MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS
Liberté
Égalité
Fraternité

Service du commissariat des armées
Plate-forme commissariat Sud
Division achats publics

CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)
N° DAF_2026_001282

Objet : Nettoyage des locaux et de la vitrerie, des locaux de plonge, de restauration et prestations de plonge, d'hébergement et d'hôtellerie de divers sites militaires pour les secteurs Tarbes, Ger et Barèges, relevant du GSC de Toulouse et du Cercle de la BdD de Toulouse-Tarbes-Castres (EPA).

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DES ACCORDS-CADRES 3

ARTICLE 2 - RESULTAT ATTENDU DES PRESTATIONS 4

2.1 RÈGLEMENTATION 4
2.2 ASPECT 4
2.3 CONFORT 5
2.4 HYGIÈNE 5

ARTICLE 3 - DESCRIPTION ET PERIODICITE DES PRESTATIONS 6

3.1 PRESTATIONS CONTINUES OU RÉCURRENTES 6
3.2 PRESTATIONS À LA DEMANDE 6
3.2.1 Prestations de nettoyage de la vitrerie 7
3.2.2 Prestations de plonge 7
3.2.3 Prestations pour les bâtiments d'hébergement (BCC) et hôtellerie (Poste 2 uniquement) 7
3.3 SPÉCIFICITÉ PLONGE MESS SOULT 35ÈME RAP DE TARBES 8
3.3.1 Documents à remettre par le titulaire 8
3.3.2 Nettoyage et désinfection courant 8
3.3.3 Cas particulier 8
3.3.4 Période d'exécution 8
3.3.5 Matériels 9
3.3.6 Effectifs rationnaires : 9
3.3.7 Horaires : 9
3.4 SPÉCIFICITÉ HÉBERGEMENT, HÔTELLERIE 10
3.4.1 Période d'activité dite opérationnelle et imprévisible 10
3.5 INFORMATIONS GÉNÉRALES : POINTS DE CONTACTS, ADRESSES GÉOGRAPHIQUES, ETC. 10

ARTICLE 4 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS 11

4.1 CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES 11

ARTICLE 5 - CONTROLE QUALITE DES PRESTATIONS FOURNIES 11

5.1 ENTRETIEN DES LOCAUX, DES LOCAUX DE PLONGE, DE LA VITRERIE ET DES HÉBERGEMENTS (BCC ET HÔTELLERIE) DANS CHAQUE ORGANISME 11
5.1.1 Objet du contrôle 11
5.1.2 Outils de contrôle 12
5.1.3 Résultats des contrôles et information au titulaire 12
5.2 SPÉCIFICITÉ DES PRESTATIONS DE PLONGE ET NETTOYAGE DES LOCAUX DE PLONGE DANS LES CENTRES DE RESTAURATION 12
5.3 RÉCAPITULATIF GÉNÉRAL DE LA DÉMARCHE EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT POUR TOUTES LES PRESTATIONS 13
5.4 TESTS DES SURFACES DANS LES LOCAUX « PLONGE » 13
5.4.1 Par le titulaire 13
5.4.2 Par le service de santé des armées 14

ARTICLE 6 - PROVENANCE, QUALITE DES MATERIELS ET PRODUITS 14

6.1 MATÉRIELS 15
6.2 PRODUITS DE NETTOYAGE ET PRODUITS LESSIVIELS 16
6.3 DISTRIBUTEURS POUR PAPIER ESSUIE-MAINS, PAPIER TOILETTES ET PRODUITS POUR LE LAVAGE DES MAINS, CONTENEURS HYGIÉNIQUES ET AUTRES MATÉRIELS 17
6.4 CONSOMMABLES : PAPIER ESSUIE-MAINS, PAPIER TOILETTES, PRODUITS POUR LE LAVAGE DES MAINS, DÉSODORISANTS, SACS POUBELLES. 18
6.4.1 Papier essuie-mains et papier toilettes 18
6.4.2 Produits pour le lavage des mains 19
6.5 LOCAUX MIS À DISPOSITION DU TITULAIRE POUR LE RANGEMENT DES MATÉRIELS ET DE PRODUITS 19

ARTICLE 7 - EXIGENGES PARTICULIERES 20

7.1 HORAIRES DE TRAVAIL 20
7.2 ACTIVITÉS PARTICULIÈRES 21
7.3 CAS PARTICULIER DU CEMP DE BARÈGES (CT21 ET CT34) 21

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, du 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 ministère 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, annexe 2 du RC).

GLOSSAIRE :

1er RHP :	1er Régiment de Hussards Parachutistes
35°RAP :	35ème Régiment d'Artillerie Parachutistes
SMCAT :	Service Matériel du Commissaire des Armées
CEMP :	Centre d'Entrainement en Montagne parachutistes
CMA :	Centre de Montagne Air
BCC :	Bâtiment Cadres Célibataires
BPUFC :	Bordereau des Prix Unitaires et Forfaitaires Contractuel
DPGF :	Décomposition du Prix Global et Forfaitaire
CCAP :	Cahier des Clauses Administratives Particulières
CCTP :	Cahier des Clauses Techniques Particulières
EPA :	Etablissement Public Administratif
GSC :	Groupement de Soutien du Commissariat
PFC Sud :	Plateforme Commissariat Sud

Article 1 - OBJET DES ACCORDS-CADRES

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent l'exécution des prestations relatives au nettoyage des locaux et de la vitrerie, des locaux de plonge, de restauration et prestations de plonge, d'hébergement et d'hôtellerie de divers sites militaires pour les secteurs Tarbes, Ger et barèges, relevant du GSC de Toulouse et du Cercle de la BdD de Toulouse-Tarbes-Castres (EPA), telles que :

Poste 1 : Prestations de nettoyage des locaux, de la vitrerie, des locaux de plonge, de restauration et les prestations de plonge (laverie) des entités relevant de la BdD de Toulouse-Tarbes-Castres, exécutées sur crédits budgétaires de soutien courant SO60 et SC04, pour les secteurs de Tarbes, Ger et Barèges :

⇨ CT17 à CT21
- CT17 : 1er R.H.P., Quartier Larrey, Rue de Cronstadt, 65000 Tarbes
- CT18 : Antenne Soult, Place de la Courte Boule, 65000 Tarbes
- CT18 BIS : Mess Antenne Soult, Place de la Courte Boule, 65000 Tarbes
- CT19 : SMCAT de Tarbes, 148 avenue du Régiment de Bigorre, 65000 TARBES
- CT20 : Antenne de Ger, Quartier Dartencet, Chemin de Bénate, 64530 Ger
- CT21 : Centre d'entrainement en montagne des parachutistes (pôle oxygénation des Pyrénées), 55 Rue Ramond, 65120 Barèges et Centre de Montagne air, 46 Rue Ramond, 65120 Barèges

Poste 2 : Prestations de nettoyage des locaux et bâtiments d'hébergement (BCC) et prestations d'hébergement et d'hôtellerie du cercle de la BdD de Toulouse-Tarbes-Castres, exécutées sur fonds propres (EPA) pour les secteurs de Tarbes, Ger et Barèges:

⇨ CT31 à CT34
- CT31 : Antenne Larrey, Quartier Larrey 13, Rue de Cronstadt, 65000 Tarbes + Antenne Soult, Place de la Courte Boule, 65000 Tarbes
- + Quartier Foix Lescun, bât 55 Chemin de Mauhourat, 65000 Tarbes ;
- CT32 : Antenne Soult, Place de la Courte Boule, 65000 Tarbes ;
- CT33 : Antenne de Ger, Quartier Dartencet, Chemin de Bénate, 64530 Ger ;
- CT34 : Centre d'entrainement en montagne des parachutistes (pôle oxygénation des Pyrénées), bât 1 ; 55 Rue Ramond, 65120 Barèges

Chaque poste s'exécutera pour une part en prestations continues et pour une autre part en prestations à la demande.

Article 2 - RESULTAT ATTENDU DES PRESTATIONS

2.1 Règlementation

Toutes les prestations, sont assorties d'une obligation de résultat (cf. art. 17.7.4 du CCAP).

A ce titre, le titulaire mobilise tous ses moyens humains, matériels et logistiques nécessaires et exigés par la profession pour l'obtention du résultat attendu et décrit ci-dessous.

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

Le titulaire s'engage à exécuter les prestations conformément aux règles de l'art et dans le respect de la règlementation en vigueur.

Leur qualité sera contrôlée et devra être satisfaisante au regard des critères détaillés.
En cours d'exécution du marché, des réunions pourront être programmées entre les différents acteurs du marché.

Tout constat, par le bénéficiaire, d'un dysfonctionnement du titulaire dans l'exécution des prestations entraine à son encontre l'application de pénalités et de réfactions telles que définies au CCAP (art. 8 et 9 du CCAP).

En ce qui concerne les prestations relatives au nettoyage des matériels et locaux de plonge du centre de restauration du Mess Soult du 35° Régiment d'Artillerie Parachutiste de Tarbes, le titulaire de l'accord-cadre doit se conformer aux règlements ci-dessous mentionnés :

- Règlement 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- 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 ;
- 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 ;
- Règlement 648/2004 du parlement européen et du conseil du 3 mars 2004 relatif au détergent ;
- Arrêté du 08 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;
- Arrêté du 21/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté ministériel du 19 septembre 2007 modifié relatif à l'application des dispositions législatives et réglementaires du code rural relatives à la santé publique vétérinaire et à la sécurité sanitaire des aliments au sein des établissements et organismes relevant du ministère de la défense ;
- Guide repère des mesures de prévention des risques de contamination au COVID-19 – Version du 1er août 2022.

Les prestations sont exécutées en tenant compte de la nature et de la fréquentation des locaux à nettoyer.
La définition des prestations attendues figure à l'annexe 1 du présent CCTP.

2.2 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 « locaux », il s'agit de la première impression visuelle de netteté et de propreté qu'offre un local et ses équipements.

Dans le domaine du nettoyage « plonge », il s'agit de la première impression visuelle de netteté et de propreté :

- Aucune trace de nourriture ne devra apparaître sur les assiettes, les verres, les couteaux, fourchettes, cuillères et autres ustensiles,
- Aucune trace de calcaire ou de séchage ne devront apparaitre sur les verres,
- Les objets lavés devront être séchés avant rangement aux emplacements prévus.

Les prestations de nettoyage devront être adaptées aux lieux et prendre en compte toutes leurs spécificités et contraintes.

2.3 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.

2.4 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 :

- Respecter les dispositions du code du travail (article R 4428-19) ;
- Réduire la pollution à un niveau non dangereux,
- Ne pas provoquer de pollution nouvelle par l'usage intempestif de méthodes ou de produits nocifs ;
- Éliminer les déchets (vidage des poubelles en veillant aux consignes de tri en usage art. C annexe 1 du CCTP) ;
- Éliminer la poussière ;
- Réduire la population microbienne par :
  -l'utilisation de techniques précises : balayage humide, dépoussiérage humide des surfaces et du mobilier ;
  -l'emploi quotidien de produit nettoyant ou de désinfectant au cours du nettoyage (sanitaires, etc.) ;
  -un travail méticuleux et soigné : changer l'eau de lavage des surfaces et des sols à chaque fois que nécessaire, insister dans les angles des murs, derrière les portes et des recoins divers ;
  -l'entretien et la décontamination quotidienne des matériels utilisés (balais, serpillières, franges, microfibres, lavettes etc.) ;
  -l'emploi des produits désinfectants et détartrants dans les douches et sanitaires ;
- 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 par la mise en place d'un protocole de plan de nettoyage et de désinfection.

Le plan de nettoyage et de désinfection est élaboré et maintenu à jour par le titulaire, pour l'ensemble des locaux concernés.
Devront y être mentionné 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.
A cet effet, il devra être tenu compte des risques particuliers que présentent les lieux tels que locaux sanitaires et douches pour lesquels la qualité d'hygiène sera éventuellement appréciée par des constatations et contrôles périodiques effectués contradictoirement.

<u>Point d'attention concernant le CMA et locaux d'infirmerie :</u>

Compte tenu de la nature des activités exercées au sein du CMA et des locaux d'infirmerie, le titulaire devra apporter une vigilance renforcée à la qualité du nettoyage et de la désinfection des locaux, équipements et surfaces de contact.
Les prestations devront être réalisées selon des procédures garantissant un niveau d'hygiène compatible avec les exigences sanitaires propres aux structures de soins.
Une attention particulière sera portée aux points de contact fréquents (conformément aux descriptions des prestations présentes dans l'annexe 1 du CCTP).
L'administration se réserve le droit de faire procéder, à tout moment pendant l'exécution du marché et notamment en cas de suspicion d'anomalies, à des analyses microbiologiques de surfaces ou de toute autre vérification permettant d'évaluer la qualité sanitaire de l'environnement, réalisées par le service de santé des armées.
Les résultats de ces contrôles seront pris en compte dans l'appréciation de la bonne exécution des prestations.
En cas de résultats non conformes ou révélant une insuffisance des mesures d'hygiène mises en œuvre, le titulaire devra prendre sous 24 heures les mesures correctives nécessaires, à ses frais, sous peine d'application de pénalités prévues à l'article 9.1.2 du CCAP.

Conformément aux dispositions de l'article 17.8.4 du CCAP, ce document devra obligatoirement être transmis au GSC avant la date de début d'exécution des prestations.

Article 3 - DESCRIPTION ET PERIODICITE DES PRESTATIONS

Les prestations, objet du présent marché, s'exécutent pour une part en prestations continues (annexes financières DPGF) et d'autre part en prestations à la demande (annexes financières BPUFC).
La définition des prestations attendues est développée à l'annexe 1 du CCTP.

Les prestations demandées sont basées **sur le concept d'obligation de résultat** (cf. art. 17.7.4 du CCAP). Le contrôle qualité a pour objet de vérifier que la qualité des prestations réalisées 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 permet de transcrire la notion subjective de propreté en une notion objective et mesurable.

3.1 Prestations continues ou récurrentes

La description des prestations continues, selon le type de pièce, et leurs périodicités sont indiquées au présent CCTP et ses annexes:

- **Poste 1** (Prestations de nettoyage des locaux, de la vitrerie, des locaux de plonge, de restauration et les prestations de plonge (laverie) des entités relevant de la BdD de Toulouse-Tarbes-Castres, exécutées sur crédits budgétaires de soutien courant SO60 et SC04, pour les secteurs de Tarbes, Ger et Barèges): **annexes CT17 à CT21 et annexe CT18 bis ;**

- **Poste 2** (Prestations de nettoyage des locaux et bâtiments d'hébergement (BCC) et prestations d'hébergement et d'hôtellerie du cercle de la BdD de Toulouse-Tarbes-Castres, exécutées sur fonds propres EPA pour les secteurs de Tarbes, Ger et Barèges) : **annexes CT31, CT33 et CT34.**

Seules les prestations de nettoyage des locaux communs et des sanitaires sont récurrentes.

Conformément aux dispositions des articles 8 et 9 du CCAP, tout dysfonctionnement d'exécution engendrera à l'encontre du titulaire l'application de mesures coercitives adaptées.

3.2 Prestations à la demande

La description des prestations à la demande est indiquée au présent CCTP, à l'annexe CT32 et aux annexes financières correspondantes:

- Poste 1 (Prestations de nettoyage des locaux, de la vitrerie, des locaux de plonge, de restauration et les prestations de plonge (laverie) des entités relevant de la BdD de Toulouse-Tarbes-Castres exécutées sur crédits budgétaires de soutien courant SO60 et SC04) : l'annexe A2 - BPUFC (annexe financière à ATTRI1) ;

- ❖ Poste 2 (Prestations de nettoyage des locaux et bâtiments d'hébergement (BCC) et prestations d'hébergement et d'hôtellerie du cercle de la BdD de Toulouse-Tarbes-Castres, exécutées sur fonds propres EPA) : l'annexe A2Bis - BPUFC (annexe financière à ATTRI1) ;

Conformément aux dispositions des articles 8 et 9 du CCAP, tout dysfonctionnement ou retard d'exécution engendrera à l'encontre du titulaire l'application de mesures coercitives adaptées.

3.2.1 Prestations de nettoyage de la vitrerie

L'opération consiste à nettoyer les encadrements et les vitres fixes et mobiles sur deux faces.
En lien avec son obligation de résultat et concernant la face extérieure des vitres situées en grande hauteur, le titulaire utilisera tout moyen adapté (nacelle ou autre) pour réaliser les prestations dans les règles de l'art.

- Rappel : Tout matériel particulier (camion, nacelle) introduit sur le site, doit faire l'objet d'une déclaration pour autorisation au service général de la formation concernée au moins 72 heures au préalable.

La méthode d'entretien de la vitrerie est détaillée à l'annexe 1 du CCTP.

Les prestations de nettoyage de la vitrerie seront commandées par l'émission de bons de commande (cf. annexe A au CCAP):

- Poste 1 : émission d'un bon de commande annuel et selon une programmation réalisée par le bureau ressources SACP (section achats et contrôles de prestations) du GSC en début de chaque année,
- Poste 2 : émission d'une fiche d'intervention, prenant la forme d'un bon de commande annuel, et selon une programmation réalisée par le bureau hébergement du cercle de la BdD de Toulouse Tarbes Castres en début de chaque année.

Conformément aux dispositions de l'art. 17.1.2 du CCAP, le titulaire est tenu de respecter les mesures de sécurité concernant l'accès à un site du MINARM.

Pour mémoire, les prestations de nettoyage des portes vitrées sont des prestations continues intégrées au forfait (DPGF).

3.2.2 Prestations de plonge

En complément des prestations de plonge récurrentes et forfaitaires et en fonction des périodes ou évènements (fêtes de fin d'année, cérémonies, pandémie …etc.), des prestations supplémentaires pourraient être demandées:

- A la survenance du besoin et conformément aux dispositions de l'article 16.1.1 du CCAP (Prix nouveaux/ ajout de poste au BPUFC (Annexe A2 et A2 Bis)), le GSC établira un ordre de service afin d'ajouter la nouvelle prestation à l'annexe financière dédiée.

  Le délai d'exécution de ces prestations sera fixé entre les deux parties.

  La commande sera finalisée par la notification au titulaire d'un bon de commande (annexe A au CCAP).

Nota : ces prestations peuvent avoir lieu en dehors des horaires fixés aux articles du présent CCTP et /ou avoir lieu un week-end de fermeture et/ou dans le cas d'effectif rationnaire dépassant les 10 % estimés pour chaque service. Le nettoyage de la batterie de cuisine n'est pas assuré par le titulaire mais par le personnel de cuisine.

Les modalités de mise en œuvre des bons de commandes sont précisées à l'article 7.2 du CCAP.

3.2.3 Prestations pour les bâtiments d'hébergement (BCC) et hôtellerie (Poste 2 uniquement)

Les prestations de nettoyage des bâtiments d'hébergement gérés par le cercle de la base de Défense de Toulouse-Tarbes-Castres concernent les BCC et l'hôtellerie.
Le nettoyage des chambres BCC est effectué par les occupants.

Cependant, occasionnellement, ces chambres peuvent faire l'objet de prestation(s) de nettoyage.

Ce besoin ponctuel et supplémentaire sera commandé par l'émission d'un bon de commande conformément aux conditions tarifaires du titulaire (poste de prix) renseigné à l'annexe **A2 Bis-BPUFC à l'ATTRI1 et dans un délai minimum de 5 jours ouvrés avant la date d'intervention souhaitée.**

Nota : concernant l'hôtellerie, un pic saisonnier est observé de mi-décembre à mars sur le site du poste de montagne de Barèges, correspondant à environ à 3 000 chambres à nettoyer sur cette période (cf. annexe A1

DPGF poste 1). Il appartient au titulaire d'adapter ses effectifs en fonction afin de maintenir les exigences en termes de qualité et le respect des délais pour assurer la réfection des lits et l'entretien des chambres dans les délais impartis.

3.3 Spécificité plonge Mess Soult 35ème RAP de Tarbes

Les particularités de chaque fonction plonge ainsi que les horaires des « plonges » sont spécifiés au présent CCTP et annexe CT 18Bis.

Le nettoyage de la plonge batterie est à la charge des cuisiniers (gamelles, casseroles, etc…), il n'est donc pas de la responsabilité du titulaire.

Le prestataire est chargé d'assurer, **au moins une demi-heure** avant les heures d'ouvertures des centres de restauration, la mise en service des machines, leur remplissage d'eau, la mise en place des produits lessiviels, la surveillance des températures.

La vérification du dosage des produits dans les installations de distribution est à la charge du prestataire.

3.3.1 Documents à remettre par le titulaire

Plan de nettoyage et de désinfection (PND) : 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 obligatoirement réalisé par le titulaire pour le jour du début d'exécution des prestations (cf. article 17.8.4 du CCAP) et transmis aux personnes suivantes :

- à l'autorité désignée sur le site concerné ;

- au bureau contrôle de prestations du GSC Toulouse et/ou l'EPA Cercle de la BdD de Toulouse-Tarbes-Castres.

Planning mensuel d'intervention : le titulaire devra obligatoirement fournir dans le mois qui suit le début d'exécution du marché, un planning mensuel d'intervention avec identification des effectifs présents. Bien que non contractuel, ce document est exigé au titre du suivi d'exécution.

La non production de ces documents par le titulaire, dans les délais impartis, entrainera l'application de pénalités (cf. art.9.1.2 du CCAP).

3.3.2 Nettoyage et désinfection courant

Le nettoyage et la désinfection de tous les types de surface doit être opéré de manière à les rendre propres et désinfectées. Chaque surface est traitée avec un produit adapté et aux normes alimentaires en vigueur. Elles sont rincées à l'eau claire, raclées et essuyées à l'aide d'un papier à usage unique en fonction des surfaces, conformément au plan de maîtrise sanitaire de l'organisme.

Le détartrage consiste à éliminer toute trace de calcaire.

Les fréquences et le détail des tâches à accomplir pour les locaux plonge, salles de restauration et prestations plonge se trouvent annexés dans le CT18 Bis ainsi que dans l'article 3.3.7 du présent CCTP.

3.3.3 Cas particulier

Dans le cas de panne des machines à laver dans les locaux plonges, le nettoyage et la désinfection de la vaisselle seront effectués à la main. Une mise en place de vaisselle jetable pourra être faite par l'administration, selon le stock disponible.

En cas de panne de la machine à laver la vaisselle, les prestations de nettoyage de la zone de plonge et des poubelles restent à assurer.

Le titulaire devra s'adapter à la solution palliative retenue en mode dégradé. Les horaires initialement prévus à l'accord cadre peuvent être modifiables en fonction du service.

Les stipulations ci-dessous concernent l'exécution des prestations relatives au nettoyage périodique des locaux, des matériels de plonge (laverie), et des matériels de restauration du centre de restauration du Cercle mess Soult du 35°Régiment d'Artillerie Parachutistes à Tarbes (35° RAP).

3.3.4 Période d'exécution

Ces prestations seront assurées 52 semaines par an (jours fériés inclus) : lors du service du petit-déjeuner, du lundi au vendredi, aucun personnel du titulaire n'est demandé pour réaliser la prestation, cependant, la vaisselle du petit-déjeuner sera à nettoyer lors du service du midi.

Aucun petit-déjeuner n'est servi le samedi et le dimanche, sauf demandes particulières lors des incorporations.

Le détail et la fréquence des prestations sont stipulés dans l'annexe **CT 18 Bis du CCTP**.

3.3.5 Matériels

Le CERCLE MESS SOULT du 35° RAP à Tarbes met à la disposition du titulaire :

- Une (1) machine à laver de marque **MEIKO.**

Les centrales de lavage et distributeurs de savons et essuie-mains à mettre en place par le titulaire :

- Une (1) centrale de lavage ;
- Un (1) distributeur essuie-mains ;
- Un (1) distributeur de savons.

***Important* :**

Les produits lessiviels avec leurs doseurs adaptés pour la plonge laverie 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 seront fournis par le titulaire du marché.

Un local à usage de vestiaire est mis à disposition du prestataire, **pièce 11 (bât.0011)**. Ce local est sécurisé et les personnels peuvent y laisser leurs objets personnels ou du matériel divers.

Un local pour entreposer les matériels et produits pour le nettoyage sera mis à disposition du prestataire derrière le local plonge.

3.3.6 Effectifs rationnaires :

Les effectifs rationnaires sont indiqués à l'annexe CT18 Bis, ils peuvent être revus à la baisse (en raison des différentes missions) ou à la hausse (renforcement régimentaire, présence de stagiaires…) et dans la limite de + ou - 10%, sans qu'il y est une incidence financière (cf. annexes A1-DPGF et A1bis-DPGF).

Au-delà du seuil des + ou - 10%, la clause de réexamen (art 16.1.1 du CCAP) prévue au marché sera mise en œuvre.

3.3.7 Horaires :

Les prestations sont à effectuer en fonction des horaires de service et de l'effectif rationnaire.

A titre indicatif, les horaires de service sont les suivants :

Type de service	Jour	Horaires
Semaine		
Petit déjeuner	Lundi matin au vendredi matin	06h30 à 07h30
Déjeuner	Du lundi midi au Vendredi midi	11h30 à 13h00
Dîner	Lundi soir au jeudi soir	18h00 à 19h00
Week-end et jours fériés		
Déjeuner	Samedi et dimanche	11h30 à 12h30
Dîner	Samedi et dimanche	18h00 à 19h00

Du lundi midi au jeudi midi, la prestation de plonge devra débuter impérativement aux horaires suivants :

- Service du midi : **10h30** (dont le démarrage des machines plonge vaisselle et nettoyage de la vaisselle issue du petit déjeuner) ;

- Service du soir : **18h00** (dont le démarrage des machines plonge vaisselle).

Du lundi midi au jeudi midi, la prestation de plonge devra être terminée au plus tard aux horaires suivants :

- Service du midi : 14h30 ;
- Service du soir : 20h00.

Le vendredi, la prestation de plonge devra débuter impérativement aux horaires suivants :

- Service du petit déjeuner : 08h00 (dont démarrage des machines plonge vaisselle) ;
- Service du midi : 10h30 (dont démarrage des machines plonge vaisselle et nettoyage de la vaisselle issue des petits déjeuners) ;
- Service du midi : 11h30 (dont démarrage des machines plonge vaisselle) ;
- Service du soir : 18h00 (dont démarrage des machines plonge vaisselle).

Le vendredi, la prestation de plonge devra être terminée au plus tard aux horaires suivants :

- Service du petit déjeuner : 09h00 (dont démarrage des machines plonge vaisselle) ;
- Service du midi : 14h30 ;
- Service du soir : 18h00 (dont démarrage des machines plonge vaisselle).

Les week-ends et jours fériés la prestation de plonge devra débuter impérativement aux horaires suivants :

- Service du midi : **11h30** (dont démarrage des machines plonge vaisselle);
- Service du soir : **18h00** (dont démarrage des machines plonge vaisselle).

Durant le week-end et jours fériés, la prestation de plonge devra être terminée au plus tard aux horaires suivants :

- Service du midi : **13h30** ;
- Service du soir : **19h45**.

3.4 Spécificité Hébergement, hôtellerie

En ce qui concerne l'hébergement, 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.

Les prestations particulières concernant la remise en état d'une chambre après travaux ou après départ définitif de l'occupant

La remise en état d'une chambre après travaux ou après départ définitif de l'occupant comprend un nettoyage et un lavage approfondis de la pièce avec réfection totale du lit, métallisation du sol si nécessaire et entretien de la vitrerie.

3.4.1 Période d'activité dite opérationnelle et imprévisible

Ces périodes d'activités dite « opérationnelles et imprévisibles » (ex : opérations de secours à la population, soutien aux autres services de l'Etat (inondations, incendie …), VIGIPIRATE SENTINELLE, confinement suite à crise sanitaire…) peuvent également entraîner un changement d'horaires et d'effectifs ainsi que des activités supplémentaires.

Ces prestations seront notifiées au titulaire par ordre de service par l'administration dans les délais les plus brefs conformément à l'article 16.1.1 du CCAP. Le cas échéant, un bon de commande sera émis.

3.5 Informations générales : points de contacts, adresses géographiques, etc.

Les adresses géographiques des différents sites sont mentionnées à l'article 6.1 du CCAP.

Les horaires d'ouverture sont mentionnés sur chaque CT annexés au présent CCTP.

Le correspondant technique des sites est mentionné à l'article 3.6.1 du CCAP.

Article 4 - MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les prestations sont exécutées selon les règles de l'art, par du personnel qualifié, compétent et doté de tous les moyens et matériels nécessaires.

Les prestations doivent conduire à maintenir les installations et équipements dans un état constant de propreté et d'hygiène.

Les modalités d'exécution des prestations, objet du présent accord-cadre, sont développées au CCAP (art. 6 à 9 notamment).

4.1 Considérations environnementales

L'utilisation de produits et de procédés techniques respectueux des règles de développement durable est à privilégier. Les produits seront de préférence concentrés et rechargeables et les emballages réutilisables ou recyclables.

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 à hauteur minimale de 50%.

Les économies d'énergie et de consommation d'eau feront l'objet d'une attention particulière dans le choix du matériel et des équipements, notamment dans le choix des auto-laveuses mises en place sur les sites.

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

Le titulaire s'engage à respecter les consignes en matière de gestion des déchets qui devront être gérés et enlevés de manière strictement conforme à la réglementation en vigueur.

Fluides et économies 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. Chaque local devra être éteint à la fin de l'intervention.

Après chaque opération de lavage des sols, le personnel du titulaire devra 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).

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.

Pour mémoire, le titulaire aura été jugé sur ses actions en faveur de la protection de l'environnement. A ce titre, il aura pris des engagements spécifiques conformément à ses éléments de réponse au cadre de réponse technique (annexe au RC).

Article 5 - CONTROLE QUALITE DES PRESTATIONS FOURNIES

5.1 Entretien des locaux, des locaux de plonge, de la vitrerie et des hébergements (BCC et hôtellerie) dans chaque organisme

5.1.1 Objet du contrôle

Ces contrôles ont pour but de vérifier la conformité des prestations exécutées avec les exigences du présent CCTP, en terme de qualité, de délai et de modalités d'exécution.
En ce qui concerne le nettoyage des locaux de plonge, des locaux de restauration, de la vitrerie, ainsi que pour les prestations d'hébergements (BCC), le GSC Toulouse pourra mettre en place trois types de contrôle qualité :

- Un contrôle aléatoire, sans présence du titulaire, réalisé par le contrôleur de prestations du site et/ou le chef de pôle- directeur délégué du cercle ou leurs représentants ;

- Un contrôle programmé trimestriel réalisé conjointement par le contrôleur de prestations et le titulaire. Le rendez-vous est pris par mail avec le titulaire, au minimum 5 jours ouvrés avant la date du contrôle, conformément à l'article 27.3 du CCAG. La présence du titulaire est obligatoire ;

- Un contrôle contradictoire, à la demande et à l'initiative du contrôleur de prestation, peut être effectué si ce dernier le juge nécessaire et notamment avant l'application de pénalités éventuelles à l'encontre du titulaire (cf. art. 5.1.3 infra). Ce contrôle est réalisé à l'appui de la fiche de fin d'intervention (cf. annexe G au CCAP). Le contrôleur en informe le titulaire dans un délai raisonnable de 48 heures. En l'absence de réponse du titulaire ou en cas d'impossibilité de fixer une date avec celui-ci, le contrôleur de prestation pourra avoir recours à un contrôle aléatoire.

5.1.2 Outils de contrôle

L'administration procédera aux contrôles au moyen d'une fiche de contrôle interne et/ou d'une tablette PROXIMA, outil numérique dédié au suivi et à l'évaluation des prestations.
L'application PROXIMA permet notamment :

- D'enregistrer en temps réel les constats effectués sur site,
- De géo localiser et dater les contrôles,
- Documenter les constats par des commentaires, photographies ou autres justificatifs,
- De centraliser les données de contrôle sur une plateforme sécurisée.

5.1.3 Résultats des contrôles et information au titulaire

Toute prestation fait l'objet d'un contrôle conformément aux dispositions de l'article 8 du CCAP relatif aux opérations de vérifications et à l'article 5.3 infra.
Pour mémoire, les constatations sont réalisées dans un délai maximal de 30 jours.

À l'issue du contrôle :

- Les prestations sont validées, lorsque les exigences contractuelles sont respectées et qu'aucune non-conformité n'est constatée. Ce constat est reporté à la fiche de fin d'intervention valant attestation de service fait concluante (annexe G au CCAP) ;
- Les prestations sont déclarées non conformes, lorsqu'un dysfonctionnement ou une prestation ne répondant pas aux exigences contractuelles est constaté.
  Lorsqu'un dysfonctionnement est constaté (PROXIMA et/ou fiche de contrôle interne), le titulaire dispose d'un délai maximal de 24 heures pour procéder à sa correction.
  À défaut de correction dans le délai imparti, le service fait est déclaré non concluant (fiche de fin d'intervention) et une fiche incident est transmise pour permettre l'application, le cas échéant, des pénalités et/ou réfactions prévues au marché (article 9 du CCAP).

Tout contrôle fait l'objet d'un rapport et d'une fiche de fin d'intervention (ASF concluant ou ASF non concluant).

Les données collectées via PROXIMA sont exclusivement destinées au suivi contractuel. Elles sont traitées conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur, notamment en matière de protection des données personnelles.

Les échanges entre le correspondant de chaque unité ou son représentant désigné, le titulaire et le GSC de Toulouse et/ou l'EPA Cercle Toulouse-Tarbes-Castres doivent être obligatoirement tracés et réalisés par mail/courriel.

5.2 Spécificité des prestations de plonge et nettoyage des locaux de plonge dans les centres de restauration

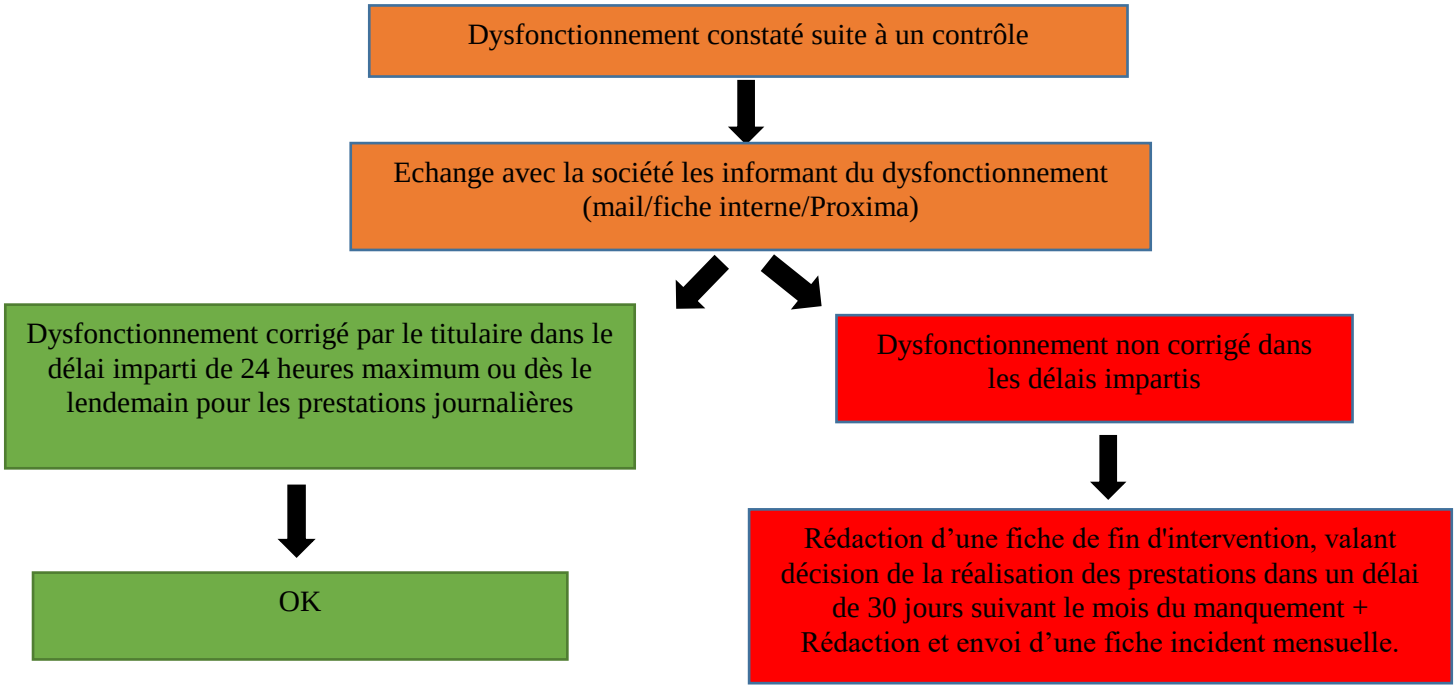
L'interlocuteur unique du prestataire du secteur « restauration » est le directeur de chaque centre de restauration ou son représentant désigné.

Les contrôles seront effectués soit de manière programmée soit de façon aléatoire dans les mêmes conditions que pour les prestations « Entretien des locaux, des locaux de plonge de la vitrerie et des hébergements (BCC) » (art. 5.1 supra).

L'ensemble des prestations doit être exécuté selon le plan de maîtrise sanitaire (PMS) mis en place dans l'organisme de restauration et conformément au plan de nettoyage et de désinfection (PND) annuel (sauf si changement) obligatoirement fourni par le titulaire (cf. art. 3.3.1 du présent CCTP).

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 peut demander au bénéficiaire 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 des anomalies constatées.

5.3 Récapitulatif général de la démarche en cas de dysfonctionnement pour toutes les prestations



5.4 Tests des surfaces dans les locaux « plonge »

5.4.1 Par le titulaire

Le titulaire a **l'obligation** d'effectuer ou faire effectuer deux (2) fois par mois, à ses frais et par un organisme indépendant et agréé, un test micro biologique des surfaces sur cinq points différents dans les locaux de plonges 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 transmis, par courrier et par mail, aux gérants de ces centres de restauration et au contrôleur de prestations du pôle de Tarbes.

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 (des tests complémentaires doivent être réalisés 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 l'hypothèse où les résultats des tests seraient négatifs, une « fiche incident de marché » sera établie.
Le titulaire devra procéder à la remise en conformité de ces anomalies sous 24 heures.
Au-delà de 24 heures, si la société n'a pas procédé à la correction des infractions, le prescripteur du bureau ressources du GSC de Toulouse transmettra cette fiche au gérant et au R. S².D. A du service contrôle et supervision de la PFC Sud pour calcul des pénalités.

Il devra par ailleurs prendre, **sans délai**, les mesures correctives adaptées afin de rétablir un niveau sanitaire acceptable. Ces mesures, formalisées sur un document, seront 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.

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

L'absence de test de surface 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.

5.4.2 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 de l'article 9.1.2 du C.C.A.P.**

L'application de pénalités et/ou de réfactions 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).

Article 6 - 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 les moyens humains et matériels suffisants et nécessaires pour organiser les prestations en prenant en compte :
- La main d'œuvre ;
- La fourniture 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 ;
- La mise en place des cahiers de liaison ;
- La fourniture de centrales de désinfection carénées et de doseurs automatiques.

L'eau et l'électricité restent à la charge de l'administration.

Le titulaire s'engage cependant à en user de façon à éviter une consommation exagérée (cf. art. 4.1 du présent CCTP).

L'administration se réserve le droit :

- D'interdire les matériels, appareils et produits dont l'utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ;

- Sur simple demande verbale, 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 les fiches techniques et de sécurité de tous les matériels et produits et fournit, en concertation avec le chargé de prévention, le plan de prévention relatif aux prestations de nettoyage de la vitrerie.
Une copie de l'ensemble de ces documents sera adressée aux responsables de chaque site concerné par le titulaire de l'accord-cadre, au maximum à la date de début d'exécution de celui-ci.

Tout matériel défectueux ou produit rebuté est déclaré " hors service ", enlevé du site et remplacé par le titulaire à ses frais.

6.1 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 titulaire devra remettre au responsable de chaque site sur simple demande, les attestations de contrôle, vérification, conformités des différents matériels utilisés par rapport aux normes et règlement de sécurité.

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

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

Les appareils roulants (chariots, aspirateurs, échafaudages…) devront être obligatoirement munis de roulettes caoutchoutées de manière à ne pas détériorer les sols, portes, murs ou cloisons en cas de choc.

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

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

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**.
- Économes en énergie.

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

La tenue de travail (EPI) des agents devra répondre aux obligations sécuritaires du poste occupé et faire apparaitre le logo ou nom de la société permettant l'identification du personnel, sous peine d'application de pénalité conformément à l'article 9.1.2 du CCAP.

Spécificités pour les locaux plonge :

Les opérations de maintenance des machines à laver la vaisselle (réparation, renouvellement, contrat d'entretien) mises à disposition par les succursales du cercle sont à la charge de chacune d'elles.

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

Un inventaire contradictoire entre l'officier responsable de chaque point de restauration et le titulaire est établi préalablement à la prise en charge du matériel (machines à laver) par le titulaire. Un inventaire de contrôle sera réalisé tous les ans au minimum par les mêmes intervenants.

Le titulaire a la charge de tous les produits lessiviels destinés à la plonge, adaptés à l'exécution des prestations, ainsi que les produits de nettoyage et consommables pour les centrales de lavage et distributeur de savon et de papier.

Le titulaire a l'obligation d'informer le plus rapidement possible le bénéficiaire de toute avarie ou dysfonctionnement des matériels.

Les centrales de lavage se trouvant dans les locaux liés au marché ainsi que leurs approvisionnements en produits d'entretien seront à charge du prestataire. Si l'une d'entre elles venait à faire défaut, elle sera remplacée par le prestataire à ses frais.

Les centrales de dilution de produits lessiviels se trouvant sur les machines à laver la vaisselle seront à charge du prestataire. Si l'une d'entre elles venait à faire défaut, elle sera remplacée par le prestataire à ses frais.

Il en va de même pour les laves mains se trouvant dans les locaux liés au marché, le prestataire mettra en place à côté de ceux-ci des distributeurs de savon et de papier. Il aura à sa charge leurs réapprovisionnements.

La vérification du dosage des produits dans les installations de distribution est à la charge du titulaire.

Le titulaire ne devra utiliser que des produits d'entretien destinés à la plonge, adaptés à l'exécution des prestations ainsi que les produits de nettoyage et consommables pour les centrales de lavage et distributeur de savon et de papier.

Chaque produit utilisé doit être accompagné de la notice détaillée précisant notamment la provenance, l'origine, les références et conseil d'utilisation, la fiche de données de sécurité (à transmettre à l'agent de prévention du site), le procès-verbal d'essai indiquant notamment le potentiel d'hydrogène (ph) et certifiant la conformité des produits à la règlementation en vigueur en matière de biodégradabilité des éléments tensioactifs.

Ces produits ne devront ni être corrosifs ni émetteur de vapeur pouvant provoquer des dommages.

Les produits d'entretien des sols ne devront pas rendre ces derniers glissants ou collants.

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

Le titulaire s'engage à fournir le petit matériel de nettoyage : balais, raclettes, serpillères, éponges …

La tenue de travail (EPI) des agents devra répondre aux obligations sécuritaires du poste occupé (charlotte, gants, chaussures antidérapantes, cache barbe, ect…) et faire apparaitre le logo ou nom de la société permettant l'identification du personnel, sous peine d'application de pénalité conformément à l'article 9.1.2 du CCAP. Le personnel ne portant pas la tenue règlementaire pourra se voir l'accès au poste refusé.

Tout dommage causé aux installations et équipements sera à la charge du titulaire (cf. art. 6.5 du CCAP).

Matériels utilisés dans le cadre de prestations de nettoyage de vitrerie:

Le matériel utilisé pour réaliser les prestations est adapté en fonction de l'accessibilité des vitres (perches télescopiques, échelles, escabeaux, échafaudages ou nacelles).

Pour rappel, tout matériel particulier (camion, nacelle...) doit faire l'objet d'une déclaration au responsable du site concerné, **72 heures au préalable**, pour autorisation, et le cas échéant être prévue dans le plan de prévention qui sera signé par le titulaire de l'accord cadre et par le représentant de l'administration.

Les échafaudages devront obligatoirement être conformes à la réglementation en vigueur.

Les matériels ne devront en aucun cas être en contact direct avec les parois verticales.

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

Tout dommage causé aux installations et équipements sera à la charge du titulaire (cf. art. 6.5 du CCAP).

6.2 Produits de nettoyage et produits lessiviels

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.

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

Le titulaire a la charge de **tous les produits lessiviels avec leurs doseurs, du plan de nettoyage et de désinfection ainsi que tous les produits de nettoyage adaptés à l'exécution des prestations et les consommables pour les centrales de lavage ; y compris les sacs poubelles, poubelles, brosse WC et tous les consommables hygiéniques (papier toilette, savon, essuie mains, etc.) et les distributeurs correspondants,** pour l'ensemble des sites.

Le titulaire ne doit utiliser que les produits figurant dans son offre. Chaque produit utilisé doit être accompagné de la notice détaillée précisant notamment la provenance, l'origine, les références et conseil d'utilisation, la fiche de données de sécurité, le procès-verbal d'essai indiquant notamment le potentiel d'hydrogène (ph) et certifiant la conformité des produits à la règlementation en vigueur en matière de biodégradabilité des éléments tensioactifs.

Aucun produit ne doit être abandonné en dehors des emplacements autorisés, ou laissé sans rangement après chaque intervention, sous peine de son évacuation sans préavis par le responsable du quartier et aux frais du titulaire.

En cas de carence du titulaire ou de danger, l'administration se réserve le droit de prendre rapidement toute mesure utile aux frais du titulaire, sans mise en demeure préalable, sans que cette action puisse dégager la responsabilité du titulaire en cas d'accident.

Tout dommage provoqué aux installations et équipements est à la charge du titulaire (cf. art. 6.5 du CCAP).

- *Les pastilles de javel ne sont pas autorisées pour les urinoirs*

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

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.

- **Pour les infirmeries et autres locaux spécifiques et particuliers** (ex : piscine) des différents organismes de l'accord-cadre, les produits et matériels utilisés peuvent faire l'objet d'un protocole spécifique approuvé par le médecin chef ou le responsable identifié du site. Le protocole sera communiqué lors de la réunion de lancement.
- **Pour les restaurants (locaux, vitrerie et plonge),** les produits utilisés devront être adaptés aux surfaces nettoyées (émail, inox…) et ne devront être ni corrosifs ni émettre de vapeur pouvant provoquer des dommages. Les produits d'entretien des sols ne devront pas rendre ces derniers glissants ou collants. Le titulaire ne devra utiliser que les produits d'entretien, figurant sur l'annexe 2 de l'acte d'engagement, destinés à la plonge, adaptés à l'exécution des prestations ainsi que les produits de nettoyage et consommables pour les centrales de lavage et distributeur de savon et papier.

  Les produits lessiviels et les doseurs, adaptés destinés aux plonges de chaque centre de restauration, devront être agréés par le responsable de sécurité alimentaire et le chargé de prévention qui se réservent le droit de procéder à un changement en cas de non-conformité.

6.3 Distributeurs pour papier essuie-mains, papier toilettes et produits pour le lavage des mains, conteneurs hygiéniques et autres matériels

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

Les distributeurs de papier essuie-mains, papier toilettes, produits pour le lavage des mains et conteneurs hygiéniques (poubelles à pédale ou conteneurs muraux) déjà mis en place sur tous les sites 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.

Les distributeurs de papier essuie-mains, papier toilettes, produits pour le lavage des mains et conteneurs hygiéniques devront :
- être de fabrication robuste, d'encombrement réduit, avec une capacité de remplissage plus ou moins important et 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,

- toujours être réapprovisionnés avec les consommables adaptés,
- les conteneurs hygiéniques sont relevés à la périodicité mentionnée dans les annexes du CCTP.

Pendant toute la durée d'exécution du présent marché, le titulaire veille à l'entretien de tous ces matériels pour un fonctionnement optimal.

Ainsi, en cas de détérioration ou casse des distributeurs de papier essuie-mains, papier toilettes, produits pour le lavage des mains et conteneurs hygiéniques, le titulaire procède à ses frais au remplacement des matériels. Pour mémoire, les sanitaires féminins ou mixtes sont identifiés dans les annexes du CCTP.

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

Les distributeurs pour papier essuie-mains peuvent être remplacés par le titulaire par des sèche-mains électriques après accord du chargé de prévention de chaque unité.

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

A l'issue du présent marché et pour tous les distributeurs de papier essuie-mains, papier toilette, de produits de lavage pour les mains et conteneurs hygiéniques (poubelles à pédale ou conteneurs muraux), si le titulaire actuel était sortant alors il s'accorderait avec le nouveau titulaire entrant sur la question du transfert de propriété de ces matériels.

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

Poste 1 :

Tous sites et tout bâtiments	Distributeurs de savon	Distributeurs de papier toilettes	Distributeurs d'essuie main	Conteneurs hygiéniques féminins
Ger	3	5	1	5
Barèges	16	30	2	18
Tarbes	58	80	6	56
Total	**77**	**115**	**9**	**79**

Poste 2 :

Tous sites et tout bâtiments	Distributeurs de savon	Distributeurs de papier toilettes	Distributeurs d'essuie main	Conteneurs hygiéniques féminins
Ger	2	3	0	3
Barèges	0	0	0	0
Tarbes	4	2	1	2
Total	**6**	**5**	**1**	**5**

6.4 Consommables : papier essuie-mains, papier toilettes, produits pour le lavage des mains, désodorisants, sacs poubelles.

6.4.1 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 éco responsable 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.

6.4.2 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.

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 antimicrobien (antenne médicale et restaurants), ce savon doit avoir en suppléments les caractéristiques suivantes :

- préparation pour un nettoyant désinfectant des mains ;
- nettoyage et décontamination en une seule opération ;
- activité bactéricide, fongicide et virucide.

Spécificités du savon d'atelier (mis en place dans les sanitaires communs des ateliers), ce savon doit avoir en supplément les caractéristiques suivantes :

- produit spécial de nettoyage des mains pour l'élimination de salissures très adhérentes (par ex : peinture à l'huile, vernis, résines, colles,…) et d'huiles et graisses mécaniques ;
- avec un solvant sélectionné pour son innocuité ;
- bactériostatique ;
- à base de microparticules.

Le manque de consommables et autres produits dans les locaux entrainera des réfactions conformément aux dispositions de l'article 9.1.2 du CCAP.

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

Conformément à l'article R.4513-8 du Code du travail, l'administration met à disposition des agents du titulaire, en fonction de ses disponibilités, à titre précaire et gratuit sans occupation privative et sans pouvoir établir d'autres installations fixes ni modifier celles existantes, un ou plusieurs local (aux) salubre(s).
Le stockage des produits, parfaitement identifiés (nom et nature du produit si celui-ci n'est plus dans son conditionnement d'origine), doit être effectué dans les locaux prévus à cet effet.
Ce local doit respecter les règles en vigueur pour le stockage des produits et notamment vis-à-vis de la protection de l'environnement.
Toute précaution est prise pour que les produits ne laissent aucune trace.
Ce local ne doit pas être mis à disposition pour tout autre usage autre que :

- L'exécution de la prestation ;
- L'entreposage des matériels et de produits et consommables ;
- Le changement de leurs effets personnels et la sécurité de ceux-ci.

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 devra stocker ses produits sur des bacs de rétention en les sectorisant dans la mesure du possible.

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 de l'accord cadre. Cette possibilité laissée au titulaire ne peut engager en aucune façon la responsabilité de l'administration en cas de vol ou de détérioration.
Dans le cas où le local serait récupéré par l'administration, celle-ci étudierait la mise à disposition d'un autre local.
Le stockage en vrac de produits pulvérulents sera interdit. 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.

Après chaque intervention, les produits utilisés quotidiennement seront stockés dans une armoire de propreté fournie par le titulaire, fermée à clef. Le moyen de fermeture des armoires sera à la charge du titulaire.

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.

Il appartient au titulaire, à ses frais, d'installer des armoires de propreté fermant à clefs, au besoin, pour le stockage des produits quotidiennement utilisés. Le stockage sera limité aux quantités pouvant être entreposées dans les locaux ou armoires prévus à cet effet. La quantité minimale recommandée est de 16 armoires pour la totalité des sites.

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.

Fourniture des matériels et des produits avant le début d'exécution des prestations :
Pour la fourniture des matériels et produits nécessaires à l'exécution des prestations du marché (ex : chariots, dévidoirs, distributeurs de savons, sèches mains, etc.), l'administration informe qu'elle n'est pas en mesure de mettre à la disposition du titulaire un lieu de stockage.
Dans ce contexte, le titulaire est autorisé à effectuer les livraisons de manière étalée sur les différents sites de l'administration avant le début d'exécution des prestations, sans toutefois gêner l'exécution du marché en cours. Ce point particulier sera abordé lors de la réunion de démarrage (article 3.9 du CCAP).

Pour le centre de restauration, un local vestiaire et de stockage sécurisé sera mis à la disposition du personnel sur site. Le titulaire est tenu de maintenir ces locaux et leurs équipements en bon état de propreté et de fonctionnement. En aucun cas, des effets sales, des produits d'entretien ou des denrées alimentaires ne pourront y être stockés.

Les produits d'entretien, les désinfectants ne doivent jamais être entreposés avec des denrées alimentaires afin de limiter tout risque de pollution ou de confusion. Les produits insecticides sont interdits d'utilisation. Toute constatation de nuisibles doit être déclarée auprès du gérant du mess.

Article 7 - EXIGENGES PARTICULIERES

7.1 Horaires de travail

Le titulaire veillera au respect strict des plages horaires pour l'exécution des prestations de nettoyage.

Un planning de passage sera affiché à chaque étage des bâtiments sur l'ensemble des sites, 1 mois maximum après le démarrage des prestations

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.

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.

Pour l'entretien des douches, les horaires d'intervention seront fixés à partir de 10H00.

Dans les centres de restauration, les prestations sont exécutées dans les créneaux horaires fixés dans le l'article 3.3.7 du CCTP, annexe du présent CCTP, horaires qui ne tiennent pas compte des impondérables possibles (panne de machine, etc.), ni du temps nécessaire pour assurer le plan de nettoyage des locaux conformément aux procédures jointes en annexes.

Les horaires de fin de prestation initialement prévus au marché ne devront pas être dépassés (sauf cas exceptionnel à justifier), sous peine de pénalités conformément à l'article 9.1.2 du CCAP.

7.2 Activités particulières

Des périodes d'activités particulières peuvent entraîner un changement d'horaires et d'effectifs et des prestations supplémentaires (préavis d'une semaine) :

- Portes ouvertes ;
- Fêtes traditionnelles,
- Prise de commandement ;
- Repas de cohésion ;
- Repas Anciens Combattants ;
- Fête de Noël.

Si la période d'activité particulière dépasse une variation de + 10% des effectifs rationnaires (cf. art. 3.3.6 du présent CCTP), des bons de commandes supplémentaires seront émis conformément à l'article 7.2 du CCAP.

7.3 Cas Particulier du CEMP de Barèges (CT21 et CT34)

La situation géographique des bâtiments au sein d'un village de montagne est à prendre en compte. Les contraintes climatiques ayant une incidence sur les difficultés de circulation ne sauraient constituer un obstacle au bon déroulement des prestations, notamment sur la période hivernale.