

MARCHE PUBLIC DE SERVICE
Marché à procédure adaptée

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

SERVICE DE RESTAURATION

POUR LES BESOINS DU CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur

**SUR LES SITES D'AIX-EN-PROVENCE (LOT 1),
ANTIBES (LOT 2) ET SAINT-RAPHAEL-BOULOURIS (LOT 3)**

SOMMAIRE :

CHAPITRE 1 - OBJET DU MARCHÉ

- 1.1. OBJET DE LA FOURNITURE ET GÉNÉRALITÉS
- 1.2. ETENDUES DES OBLIGATIONS/ PRESTATIONS

CHAPITRE II - STRUCTURE ET COMPOSITION DES DIVERSES PRESTATIONS DE RESTAURATION A FOURNIR

- 2.1. COMPOSITION DES REPAS PRIS EN LIBRE SERVICE ET PRESTATIONS COURANTES
- 2.2. ANIMATIONS, REPAS A THEMES, PRESTATIONS COURANTES
- 2.3. REPAS DIFFERES
- 2.4. AUTRES PRESTATIONS SERVIES DANS LES SALLES DE RECEPTION ET PRESTATIONS PARTICULIERES
- 2.5. REPAS ET BOISSONS PROPOSEES A LA CAFETERIA D'AIX EN PROVENCE ET AU BIENVENU DE BOULOURIS
- 2.6. COMMANDE DES REPAS
- 2.7. REPAS DE SECOURS
- 2.8. QUALITE DE SERVICE, D'ACCUEIL-QUALITE DE LA SIGNALÉTIQUE ET DES INFORMATIONS
- 2.9. PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ (PAI)

CHAPITRE III - PLAN ALIMENTAIRE ET ELABORATION DES MENUS

- 3.1. PLAN ALIMENTAIRE
- 3.2. ELABORATION DES MENUS ET AFFICHAGE

CHAPITRE IV - SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

- 4.1. REFERENCES GENERALES ET EXIGENCES PARTICULIERES
- 4.2. SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

CHAPITRE V - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

- 5.1. PERSONNEL
- 5.2. LOCAUX MIS A DISPOSITION PAR LE CREPS
- 5.3. MATERIELS MIS A DISPOSITION DU TITULAIRE
- 5.4. MATERIELS FOURNIS PAR LE TITULAIRE
- 5.5. INVESTISSEMENTS REALISES PAR LE TITULAIRE ET CLAUSE DE CESSION DE PROPRIETE EN FIN DE CONTRAT
- 5.6. REMISE DES LOCAUX ET MATERIELS EN FIN DE MARCHÉ

5.7. CLAUSE ENVIRONNEMENTALE - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DEVELOPPEMENT DURABLE

CHAPITRE VI- VERIFICATION DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS

- 6.1 CONTROLES INOPINES DU CREPS
- 6.2 AUDITS ET CONTROLES BACTERIOLOGIQUES - CONTROLES REGULIERS
- 6.3 SUIVI DES PRESTATIONS/ COORDINATEUR/ COMMISSION DE RESTAURATION
- 6.4 SUIVI DE QUALITE/ ENQUETE DE SATISFACTION
- 6.5 DEMARCHE D'AMELIORATION CONTINUE

CHAPITRE VII-DISPOSITIONS FINANCIERES

- 7.1 FACTURATION

CHAPITRE VIII-EXCLUSIVITE DES PRESTATIONS- DEROGATIONS

CHAPITRE IX-DESCRIPTIONS DES PROCESS RELATIFS A LA PREVISION, AU CONTROLE ET A LA COMPTABILISATION
DES REPAS DANS LES ESPACES DE RESTAURATION DU CREPS

- 9.1 CONTEXTE
- 9.2 PREVISIONS DU NOMBRE DE REPAS
- 9.3 DESCRIPTION DU CONTROLE D'ACCES
- 9.4 DESCRIPTION DU SYSTEME DE CONTROLE DE CONSOMMATION DES REPAS

Préambule

Le CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur externalise la fourniture et la prestation de service de la restauration, et les décline en 3 (trois) lots correspondants aux 3 (trois) sites d'Aix en Provence (13), d'Antibes (06), de Saint Raphael-Boulouris (83). Le propriétaire du patrimoine et des locaux de restauration est la Région SUD Provence-Alpes-Côte d'Azur, dont le CREPS est l'un des établissements publics.

Le CREPS, établissement public local de formation dans les domaines du sport, de la jeunesse et de l'éducation populaire, placé sous la double tutelle du ministère des Sports, de la Jeunesse et de la Vie associative, et de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur, exerce les 4 (quatre) missions de service public suivantes :

- La formation aux métiers du sport et de l'animation,
- L'accompagnement des sportifs de haut niveau en Pôle Espoir ou Pôle France,
- L'accompagnement des sportifs de très haut niveau (Maison Régionale de la Performance)
- L'accueil de stages des associations sportives et des structures en connexion avec le monde du sport.

Les usagers de l'établissement sont :

- Des sportifs de haut niveau inscrits dans les pôles et structures de haut niveau et résidant de façon permanente au sein des 3 (trois) sites du CREPS (internes, demi- pensionnaires ou externes),
- Des stagiaires de la formation professionnelle aux métiers du sport et de l'animation (majeurs),
- Les personnels du CREPS (adultes),
- Des consommateurs occasionnels œuvrant dans le domaine de la jeunesse, des sports, de l'éducation populaire tels que les membres d'associations sportives etc.

L'expression des besoins du présent marché est contenue dans :

- Le cahier des clauses techniques particulières ou CCTP Commun, socle commun des besoins aux trois sites précités, représentant environ 80 % des spécifications,
- Les cahiers des clauses techniques particulières complètent le CCTP Commun, afin de tenir compte de spécificités des sites.

Le Titulaire s'engage à répondre à la fois aux besoins du CCTP COMMUN et à l'un des CCTP spécifiques en fonction de son offre, qui peut répondre à un, deux ou trois lots.

CHAPITRE I- OBJET DU MARCHÉ

1-1- OBJET DU MARCHÉ ET GENERALITES

5

Le présent marché a pour objet la fourniture et services associés de restauration collective pour les besoins des trois sites du CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur (les sites).

Le CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur entend confier à une société spécialisée (ci-après désignée le titulaire), la fabrication de repas et le service associé à savoir :

- Commander les denrées, produire sur place et servir tous les éléments de repas nécessaires à la consommation des usagers des sites. Ces éléments sont soit des produits n'ayant pas subi de transformation, soit des préparations froides, soit des plats cuisinés fabriqués sur place.

Ces prestations comprennent :

- Des prestations 7J/7 (PDJ, déjeuners et repas du soir),
- Des prestations de type « café »,
- Des prestations exceptionnelles, de types buffets et repas améliorés, dont les tarifs seront établis au BPU, et également, ponctuellement, des prestations à la carte, établies à partir de devis acceptés.

Pour ce faire, le CREPS met à la disposition du prestataire, l'ensemble des biens et équipements dont il dispose pour l'exécution de ces missions dans les conditions définies ci-après.

Le prestataire perçoit auprès du CREPS :

- D'une part, un prix de repas fixé unitairement (poste denrées) pour chaque type de prestations,
- Et d'autre part, des frais fixes.

1-2 - ETENDUE DES OBLIGATIONS /PRESTATIONS

Le nombre de repas à produire est précisé dans le CCTP spécifique de chaque site.

Le titulaire s'engage à assurer de façon permanente et régulière pendant toute la durée du marché les prestations

a) **L'approvisionnement en denrées et produits agricoles**, de qualité et durables, et bio, et issus du commerce équitable, dans le respect des dispositions de la Loi Egalim n° 2019 - 938 du 30/10/2018, son décret application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, ainsi que la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience, modifiant l'article 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime .

Les denrées et produits suivants pourront notamment, en tout ou partie, respecter ces dispositions :

- Les produits laitiers : les yoghourts et les fromages, le lait, les petits suisses,
- Le pain (fournisseur local - circuit court) : 2 types de pain : un traditionnel et un pain aux

céréales (digestion plus lente),

- Les féculents, les céréales (proposer notamment du quinoa) et les légumineuses, lentilles corail, lentilles vertes, lentilles roses de Gascogne, haricots : pommes de terre ou patates douces produites en France,
- Les fruits et légumes de saison (bio, ou au minimum de l'agriculture raisonnée), crus ou cuits
- Les fruits exotiques (bio ou commerce équitable), prévoir des bananes tous les jours,
- Le café, le cacao, le thé, le miel (bio ou commerce équitable), proposer de la chicorée (alcaline au lieu d'être acide comme le café),
- Les jus de fruits (bio ou équitable),
- Les œufs, œufs bio et non œufs en batterie,
- La viande et le poisson. Frais ou surgelés : éviter les produits préparés (poissons panés remplacés par poisson façon meunière).

b) **La préparation et le service** de toutes les prestations décrites au présent document ;

c) **La préparation des menus**, en s'appuyant sur la compétence de diététiciens, en fin de mois pour les quatre semaines suivantes, soumis à l'approbation préalable du responsable de chaque site du CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur ;

d) **Le service en salle** (repas, buffets) ou à l'extérieur (buffets, barbecues, ...) pour les prestations non servies à la chaîne du self ;

e) **La mise en place d'un responsable gérant et du personnel compétent**, nécessaire au bon fonctionnement des prestations de restauration, à l'encadrement du personnel et à la préparation des repas cuisinés ;

f) **La prise en charge de frais d'exploitation, détaillés à la fin de de chaque CCTP spécifique** (tableau de répartition des charges entre les sites du CREPS et le titulaire), comporte notamment les fournitures et prestations suivantes :

- **Les produits d'entretien et lessiviels** : le titulaire fournit les produits d'entretien et lessiviels nécessaires à l'entretien et au nettoyage courant des locaux et des matériels qui lui sont confiés, au lavage de la vaisselle et du petit matériel de cuisine
- **Les vêtements à usage unique** : le titulaire fournit les vêtements à usage unique utilisés pour la restauration (calot, toque, gants ...)
- **Les produits liés à l'hygiène** : le titulaire fournit :
 - Les sacs poubelles à usage unique,
 - Le savon liquide pour les distributeurs et les brosses à ongles, le papier essuie-mains, etc....,
 - Les articles consommables nécessaires à la distribution tels que les serviettes en papier.
- **L'achat (ou location) et blanchissage** du linge de cuisine, de restaurant (nappes et serviettes de la salle de « réception direction »)
L'achat (ou location) et blanchissage des vêtements de travail du personnel, des uniformes
- **Le renouvellement du petit matériel de cuisine** (ustensiles de cuisine, bacs gastro, grilles,

casseroles...) et de service (vaisselle, verrerie, couverts, plats, etc....)

- **L'entretien et le nettoyage courant et périodique** de l'ensemble des équipements :

- Petits et gros matériels de restauration, des salles et des vitres, et nettoyage courant quotidien périodique de l'ensemble des locaux y compris vestiaires, bureaux et sanitaires, ainsi que des gros et petits matériels

- Les **fournitures de bureau** (papeterie, listing...),

- Les **analyses bactériologiques** des denrées,

- L'enlèvement et l'acheminement des **ordures ménagères et emballages** jusqu'aux local poubelle en respectant les consignes de tri sélectif, et de gestion des déchets selon le règlement interne au CREPS et les attendus du **Pacte de transition écologique**.

- La fourniture et mise à disposition des machines à petits - déjeuners (café, lait, chocolat, thé) et à jus de fruits frais (presse-jus/centrifugeuse), grille(s) - pain, cuiseurs à œufs et fours micro -ondes,

g) La comptabilité fournisseurs et clients et toutes activités comptables propres à l'exploitation du site

h) **Le contrôle des plateaux** : contrôle du contenu des plateaux

i) L'accompagnement du CREPS dans la mise en œuvre des actions de sensibilisations des usagers, conforme aux attendus du Plan de transformation Ecologique de l'Etat et plus particulièrement **son engagement N°10**, « Promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement ».

CHAPITRE II- STRUCTURE ET COMPOSITION DES DIVERSES PRESTATIONS DE RESTAURATION A FOURNIR

La restauration du site doit être de qualité et adaptée aux besoins des usagers du site, notamment ceux des sportifs de haut niveau.

Pour cela, les produits de base utilisés doivent être sélectionnés avec attention : les plats chauds, plats protidiés et légumes sont obligatoirement et intégralement cuisinés sur place à partir de produits bruts, variés, et le plus possible frais et de saison.

➤ Présentation

- Les hors d'œuvre seront présentés majoritairement en buffet ou en salade-bar,
- Les fromages seront présentés sur un plateau ou en portions individuelles,
- Les desserts seront présentés en assiettes individuelles ou en self-service,
- Tous les éléments le nécessitant seront conditionnés en bacs gastronomes.

➤ Service des repas :

Le dressage des préparations froides et la distribution des repas seront assurés par le personnel du titulaire

- En self-service ou en buffet pour les petits-déjeuners, les repas du midi et du soir ;
- En service à table pour les prestations exceptionnelles, en fonction de la commande ;
- En service de livraison pour les prestations de type « café » ;
- En préparation de plateaux repas pour les repas à servir en différé (arrivée tardive sur le site pour cause d'entraînement tardif).

2-1 COMPOSITION DES REPAS PRIS EN LIBRE SERVICE ET PRESTATIONS COURANTES

2-1.1 Composition du petit déjeuner sur chacun des sites :

2-1.1.1 Petits-déjeuners servis au self :

- Une **boisson chaude** servie à volonté : thé noir et vert, café, chicorée, chocolat (poudre de cacao véritable),
- Du **lait** de vache ½ écrémé et du lait végétal (2 choix parmi amande, soja, riz et avoine, épeautre, pour les personnes allergiques et accommoder les céréales),
- Un **jus de fruit** ou fruits pressés : orange, raisin, poire, pomme (contenance par verre à 20 cl),
Absence de jus de fruits reconstitué, de jus de fruits sans sucres ajoutés,
- Un **fruit frais** (parmi choix de 3, dont banane) – Par exemple : 1 banane, 1 poire, 1 pomme ou 2 petits kiwis, 2 clémentines, etc. de saison.
- Une **salade de fruits** (avec fruits frais) pour ajouter aux yaourts ou fromages blancs
- Du **pain** frais et du pain grillé servi à volonté : pain blanc, complet bio, aux céréales bio (à volonté - 120g/personne en moyenne),

- Du **beurre** (2 micro -pains de 15 grammes), de la **confiture** en pot commun (50% de fruits au minimum au sucre de canne ou de betterave - sans sirop de glucose ou de fructose), du **miel** en portion individuelle (10 g au minimum - miel 100% floral),
- **De la purée d'oléagineux** (amandes, noix de cajou) ou **beurre de cacahuètes**,
- **Laitage** :
 - Yaourt nature : ils doivent être variés : lait de brebis, de chèvre, de vache.
 - Fromage blanc en pot commun - au choix parmi les 3 (un seul pot par personne)
 - Deux tranches de fromage, emmental, ou gouda (tranche individuelle fraîche de 25 g), ou portion de fromages à tartiner de 25 g minimum type carré frais, en pot commun.
- Nota : absence de fromage sur le site de Boulouris (LOT3).
- **Sucre** : sucre blanc et du sucre de canne brut non-raffiné (au choix),
- **Des céréales** (à volonté - moyenne de la portion de 30 g par personne)
 - Site d'Aix (choix de 2) : flocons d'avoine et muesli aux fruits secs sans sucres ajoutés// en alternance avec des flocons d'avoine (sans sucres ajoutés de préférence).
 - Site de Boulouris (choix de 2) : flocons d'avoine et muesli aux fruits secs (possible fruits secs dans coupelle à part) sans sucres ajoutés// en alternance avec des flocons d'avoine et des Kelloggs (sans sucres ajoutés de préférence).
 - Site d'Antibes (choix de 4) : flocons d'avoine/ muesli aux fruits secs sans sucres ajoutés/ corn flakes sans sucres ajoutés si possible/ céréales au chocolat.
- **Des fruits secs** : « raisins / abricots secs » avec variante « noisettes / amandes entières ou concassées » (50/50). Portion de 30 g max, dont au total (15 g de fruits secs et 15 g d'oléagineux).
- Deux éléments issus **de protéines animales** :

- Pour le site d'Aix en Provence :

- Option 1 : un œuf et une tranche de jambon/dinde/poulet 40 g

Œuf : œuf dur, ou cocotte (selon les propositions en cuisine) œufs cuits sur place, dans un cuiseur mis à disposition.

- Pour le site de Boulouris :

- Option 1 : un œuf et une tranche de jambon/dinde/poulet 40 g
- Option 2 = 2 œufs /
- Option 3 : 2 tranches de jambon ou de dinde/poulet de 40 g chacun

Œuf : œuf dur, ou cocotte (selon les propositions en cuisine) œufs cuits sur place, dans un cuiseur mis à disposition.

- Pour le site d'Antibes :

- Un œuf et une tranche de jambon/dinde/poulet 40 g

Œuf : œuf dur, ou cocotte (selon les propositions en cuisine) œufs cuits sur place, dans un cuiseur mis à disposition.

Supplément du dimanche pour tous les sites et pour tous :

- Crème à tartiner (chocolat ou pâte de noisettes sans huile de palme) - de 15 à 30 g,

Et soit à raison de 50 à 70 g par personne

- Une brioche (avec des œufs frais) - 2 à 3 tranches -50 à 70 g,
- Ou des crêpes/pancakes (50 à 70 g),
- Ou des viennoiseries (50 à 70 g).

Pour l'ensemble du petit-déjeuner :

Possibilité d'introduire des contenants en biscuit, à la place des ramequins.

Absence de conditionnement individuel (sauf le miel, éventuellement)

Pour les **petits déjeuners pris en avance** (déclinaison du petit déjeuner habituel) : se **référer aux CCTP spécifiques**.

2-1.2 Repas du déjeuner ou diner. composition

2-1.2.2 Hors d'œuvre :

Différentes tailles d'assiettes sont mises à disposition, afin que les usagers se servent selon leur appétit.

- Une assiette de hors-d'œuvre au choix (self-service ou salade-bar), avec possibilité de se resservir,
- Un plat protidique chaud garni (garniture à volonté : féculents et légumes),
- Un laitage (yaourt, yoghourt ou fromage),
- Un dessert,
- Pain et eau à volonté.

Le choix proposé aux convives s'établit pour chaque repas parmi :

a- **Buffet de hors-d'œuvre : communication journalière à destination des usagers sur la présence des produits de saison, biologiques ou issus des circuits courts**

- Variété de crudités et/ou cuites de saison, issues de circuits courts,
- Salade verte à volonté, non assaisonnée,
- Une entrée à base de féculents, (2 le midi, 1 le soir) (salades composées variées à base de féculents avec des légumes et des protéines de type thon, poulet, etc..)
- Viande ou charcuterie (une fois par semaine maximum), (1 le midi et le soir)
- Œufs,
- Poissons gras riches en oméga 3
- Une entrée chaude (potage fait maison) du 15 octobre au 15 mars, et notamment le soir.

Commenté [CG1]: ?

b- **Trois plats protidiques chauds : (se référer aux CCTP spécifiques)**

Au déjeuner, au minimum, 3 (trois) plats à base de protéines :

- Un plat à base de viande, volaille, œufs,
- Un plat à base de poisson,

- Un autre plat à base de protéines, et qui peut être à base de protéines végétales (attention à la présence d'additifs). En cas de plat avec soja, privilégier le soja bio de France.

Au dîner, le soir :

A minima 2 (deux) plats au choix, (de préférence avec des protéines issues de viande, poisson, ou de protéines végétales),

ET une proposition permanente de 2 (deux) tranches de jambon au torchon/supérieur ou 2 (deux) œufs au plat (comme alternative au choix des protéines) (œufs issus d'élevages bio ou en plein air).

Important : Cette alternative pour l'usager est affichée à l'entrée de la zone du self chaud.

- Exclusion pour le LOT 2 Antibes- se référer au CCTP Spécifique.

Les protéines maigres devront être proposées à minima deux fois par semaine (grillées, cuites à la plancha ou au four), quand la structure le permet.

Deux accompagnements dont un légume et deux féculents ou une légumineuse

Les féculents et les légumes seront proposés à volonté.

Les féculents semi-complets seront privilégiés le soir.

☒ **Les féculents seront proposés à discrétion dans la salle à manger**, sur une banque dédiée (maintien en température), midi et soir, afin que les convives qui le souhaitent puissent se resservir à volonté (environ 10 % du quantitative de base).

Le féculent proposé en salle devra être différent de celui proposé au self, notamment afin de prendre en compte les intolérances au gluten.

Ces aliments devront être issus des circuits courts et/ou de l'agriculture biologique.

Du fromage râpé sera mis à disposition des convives sur la banque du self chaud ou en self-service lorsque des pâtes seront au menu (100 % emmental ou parmesan).

c- **Cinq fromages ou laitages au minimum**

- Fromages (portions de 25 à 40 g fraîchement tranchés et variés)

Les fromages sont présentés, soit à la coupe, mais majoritairement prétranchés ou à la coupe, et variés (emmental, fromages de vache, brebis et chèvre, etc.)

Les fromages emballés en portion individuelle doivent être fortement évités

- Yaourt nature : ils doivent être variés : lait de brebis, de chèvre, de vache
- Yaourt aux fruits
- Fromage blanc (20 % et 40 % MG) ou faisselle, en saladier

Les fromages et laitages pourront en tout ou partie être issus de l'agriculture biologique afin de répondre aux objectifs de la loi Egalim.

d- **Desserts :**

- Des pâtisseries (maison)
- Des entremets (maison)

- Des fruits cuits (maison)

Au moins deux des trois propositions sont « faites maison ».

Une corbeille de fruits à **trois composantes** :

- Des fruits de saison de préférence, issus de circuits courts, de l'agriculture biologique et à minima de l'agriculture raisonnée (corbeille à chaque repas).

12

e- Trois variétés de pain :

La proposition du pain, se compose comme suit :

- 50 % de pain blanc complet
- 50% de pain semi -complet bio et/ ou aux céréales bio

Les usagers peuvent se servir à volonté.

f- Assaisonnements

Les ingrédients suivants seront mis à la disposition des usagers en salle, sur une table des saveurs dédiée et très accessible :

- Mayonnaise (elle pourra être supprimée sur certains sites) (*exclusion sur Aix*)
- Ketchup, (*exclusion sur Aix*)
- Moutarde
- Vinaigre rouge ou blanc de vin et vinaigre balsamique, vinaigre de cidre
- Huile d'olive (1ère pression à froid)
- De l'huile de colza (1^{ère} pression à froid)
- Des cornichons
- Des épices et aromates, et plantes aromatiques
- Du sel non raffiné, fleur de sel, du poivre et du sucre (blanc et roux).

Une vinaigrette « maison » sera proposée, à base d'huile d'olive et de colza. Le Titulaire doit conserver ce choix tout au long du service.

g- Boissons

L'eau est proposée en carafe.

Eau de l'adduction publique délivrée par une fontaine réfrigérée mise à disposition par le CREPS.

Nota bene =

1- Portion supplémentaire de protéines sur devis

Le titulaire sera en mesure de proposer un tarif pour une ration de protéines supplémentaire, pour certains convives désignés au préalable par le CREPS. Cette portion sera justifiée par le personnel médical et sportif, ou par un conseiller diététique, par exemple en vue d'une prise de masse, ou de la nécessaire consommation énergétique complémentaire.

Le grammage et le prix de la portion seront ajustés par présentation d'un devis par le titulaire (ledit devis pouvant être négocié avant son acceptation).

2 - Adaptation du contenu des repas à certaines pratiques sportives - Se référer au CCTP spécifique Boulouris

Le CREPS pourra demander l'élaboration de menus ou repas sur- mesure, adaptés à certaines typologies de pratiques sportives. Cela peut concerner l'accueil de publics de très haut niveau ou ayant des exigences nutritionnelles très particulières. Ces menus (différents de ceux servis au self) seront élaborés avec la participation de la diététicienne du CREPS ou de l'organisme accueilli concerné.

13

2-1.3 Goûters et collations

Ces prestations sont mises en place sur le site d'Aix-en-Provence pour le moment, mais peuvent être étendues aux autres sites, selon les besoins. **Se référer au CCTP spécifique Aix.**

Une collation est susceptible d'être demandée pour les LOTS 2 et 3. **Se référer au CCTP spécifique d'Antibes et de Boulouris.**

2-2 ANIMATIONS. REPAS A THEMES

2-2.1 La prestation comprendra des propositions de repas à thème.

Le Titulaire assurera un programme d'animations annuel auprès des usagers et convives à raison de 4 (quatre) repas à thème (*pays, aliments...*), soit 1 (une) fois par trimestre (avant les vacances scolaires), dont la finalité sera la découverte de nouveaux plats ou de nouveaux goûts, et des sensibilisations au développement durable. L'ensemble devant se faire dans le respect de l'équilibre nutritionnel et de la bonne qualité organoleptique.

Le programme des animations sur une année complète peut être présenté dans le mémoire technique. Ce programme doit être validé par le responsable de site, avant sa mise en œuvre.

Les éléments de décoration ou d'animation ne devront, en aucun cas, mentionner de publicité pour une entreprise commerciale, sauf autorisation préalable et écrite du responsable du site.

Durant ce repas thématique, le titulaire doit proposer en parallèle :

=C> Une entrée, un fromage, un dessert de substitution

=C> **Un plat protidique de substitution**

2-2.2 Repas conviviaux et gâteaux d'anniversaire une fois par mois à l'attention des SHN

Le Prestataire pourra également proposer des repas conviviaux pour des petits groupes, de 15 (quinze) personnes au maximum, sur réservation préalable (exemples : repas anniversaires crêpes partie, etc. ...). Ces repas conviviaux pourront notamment être proposés le soir et le week-end, à l'attention des SHN (sportifs de haut niveau, internes à l'année).

2-3 REPAS DIFFERES. SUR DEMANDE

Nota = Repas du déjeuner ou du dîner pris en différé :

Pour les repas, le prestataire s'engage à préparer selon des bons de commande remis au moins 48 heures avant, des repas plateaux (élaborés selon les menus du self) pris en "différé" par rapport à l'heure d'ouverture ordinaire du service de restauration. Ces plateaux seront entreposés dans une armoire froide positive indiquée, sur chacun des sites. La remise en température se fera à l'aide d'un micro-onde.

Se référer aux CCTP spécifiques.

2-4 AUTRES PRESTATIONS OCCASIONNELLES ET/OU PARTICULIERES

Les prestations comportant le signe ✕ font l'objet d'une proposition-type dans le cadre de réponse technique et mémoire du titulaire. Les prix unitaires de ces prestations sont indiqués dans les B.P.U. spécifiques.

	PRESTATION	COMPOSITION
	Café simple de type 1	Café/ Thé simple/ Lait Jus de fruit Sucre enveloppé Gourmandise de type madeleine, palet Breton
	Café amélioré de type 2	Café/ Thé / Lait Jus de fruit/ Sucre enveloppé 6 (Trois) mini Viennoiseries
	Café et thé d'après repas de type 3	Café ou thé seuls de type 3 pris à la fin d'un repas
	Buffet chaud	Repas du SELF servi dans des chauffe-plats - possibilité de se resservir
✕	Buffet froid de type 1	Buffet froid
✕	Buffet froid de type 2	Buffet froid amélioré
✕	Buffet froid de type 3	Buffet prestige, avec café en fin de repas

✕	Repas du jour SELF servi à table avec le café, de type 1	<p>Sur commande au moins 48 h à l'avance et constitué à partir du menu du jour.</p> <p>Les prestations sont servies à table, composées à partir des denrées proposées en libre-service le même jour (menu du jour), et s'articulant, pour un déjeuner par exemple, autour de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une entrée (froide ou chaude), • Un plat protidique garni de légumes et d'un féculent (menu du jour pour le repas de service), • Un fromage, • Un dessert, • Un café
✕	Repas du jour SELF servi à table avec le café Avec entrée et dessert personnalisés, de type 2	<p>Sur commande au moins 48 h à l'avance et constitué à partir du menu du jour.</p> <p>Les prestations sont servies à table, composées à partir des denrées proposées en libre-service le même jour (menu du jour), hormis l'entrée et le dessert et s'articulant, pour un déjeuner par exemple, autour de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une entrée (froide ou chaude), • Un plat protidique garni de légumes et d'un féculent (menu du jour pour le repas de service), • Un fromage, • Un dessert, • Un café
✕	Repas amélioré de type 1	<p>Entrée personnalisée (feuilleté, verrine, assiette de crudités, etc.)</p> <p>Plat et accompagnement (choix de viande ou de poisson)</p> <p>Assiette de fromage (ou verrine de fromage blanc)</p> <p>Dessert et café (ou café gourmand)</p> <p>Pain</p>
✕	Repas amélioré de type 2	<p>Entrée personnalisée et de qualité</p> <p>Plat et accompagnement</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>AOC Dessert et café</p> <p>Pain</p>

✕	Repas amélioré de type 3 Prestige	Entrée personnalisée et de qualité Plat et accompagnement Assiette de fromages AOC Dessert et café Pain
✕	Apéritif de type 1	Vin (une bouteille pour 4 personnes) ou apéritifs courants + jus de fruits + eaux minérales + chips +cacahuètes + olives+ tapenade maison
✕	Apéritif de type 2	Apéritif simple type 1 + planteur + sangria + pizza + pissaladière + tapenade maison + quiches +petits fours salés Apéritif courants (Pastis/Ricard ou Porto/Martini ou whisky) + planteur ou sangria (ou autre : mojito, etc..) Jus de fruits/eaux minérales, chips, cacahuètes et olives Pizzas + pissaladières+ quiches et petit fours
✕	Apéritif de type 3	Apéritif de type 2 + fromage + charcuterie
✕	Carte des vins AOC	Blanc, rouge et rosé (cf. BPU)
	Boissons	Eaux minérales et jus de fruits (cf. BPU)
	Panier-repas de type 1	A emporter, dans des glacières individuelles ou collectives, mises à disposition par le titulaire. Le panier comprendra les composants ci-dessous énumérés qui seront adaptés à l'usage et à la saison et seront systématiquement conditionnés en individuel. Composition : - Une salade faite maison, composée, notamment de produits céréaliés (250 g), et de 120 g de protéines, de 200 g minimum de crudités ou cuites (ex : haricots verts, betterave, artichaut, ...), avec un pain de 40 à 60g. - OU Une baguette entière (de 200 à 250 g) dans laquelle seront réalisés 2 sandwichs (faits maison) avec filet de dinde ou de poulet de 150 g, laitue émincée et tomate tranchée, concombre, carotte, coleslaw, ou légumes grillés (200g) 2/ une vinaigrette ou moutarde en stick(s) = 10 à 15 g (sans mayonnaise), 3/ 1 (un) fruit de saison, ou une compote allégée en sucre (de 120 g au minimum) 4/ 1 (une) portion de fromage de 30 g ou 1 yaourt à boire aux fruits. 5/ Et (une) bouteille d'eau (50 cl), si les usagers ne disposent pas de gourdes individuelles ou de bidons d'eau collectifs.

	Panier repas de Type 2	<p>A emporter, uniquement dans les cas où les repas ne peuvent être transportés dans une glacière, et à la demande expresse du CREPS = un panier repas conditionné en sachet individuel, et composé de :</p> <p>2 (deux) plats appertisés dont la composition devra correspondre à un plat complet équilibré, avec notamment 150 g de protéines.</p> <p>Un morceau de pain de 80 à 100 g 1 (un) fruit de saison, ou une compote allégée en sucre (de 120 g au minimum) 1 (un) laitage non - périssable, 1 bouteille d'eau 33 cl 1 kit de couvert.</p>
		<p>➤ Délai de prévenance pour commande des paniers-repas =</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ceux-ci sont commandés au plus tard 48 heures pour un groupe inférieur à 10 personnes. - Ils seront commandés au plus tard 3 (trois) jours l'avance pour un groupe supérieur ou égal à 10 personnes.
	Collations	Se référer aux CCTP d'Antibes et de Boulouris

Pour les repas réception et selon la demande du responsable du site, le Titulaire fournira serviettes et nappes en tissu, le cas échéant.

Le tarif des boissons (eau, vins, diverses boissons) sera indiqué au B.P.U, ou sur devis.

2-5 REPAS ET BOISSON PROPOSEES A LA CAFETERIA D'AIX-EN-PROVENCE ET AU BIENVENU DE BOULOURIS

Se référer aux dispositions du CCTP spécifique d'Aix-en-Provence et aux dispositions du CCTP spécifique de Saint-Raphaël - Boulouris.

2-6 COMMANDE DES REPAS

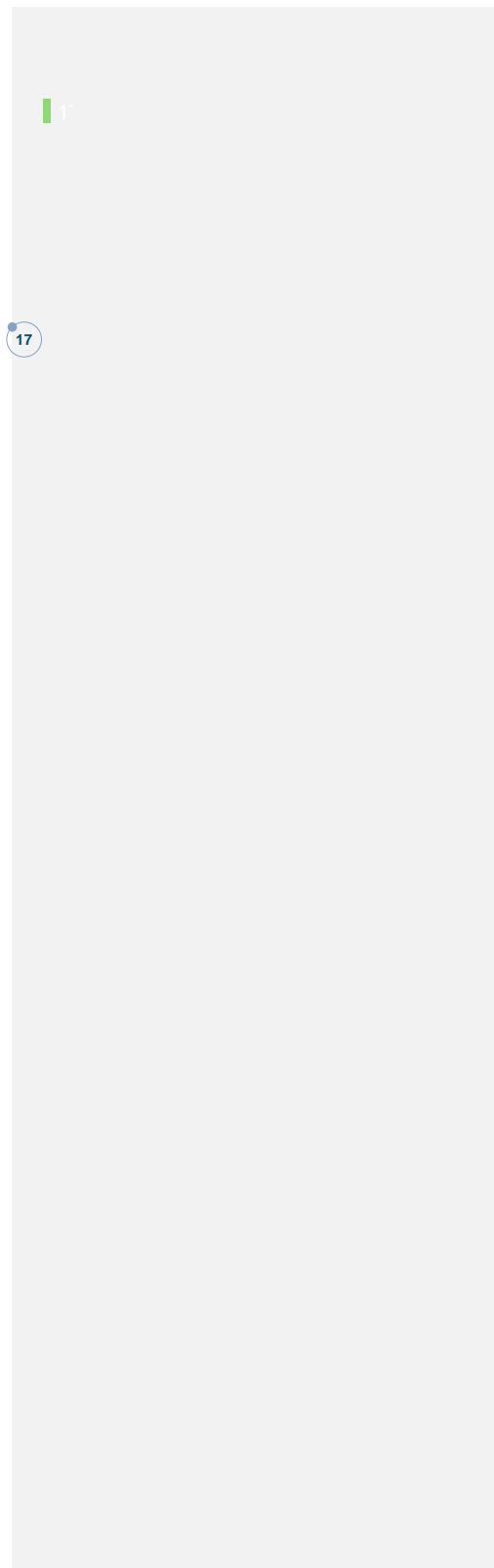
Commande des repas courants :

Prestations quotidiennes courantes, petits-déjeuners, déjeuners, dîners : le gérant a accès en consultation directe au logiciel des réservations du service Accueil. Il peut ajuster ses commandes au fur et à mesure de l'alimentation du logiciel par le service Accueil. Cet accès a pour objectif de donner de la fluidité à l'accès aux informations et à l'ajustement des commandes.

Des réajustements quotidiens de la part du Service Accueil de chacun des sites restent possibles, avant le démarrage de la mise en production en cuisine, jusqu'à J - 1.

Sur les sites d'Antibes et de Boulouris la transmission des commandes est réalisée par document papier et/ou courriel.

Le titulaire doit pouvoir faire face à une augmentation ou à une diminution de 10% (dix pour cent) du nombre de repas pour le service qui lui a été commandé.



Les autres prestations, dites annexes, seront transmises par le CREPS au Titulaire selon la fréquence suivante :

Le lundi semaine N avant 12h pour les repas du vendredi N au mardi N + 1

Le jeudi semaine N avant 12 h pour les repas du mercredi au jeudi N + 1

18

Ces procédures serviront de base de travail au Titulaire pour la commande des denrées et l'élaboration des repas.

Le Titulaire informera le CREPS des écarts d'effectifs éventuellement constatés.

2-7 REPAS DE SECOURS

Le titulaire du marché devra prévoir un repas de secours afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initial.

Ce stock sera géré sur place par le titulaire.

2-8 QUALITE DE SERVICE, D'ACCUEIL - QUALITE DE LA SIGNALETIQUE ET DES INFORMATIONS

Le titulaire devra, de manière continue, mettre en place une organisation optimisant la qualité de service des prestations, les coûts de fonctionnement, assurer la fluidité du service.

Le titulaire devra se conformer et adapter si besoin est, les horaires de service de chacun des restaurants, et faire preuve de réactivité face aux différentes demandes et commandes de prestations exceptionnelles (repas, buffets).

Le titulaire devra maintenir une qualité d'échanges et **d'accueil exemplaires**, que ce soit à l'égard des différents usagers, sportifs, et que ce soit pour des invités (élus, représentants des ministères ou de la Région, etc.)

Le titulaire devra proposer dans le cadre de son offre, et mettre en place une signalétique, et de manière plus large, une information de qualité à l'attention des différents usagers :

Au sein ou à proximité de la zone de distribution, les supports signalétiques devront être de qualité, et conviviaux,

Les informations devront porter sur les origines, les qualités des denrées (Bio, labels divers, produits durables, circuits courts, etc.).

Le CREPS prêter attention et contrôlera la qualité et la pertinence de la signalétique et des diverses informations affichées.

2-9 PROJET D'ACCUEIL PERSONNALISE POUR RAISON DE SANTE -PAI)

Le projet d'accueil individualisé (PAI) vise à garantir un accueil et un accompagnement individualisés en structures collectives des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période nécessitant des aménagements.

Le PAI pour raison de santé est conçu et mis en œuvre dans le cadre d'une démarche concertée. Il s'agit de faciliter le parcours de vie en structure collective d'un enfant ou d'un adolescent présentant un trouble de la santé.

Il est élaboré avec le jeune et ses responsables légaux, à leur demande ou en accord avec eux et avec leur participation. Les personnels de santé de la structure collective explicitent la démarche aux familles en tant que de besoin. Le PAI définit les adaptations nécessaires pour faciliter l'accueil de l'enfant ou de l'adolescent au sein de la collectivité. Pour ce qui concerne le présent CCTP, il indique les régimes alimentaires prévus.

Concernant la restauration, il est souhaitable que le sportif concerné par un PAI puisse prendre son repas avec ses pairs en évitant autant que possible toute stigmatisation ou exclusion et en développant son autonomie. Le panier repas n'est donc pas la première solution à envisager et il doit répondre à des conditions strictes de mise en œuvre. Il convient que tout sportif ayant un régime alimentaire particulier défini dans le PAI, puisse profiter des services de restauration collective. Les mesures sur la restauration collective et relevant du PAI ne concernent que les sportifs ayant une allergie ou une intolérance alimentaire médicalement avérée nécessitant un régime alimentaire pour raisons médicales spécifiques. Le PAI n'est pas destiné à être utilisé pour permettre un régime alimentaire lié à des choix familiaux.

Si un Plan Alimentaire Individuel doit être établi, les services du CREPS en informeront le gérant.

CHAPITRE III - PLAN ALIMENTAIRE ET ELABORATION DES MENUS – COMMUNICATION

3-1 PLAN ALIMENTAIRE

Le plan alimentaire du Titulaire retenu par le CREPS, sera présenté sur 4 (quatre) semaines au minimum, et il devra tenir compte de la saisonnalité, éviter la monotonie alimentaire en présentant des menus et des plats variés.

L'ensemble des règles nutritionnelles, devra s'inscrire dans l'esprit du Plan National Nutrition Santé et être adapté aux publics sportifs, conforme aux objectifs de lutte contre l'obésité et parfaitement adapté aux typologies des usagers et convives fréquentant le CREPS. Le plan doit faire apparaître les teneurs calciques, glucidiques, lipidiques, fer, etc....,

3-2 ELABORATION DES MENUS - AFFICHAGE

Le Titulaire élabore des menus à 5 composantes, respectant le plan alimentaire. Les menus seront accompagnés des fiches-produits, fiches de fabrication.

Le titulaire élaborera ses menus 1 (un) mois à l'avance, qui seront diffusés aux services Accueil et Haut niveau sur le site d'Aix, et aux Responsables des sites d'Antibes et de Boulouris, pour demande de modifications éventuelles par le CREPS et demande d'ajout de variété des menus.

Ces menus seront détaillés par cycle de **4 (quatre) semaines et** présentés pour une période d'un cycle de menus pour le midi et le soir.

Les menus des sept (7) prochains jours sont affichés pendant la semaine en cours à l'entrée du restaurant.

Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contrainte majeure reconnue par les deux parties, où dans ce cas, le titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé les services et responsables précités. Ces modifications ne doivent pas nuire à l'équilibre nutritionnel et calorique, ainsi qu'à la qualité organoleptique des menus.

Le prestataire précisera sa politique d'information en matière nutritionnelle (plaquette, affiche,) : origine de la viande, produits biologiques, circuits courts.

La règle suivante doit être respectée lors de l'élaboration initiale des menus :

20

Pour le plat protidique

A minima, pour chaque période de 14 jours de menus, le titulaire proposera :

- 20 % de plats à base de bœuf (soit environ 4 à 5 fois par semaine)
- 20 % de plats à base de veau ou agneau (soit environ 3 à 4 fois par semaine) 20 % de plats à base de porc (soit environ 4 à 5 fois par semaine)
- 30 % de plats à base de volaille, œufs (soit environ 5 à 6 fois par semaine) 10% à base de protéines végétales,
- Un plat à base de poissons ou crustacés par service du déjeuner et dîner.

Pour les périphériques

Le titulaire peut procéder à un changement de menu si des impératifs techniques ou d'approvisionnement l'y contraignent, à condition que ce changement :

- Respecte les équivalences alimentaires et ne modifie pas la valeur alimentaire
- Ne nuise pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas
- Fasse l'objet d'une information au CREPS et d'un affichage.

Par ailleurs, le Titulaire doit observer pour l'élaboration des menus les dernières recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collectives et Nutrition).

Communication permanente

Les prestations alimentaires déployées seront étudiées de manière continue, sur le plan de la nutrition, avec une communication sur la qualité des denrées/produits/ nutrition/ équilibre des menus, poussée, et transparente pour l'ensemble des usagers du CREPS. Cette étude et communication seront effectuées en collaboration avec les diététiciennes du CREPS.

CHAPITRE IV - SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

4.1 REFERENCES GENERALES ET EXIGENCES PARTICULIERES

4-1-1 Références générales

L'ensemble des denrées fournies par le Titulaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire Française et Européenne, présente et à venir, soit générale soit particulière, notamment :

- Tous textes législatifs, généraux et techniques, normes AFNOR, démarche HACCP,
- Les dernières spécifications techniques du GEMRCN.

Le Titulaire doit également se conformer :

- Aux lois, décrets, circulaires et autres textes réglementaires se rapportant à l'emploi des travailleurs étrangers en situation irrégulière,
- Aux textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de Sécurité Sociale, législation du Travail et Législation Fiscale,
- Aux spécifications du présent document et ses annexes.

21

4-1-2 Exigences particulières

Le Titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, et veiller à proposer des produits sains pour la nutrition et la santé des sportifs.

Il portera notamment une attention particulière sur la présence permanente sur chacun des sites de sportifs de haut niveau d'âges et de catégories différentes, ayant des pratiques intensives pour des disciplines avec spécificités particulières (IMC, masse musculaire etc.).

C'est pourquoi le Titulaire devra,

- D'une part privilégier une cuisine « faite maison », à partir de produits bruts, frais et de saison, dans le respect de spécifications qualitatives minimales,
- D'autre part exclure les O.G.M.

4-1-3 Des approvisionnements alimentaires favorisant des recours à des produits bruts, frais, variés et de saison cuisinée sur place

Le prestataire doit cuisiner, transformer des produits de base brut, variés et de qualité : la cuisine « fait maison », cuisinée sur place, est privilégiée.

Par préparations et plats « fait maison », il est entendu des préparations culinaires et plats (entrée, plat principal et dessert) cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...). Ces plats de fabrication artisanale se distinguent des plats réchauffés ou assemblés.

Ces plats doivent être confectionnés à partir de produits bruts, c'est-à-dire de **produits alimentaires crus**.

L'utilisation de produits frais devra être privilégiée par rapport aux produits de 4e et 5e gamme et par rapport aux produits surgelés.

Ils ne doivent pas avoir été assemblés avec un autre aliment, sauf avec du sel.

Cette règle s'impose à l'occasion de l'acquisition ou la réception des produits alimentaires. Après leur réception dans l'établissement, le titulaire peut, pour assurer la conservation des produits, blanchir des légumes, etc.

Exception pour des produits non bruts

Il s'agit de produits préalablement transformés qui servent d'ingrédients primaires pour la fabrication des plats *faits maison*, sans être confectionnés par le personnel de cuisine :

- Salaisons, saurisseries et charcuteries (à l'exception des terrines et des pâtés)
- Fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche et lait
- Pain, farines et biscuits secs
- Légumes et fruits secs ou confits

- Pâtes et céréales
- Choucroute crue
- Levure, sucre et gélatine
- Condiments, épices, aromates, concentrés, bicarbonate alimentaire
- Chocolat, café, tisanes, thés et infusions
- Sirops, vins, alcools et liqueurs
- Sauces : fonds blancs, bruns, fumets et demi -glace (sous réserve d'en informer par écrit les usagers et le Par conséquent, le recours aux produits prêts à l'emploi, semi élaborés, ou dits d'assemblage devront être limités voire exclus, ou ne palier de manière exceptionnelle qu'aux ruptures de stock qui n'auraient pu être anticipées.

22

UTILISATION DE PRODUITS RECONSTITUES et d'ASSEMBLAGE

L'utilisation des produits reconstitués ayant un rapport protéines/lipides supérieur à 2 sont exclus (cf. la synthèse des besoins alimentaires).

Le titulaire devra respecter ses engagements d'utilisation de quantités minimales de produits frais, telles qu'indiqués dans l'Annexe 1 du CCTP Commun Spécifications alimentaires et nutritionnelles.

4-1-4 Spécifications qualitatives minimales

Le titulaire s'engage à respecter les spécifications qualitatives minimales suivantes :

A. Viandes hors volaille

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Catégorie EUROP	La viande proposée est de catégorie E	100%
Race	La viande proposée est issue de races allaitantes	70% minimum
Steak haché	La viande hachée est fraîche sous atmosphère modifiée	50%
	La viande hachée est à 5% max de MG maximum, « 100 % muscle »,	100%
Produits saumurés	Les produits saumurés sont proscrits	100%
Origine	Les viandes proposées sont d'origine française ou européenne, abattues et découpées en France ou en Europe	100%
Jambon	Le jambon sera soit de qualité type « au torchon », soit de « qualité supérieure » (Lettre « R » au minimum de la grille communautaire E.U.R.O.P.) et avoir un état d'engraissement « maigre »	100%
Rôti de veau	Préparés dans la noix et la sous-noix, en aucun cas avec des poitrines ou des bas carrés.	100%

B. Volaille et lapin

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Origine et classe	Les viandes proposées sont d'origine française, abattues et découpées en France- de Classe A	100%
Arômes et additifs	Les viandes proposées ne présentent ni arômes ni additifs	100%
Type nuggets	Les nuggets sont réalisés à partir de filet de poulet	100%
Viandes panées	Les viandes panées sont réalisées à partir d'escalope de volaille entière	100%
Jambon de dinde / filet de dinde / filet de poulet	Le jambon de dinde, le filet de dinde et le filet de poulet sont de catégorie supérieure (ajout possible de sucre : 1 % max, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,3%)	100%

C. Fruits

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Catégorie et provenance	Les produits proposés hors bio sont de catégories 1 ou Extra – Hors bio, agriculture raisonnées et circuits courts de préférence	100%
Traitement après-récolte à exclure	Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus	100%
Purée de fruits / Compotes	Les purées de fruits sont maison ou sans sucres ajoutés	100%
Salades de fruits	Les salades de fruits sont élaborées à partir de fruits frais de 1ère gamme et de produits de 3 ^e gamme (surgelés) pour les fruits hors saisons	90%
Fraîcheur / Saisonnalité	Les fruits frais sont uniquement de saison (sauf les fruits exotiques)	100 %
Calibrage des fruits	Entre 75 et 85 g.	

D. Légumes et pommes de terre

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Catégorie	Les produits proposés hors bio sont de catégorie Extra (agriculture bio ou raisonnée de préférence)	100%
Traitement après-récolte à exclure	Les traitements après-récolte types "cires" sont exclus	100%
Spécificités haricots verts	Les haricots verts proposés sont de catégorie "Extra Fins"(surgelés)	100%

Spécificités petits pois	Les petits pois proposés sont de catégorie "Extra Fins"(surgelés)	100%
Frites	Les frites proposées sont fraîches	90 %
Fraîcheur / Saisonnalité	Les légumes frais sont uniquement de saison	100 %

E. Œufs et ovo produits

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Omelettes	Les omelettes prêtes à l'emploi sont proscrites	100%
Œufs	Les œufs entiers sont de catégorie 1 ou 0 (bio ou plein air)	100%
Œufs liquides	La coule d'œuf proposée sera issue d'œufs bio ou de plein air	100 %

F. Produits de la mer et d'eau douce

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Espèces à privilégier	Le titulaire privilégie les espèces classées en vert sur la liste du consoguide WWF (privilégier la pêche durable, majorité d'espèces françaises, produits issus de la pisciculture française BIO ou ASC ...)	100 %
Approvisionnement en poissons de grands fonds	L'approvisionnement en poissons de grands fonds est interdit	100%
Poissons panés et beignets de poissons	Les poissons panés et beignets de poisson sont réalisés à partir de filets de poisson	100%
Labellisation	Les produits proposés sont labellisés MSC, ASC ou BIO indiquant que le poisson provient d'une source responsable, à savoir de la pêche ou de l'aquaculture durables certifiées	100%

G. Produits céréaliers et épicerie

Thématiques	Critères	Objectifs à minima
Matières grasses animales et végétales	Huiles - Extraction Les huiles proposées sont vierges. Olive, Colza, ... (noix éventuellement, apport oméga3), Colza obligatoire pour l'apport indispensable en oméga3	100%
	Huiles de palme, de soja et de coprah Les huiles de palme, de soja et de coprah sont proscrites	100%
Céréales	Types de céréales Les céréales complètes ou semi complètes sont présentées et / ou utilisées en produits de base Des céréales de qualités diverses introduites : - De type complètes ou semi –complètes,	30%

		les céréales, - Polenta, boulgour, quinoa, Sarrazin, poi blé, épeautre, millet...	
Produits céréaliers	Légumes secs	Légumes secs en entrée ou accompagnement (lentilles, flageolets, haricots blancs et rouges, pois chiche, ...)	30%
Pain	Type de pain (farines bio)	Pain blanc, de qualité artisanale et frais	50% en valeur
		Le pain proposé est de type semi complet ou complet, seigle, et aux céréales, noix, graines...), frais et artisanale	50% en valeur

NOTA : Les produits modifiés génétiquement étiquetés OGM sont exclus pour l'ensemble des denrées.

4-1-5 Le Titulaire s'engage à mettre en œuvre et respecter les dispositions relatives aux enjeux de développement durables, notamment :

- **Celles stipulées dans les articles L230-5 à L230-5-6 du Code rural et de la pêche maritime,**

Le Titulaire s'engage à :

➤ Garantir les seuils obligatoires de produits de qualité : les repas devront comprendre au moins 50% (en valeur) de produits prenant en compte les impacts environnementaux dont au moins 20% (en valeur) de produits issus de l'agriculture biologique, issus des achats issus du commerce équitable, des filières de qualité, etc.

➤ Garantir le seuil des 60 % en valeur, d'achat de viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche répondant aux conditions prévues au présent I

➤ Veiller tout particulièrement à s'approvisionner auprès de producteurs et fournisseurs locaux afin de réduire les acheminements forts producteurs de CO2.

➤ Augmenter progressivement la part des achats provenant de circuits courts (ou diminuant le nombre d'intermédiaires, la distance entre le lieu de production et le lieu de consommation)

➤ Établir un bilan statistique de la mise en œuvre de ces obligations (sur la base d'indicateurs),

- L'information, une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique,
- L'information obligatoire des usagers une fois par an,
- Les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire : Affichage régulier du poids des denrées jetées aux usagers

• **Celles stipulées dans le Plan de Transformation Ecologique de l'Etat** (de France Nation verte), notamment **son engagement N°10**, « Promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement » porté par l'organisme de tutelle du CREPS, Ministère des Sports, de la Jeunesse et de la Vie associative.

- La préservation des ressources en eau et énergie
- Des achats durables et responsables
- Une gestion responsable des déchets

4 - 2 SPECIFICATIONS QUANTITATIVES DU PLAT PRINCIPAL :

LOT 2 Antibes et **LOT 3 Boulouris** : les grammages des protéines devront être supérieurs d'au moins 20 % à ceux préconisés le **GEMRCN**

Ils seront renforcés en tant que de besoin, notamment pour les légumes ou les féculents (purée, pâtes, riz, ...).

Pour le LOT 1 Aix-en-Provence, (entre 150 et 160 grammes de protéines dans le plat principal). Se reporter au CCTP Spécifique.

Se reporter à l'ANNEXE 1 du CCTP Commun- liste des grammages.

26

CHAPITRE V - CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

5-1 - LE PERSONNEL

Le Titulaire recrute et rémunère tout le personnel nécessaire à la réalisation des prestations. Ce personnel est géré et placé sous l'entière responsabilité du Titulaire.

5-1-1 Généralités relatives au recrutement du personnel

Le Titulaire s'engage à affecter à l'exécution du marché du personnel offrant toutes garanties de stabilité, et d'honorabilité, et disposant des compétences nécessaires et des aptitudes professionnelles pour exécuter convenablement ce marché.

A ce titre, pour tout agent qu'il prévoit de recruter pour la prestation, le titulaire s'engage à transmettre systématiquement au CREPS la copie de son Curriculum Vitae. Il s'engage à ce que le Gérant et les cuisiniers soient au moins titulaires d'un CAP cuisine.

Le Titulaire s'assure de l'honorabilité des personnels recrutés. Pendant l'exécution du marché, il doit pouvoir transmettre au CREPS une attestation de contrôle de son personnel, dans un délai de trois (3) jours ouvrés à compter de la demande, y compris pour le personnel intérimaire.

En application de la loi N°2021-1109 du 24 août 2021 confortant le respect des principes de la République (dite aussi loi « contre le séparatisme »), le personnel du titulaire doit respecter les principes de neutralité et de laïcité.

Il doit également respecter le règlement intérieur du CREPS, qui sera remis dès son entrée en fonction.

5-1.2 Visite médicale et Prophylaxie

Le Titulaire doit obligatoirement soumettre à une visite médicale tout nouvel agent, avant sa prise de fonction, et soumettre son personnel aux examens périodiques prévus par la législation en vigueur. Le CREPS se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tous les moyens que les prescriptions du présent paragraphe sont strictement respectées.

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application toutes les mesures réglementaires et assurer la formation de ses personnels aux règles d'hygiène.

5-1-3 Vêtements de Travail

27

Le titulaire doit doter le personnel de vêtements de travail (et de protection) d'un type et d'une couleur agréés par le CREPS ; particulièrement le personnel de service en contact direct avec la clientèle.

La tenue de production doit être différente de la tenue de service. Une tenue de production tachée ou souillée ne peut être présentée aux usagers.

Pour les prestations services au Clubs France, la tenue de service doit être stylée et différente de la tenue de service au SELF.

Aucun agent n'est admis s'il n'est pas revêtu de son vêtement de travail ou s'il se présente en tenue négligée. La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du Titulaire.

5-1-4 Comportement du personnel en cuisine et au service

Le personnel du Titulaire doit faire preuve vis-à-vis des tiers, et notamment vis-à-vis des mineurs de l'établissement, d'un comportement exempt de tout reproche.

Le personnel se doit d'assurer un service diligent au vu des publics accueillis (notamment des mineurs), attentionné et stylé, la plus grande propreté corporelle et vestimentaire doit être respectée.

5-1-5 Informations de l'équipe en place par le Titulaire à destination de ses salariés et du CREPS :

Dès la prise d'effet du marché, le Titulaire doit communiquer au chef de secteur et au gérant les cahiers des clauses techniques et de leurs annexes permettant d'exécuter régulièrement et dans son intégralité toutes les conditions de prestations de service et de fournitures.

Le Titulaire doit communiquer au CREPS tous renseignements administratifs relatifs à la qualification de son personnel, l'organigramme, les caractéristiques de l'organisation sur place. La liste de ces personnels, tenue à jour, se trouve constamment affichée sur place dans le bureau du Gérant.

Le Titulaire s'engage à communiquer sans délai le changement de l'organigramme au CREPS.

5-1-6 Reprise du personnel du Titulaire sortant par le Titulaire entrant

Engagements du Titulaire sortant : le Titulaire sortant s'engage à communiquer au CREPS la masse salariale (cumul des rémunérations brutes au sein de l'établissement hors charges patronales) constituée par les salariés devant et pouvant être repris, eu égard au poids des charges des personnels dans l'activité. Le contenu de cette information doit contenir :

- Le nombre de salariés à reprendre,
- La nature de leur contrat,
- Leur rémunération brute, leurs primes,
- Les avantages dont ils disposent,
- Les indemnités dont ils disposent

- Leur qualification,
- Leur expérience,
- Leur ancienneté.

Pendant la phase de publicité du marché, le CREPS s'engage à transmettre les informations relatives à la masse salariale du personnel à qui de droit. Cependant, le CREPS n'étant pas à l'origine des données transmises, celles-ci ne sauraient engager sa responsabilité dans le cas où celles-ci s'avèreraient fausses ou incorrectes, ce que le Titulaire entrant reconnaît expressément.

28

Engagements du Titulaire entrant : le Titulaire entrant s'engage à proposer un plan de reprise des personnels affectés à l'exécution des prestations et qui souhaitent être maintenus dans leur emploi, en application de la convention collective en vigueur.

5.1.7 Quantitatif et organisation prévue par le titulaire par rapport au périmètre du marché

Le Titulaire assure avec ses propres personnels l'ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement du service. Il s'engage, dès le démarrage du marché, à ce que ses personnels soient en nombre suffisant et disposent des compétences suffisantes pour assurer le bon fonctionnement du service sur chacun des sites.

5.1.8 Le(a) chef(fe) gérant(e)(e)

Élément central et moteur de la bonne organisation et garant de la qualité de la production, il est attendu du/de la Chef de Secteur, des qualités d'encadrement, de gestion, de relationnel et d'organisation. Il/elle sera un interlocuteur régulier du CREPS, pour le suivi de la bonne exécution des prestations sur chacun des sites. Par ailleurs, le Titulaire ne peut effectuer aucun changement de Gérant sans l'accord préalable du CREPS.

5.1.9 Formation du Personnel

Le Titulaire s'engage à assurer la formation continue de son personnel, notamment :

- D'assurer leur parfaite maîtrise des matériels,
- D'assurer leur maîtrise des connaissances en matière culinaire (recettes), en matière d'hygiène, d'équilibre nutritionnel, de présentation des plats, d'animation, d'accueil et de communication,

Le titulaire communiquera au CREPS les plans de formation continue mis en place, et la formation réalisée pour chaque équipier, sous une fréquence semestrielle.

Le Titulaire, afin d'assurer à l'ensemble du personnel affecté au service de restauration, la formation nécessaire à l'utilisation des procédés et matériels mis en place, notamment dans les domaines de **l'hygiène alimentaire**, de l'équilibre nutritionnel, ainsi que des formations **à l'accueil**, à la cuisine, à la présentation des plats et à l'animation du temps des repas,

Dans le cas où ces formations ne seraient pas assurées, le CREPS se réserve le droit de faire exécuter ces formations par un organisme spécialisé sans que le prestataire puisse s'y opposer, et aux frais de celui-ci.

Le CREPS ne saurait être tenu pour responsable, d'un manque de formation des personnels, ni d'un manquement aux obligations de formation dues par le titulaire.

5-1-10 Contrôles exercés par le CREPS

Afin de permettre au CREPS d'effectuer le contrôle des mouvements liés au personnel, **le titulaire produira chaque mois la feuille de présence des agents du service avec les horaires réalisés.**

29

5-1-11 Obligation de stabilité et de maintien des compétences

Le titulaire s'engage à affecter à l'exécution du marché des membres de son personnel offrant toutes **garanties de stabilité**, disposant des compétences nécessaires pour mener à bien ce type de marché, et possédant une bonne connaissances et expériences culinaires.

Suppléance ponctuelle :

Le Titulaire doit procéder au remplacement d'un personnel pendant ses congés ou maladie ou absence autre. Le personnel doit être remplacé par du personnel de fonction équivalente (et notamment pour le personnel ayant des compétences culinaires) sans frais supplémentaires pour le CREPS.

Départ du chef-gérant : le Titulaire devra informer le CREPS, dès qu'il en a connaissance, du départ de son Chef de cuisine et de toute personne-clé de son équipe.

Lorsque le Titulaire procède au remplacement d'un préposé ou agent, il s'engage à ce que le nouvel intervenant ait une compétence et une expérience équivalentes à celles du partant. Le Titulaire prendra toutes les dispositions nécessaires pour que la bonne exécution du marché ne s'en trouve pas compromise.

Les coûts induits par le remplacement d'un ancien intervenant par un nouvel intervenant, et les frais éventuels de formation du nouvel intervenant sont intégralement supportés par le titulaire.

La création d'un nouveau poste ne pourra se faire sans l'accord préalable du CREPS, si elle a pour effet d'augmenter le coût de la facture de la masse salariale pour le CREPS.

Maintien des compétences : le CREPS peut demander à tout moment au Titulaire la communication d'informations sur l'expérience ou les qualifications d'un de ses préposés ou agents. Toutefois, le Titulaire assume seul l'entière responsabilité de la définition du profil et du choix des membres de son équipe, ainsi que de leur nombre. Un mauvais dimensionnement de l'équipe du Titulaire ne pourra remettre en cause le prix forfaitaire (relatifs aux coûts fixes) prévu, sans l'accord express du pouvoir adjudicateur.

5-1-12 Changement du personnel du Titulaire à la demande du CREPS

En cas de difficulté relationnelle grave avec le personnel ou les usagers du CREPS, de manque de compétences avéré affectant la qualité des prestations, et après échange préalable entre les parties, le CREPS pourra demander au Titulaire de procéder au remplacement du personnel, y compris le Chef gérant, ou du Chef de secteur visé.

L'échange préalable sera confirmé par un courriel décrivant le contexte ou les faits, adressé au Titulaire, lequel s'engage à mettre en œuvre le changement demandé.

Le CREPS s'engage à n'exercer ce droit que pour juste motif.

5-2 - LOCAUX MIS A DISPOSITION PAR LE CREPS

Les locaux et leurs agencements et les équipements sont mis à disposition du Titulaire par le CREPS (cuisine, locaux annexes, salles à manger ...). Le Titulaire dispose des dits locaux sans occupation privative et ne peut établir aucune installation fixe, ni modifier celles existantes sans avis préalable du CREPS.

30

5-2-1 Etat des lieux et Inventaires contradictoires

Conformité des Installations à la réglementation en vigueur

Un état des lieux des locaux et un inventaire contradictoire des équipements et matériels sont établis par les parties préalablement à la prise en charge de l'exploitation du site par le Titulaire. Un inventaire de contrôle pourra ensuite être dressé tous les ans.

Le Titulaire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel mis à sa disposition.

Si au cours de la période d'exécution du marché l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le Titulaire, dès qu'il en est informé, doit en aviser le CREPS qui doit remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

5-2-2 Entretien des Locaux : se référer aux CCTP spécifiques

Le titulaire assure l'entretien courant, selon les règles de l'art, et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (cuisine et locaux annexes) ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

Le nettoyage des sols et des vitres intérieures de la salle ou des salles du restaurant est également sous la responsabilité du titulaire du marché.

Le responsable du CREPS effectuera régulièrement des contrôles de propreté des locaux et matériels.

a) Fluides/ Energie

Le CREPS assure, sauf cas de force majeure, la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité et du chauffage. Ces prestations sont à sa charge. Cependant les niveaux de consommation des fluides doivent être égaux ou inférieurs à ceux connus et observés d'ordinaire par le CREPS ; tout dépassement non justifié étant à la charge du Titulaire.

La consommation se doit d'être raisonnée et une sensibilisation à une démarche éco- responsable doit être effectuée régulièrement par le Titulaire en direction de ses personnels.

b) Téléphone (portable)

Les dépenses téléphoniques de ses salariés sont à la charge du Titulaire.

c) Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge du CREPS.

Le Titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux (instructions générales interministérielles du 6 mars 1968) et règlement sanitaire départemental (arrêté d'octobre 1980 du Ministère de l'Agriculture notamment).

Si le Titulaire n'effectue pas les opérations de nettoyage, normalement à sa charge, dont la réalisation

s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, le CREPS en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, aux frais du Titulaire.

Outre le nettoyage courant des locaux et du matériel, le Titulaire est chargé de suivre et de contrôler pour le compte du CREPS la bonne exécution des opérations d'entretien des équipements. Ces prestations sont à la charge du CREPS, le titulaire ne faisant qu'en assurer le suivi et la supervision dans le cadre de la bonne utilisation des locaux et équipements mis à sa disposition.

31

5-2-3 Les Réparations

Le Titulaire doit signaler sans délai au gestionnaire du CREPS les défauts des équipements, matériels et locaux justifiant des réparations.

Les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par le CREPS dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté, ou à une utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire.

L'administration propriétaire des locaux se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'elle juge nécessaires. Si des travaux doivent être entrepris, le CREPS veillera à ce que leur exécution ne nuise pas aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Cependant, le titulaire devra supporter les troubles qui en résulteraient sans que cela lui ouvre droit à une quelconque indemnité, et à la condition que ces travaux ne l'obligent pas, à modifier de manière substantielle les conditions d'exécution de ses prestations et n'augmentent substantiellement ses coûts.

Par ailleurs, le Titulaire s'engage à accompagner le CREPS, si besoin est, dans l'organisation des prestations provisoires de restauration, pour la durée des travaux prévisionnels, afin d'assurer une continuité des prestations (exemple : mise en place d'une cuisine provisoire, aménagement de nouvelles salles, etc.)

5-2-4 Désinsectisation et dératisation

Le Titulaire effectue à sa charge par une société spécialisée la désinsectisation et la dératisation des locaux mis à sa disposition, pour les LOT 2 et 3, pour lesquels cette obligation est à sa charge.

Il fournira au CREPS la copie des certificats de passage (1 fois par trimestre minimum).

5.3 MATÉRIELS MIS À LA DISPOSITION DU TITULAIRE

Outre les locaux mentionnés ci-dessus, les matériels et mobiliers suivants sont mis à la disposition gratuite du titulaire, et pour la durée du contrat :

5-3-1 Le Gros Matériel

- Tout le gros matériel nécessaire à la conservation et au stockage des aliments, à l'épluchage, à la cuisson, au service, au lavage de la vaisselle ;
- Tout le mobilier des salles à manger (tables, chaises, dessertes ...).

Ce matériel est conforme aux règles de sécurité en vigueur.

5-3-2 Renouvellement du Matériel

Le CREPS fait son affaire du renouvellement ultérieur du gros matériel sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou la faute du titulaire.

Les renouvellements sont appliqués en fonction des règles de gestion des amortissements fixées par le CREPS.

32

5.3.3 Entretien du Matériel

Le Titulaire s'engage à utiliser en professionnel précautionneux les locaux, machineries, chambres froides, matériels et mobiliers mis à sa disposition, dont il est constitué dépositaire, en vertu de l'article 1927 du Code Civil.

Si une réparation importante s'évère nécessaire, le CREPS doit préalablement avoir donné son accord et se chargera de faire procéder à la réparation.

5.3.4 Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assurés par le titulaire avec application des procédures H.A.C.C.P.

Les matériels et produits de nettoyage employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés et être autorisés par les textes légaux et réglementaires.

Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef, uniquement réservé à cet effet.

Si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, le CREPS en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, aux frais du Titulaire.

5.4 MATÉRIELS PRIS EN CHARGE PAR LE TITULAIRE -SIGNALÉTIQUE se référer aux CCTP spécifiques

Le Titulaire prend à sa charge :

- L'ensemble du matériel d'animation, et des actions de sensibilisation à l'éco-responsabilité,
- **Une signalétique** adaptée et conviviale sur chacun des sites ;
- Un affichage garantissant la visibilité et l'information obligatoire pour chaque service, notamment les menus, les mentions « fait maison », la qualité des produits (bio, circuits courts, labels, etc...), les produits issus du commerce équitable (affichage du respect des engagements de la Loi Egalim), leurs qualités nutritionnelles.

NOTA BENE relatif aux équipements de vaisselle, petit matériel :

Pour les 3 LOTS, le Titulaire utilise les fournitures existantes et prend à sa charge le complément nécessaire au démarrage du marché, puis procède au renouvellement et réassort en cours de marché du petit matériel d'exploitation (verrerie et vaisselle, couteaux, fourchettes, cuillères, petit matériel de restauration, casseroles et bacs gastro).

5-5 INVESTISSEMENTS REALISES PAR LE TITULAIRE ET CLAUSE DE CESSION DE PROPRIETE EN FIN DE CONTRAT

Dans le cas où le titulaire réaliserait des investissements, que ce soit sur du petit ou du gros matériel, ou du matériel de contrôle des entrées, au début ou en cours d'exécution du marché, la propriété sur lesdits matériels sera cédée au CREPS à l'issue de 4 (quatre) années de marché.

En cas de résiliation ou de non -reconduction du marché, le matériel sera repris à sa valeur comptable.

5-6 REMISE DES LOCAUX ET MATERIELS EN FIN DE MARCHÉ

Le titulaire doit, en fin de contrat :

- Remettre sans délai au CREPS les locaux et les installations dans l'état où ils lui ont été confiés, qui est définie par l'état des lieux contradictoire et le plus récent inventaire.
- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été confié, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire ou au plus récent inventaire de contrôle. Les éventuels matériels manquants sont évalués à leur prix de remplacement et facturés au titulaire sortant.

En cas de contestation, un expert est nommé d'un commun accord ; à défaut d'accord, l'affaire est soumise au juge du marché, à l'initiative de la partie la plus diligente.

Les locaux et équipements doivent être dans un état d'usure ou de « vétusté » correspondant à leur utilisation normale et à leur gestion raisonnable.

5-7 CLAUSE ENVIRONNEMENTALE - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET DEVELOPPEMENT DURABLE

Le CREPS Provence Alpes Côte d'Azur est engagé dans une démarche « développement durable » en privilégiant en particulier toute forme de réduction du gaspillage (électricité, eau, alimentation...) – objectif de réduction des déchets est -25 % à 2027- et **en sensibilisant régulièrement ses publics** à l'éco responsabilité et aux éco gestes et notamment les sportifs accueillis à l'année.

Le CREPS se doit de respecter les **dispositions du Plan de Transformation Ecologique de l'Etat** (de France Nation verte), notamment **son engagement N°10**, « Promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement » porté par l'organisme de tutelle du CREPS, Ministère Chargé des Sports, de la Jeunesse et de la Vie associative.

CHAPITRE VI - VERIFICATIONS DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS

34

6-1 CONTROLES INOPINES DU CREPS

Le CREPS pourra à tout moment, sans en référer au titulaire du marché, procéder à tous contrôles nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect de la salubrité, des normes nutritionnelles et gastronomiques, de la qualité des mets (aspect, goût.....), de leurs quantités (grammage), le respect des objectifs chiffrés d'approvisionnement en produits durables et issus de l'agriculture biologique selon les termes de la loi Egalim.

En vue de l'exercice de ces contrôles, le titulaire transmet mensuellement au responsable du site, et pendant toute la durée de la prestation, son compte-rendu d'analyses microbiologiques, conformément à la réglementation en vigueur.

En cas d'observation pour analyses non satisfaisantes, le Titulaire doit présenter sans délai son plan d'action afin de rectifier les dysfonctionnements constatés, puis transmettre de nouvelles analyses microbiologiques.

Le Titulaire transmet présente également son plan de maîtrise sanitaire comprenant :

- Procédures de réception des matières premières et produits frais,
- La traçabilité,
- Les certificats, mentions d'étiquetage (logo européens ou français) et facturations certifiant que les produits sont durables ou issus de l'agriculture biologique, et respectent les objectifs de la Loi Egalim (en valeur),
- Contrôles des couples temps/température,
- Nettoyage-désinfection,
- Formation ciblée du personnel,
- Lutte contre les nuisibles (Antibes et Boulouris),
- Les résultats des auto- contrôles.

Les contrôles seront effectués par un agent du CREPS et/ou toute autre personne mandatée par le Directeur du CREPS ou le Directeur Adjoint de chaque LOT, qui pourra, outre effectuer des contrôles au self, pourra également se rendre en cuisine et dans les différentes réserves, contrôler le contenu des frigos, chambres froides et congélateurs.

Le CREPS se réserve le droit à tout moment de faire appel à un service ou une entreprise de son choix, sans en référer préalablement au titulaire du marché, pour réaliser tout ou partie des contrôles prévus : Direction des Services Vétérinaires, Direction Départementale de la Protection des Populations, Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale, bureau de contrôle externalisé, etc...

6-2 AUDITS ET CONTROLES BACTERIOLOGIQUES - CONTROLES REGULIERS

Le titulaire effectuera, à sa charge, par un laboratoire régulièrement et conformément à la réglementation en vigueur, des contrôles microbiologiques et bactériologiques. Les résultats de ces contrôles **sont transmis au CREPS** sans que ce dernier ait besoin d'en faire la demande.

De même, il s'engage à réaliser au démarrage du marché, de manière inopinée, un audit relatif au respect des règles HACCP inopiné sur chacun des sites, et une fois par an. Il devra en fournir les résultats, et le plan d'actions convenu au CREPS.

De même, le CREPS se réserve le droit de faire procéder à des contrôles bactériologiques et audits inopinés.

Le titulaire devra assurer via son chef de secteur ou toute autre personne experte, des contrôles qualité des prestations rendues. Il est attendu que le chef de secteur se déplace toutes les semaines durant les 2 (deux) premiers mois de démarrage, puis au minimum une fois tous les 15 (quinze) jours.

35

6-3 - SUIVI DES PRESTATIONS /COORDINATEUR/ COMMISSION DE RESTAURATION

6-3-1 Coordinateurs techniques et administratifs

Le CREPS et le titulaire désignent chacun un coordonnateur technique et administratif chargé de recevoir et de transmettre aux personnes concernées toute demande relative à l'exécution des prestations objet du présent marché.

Un partenariat constructif, en vue du bon respect des engagements contractuels respectifs est recherché.

Le coordonnateur technique et administratif sera le Secrétariat Général, pour l'ensemble des LOTS.

Et pour chacun des sites :

- Site d'Aix en Provence : le gestionnaire, le Directeur adjoint,
- Site de Saint-Raphael Boulouris : le gestionnaire, la responsable du service Accueil, ou le Directeur - adjoint
- Site d'Antibes : le gestionnaire, le Directeur/ce Adjoint(e)

Le nom du ou des coordonnateurs, désignés par le titulaire, doit figurer dans l'acte d'engagement. Il pourra notamment s'agir du chef de secteur, d'un directeur, etc.

Les coordinateurs auront pour mission :

- de suivre de manière quotidienne, le bon déroulement du marché ;
- d'évoquer toute question relative à l'exécution ou à l'amélioration des prestations et de prendre toute décision nécessaire ;
- d'assurer la coordination de leurs actions et la mise en place de mesures correctives et plans d'actions ;

Des points d'information/ réunion informelle seront organisés régulièrement, à la demande de l'une ou l'autre des parties, et organiseront leur collaboration d'un commun accord. Il est attendu du coordonnateur désigné pour chaque LOT de la disponibilité.

6-3-2 Commissions de restauration

Il est établi une commission dite de la restauration, qui se réunira au minimum deux fois par an (et à tout moment à la demande de l'une ou l'autre des parties) afin de faire le point sur la qualité des prestations exécutées au cours de la période passée. Les coordinateurs de chacune des Parties seront présents, ainsi que toute personne dont la présence s'avérerait utile compte tenu de l'ordre du jour (Chef de secteur pour le Titulaire, nutritionniste, Responsable de Service Haut Niveau, Directeur/Directrice pour le pouvoir adjudicateur, etc.).

Cette Commissions a notamment pour mission :

- de valider ou modifier les menus proposés qui auront déjà fait l'objet d'une concertation entre les coordinateurs de chacune des parties,
- de contrôler la qualité des prestations,
- d'émettre des propositions permettant d'améliorer la qualité du service.

Un procès-verbal de ces réunions sera rédigé par le CREPS, puis notifié au Titulaire qui devra valider, dans un délai de huit jours ledit procès-verbal et /ou formuler toutes observations. En l'absence de réponse dans le délai imparti, le titulaire sera réputé être d'accord avec les termes dudit procès-verbal.

6-4 SUIVI DE QUALITE - ENQUETES DE SATISFACTION

Le Titulaire effectuera au moins une fois par an des enquêtes de satisfaction auprès de chacune des catégories d'usagers ou convives déjeunant au CREPS.

Ces enquêtes seront réalisées par le Titulaire, à ses frais, à partir de questionnaires validés par le coordinateur technique du CREPS, et dont les résultats lui seront remis.

Le CREPS se réserve également le droit, de sa propre initiative, de réaliser des enquêtes de satisfaction.

Dans le cas d'un niveau de satisfaction inférieur à 80 % (satisfaits et très satisfaits), il sera demandé au Titulaire de mettre en place les plans d'action nécessaires, puis de réaliser, le mois suivant la première enquête, un nouveau sondage, dont il présentera les résultats au CREPS.

COMPTE RENDU D'ACTIVITE ET OUTIL DE PILOTAGE CONTRACTUEL

Le suivi du marché repose sur la production d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs régulièrement transmis, proposés par le titulaire.

Ces indicateurs devront notamment indiquer :

- le respect des approvisionnements durables (en précisant les différents pourcentages pour chaque catégorie de denrées, et notamment les produits bio, de produits durables),
- des statistiques relatives aux actions mises en place en faveur du développement durable
- le suivi des opérations de suivi de maintenance et entretien qu'a à sa charge le Titulaire

6-5 DEMARCHE D'AMELIORATION CONTINUE

Le Titulaire s'engage à inscrire ses prestations dans une démarche d'amélioration et d'adaptation continue, notamment au regard des besoins des sportifs et des principes de la diététique sportive.

Il devra proposer toutes solutions ou suggestions et/ou actions en vue de remédier à des dysfonctionnements, défaut d'exécution, défauts de qualité des prestations soulevés par le CREPS ou constatés de son propre chef, défaut de respect des engagements qualitatifs et quantitatifs et devra communiquer régulièrement à ce sujet.

Le Prestataire s'engage notamment à prendre en compte les observations formulées en cours d'exécution du marché :

Par chacun des coordinateurs technique et administratif,

En commission de restauration, notamment par les représentants du pouvoir adjudicateur,

Et également par la ou les nutritionnistes du CREPS/ les médecins du sport, et par les responsables des services haut niveau.

Une communication continue sur la qualité nutritionnelle des prestations sera notamment mise en place avec chacun de ces interlocuteurs.

Le Titulaire devra indiquer au CREPS dans un délai de quinze (15) jours à compter de la formulation des observations, les outils et les plans d'action mis en œuvre en vue d'améliorer la qualité de service de ses prestations et corriger les dysfonctionnements éventuellement relevés.

Il devra présenter, le cas échéant, une fois par trimestre et à tout moment à la demande du CREPS, un plan d'amélioration de ses prestations.

CHAPITRE VII - DISPOSITIONS FINANCIERES - FACTURATION

La facturation est réputée conforme aux règles de la comptabilité publique et sera présentée mensuellement.

La facture mensuelle devra faire apparaître distinctement le nombre de prestations fournies, décomposée par type, ainsi que le prix unitaire et forfaitaire (coûts fixes) de chacune d'elles.

Cette facture sera complétée des quantités et prix unitaires correspondant aux autres prestations pouvant être servies à la demande du responsable du site.

Afin d'éviter des rejets ou annulation de factures, il est convenu **qu'une pré-vérification ait lieu et qu'un rapprochement soit réalisé** entre la personne chargée d'établir la facture (qui peut être le gérant ou le coordinateur administratif et technique, ou autre), et les services gestionnaires de chaque site, avant son édition définitive et dépôt sur la plateforme Chorus, pour validation.

Seuls les bons de commandes des prestations et le nombre des passages enregistrés dans le système de contrôle du SELF pourront être facturés (cf. article IX).

La facture devra comporter les prix en € HT, le taux de TVA appliqué, ainsi que le total en € TTC. Elle sera adressée impérativement au responsable du site.

Conformément au CCAP, le paiement sera effectué sur le compte ouvert au nom du fournisseur, indiqué sur la facture et tel qu'il figure au marché, et interviendra dans un délai de 30 jours après réception de la facture.

38

CHAPITRE VIII - EXCLUSIVITE DES PRESTATIONS – DEROGATIONS- se référer aux CCTP spécifiques

Le CREPS confère au Titulaire retenu pour chacun des LOTS, l'exclusivité des prestations objet du marché.

L'exclusivité des prestations portant sur les 3 (trois) services quotidiens est conférée au Titulaire.

Pour les autres prestations, il convient de se référer aux dispositions du CCTP Spécifique de chaque LOT.

Par ailleurs, le CREPS se réserve la possibilité de solliciter des prestations ponctuelles de la part du Titulaire, auquel il s'engage à répondre, sur la base d'un devis chiffré. Dans le cas où ce devis est accepté, il donnera lieu à l'émission d'un bon de commande en application des règles en vigueur en comptabilité publique. Cependant, dans l'hypothèse où le titulaire ne serait pas en mesure de répondre à la demande du CREPS, celui-ci se réserve le droit de faire appel à un prestataire extérieur.

CHAPITRE IX- DESCRIPTION DES PROCESS RELATIFS A LA PREVISION, AU CONTROLE ET A LA COMPTABILISATION DES REPAS SERVIS DANS LES ESPACES DE RESTAURATION DU CREPS

9-1 CONTEXTE

Les process portent sur les passages :

- Des SHN (sportifs de haut niveau) internes ou demi-pensionnaires qui ont accès au restaurant matin, midi, soir sur la base d'un forfait pour les périodes scolaires ;
- De stagiaires de la formation, inscrits dans des formations délivrées par le CREPS, qui peuvent choisir de prendre leurs repas de midi au restaurant (tarif préférentiel) ou qui sont hébergés au CREPS avec une formule de pension complète, demi-pension ou nuit et petit-déjeuner (sur la base des tarifs en vigueur) ;
- Des personnels du CREPS, dénommés commensaux, qui ont accès au restaurant le midi et quelque fois le soir suivant leur mission. Le coût du repas est pris en charge pour partie par le CREPS, pour partie par l'agent qui doit financer une part de son repas ;

- D'utilisateurs intervenant au CREPS régulièrement, qui ne sont pas personnels du CREPS mais qui assurent une mission dans l'établissement (entraîneurs, personnes de structures associées, ...) qui bénéficient du tarif préférentiel ;
- D'autres utilisateurs œuvrant dans le domaine du sport, de la jeunesse et de l'éducation populaire, « de passage » pour une durée qui peut aller d'un repas à plusieurs jours, individuels ou en groupe
 - Possibilité de réserver un ou plusieurs repas de midi sur une période ;
 - Possibilité de réserver une pension (complète, demi-pension ou nuit et petit-déjeuner) sur un ou plusieurs jours.

9-2 PREVISIONS DU NOMBRE DES REPAS

Le CREPS s'est engagé dans une démarche de fiabilisation des repas réservés de façon à transmettre au Titulaire des prévisions conformes au nombre de repas à servir.

Sur les trois sites du CREPS, les réservations des repas enregistrés par le service ACCUEIL est le logiciel Easy Request, (développé par la société Art sur le Web). Ce logiciel permet de connaître, par jour, le nombre de repas commandés pour le petit-déjeuner, le déjeuner ou le dîner.

La consultation des données est accessible depuis un poste fixe situé au SELF. Le Titulaire a accès au logiciel Easy Request en consultation de façon à pouvoir anticiper les besoins en termes de commandes de denrées pour la préparation des repas à délivrer.

Néanmoins, le nombre de commensaux personnels n'est pas déterminé de façon exacte, mais sur des estimations. Le prestataire fait son affaire des variations périodiques, journalières et hebdomadaires, inhérentes au fonctionnement du site, et doit être en mesure de faire à +/-10% des variations.

9-3 DESCRIPTION DU CONTROLE D'ACCES

Le CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur dispose d'une autre solution ARC-EN-SELF, (développé par la société ALISE) permettant d'assurer le contrôle des accès, par la reconnaissance des droits de l'utilisateur. Un distributeur de plateaux en début de chaque ligne de self, délivre un plateau sur lecture d'un badge (QR code), ou la saisie d'un code, comportant une autorisation de repas.

9-4 DESCRIPTION DU SYSTEME DE CONTROLE DE CONSOMMATION DES REPAS

La solution logicielle, ARC-EN-SELF, comptabilise les repas servis dans les restaurants, de façon à assurer un contrôle exhaustif des passages au self et leur traçabilité :

Le nombre de passages au petit déjeuner avec identification

- Des SHN
- Des usagers en pension

Le nombre de passages au déjeuner avec identification

- Des SHN
- Des stagiaires de formation
- Des commensaux
- Des personnes associées

- Des usagers individuels
- Des usagers groupes

Le nombre de passages au dîner avec identification

- Des SHN
- Des usagers en pension
- Éventuellement des commensaux

La solution repose sur la comptabilisation des passages à partir des consommations des :

- comptes dits << monétaires » : les comptes sont crédités en argent et le compte se débite au fur et à mesure des passages
- Comptes dits d'autorisation de passage » basés sur une date d'autorisation d'accès des comptes dits << au forfait » qui contiennent un nombre de repas pas type de service.

Le CREPS paramètre les comptes en fonction de dates, de jours de la semaine, de types de services (matin/midi/soir).

Cette solution permet d'éditer les :

- Edition des états de consommation ;
- Editions des bordereaux d'encaissement et tous états utiles pour le service comptable ;
- Editions par type de comptes (liste des passages (détail/total), état des comptes, situations individuelles, historiques
- Suivi précis de l'approvisionnement des comptes des clients ;
- Editions par convive, de la liste des repas consommés ou prestations (paiements effectués à la cafétéria) ;

Le récapitulatif journalier et par type de service permet le contrôle des repas délivrés pour justifier la facturation au CREPS. C'est à partir des états de passage que le nombre de prestations facturées est calculé sur le nombre de repas réellement servis.

Si la comparaison entre les prévisions transmises et l'état de repas servis fait apparaître un décalage important, il s'agira d'identifier la cause de l'écart permettant de justifier la facturation. Cette situation fera l'objet d'un constat contradictoire et d'une résolution nécessitant l'accord des parties.

Chaque page de ce document doit être paraphé.

Lu et approuvé, le

Cachet de l'entreprise

Signature de la personne habilitée à représenter le candidat/ Titulaire