels et de nettoyage ;
- La fourniture de consommables ;
- La mise en place des distributeurs en cas de remplacement ;
- La mise en place des cahiers de liaison ;
- La fourniture de centrales de désinfection carénées et de doseurs automatiques.

L'administration se réserve le droit :

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

Le titulaire fournit au GSC de Draguignan et à l'EPA lors de la réunion de démarrage les fiches techniques et de sécurité de tous les matériels et produits, y compris pour accéder à la vitrerie.

Une copie de ces documents sera adressée aux responsables de chaque site concerné par le titulaire de l'accord-cadre, au maximum dans les 8 jours ouvrés avant la date de début d'exécution de celui-ci (cf. Plan de nettoyage et désinfection demandé dans l'article 17.8.4 du CCAP).

NB : Rappel des consignes de sécurité :

- Port des EPI obligatoire
- Interdiction de port de bijoux non autorisés pour le personnel dédié à la plonge (montre, bracelets, bagues sauf alliance lisse tolérée, boucles d'oreilles sauf si recouvertes par charlotte et piercings apparents)
- Les chariots utilisés par le titulaire doivent être protégés au moyen de caoutchouc de manière à ne pas détériorer les portes, murs ou cloisons en cas de choc. Les extrémités supérieures des échelles et escabeaux seront protégées, leurs pieds seront munis de patins protecteurs (cf. article 6.1 ci-dessus)
- Aucun matériel ne doit être abandonné en dehors des emplacements autorisés ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de son évacuation, sans préavis, par la personne publique et aux frais du titulaire (cf. article 6.1 ci-dessus)

A. Matériels

Tous les matériels utilisés par le titulaire doivent être en parfait état d'utilisation et conformes aux exigences de développement durable. En cas de défectuosité des matériels et conformément à son obligation de résultat, le titulaire s'engage à les remplacer.

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

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

L'usage de matériels spécialisés et adaptés (perche télescopique, nacelle...) est obligatoire pour le nettoyage des vitres dont la hauteur est supérieure à trois mètres.

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

De plus les appareils électriques doivent :

- Être conformes aux normes électriques et antiparasites, leurs cordons d'alimentation et prolongateurs, en nombre et longueur suffisants, devant être maintenus en parfait état. Le branchement simultané de plusieurs appareils électriques sur la même prise par l'intermédiaire de fiches multiples est **strictement interdit**.
- Être adaptés aux caractéristiques de l'alimentation électrique du site.
Les appareils roulants (chariots, aspirateurs, échafaudages...) devront être obligatoirement munis de roulettes caoutchoutées. Tous ces matériels ne devront en aucun cas :
 - Détériorer les sols,
 - Être en contact direct avec les parois verticales.

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

- ☞ La livraison sur les sites de matériel particulier (camion, nacelle...) doit faire l'objet d'une déclaration au responsable du site concerné, 72 heures au préalable, pour autorisation, et doit être prévue dans le plan de prévention qui sera signé par le titulaire de l'accord cadre et par le représentant de l'administration.

B. Produits de nettoyage et produits lessiviels définis dans les volets A à H du CCTP.

☞ Le titulaire devra s'attacher à utiliser des produits de nettoyage éco-labellisés pour une part au moins équivalente à 50% de produits.

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

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

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

L'utilisation de produits respectueux des exigences de l'écolabel européen est à privilégier pour une qualité de résultat similaire.

Afin d'éviter le surdosage et permettre une bonne utilisation, les produits concentrés seront fournis avec des doseurs ou systèmes de dosage automatique.

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

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

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

Les produits lessiviels et les doseurs adaptés destinés aux plonges des centres devront être agréés au contact alimentaire et vérifiés par le Référent Sécurité et Sûreté des Aliments responsable de sécurité alimentaire et le chargé de prévention qui se réservent le droit de procéder à une vérification, réparation et changement en cas de non-conformité.

En ce qui concerne les prestations relatives au nettoyage des locaux de type infirmerie ou piscine, le titulaire de l'accord cadre doit se conformer au règlement 648/2004 du parlement européen et du conseil du 3 mars 2004 relatif aux détergents : Le présent règlement établit des règles visant à assurer la libre circulation, dans le marché intérieur, des détergents et des agents de surface destinés à faire partie de détergents, tout en assurant un degré élevé de protection de l'environnement et de la santé humaine.

En cas de détérioration d'un matériel ou d'un équipement, appartenant à l'administration et mis à disposition du titulaire, due à une mauvaise utilisation ou à l'utilisation d'un produit non adapté, le

prestataire supportera les frais de remplacement ou de réparation du matériel ou de l'équipement endommagé (cf. article 6.5 du CCAP).

Les nettoyages consécutifs à des fuites d'huile de matériel hydraulique, au renversement de produits et d'une manière générale tous dommages causés aux installations et équipements par non-respect de ce qui précède, sont à la charge du titulaire.

Le titulaire devra fournir les FDS et les FTS des produits lessiviels utilisés lors de la réunion de démarrage aux gérants des centres de restauration afin de garantir la sécurité des agents travaillant sur site (ex : projection de produits dans les yeux).

Il s'assurera également que les produits lessiviels en cours d'utilisation disposent d'une date limite d'utilisation valide et procédera à la mise à jour des produits sur les plans de nettoyage et de désinfection.

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

Les candidats seront jugés sur leurs performances en matière de protection de l'environnement (cf. cadre de réponse technique du lot considéré).

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

↳ Des pastilles de javel pourront être utilisées pour l'assainissement des urinoirs.

C. Distributeurs de papier essuie-mains, papier toilettes et produits pour le lavage des mains et conteneurs hygiéniques

Les distributeurs de papier essuie-mains, papier toilette, de produits de lavage pour les mains et les conteneurs hygiéniques féminins (à pédale) sont mis en place par le titulaire de l'accord-cadre à ses frais sur toutes les unités et doivent répondre aux normes d'hygiène, de sécurité et aux règlements sanitaires les plus récents.

Les distributeurs de papier essuie-mains, papier toilettes, produits pour le lavage des mains et conteneurs hygiéniques déjà mis en place sur site sont la propriété du titulaire sortant.

Dans le cas où le titulaire sortant laisse les distributeurs et conteneurs en place à la fin de l'accord-cadre précédant, le titulaire du présent accord-cadre s'accorde avec le titulaire sortant sur la question du transfert de propriété de ces matériels. Ce transfert de propriété doit être réalisé dans un délai d'un (1) mois à compter de la date de notification du présent accord-cadre.

En cas de détérioration ou casse des distributeurs ou contenants, le titulaire procède à ses frais au remplacement des matériels (fourniture et travaux d'installation selon les règles de l'art).

Avant tout changement d'appareil, le titulaire de l'accord cadre sera tenu d'en informer l'administration. Cette dernière jugera de la pertinence de la demande de nouveau matériel.

Les nouveaux matériels devront répondre aux normes d'hygiène, de sécurité et aux règlements sanitaires les plus récents.

A l'issue du présent marché, tout nouveau matériel installé par le titulaire ou ancien matériel en état de fonctionnement devient la propriété de l'administration.

Pour autant et pendant toute la durée d'exécution du présent marché, le titulaire veille à l'entretien des matériels pour un fonctionnement optimal.

Pour éviter toute dégradation des bâtiments, le titulaire veille à utiliser les trous de fixation existants pour poser les distributeurs.

Les distributeurs et conteneurs devront :

- Être de fabrication robuste, d'encombrement réduit (adapté aux locaux), avec une capacité de remplissage plus ou moins important, d'installation facile et d'utilisation pratique, fiable et d'un chargement rapide et facile.
- Permettre une visualisation du niveau de la réserve de papier ou de produit et une distribution des feuilles ou des produits devant s'effectuer sans contact direct avec l'appareil pour une hygiène irréprochable.

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

Les conteneurs hygiéniques féminins (à pédale) seront relevés régulièrement.

D. Quantités moyennes de matériels à installer

Les quantités moyennes de matériels existants pour l'ensemble des bâtiments sont communiquées à titre indicatif et sans engagement de la part de l'administration.

LOT	Bâtiments		Distributeurs de savon	Distributeurs de papier toilette	Distributeurs d'essuie main	Réceptacle pour hygiène féminine
Lot 1 Nice Mont-Agel + Caserne Filley	Bâtiments		52	51	50	10
	Centre de restauration		5	6	2	1
Lot 2 Fréjus	Bâtiments		63	95	48	45
	Centre de restauration		11	17	8	4
Lot 3 Draguignan	Bâtiments		213	456	300	100
Lot 4 Le Cannet des Maures	Bâtiments		190	201	71	110
Lot 5 Canjuers	Bâtiments		170	250	100	80
	Centre de restauration		27	42	7	19
Lot 6 EPA	tous sites et tous batiments	Draguignan	120	135	100	60
		Cannet des Maures	12	167	12	16
		Fréjus				
		Canjuers				
TOTAL			863	1420	698	445

E. Consommables : papier essuie-mains, papier toilettes et produits pour le lavage des mains

Le titulaire fournit les consommables nécessaires et adaptés aux distributeurs et conteneurs existants ou ceux qui seront mis en place (remplacement à ses frais):

- Papier hygiénique (qualité minimum 2 feuilles) ;
- Papier essuie mains, qualité minimum 2 feuilles (bobine ou papier feuille à feuille) ;
- Savon pour les mains et gel hydro alcoolique ;
- Sacs poubelles ;
- Conteneurs hygiéniques féminins à pédale ;
- Sacs adaptés aux poubelles mises en place ;
- Housses de protection de chariot pour la vaisselle propre ;
- Balayettes WC et réceptacle.

Le titulaire complète l'ensemble des équipements sanitaires si besoin.

1. Papier essuie-mains et papier toilettes

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

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

Le titulaire devra prévoir un stock tampon suffisant de rouleaux pour assurer quotidiennement le réapprovisionnement des distributeurs sans que l'administration n'ait à intervenir d'une quelconque manière sous peine de pénalités prévues à l'article 9.1.2 du CCAP de l'accord cadre.

2. Produits pour le lavage des mains

Les produits pour le lavage des mains devront :

- Éliminer totalement et efficacement tous les salissures y compris les souillures tenaces, (pour les ateliers, il est souhaité une mise en place d'un savon microbille végétal),
- Laisser une agréable odeur après utilisation,
- Être en quantité suffisante afin d'éviter toute rupture dans les distributeurs sous peine de pénalités prévues à l'article 9.1.2 du CCAP de l'accord cadre.

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

➤ Spécificités du savon généraliste

Ce savon doit avoir les caractéristiques suivantes :

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

➤ Spécificités du savon d'atelier (mis en place dans les sanitaires communs des ateliers)

Ce savon doit avoir les caractéristiques suivantes :

- Produit spécial de nettoyage des mains pour l'élimination de salissures très adhérentes (par exemple : peinture à l'huile, vernis, résines, colles, ...) ;
- Avec un solvant sélectionné pour son innocuité ;
- Bactériostatique ;
- À base de microparticules ;
- Conformés à la norme NFT 73-101.

➤ Spécificités du savon antimicrobien

Ce savon doit avoir les caractéristiques suivantes :

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

F. Locaux mis à disposition du titulaire pour le rangement des matériels et de produits

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

Un local spécifique pour l'entreposage des consommables divers pourra être mis à disposition du titulaire.

Le titulaire du marché devra fournir et stocker ses produits dans des bacs de rétention en les sectorisant par classe. Un contrat de mise à disposition des locaux sera établi lors de la rédaction du plan de prévention.

L'administration se réserve le droit de récupérer ce local en cas de besoin sans que le titulaire ne demande d'indemnité quelconque et sans que cela change les termes du marché. Cette possibilité laissée au titulaire ne peut engager en aucune façon la responsabilité de l'administration en cas de vol ou de détérioration.

La responsabilité de la personne publique ne peut être recherchée en cas d'accident survenant à l'occasion de l'utilisation, par le titulaire ou ses sous-traitants, des locaux ou équipements mis à sa disposition sur chaque site.

Dans le cas où le local serait récupéré par l'administration, celle-ci étudierait la mise à disposition d'un autre local.

Le stockage des produits, parfaitement identifiés (nom et nature du produit si celui-ci n'est plus dans son conditionnement d'origine), devra être effectué dans les locaux prévus à cet effet. Celui-ci devra respecter les règles en vigueur pour le stockage des produits et notamment vis-à-vis de la protection de l'environnement.

Toute précaution sera prise pour que les produits ne laissent aucune trace.

Le stockage en vrac de produits pulvérulents sera interdit dans tous locaux.

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

Le GSC de Draguignan met à la disposition du titulaire des zones de stockage dédiées, notamment des pièces spécifiques ainsi que des armoires de stockage de produits dans chaque bâtiment. Ces armoires sont généralement situées dans les pièces dites sanitaires, facilitant ainsi l'accès et la gestion des équipements et des fournitures nécessaires au bon déroulement des activités.

Le titulaire s'engage à fermer systématiquement à clé tout lieu de stockage de produit d'entretien, à en limiter l'accès aux personnels désignés et à proscrire tout rangement hors lieux identifiés. Il veillera à la sensibilisation de son personnel à la sûreté alimentaire.

G. Environnement

Conformément à l'article 17.5 du CCAP, le titulaire est soumis à des obligations environnementales.

Pour mémoire, les candidats seront jugés sur leur capacité à intégrer des performances en matière de protection de l'environnement, via le cadre de réponse technique du lot considéré remis à l'appui de leur offre.

L'utilisation de produits et de procédés techniques respectueux des règles de développement durables est à privilégier pour une qualité de résultat similaire.

En matière de prise en compte du développement durable, afin de réduire la pollution à un niveau non dangereux et de ne pas provoquer de pollution nouvelle par l'usage intempestif de méthode et de produits nocifs, il est rappelé que le titulaire doit s'attacher à utiliser des produits de nettoyage éco labellisés, pour une part souhaitée au moins équivalente à 50% de produits qu'il mettra en œuvre.

Les contenus des poubelles, conteneurs, cendriers, résidus de fournitures d'hygiène et du ménage **devront faire l'objet d'un tri sélectif sur les sites.**

En plus des poubelles et corbeilles individuelles en place dans les bureaux et à titre indicatif, les poubelles de tri sélectif énumérées ci-dessous sont en place dans les entrées et couloirs des bâtiments :

- 89 supports sacs poubelle 3 flux 45 L
- 300 poubelles avec couvercles 3 x 60 L
- 11 poubelles avec couvercles 2 x 90 L

Ces poubelles devront être vidées :

- Au minimum au même rythme que le nettoyage des locaux, soit une fois par semaine ou une fois tous les 15 jours selon les bâtiments (voir annexes détail des prestations par bâtiment).
- En fonction de leur remplissage.

Les sacs mis en place dans ces poubelles de tri seront changés à la charge du titulaire.

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

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

Economies d'énergie

Dans le cadre des démarches environnementales menées au sein des différents sites des Armées, le titulaire veillera à ce que la réalisation des prestations soit effectuée dans le souci du respect des dépenses énergétiques (eau, électricité) :

- Ne pas laisser couler l'eau inutilement,
- Veiller à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations dans ce local, l'éclairage général d'un ensemble de locaux étant proscrit,
- Prendre soin de refermer toutes les fenêtres et les portes qu'il aura ouvertes pour faciliter le séchage des locaux (il est rappelé que les portes coupe-feu des bâtiments ne doivent pas être bloquées en position ouverte).

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

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

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

A. FONCTION NETTOYAGE DES LOCAUX

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

1. Nettoyage des sols

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Liste non exhaustive des bâtiments concernés :

- Les musées
- La DIRISI
- Les pièces de l'officier de permanences et de filtrages
- Les pièces détenant l'ordinateur MUSE
- Les pièces comportant des simulateurs

2. Balayage ou aspiration des sols

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

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

a) Balayage et lavage mécanique

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

b) Balayage humide

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

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

3. Lavage

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

4. Décapage ou dégrassage des sols

L'opération consiste à enlever les impuretés, les salissures, les cires ou émulsions anciennes. La méthode (à sec, mouillé...) tiendra compte de la nature du revêtement du sol (thermodur, carrelage, béton, tommettes ...).

5. Métallisation des sols

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

6. Lustrage des sols

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

7. Cristallisation des sols

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

8. Détachage des moquettes

L'opération consiste à :

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

9. Shampoing moquette et tapis

L'opération consiste à :

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

10. Spray méthode

L'opération consiste à :

- Pulvériser un produit adapté au type de sol,
- Éliminer les taches et traces de la surface des sols,
- Reconstituer le film de protection du sol et le rendre brillant.

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

11. Travaux spécifiques avec manutention de meubles

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

12. Sanitaires

a) *Nettoyage des sanitaires*

L'opération consiste à :

- Vider et désinfecter les récipients à déchets divers,
- Balayer, laver et désinfecter les sols à l'aide de produits détergents, désinfectants, odorants,
- Nettoyer, détartrer et désinfecter la robinetterie,
- Nettoyer, détartrer et désinfecter les appareils sanitaires, les lavabos, bacs et parois de douches, cuvettes, urinoirs, abattants... y compris les côtés, et le pied,
- Essuyer les miroirs, luminaires, robinetteries et distributeurs de papiers, ...,
- Nettoyage des poignées de portes, des poignées de portes et interrupteurs,
- Essuyer les traces de salissures sur les revêtements muraux carrelés,
- Mise en place des produits hygiéniques fournis par le titulaire de l'accord cadre (papier toilette, essuie-mains, savon liquide, désodorisant, ...),
- Nettoyer, désinfecter et remplacer si nécessaire les brosses WC et réceptacles ;
- Désodoriser, aérer.

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

↳ Le titulaire de chaque accord cadre devra signaler au chargé des opérations de la division soutien général du site tout dysfonctionnement ou anomalie constaté lors du nettoyage.

b) *Détartrage des appareils sanitaires*

L'opération consiste à pulvériser un produit :

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

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

13. Lessivage des revêtements muraux

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

14. Nettoyage et désinfection des tables, des chaises et autres mobiliers

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

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

a) Nettoyage des sièges

Le nettoyage des sièges consiste à :

- Dépoussiérer par aspiration ou essuyage humide les sièges, accoudoirs et piétements,
- Enlever les taches localisées à l'aide d'un détachant approprié à la nature des taches,
- Absorber au mieux les taches traitées.

15. Nettoyage des vitres, vitrines et brises soleil

Le nettoyage des rebords des vitres doit être réalisé avec des moyens dispersant le moins de poussière possible.

Le nettoyage des vitres intérieures doit être réalisé de façon à ce qu'aucune projection d'eau n'atteigne les documents.

→ nettoyage des encadrements y compris les rainures et les brise soleil, des vitres fixes et mobiles sur une ou deux faces, des grilles et fenêtres sur les deux faces.

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

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

Le nettoyage de la vitrerie devra être réalisée soit par :

- Moyen humide ;
- Vaporisation ;
- L'emploi de la raclette à vitres ;
- Essuyage à la peau chamoisée exclusivement.

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

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

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

Les tâches devront être entreprises d'une manière continue.

↳ L'usage de matériels spécialisés (nacelle...) est obligatoire pour le nettoyage des vitres dont la hauteur est supérieure à trois mètres (cf. article 7.1 du CCTP).

16. Finitions basses et hautes

a) Finitions basses

L'opération consiste à dépoussiérer sans moyen d'élévation, par aspiration ou essuyage humide, tous les objets ou surfaces se trouvant dans les locaux notamment :

- Les dessus de bureaux,
- Les combinés téléphoniques,
- Les lampes de bureaux,
- Les ordinateurs, imprimantes, téléviseurs et leurs supports, photocopieurs sans toucher aux claviers et écrans,
- Les dessus de meubles bas.
- Les étagères, tablettes et dessertes, convecteurs et radiateurs,
- Les cadres, vitrines et miroirs,
- Les porte-manteaux,
- Les corniches, moulures, plinthes, rainures,
- Les poignées de portes, les interrupteurs,

- Les panneaux de signalisation et d'affichage,
- Les dessus de sièges et fauteuils, leurs accoudoirs et leurs piétements,
- Les portes d'armoires et classeurs,
- Les portes d'entrées, portes vitrées,
- L'élimination des toiles d'araignées,
- Les paillassons et leurs fosses.

b) Finitions hautes

Cette opération s'apparente aux « finitions basses », mais traitée avec des outils de travail adaptés pour accéder à des zones situées en hauteur (manche télescopique) ou si cela s'avère impossible, utiliser une plate-forme roulante adaptée au travaux de faible hauteur ou des escabeaux et marchepieds conformes et en bon état pour des travaux de courte durée, afin de nettoyer les murs et objets meublants au-dessus de deux mètres notamment :

- Les luminaires,
- Les dessus d'armoires,
- Les tringles à rideaux, les stores et les grilles d'aération,
- L'élimination des toiles d'araignées,
- L'aspiration et le nettoyage des chambranles et des rails des châssis des fenêtres.

17. Nettoyage des grilles aspiration et bouches ventilation

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

18. Nettoyage des extérieurs des bâtiments

a) Vidage des cendriers situés à l'extérieur des bâtiments

L'opération consiste à vider les cendriers situés à l'extérieur des bâtiments dans les conteneurs spécifiques.

Les récipients recevant la cendre seront immédiatement recouverts de leur couvercle après chaque déversement.

Cette prescription est destinée à éviter les risques d'incendie. Elle devra scrupuleusement être observée.

b) Balayage des sols, des paillassons et de leurs fosses et enlèvement des toiles d'araignées

La prestation comprend :

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

c) Balayage et enlèvement des feuilles mortes et mégots

L'opération consiste à balayer et enlever les feuilles mortes et les mégots devant les entrées des bâtiments et sur les parkings associés.

19. Tri sélectif - Evacuation des déchets

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

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

a) Tri sélectif

(1) Déchets recyclables (carton/papier, verre, plastique, canette) :

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

(2) Bio-déchets :

Le tri des déchets alimentaires, mis en place au fur et à mesure, au sein des restaurants pendant toute la durée d'exécution de l'accord cadre imposera au titulaire de vider les bio-déchets dans les contenants prévus à cet effet et d'effectuer leur évacuation vers les circuits dédiés.

(3) Ordures ménagères :

Les sacs poubelles d'emballages alimentaires (pot de yaourt, emballages divers...) des tables de tri convives, devront également être débarrassés et changés en cours de service aussi souvent que nécessaire, le titulaire devra les jeter dans les contenants mis à sa disposition par le site concerné

b) Evacuation des produits de balayage ou de vidage des corbeilles et poubelles intérieures et mégots de cigarettes

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

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

Le titulaire devra fournir également les sacs biodégradables de 130L pour chaque centre de restauration (Lots 1, 2 et 5).

Quantités mensuelles estimatives de sacs biodégradables et sans engagement de l'administration

Lot concerné	Quantité estimative par mois
Lot 1 : Mont Agel	260
Lot 2 : 21 ^{ème} RIMA – Fréjus	350
Lot 5 : Camp de Canjuers	640

Les poubelles seront vidées dans des lieux désignés lors du démarrage des prestations. Ces récipients seront immédiatement recouverts de leur couvercle après chaque déversement. Cette prescription est destinée à éviter les risques d'incendie. Elle devra scrupuleusement être observée.

c) Vidage des corbeilles et poubelles intérieures

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

Nota : les documents ou cartons vides identifiés « à jeter » déposés près des corbeilles ne seront évacués, que si une note datée et signée le précise.

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

d) Puisage - Evacuation des eaux sales

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

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

B. FONCTION PLONGES « LAVERIE » DES CENTRES DE RESTAURATIONS

Les particularités de chaque fonction plonge sont spécifiées dans les annexes suivantes du présent CCTP :

- Lot 1 : CT2 et volet A pour le mess de Mont Agel à Nice ;
- Lot 2 : CT5 et volet B pour le camp Lecocq du 21ème RIMA de Fréjus ;
- Lot 5 : CT 9 BIS, CT10, et volet C pour les centres de restauration de Canjuers.

Le plan de nettoyage et de désinfection est établi entre le titulaire et le chargé de prévention et le responsable du cercle sur zone. Il est fourni par le titulaire avant le début d'exécution des prestations (cf. article 17.8.4 du CCAP).

1. Définition de la fonction « plonge laverie »

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

2. Définition de la fonction « plonge batterie »

La fonction « plonge batterie » consiste à assurer le nettoyage et la désinfection du matériel de cuisine utilisé par les cuisiniers (bacs de décongélation, gastronomes, petits ustensiles, échelles de transport, plaque de pâtisserie, chariots à plateaux, chariots de service, chauffe-assiettes, échelles à glissières, trancheur, bol de robot coupe...).

Le type et la quantité de matériels sont définis dans les volets de chaque lot.

3. Moyens mis à la disposition du titulaire

Dans chaque centre de restauration, un inventaire des matériels et des moyens mis à disposition dans les locaux « plonge laverie » sera effectué en présence des deux parties au démarrage de l'exécution de l'accord cadre. Le titulaire en assure le nettoyage et le détartrage.

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

Dans le cas de panne des machines à laver dans les locaux plonges, une mise en place de vaisselle jetable pourra être faite par l'administration. Si la mise en place de vaisselle jetable n'est pas possible, alors le titulaire devra nettoyer et désinfecter la vaisselle et le matériel de cuisine utilisé par les cuisiniers (cf. prestations à la demande - annexe A3 plonge laverie en cas de défaillance machines).

Les horaires initialement prévus à l'accord cadre ne doivent pas être dépassés.

➡ Pour le tri-sélectif : se conformer à l'article VII-A-19 du présent CCTP.

C. PRESTATIONS PARTICULIERES DANS LES BATIMENTS HEBERGEMENT ET HOTELLERIE – LOT 6

1. Descriptions des prestations

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

2. Description des prestations en hébergement (Lot 6)

Le nettoyage des chambres d'hébergement est effectué par les occupants.

Cependant, occasionnellement ces chambres peuvent faire l'objet de prestations à la demande telles que décrites en annexe A2 à l'acte d'engagement (BPUFCvDQENC).

Le nettoyage des locaux communs et des sanitaires est réalisé selon les modalités et fréquences prévues dans les annexes CT11, CT13, CT14, CT15, CT16 et les volets D, E, G et H du CCTP.

3. Description des prestations en hôtellerie (Lot 6)

Les prestations sont fixées sur la base des taux d'occupation de 2024 (mention faite respectivement dans les volets D à H du CCTP).

Les taux d'occupation indiqués seront pris en prestation forfaitaire annuelle, le reste en prestation à la demande.

Les prestations incluent le reconditionnement des chambres avec ou sans changement de draps, la réfection totale du lit après collecte des linges sales.

Le reconditionnement des chambres avec ou sans changement de draps implique également :

- Collecte des linges sales avec remise d'un bordereau de décompte et selon les consignes de tri du linge données par le responsable hébergement,
- Acheminement du linge vers la buanderie ;
- Récupération, nombre pour nombre du linge propre (calcul des quantités de linge sale effectué lors de la collecte des linges sales et après la réception du linge propre sur des bons spécifiques de remise d'effets),
- Remise en rayon par catégorie de linge dans chaque local lingerie. Le stock de linge doit être constant (consignes à prendre auprès du responsable du service hébergement).

↳ Les particularités des fonctions « chambre à blanc » et « chambre recouche » sont précisées dans les volets D, E, G et H du présent CCTP.

VIII. EXIGENCES PARTICULIERES

A. Horaires de travail

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

A titre informatif, l'amplitude horaire de certains sites est la suivante : 7h45/12h00 – 13h00/17h45.

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

Toutefois, le nettoyage des blocs sanitaires comportant des douches devra être effectué après 10h00.

Dans les centres de restauration, les prestations sont exécutées dans les créneaux horaires fixés dans les volets A à C du présent cahier des clauses techniques particulières, horaires qui ne tiennent

pas compte des impondérables possibles (panne de machine...), ni du temps nécessaire pour assurer le plan de nettoyage des locaux conformément aux procédures jointes en annexes.

De plus, un cahier de liaison avec la liste nominative du personnel présent devra être mis en place dans les centres de restauration.

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

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

B. Activités particulières

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