MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS
Liberté
Égalité
Fraternité

MINISTÈRE DES ARMEES ET DES ANCIENS COMBATTANTS

DIRECTION DU COMMISSARIAT DES FORCES ARMEES DE LA NOUVELLE-CALEDONIE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

FOURNITURE DE PRODUITS ET MATERIELS D'ENTRETIEN, D'HYGIENE DE RESTAURATION COLLECTIVE, D'ARTICLES JETABLES ET PRESTATIONS ASSOCIEES AU PROFIT DES FANC, DU RSMA ET DU COMGEND (4 LOTS).

Annexes :

1 à 4 - Liste désignation produits par lots
5 - Fiche technique PND

SOMMAIRE

ARTICLE 1. OBJET 2
ARTICLE 2. ALLOTISEMENT 2
ARTICLE 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 2
ARTICLE 4. MISE A DISPOSITION ET INSTALLATION DE MATERIEL 2
ARTICLE 5. PRESTATIONS DE MAINTENANCE 5
ARTICLE 6. REMPLACEMENT DES MATERIELS MIS A DISPOSITION 5
ARTICLE 7. OBLIGATIONS GENERALES 6
ARTICLE 8. NORMES ET TEXTES APPLICABLES 6

ARTICLE 1. OBJET

Fourniture de produits et matériels d'entretien, d'hygiène, de restauration collective, d'articles jetables et prestations associées au profit des FANC, du RSMA et du COMGEND (4 lots)

ARTICLE 2. ALLOTISEMENT

La fourniture de produits et matériels d'hygiène et d'entretien, de restauration collective, d'articles jetables et prestations associées est divisée en 4 lots, répartis comme suit :

Lot n°	Désignation du lot
1	Fourniture de papiers d'hygiène et d'essuyage et équipements associés
2	Poste 1 : Fourniture de produits d'hygiène d'entretien général et prestations associées Poste 2 : Fourniture de produits pour la cuisine, la restauration collective et prestations associées
3	Matériels et accessoires de nettoyage et d'hygiène
4	Fourniture d'articles jetables et emballages pour la restauration

ARTICLE 3. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Fourniture de papiers d'hygiène et d'essuyage (Lot1)

L'objet du présent lot s'entend comme la fourniture d'une prestation globale, incluant :
- la fourniture de distributeurs de papier d'essuyage et de papier toilette ;
- la fourniture d'une gamme de produits, papier d'hygiène et d'essuyage dont les désignations génériques figurent en l'annexe 1 du présent CCTP.

Les distributeurs de savon et de papier d'essuyage appartiennent à l'administration, sous réserve de tous ceux qui sont mis à la disposition par le titulaire dans les centres de restauration.

Fourniture de produits et d'accessoires d'hygiène et d'entretien général (hors papier), cuisine, restauration collective et prestations associées (Lots 2 et 3)

L'objet du présent lot s'entend comme une prestation globale, incluant :
- la fourniture d'une gamme de produits d'hygiène et d'entretien dont les désignations génériques figurent en annexes 2 et 3 du présent CCTP ;
- La fourniture de distributeurs de savon,
- la mise à disposition des doseurs dans les centres de restauration (voir annexe 3 de l'Acte d'Engagement du Lot 2) ;
- l'installation et le réglage du système de dosage et des machines ;
- la fourniture de prestation de maintenance préventive et curative sur les doseurs mis à disposition pendant toute la durée du marché.

La fourniture de prestations de maintenance préventive et corrective vise à maintenir les doseurs mis à disposition dans un état de fonctionnement optimal afin d'éviter la survenance d'anomalies, la détérioration du matériel de restauration ou la surconsommation des produits lessiviels.

Ces prestations sont définies à l'article 5 du présent document.

Fourniture d'articles jetables de restauration (Lot 4)

Les désignations génériques des articles jetables de restauration du présent lot figurent en annexe 4 du présent CCTP.

ARTICLE 4. MISE A DISPOSITION ET INSTALLATION DE MATERIEL

Selon le lot considéré, le titulaire installe au profit de tous les services bénéficiaires du marché les distributeurs à savon, de papier essuie-mains et de papier hygiénique, acquis dans la cadre du présent marché.

Il met à la disposition des centres de restauration, les centrales, les doseurs et accessoires, pour notamment :
- les centrales de nettoyage des postes de désinfection pour les surfaces et les sols ;

- les centrales de désinfection de légumes ;
- les postes de lave-vaisselle mécanique ;
- les postes de lavage vaisselle manuel (plonge) ;
- les postes plonge batterie centrale.

Les doseurs et/ou centrales installés sur les machines lessivielles dans les centres de restauration restent la propriété du titulaire.

Sur le site des Artifices, la prestation sera activée par ordre de service (OS) uniquement sur demande de l'Administration dix (10) jours ouvrés avant le début des prestations. L'OS sera transmis au prestataire par voie électronique. Le prestataire accusera réception de l'OS dans un délai maximal de 24 heures suivant sa réception. Le prestataire s'engage à déployer les moyens humains et matériels nécessaires pour assurer la fourniture et la pose du matériel à la date de réception mentionnée dans l'ordre de service. En cas de circonstances exceptionnelles pouvant affecter le respect de ce délai, le prestataire en informera immédiatement l'Administration et justifiera les éventuels retards.

4.1 Conditions générales de mise à disposition des distributeurs

4.1.1 Pose de distributeurs de produits de lavage des mains, de papier essuie-mains et de papier hygiénique

Les distributeurs à savon, de papier essuie-mains et de papier hygiénique déjà installés dans les infrastructures des services bénéficiaires appartiennent à l'administration, sauf pour ceux dont le titulaire précédent peut fournir la preuve de leur mise à disposition. En cas de besoin, d'autres distributeurs pourront être acquis dans le cadre du présent marché.

Leur pose est à la charge du titulaire sauf décision contraire de la part du service bénéficiaire.

Pour leur implantation ou pour leur remplacement, après acquisition par bons de commande, les services bénéficiaires prennent contact avec la Section prescription et Contrôle de prestation (SPCP) qui en formule la demande de pose auprès du titulaire du marché, par courriel. Ce dernier indique :

- le service bénéficiaire et son adresse ;
- le lieu d'implantation du distributeur, à poser ou à remplacer.

4.1.2 Retrait du matériel

Le retrait des distributeurs usagés et la remise en état des murs (rebouchage de trous…), pour mise en place des nouveaux, est à la charge du titulaire.

4.2 Conditions générales de mise à disposition des doseurs tous types

4.2.1 En cas de changement de titulaire

Les centrales de nettoyage des postes de désinfection sur les surfaces, les centrales de désinfection de légumes, les postes de lave-vaisselle mécanique ou manuel et les doseurs pour plonge mécanique, mis initialement à la disposition des services bénéficiaires dans le cadre de l'exécution du marché précédent sont la propriété de l'ancien titulaire.

En cas de changement de titulaire, à la fin de l'exécution du précédent marché, ce dernier procède à leur dépose et à leur retrait.

La dépose et le retrait des matériels se fait en coordination avec le nouveau titulaire, sous le pilotage de la Section Prescription et Contrôle de prestations (SPCP) de la DICOM.

4.2.2 Pose des centrales de nettoyage des postes de désinfection sur les surfaces, de désinfection de légumes, de doseurs pour les postes de lave-vaisselle automatique et/ou manuel

La pose des centrales et/ou des doseurs se fait immédiatement à la notification du marché, en collaboration avec l'ancien titulaire du marché, en cas de changement de titulaire.

Dans tous les cas, elle ne doit pas rendre indisponible le service de restauration. Le titulaire tiendra compte des contraintes de démontage des matériels en place et de la nécessité de limiter au strict minimum le temps d'indisponibilité des machines pour les services utilisateurs.

Tous les éléments nécessaires à leur installation sont à la charge du titulaire : câblage, tuyauterie, pistolet, éléments de fixation, support mural pour bidons, les déplacements et la main d'œuvre …

Après réalisation du système complet, le titulaire transmettra à SPCP, une fiche de prise en compte signée par le service bénéficiaire comprenant la liste détaillée des matériels et accessoires installés.

Toute modification ultérieure fera l'objet d'une information et de la fourniture d'un descriptif complémentaire ou correctif à l'attention du service bénéficiaire et de la SPCP.

Concernant les équipements centralisés, les normes de sécurité liées à ce type d'installation doivent être respectées. Les bidons de lavage et de rinçage seront intégrés dans des bacs de rétention pour prévenir des fuites liées au dysfonctionnement des pompes.

Les centrales de désinfection et de nettoyage des surfaces seront équipées de pistolets antichocs et tuyaux fournis par le titulaire du marché. Il en assurera l'entretien pendant toute la durée du marché.
Le démontage des doseurs est à la charge du titulaire selon les mêmes conditions que le montage (calendrier, indisponibilité des machines...).

En fin de marché, en cas de changement de titulaire, le titulaire devra retirer à ses frais son matériel et reboucher les trous percés à l'occasion de l'installation.

4.2.3 Utilisation des centrales de nettoyage des postes de désinfection sur les surfaces, de désinfection de légumes, de doseurs pour les postes de lave-vaisselle automatique et/ou manuel

Les services bénéficiaires s'engagent à utiliser le matériel mis à leur disposition uniquement pour l'usage auquel il est prévu et pour lequel il leur est confié et ce de manière attentive et adéquate.

Ils s'engagent à ce que l'utilisation s'effectue conformément aux spécifications et recommandations du fabricant qui lui seront remises par la société, titulaire. Ils prendront toutes les dispositions nécessaires pour les faire respecter. Pour cela, il leur est interdit :

- de modifier le matériel ou d'y apporter quelque changement que ce soit, sans l'accord préalable de son propriétaire,
- d'aliéner le matériel ou de s'en dessaisir.

Les services bénéficiaires s'engagent également à :

- utiliser exclusivement les produits nettoyant et consommables distribués ou autorisés par le titulaire du marché, et ceux conçus spécialement pour le matériel ;
- ne pas déplacer le matériel en dehors du siège et des sites où ils ont été posés,
- ne pas assurer des prestation maintenance ou de réglage à la place du titulaire.

4.2.4 Sensibilisation des personnels

Le titulaire s'engage à fournir aux services bénéficiaires, au plus tard, le jour de la pose des matériels, toutes les recommandations et spécifications techniques du fabricant, liées à l'utilisation du matériel.

Il s'engage également, à assurer la sensibilisation des personnels affectés, sur poste correspondant, à l'utilisation de ses appareils. Cette sensibilisation porte notamment sur :

- la manipulation adéquats des appareils ;
- l'utilisation et la rationalisation des produits associés ;
- les normes de sécurité à respecter ;
- les équipements à porter ;
- les préconisations à prendre, tant pour des besoins de santé et de sécurité.

Il fournit des affichettes plastifiées pour les préconisations d'utilisation des produits et les plans d'hygiène associés.

4.2.5 accès au matériel par le titulaire mis à disposition

Le titulaire pourra à tout moment, pendant les jours et horaires ouvrés, avoir accès aux locaux où le matériel est entreposé afin de vérifier s'il est utilisé conformément aux spécifications du fabricant. Il procédera, à la charge de l'administration, des prestations de maintenance.

4.2.6 livraison et comptabilité des matériels mis à disposition

Le titulaire assure la livraison, l'installation, la maintenance et l'enlèvement du matériel à la fin du contrat. Il reste responsable de son matériel lors de son transport jusqu'à la livraison.

Il s'engage à mettre à disposition des services bénéficiaires un matériel exempt de défauts apparents et répondant à toutes les normes de conformité et de sécurité en vigueur.

Le matériel doit être en parfait état de marche, d'usage et de présentation.

La comptabilité des matériels mis à disposition est indiquée dans un document administratif (CCAP), liés au contrat.

Lorsque le matériel aura atteint un état d'usure normal tel qu'il n'est plus utilisable, le service bénéficiaire en informera immédiatement le titulaire pour remplacement d'un matériel plus opérationnel.

Dans ce cas, les conditions de dépose de l'ancien matériel et de pose du nouveau sont les mêmes que celles décrites ci-dessus.

ARTICLE 5. PRESTATIONS DE MAINTENANCE

5.1. Maintenance préventive sur les matériels mis à disposition au profit des centres de restauration

Les prestations de maintenance préventive consistent en une visite effectuée par le titulaire tous les trois mois, sur chaque site où ses matériels sont implantés. Lors de la visite, le titulaire :

- vérifie le bon fonctionnement et les réglages des installations ;
- remplace les pièces usées ;
- réparer toute panne éventuelle;
- vérifier la consommation des produits ;
- procède à des réglages nécessaires.

Les dates précises de visite sont fixées d'un commun accord entre le titulaire et les services bénéficiaires au début de chaque période annuelle.

5.2 Maintenance curative sur des matériels mis à disposition au profit des centres de restauration

En cas de panne constaté par le service bénéficiaire, le titulaire s'engage à intervenir dans un délai de 24 heures ouvrées maximum à compter de la demande d'intervention. Cette demande se fait par mail.

Le dépannage ne sera considéré comme terminé que lorsque le matériel aura retrouvé ses qualités et fonctionnalités d'origine.

En cas de matériel non réparable dans l'immédiat, le titulaire devra proposer une solution alternative pour assurer la continuité du service.

5.3. Rapports d'intervention

A la suite des visites, pour exécution des prestations préventives ou de prestations curatives, le titulaire adresse par mail, un Rapport d'Intervention (RI) au service bénéficiaire, avec copie à la SPCP dans un délai de trois (3) jours. Ce rapport portera sur le type de maintenance réalisée et les opérations de réparation effectuées.

Il précisera également :

- la date et heure de début d'intervention ;
- la désignation de l'emprise ou du site et les noms, les numéros des bâtiments et/ou les salles concernées ;
- la nature des prestations exécutées et le détail de l'intervention ;
- les éventuelles observations ou suggestions ;
- le nom et visa de l'intervenant.

ARTICLE 6. REMPLACEMENT DES MATERIELS MIS A DISPOSITION

Le titulaire doit, pendant toute la durée d'exécution du marché, informer sans délai les services bénéficiaires et la section prescription et contrôle de prestations de la DICOM FANC à l'adresse suivante : dicom-nc.resp-controle-prestations.fct@intradef.gouv.fr de tout évènement ou toute difficulté de nature à compromettre la qualité, le suivi, ou la garantie des prestations objets du présent marché, notamment, sur celles portant sur les matériels mis à disposition des centres de restauration.

Il est à noter que les forfaits des prestations de maintenance préventive curative ne couvrent pas les frais de remplacement du matériel dans le cas où sa détérioration serait occasionnée par les utilisateurs du service bénéficiaire, suite à une utilisation non prévue dans le cadre d'un fonctionnement « normal ».

Dans le cas où le matériel est irréparable, ce dernier doit être remplacé.

Le remplacement des matériels dont la détérioration résulte d'une utilisation non conforme par les usagers du service incombe à l'administration

La détérioration est imputable à l'administration (hors cas d'usure), à la suite d'un constat contradictoire, contresigné par le service bénéficiaire et le titulaire du marché, ou son représentant (technicien).

Les prix unitaires HT et TTC des matériels mis à disposition ou susceptibles d'être mis à disposition au profit des services bénéficiaires sont indiqués dans l'annexe financière de l'acte d'engagement.

ARTICLE 7. OBLIGATIONS GENERALES

L'ensemble des produits proposés doit répondre à la réglementation en vigueur relative aux produits de nettoyage des appareils et récipients destinés à être au contact des denrées alimentaires (cf annexe 5 du CCTP).

Les produits devront répondre aux caractéristiques suivantes:

- être conformes aux réglementations en vigueur, tant en termes de composition que d'information des utilisateurs et pour ceux destinés à un usage spécifique, pouvoir prouver leur efficacité par référence à des normes officielles.
- satisfaire aux règles de sécurité, d'étiquetage et de protection de l'environnement définies au niveau national.
- présenter une toxicité pour l'homme et une écotoxicité la plus réduite possible (limitation des impacts sur l'environnement tout au long du cycle de vie : limitation des substances nocives pour l'environnement aquatique, réduction des emballages, sécurité du produit, mode d'emploi pour une utilisation respectueuse de l'environnement).

Le prestataire s'engage à satisfaire aux prescriptions des normes homologuées s'appliquant à la profession.

Toutes les fournitures sont de première qualité et doivent être conformes à la commande et aux normes française et européenne en vigueur, (norme NF ENVIRONNEMENT ou ECOLABEL EUROPEEN).

Si à la livraison, il est constaté un non-respect de la présente clause, les fournitures en cause seront refusées et il sera demandé au fournisseur de pourvoir à leur remplacement par des fournitures conformes. Tout retard de livraison des fournitures qui en résulterait entraînera l'application des pénalités de retard prévues à l'article du CCAP.

ARTICLE 8. NORMES ET TEXTES APPLICABLES

Les produits doivent être conformes à la règlementation française et européenne en vigueur et notamment :

- le décret no 2009-1083 du septembre 2009 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les mesures d'exécution prévues à l'article L. 214-1 de ce code ;
- le règlement relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et mélanges n°1272/2008/CE ;
- l'arrêté du 8 octobre 2008 fixant les règles relatives aux quantités nominales de certains produits en préemballage;
- le décret n°2007-397 du 29 mars 2007 relatif à la partie réglementaire du code de l'environnement ;
- l'avis concernant la mise en œuvre du règlement européen n° 648/2004 du 31 mars 2004 relatif aux détergents ;
- le décret 2001-881 du 25 septembre 2001 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne les préparations, les concentrés et les eaux de javel ;
- l'arrêté du 4 février 1997 modifiant l'arrêté du 17 octobre 1984 fixant les capacités des récipients et des masses nettes et volumes nets pour les produits de lavage et de nettoyage en préemballages;
- l'arrêté du 24 décembre 1987 relatif aux modalités de mesure de la biodégradabilité des agents de surface ;
- l'arrêté du 12 mars 1987 relatif au trichloréthylène pur destiné à l'usage domestique.