



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Prestations de restauration collective pour l'Ecole Nationale des Greffes

École Nationale des Greffes
Cellule des marchés publics
5, Boulevard de la Marne CS 27109
21071 DIJON CEDEX
Tél : 03.80.56.58.00

SOMMAIRE

1. OBJET DU MARCHÉ	4
2. DISPOSITIONS GÉNÉRALES	5
2.1 – LIEUX D’EXECUTION DES PRESTATIONS ET PREPARATION DES REPAS	5
2.2 - REPARTITION DES MISSIONS	5
2.2.1. <i>Missions à la charge du titulaire.....</i>	<i>5</i>
2.2.2. <i>Moyens mis en œuvre par le titulaire</i>	<i>6</i>
2.2.3. <i>Missions à la charge de l’acheteur.....</i>	<i>6</i>
2.3 - OBJECTIFS DE DEVELOPPEMENT DURABLE	7
3 ORGANISATION DE LA PRESTATION	8
3.1 - PERIMETRE DES PRESTATIONS.....	8
3.2 - ÉLABORATION DES MENUS.....	8
3.3 - COMMUNICATION ET AFFICHAGE DES MENUS	9
3.4 - REPAS D’ANIMATION	9
3.5 - CONTINUITE DU SERVICE PUBLIC DE RESTAURATION	10
3.6 - POLITIQUE D’APPROVISIONNEMENT	10
4 STRUCTURE DES REPAS.....	11
4.1 - REPAS POUR LE RESTAURANT ADMINISTRATIF.....	11
4.1.1. <i>Petit-déjeuner</i>	<i>11</i>
4.1.2. <i>Déjeuner en semaine</i>	<i>12</i>
4.1.3. <i>Déjeuner du week-end et diner.....</i>	<i>12</i>
4.1.4. <i>Dispositions qualitatives spécifiques (en sus des dispositions qualitatives générales prévues à l’article</i>	
<i>3.1.2 du présent CCTP)</i>	<i>13</i>
4.1.5. <i>Boissons</i>	<i>13</i>
4.1.6. <i>Divers</i>	<i>13</i>
4.2 - REPAS LIVRES A LA CRECHE	13
4.2.1. <i>Déjeuner</i>	<i>13</i>
4.2.2. <i>Goûters</i>	<i>14</i>
4.2.3. <i>Dispositions qualitatives spécifiques (en sus des dispositions qualitatives générales prévues dans le</i>	
<i>présent CCTP)</i>	<i>14</i>
4.3 - DISPOSITIONS SPECIFIQUES.....	14
5 QUALITE DES REPAS.....	16
5.1 - PRESCRIPTIONS GENERALES	16
5.2 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES GENERALES	16
5.3 - SPECIFICATIONS QUANTITATIVES	17
5.4 - SECURITE DES PRODUITS ET INTERDICTIONS DIVERSES.....	17
5.5 - PRECONISATIONS QUALITATIVES.....	17
5.5.1. <i>Prescriptions communes à toutes les viandes.....</i>	<i>17</i>
5.5.2. <i>Viandes bovines</i>	<i>18</i>
5.5.3. <i>Viandes de veau.....</i>	<i>18</i>
5.5.4. <i>Viandes de porc</i>	<i>19</i>
5.5.5. <i>Viande d’agneau</i>	<i>19</i>
5.5.6. <i>Volailles.....</i>	<i>19</i>
5.5.7. <i>Poissons</i>	<i>19</i>
5.5.8. <i>Œufs.....</i>	<i>20</i>
5.5.9. <i>Fruits et légumes</i>	<i>20</i>

5.5.10. Condiments et sauces	21
5.5.11. Crudités, hors d'œuvre	21
5.5.12. Desserts et pâtisseries	22
5.5.13. Fromages et produits laitiers	22
5.5.14. Jus de fruits	22
6 TRACABILITÉ.....	22
7 MODALITÉS D'EXECUTION DE LA PRESTATION	22
7.1 - CADRE GENERAL.....	22
7.2 - PRIX PAYE ET MODALITES D'ENCAISSEMENT	23
7.3 - AFFECTATION DE L'EQUIPE.....	24
7.3.1. Reprise du personnel	24
7.3.2. Encadrement du personnel et structuration de l'équipe.....	24
7.3.3. Formation du personnel.....	25
7.3.4. Prescriptions relatives à l'hygiène	25
7.3.5. Plan de prévention.....	26
7.3.6. Vêtements de travail et équipements de protection individuelle.....	26
7.4 - COMMUNICATION ET SIGNALÉTIQUE	26
8 STOCK TAMPON	27
9 CONDITIONS D'EXPLOITATION ET MODALITES TECHNIQUES.....	27
9.1 - CADRE GENERAL.....	27
9.2 - CONDITIONS DE MISE A DISPOSITION	28
9.2.1. Conditions générales	28
9.2.2. Entretien courant des locaux et des équipements	29
9.2.3. Maintenance des équipements.....	31
9.2.4. Renouvellement des équipements.....	32
9.2.5. Gestion des fluides.....	33
9.2.6. Gestion des déchets	33
9.2.7. Tri des déchets	33
9.2.8. Évacuation des déchets	33
10 REPAS TÉMOIN	34
11 CONDITIONNEMENT	34
12 VÉRIFICATIONS DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS	34
12.1 - CONTRÔLE PERMANENT EXERCÉ PAR LES ACHETEURS	34
12.2 - CONTRÔLE QUANTITATIF ET QUALITATIF DES LIVRAISONS	35
12.3 - CONTRÔLE PAR L'INTERMÉDIAIRE D'AGENTS SPÉCIALISÉS	35
13 REPORTING PAR LE TITULAIRE	35
14 CONTRÔLE BACTÉRIOLOGIQUE DES REPAS EFFECTUÉ PAR LE TITULAIRE.....	35
15 PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE	36
16 ENQUÊTES QUALITÉ.....	36
16.1 - RECUEIL DE LA SATISFACTION DES CONVIVÉS	36
16.2 - OBLIGATIONS DE RÉSULTAT	36
17 LANCEMENT DU MARCHÉ	36

1. OBJET DU MARCHÉ

Les stipulations du présent Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent les prestations de restauration collective pour l'Ecole Nationale des Greffes :

- Les repas du restaurant administratif, fonctionnant 7j/7 à raison des trois repas journaliers,
- Les repas des enfants de la crèche.

L'Ecole Nationale des Greffes (ci-après ENG) est un service à compétence nationale du Ministère de la Justice dont la mission principale est d'assurer la formation initiale et continue des personnels de Justice. L'ENG est constituée d'un ensemble de bâtiments situés 5 boulevard de la Marne à Dijon, au sein desquels se trouvent le restaurant administratif et la crèche.

Le restaurant administratif accueille les personnes habilitées par le règlement intérieur du restaurant, notamment :

- les membres du personnel de l'Ecole quel que soit leur statut,
- les stagiaires en formation initiale,
- les fonctionnaires en formation continue,
- les élèves des classes préparatoires intégrées,
- les fonctionnaires de la direction des services judiciaires,
- les fonctionnaires des autres directions du Ministère de la justice,
- les conjoints et enfants des membres du personnel, de la direction des services judiciaires et des autres directions du ministère de la justice ayant résidence administrative à Dijon,
- les intervenants extérieurs,
- les stagiaires étrangers,
- le personnel du Tribunal de commerce de Dijon,
- le cas échéant, et sous réserve de l'accord de la direction, les participants à des manifestations se déroulant de manière ponctuelle dans l'enceinte de l'Ecole,
- les personnels des sociétés de maintenance et de nettoyage.

La crèche accueille les jeunes enfants du personnel de l'ENG, âgés de 10 semaines à trois (3) ans, dans la limite de l'agrément fixé par arrêté du Garde des Sceaux ministre de la Justice.

Les prestations faisant l'objet du marché sont évaluées à environ 90 000 repas et petits déjeuners par an.

Fréquentation par mois au restaurant administratif en 2024 :

	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
Petits déjeuners	967	530	738	1268	1266	478	889	88	1001	1832	1690	1252
Repas du midi	6072	4651	3579	6025	4931	2834	5205	318	5565	8177	6562	5056
Repas du soir	2045	815	894	2119	1747	171	1274	25	2143	2963	2428	1376
TOTAL	9084	5996	5211	9412	7944	3483	7368	431	8709	12972	10680	7684

Soit un total de **88 974 repas et petits déjeuners** servis en 2024.

Fréquentation par jour de la crèche : 16 repas/jour maximum.

Ces chiffres ne constituent pas un engagement sur le volume futur, qui peut augmenter ou baisser.

Les repas seront élaborés dans la cuisine du restaurant administratif et livrés selon la technique de la liaison froide sur le site de la crèche.

La date du début d'exécution du marché est fixée au 1^{er} mai 2025.

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et les spécifications techniques liés à la restauration collective en liaison froide, présents et à venir et sans qu'il soit nécessaire de les rappeler dans le présent CCTP.

Les acheteurs insistent particulièrement sur l'engagement du prestataire dans une démarche de développement durable, notamment à travers la lutte contre le gaspillage et la priorisation des circuits courts.

De plus, il sera impératif que le prestataire s'inscrive pleinement dans les exigences de la loi Egalim quant à l'obligation d'atteindre les indicateurs de part de produits bio, de qualité et durable. L'affichage de la part de ces produits pour en permettre le suivi devra par ailleurs être permanent.

Les acheteurs attacheront une grande importance au strict respect des exigences précisées dans le présent document ; ils attendent du prestataire un projet de partenariat en réponse aux objectifs : créer les conditions d'un temps de repas convivial et agréable, proposer des animations régulières pour les convives et s'adapter aux goûts au travers de recettes traditionnelles, dans le respect des spécificités des types de convives objets du présent marché.

2. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

2.1 – Lieux d'exécution des prestations et préparation des repas

Les repas devront être préparés **le matin du jour de consommation** sur le site du restaurant administratif :

École Nationale des Greffes
5, Boulevard de la Marne
21 000 DIJON

Des clés seront mises à disposition du titulaire.

Le lieu de livraison pour la crèche est le suivant :

École Nationale des Greffes
5, Boulevard de la Marne
21 000 DIJON

2.2 - Répartition des missions

2.2.1. Missions à la charge du titulaire

Les prestations à la charge du titulaire, qui devront impérativement respecter les réglementations communautaires, nationales et autres textes nationaux, sont les suivantes :

- Elaboration des menus par des diététiciens ;
- Confection des repas dans la cuisine du restaurant administratif conformément aux stipulations du présent CCTP, aux attentes de l'acheteur et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur ;

- Facturation des repas aux convives et encaissement des recettes ;
- Livraison des repas pour la crèche dans les conditions et délais prévus au présent CCTP ;
- Sélection et approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies par l'acheteur ou dans les références dont il est fait état dans le présent CCTP, suivant les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène en vigueur ;
- Stockage en armoire froide des repas sur les différents sites ;
- Formation des personnels ;
- Contrôle de l'hygiène ;
- Transmissions des menus ;
- Mise en place d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Atteinte des objectifs fixés par la loi Egalim et même aller au-delà ;
- Proposition de menus alternatifs végétariens (sans viande ni poisson) quotidiens, ainsi qu'un menu végétarien hebdomadaire ;
- Information des convives sur les taux de produits de qualité et durable.

2.2.2. Moyens mis en œuvre par le titulaire

Le titulaire s'engage à mettre en place tous les moyens nécessaires pour garantir la préparation des repas sur le site du restaurant administratif et la livraison de la crèche selon le principe de la liaison froide.

En tout état de cause, le titulaire devra s'adapter aux matériels et aux locaux mis à disposition par l'Ecole Nationale des Greffes. Si le mode de préparation et distribution pratiqué par le titulaire présentait des particularités imposant des modifications lourdes des locaux ou l'achat de matériel spécifique, l'acheteur ne saurait en supporter les conséquences. C'est pourquoi, le titulaire prendra grand soin de détailler son mode de fonctionnement, justifié au regard des équipements existants chez l'acheteur. En cas d'incompatibilité, le titulaire proposera et chiffrera les moyens à mettre en œuvre. L'absence de ce descriptif vaudra acceptation des conditions existantes par le titulaire, qui ne saurait faire réclamation par la suite.

De même, le titulaire détaillera dans son offre les moyens et l'organisation qu'il met en place pour assurer en toutes circonstances la continuité du Service Public.

2.2.3. Missions à la charge de l'acheteur

Les prestations restant à la charge de l'acheteur sont les suivantes :

- Contrôle de l'exécution du marché ;
- Entretien technique des gros équipements ;

L'acheteur s'engage à mettre à la disposition du titulaire, des locaux, agencements matériels et mobiliers compatibles avec le système de la liaison froide pour la crèche.

Il s'engage à informer le titulaire de tout changement apporté aux différents matériels utilisés dans les points de distribution.

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 (instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 et règlement sanitaire départemental notamment).

En tout état de cause, il incombe au titulaire en sa qualité de professionnel, d'alerter l'acheteur de tout problème dont il aurait connaissance concernant les matériels et équipements (y compris l'évolution des normes en la matière).

Le gros matériel (fours de remise en température, appareils frigorifiques, machines à laver la vaisselle, conservateurs, etc.) est propriété de l'acheteur. Il en assure l'entretien et la maintenance.

2.3 - Objectifs de Développement durable

Le titulaire est informé que l'acheteur est inscrit dans une démarche de développement durable exemplaire.

A ce titre, il devra être force de proposition pour atteindre les objectifs suivants :

- **Qualité des produits**
 - Favoriser les produits frais et de saison ;
 - Favoriser les produits issus de l'agriculture biologique certifiés (selon la réglementation française) et autres produits labellisés ;
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
 - Veiller à la qualité des repas et l'adéquation avec le public servi ;
 - Veiller à adapter la quantité au public servi : différencier les grammages selon 2 catégories : enfants (crèche) et adultes
 - Possibilité de mettre en place des gachimètres ;
 - Il sera apprécié que le titulaire ait recours à un fournisseur de produits issus de la lutte contre le gaspillage alimentaire (produits « hors normes »). Ces produits devront toutefois arriver préparés. Par exemple, il sera accepté des plats préparés sur la base de produits « hors normes », mais pas de fruits à consommer bruts (pommes, poires...).
- **Réduction des déchets**
 - Le titulaire devra effectuer le tri des déchets organiques, en tenant compte de la présence d'un composteur mis à disposition par l'établissement.
 - Mise en consigne des supports (palettes, cagettes, ...) ;
 - En cas d'impossibilité : utilisation de matériaux compostables, labellisés Home Compost ou équivalent.
- **Favoriser les circuits courts**
 - Autant que possible, avoir recours aux producteurs locaux
- **Proposer des alternatives végétariennes équilibrées**
 - Limiter le recours aux produits transformés type nuggets de soja, saucisses de blé, et autres substituts à base de fromage, ... au profit de menus équilibrés composés de légumineuses, légumes et céréales ;
 - Proposer des repas végétariens variés.

Le titulaire effectuera dans les trois mois suivants le démarrage du marché un diagnostic sur le gaspillage tant en cuisine (nourriture préparée mais non servie et jetée) que résultant des consommateurs (nourriture non consommée sur les plateaux) et proposera un plan d'actions qu'il se chargera de mettre en place. proposera également la formation et sensibilisation de l'ensemble du personnel concerné et des convives.

L'ensemble des mesures mises en place et actions menées sera communiqué à l'ENG dans le rapport annuel.

Le plan et les objectifs assignés pourront être revus en fonction des résultats chaque année.

3 ORGANISATION DE LA PRESTATION

3.1 - Périmètre des prestations

Le titulaire est en charge de l'exploitation des espaces de restauration suivants :

- Restaurant administratif (grande salle et mini-self) : self en production sur place (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) semaine et week-end,
- Crèche : déjeuner et goûter, produits sur le self et livrés en liaison froide sur la crèche, durant la semaine

Le titulaire effectue les prestations telles qu'elles sont définies ci-après et détaillées dans chacun des articles concernés.

3.2 - Élaboration des menus

Les menus sont établis par le titulaire pour une période de deux mois.

Ils sont proposés à l'ENG au plus tard trois semaines avant le début de la période concernée ; ils doivent porter sur tous les choix offerts prévus au marché. L'ENG émet ses remarques et demandes de modification au plus tard dix jours avant le début de la période. Seuls des menus acceptés par l'ENG pourront être proposés aux convives et communiqués sur le restaurant administratif.

A défaut de réponse dans les délais, les menus sont validés par l'ENG.

Les menus validés par l'ENG sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le menu diffusé non conforme entraîne les pénalités décrites au CCAP.

Le titulaire peut procéder exceptionnellement à des modifications en cours de réalisation de la prestation sous réserve d'en avoir averti l'ENG au préalable. Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités d'approvisionnement ;
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue ;
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique des repas

L'acheteur insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée tant aux enfants qu'aux adultes.

Les menus proposés et ses produits seront adaptés à la saison (utilisation privilégiée de produits de saison, frais).

Le titulaire respectera les dispositions de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi Egalim.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.

La politique nutritionnelle correspondra aux règles essentielles d'équilibre alimentaire suivantes :

- Des nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition ;
- Des aliments appétissants pour l'ensemble des consommateurs ;
- Des menus garantissant les apports minimums recommandés ;
- Des menus assurant une bonne variété, y compris pour les repas végétariens.

Concernant les plats relevant de l'appellation « Fait Maison », le titulaire devra présenter systématiquement la fiche technique du produit et la fiche technique de fabrication, garantissant le respect de la dénomination. L'acheteur se fera destinataire des fiches techniques, précisant la nature et la composition de certaines préparations.

Le titulaire sera tenu d'élaborer les menus en respectant les plans alimentaires qu'il aura exposés dans son dossier de réponse.

Les fréquences et les quantités seront conformes aux engagements contractuels et aux recommandations formulées par le G-RCN.

3.3 - Communication et affichage des menus

Après validation par l'ENG, le titulaire sera tenu de faire parvenir un exemplaire de menu sur support informatique aux acheteurs pour communication via le site Internet.

Le libellé de chaque met doit permettre une lecture compréhensible et une information claire.

Les signes officiels de qualité et l'origine des produits devront être mis en évidence, ainsi que les informations obligatoires à destination des consommateurs (viandes, fruits et légumes, allergènes...).

Le prestataire doit remettre un bilan mensuel des allergènes contenus dans les menus servis sur la période.

3.4 - Repas d'animation

Le titulaire assure au moins une animation trimestrielle sur un thème à définir, au déjeuner et au dîner, sans supplément de prix pour le convive.

Le titulaire présente annuellement ses propositions d'animations, pour validation par l'ENG.

Des animations seront proposées aux convives, notamment aux enfants de la crèche, dans le but de faire découvrir de nouveaux plats, de nouveaux aliments, de nouveaux goûts dans le respect de l'équilibre nutritionnel.

Les animations pourront être calendaires (semaine du goût, Noël...) ou de découverte (menus d'origines géographiques variées). À la demande de l'acheteur, elles pourront également être destinées à l'éducation nutritionnelle et alimentaire (apprentissage de l'équilibre alimentaire, éducation au goût, découverte des aliments, valorisation du patrimoine culturel et régional, promotion des produits « bio » locaux ou provenant de l'agriculture raisonnée...).

Pour la crèche, des prestations spécifiques seront prévues, notamment autour de la découverte du goût, avec une appréciation particulière pour l'intervention d'une diététicienne.

Dans le cadre de ces animations, aucune publicité pour une entreprise commerciale ne pourra être effectuée.

L'ENG peut être amené à organiser des événements pour lesquels le titulaire pourra proposer une prestation traiteur. À cet effet, le candidat devra joindre à son offre un catalogue détaillant les prestations traiteur disponibles, incluant les types de menus, les tarifs, et les conditions d'intervention, afin de garantir une réponse adaptée aux besoins spécifiques de ces événements.

3.5 - Continuité du service public de restauration

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service.

Les procédures applicables en cas de rupture de fonctionnement doivent être présentées par le prestataire et expliquées.

En cas d'impossibilité d'assurer le service à partir de la cuisine du restaurant administratif utilisée pour la production des repas, le prestataire doit être en mesure d'assurer la continuité du service grâce à une cuisine de substitution. Il doit en informer les acheteurs dès qu'il en a connaissance, en prenant le soin d'indiquer à ce dernier et sans délai, les coordonnées de cette cuisine.

Les véhicules de livraison doivent être remplacés dans des délais brefs en cas de panne.

3.6 - Politique d'approvisionnement

Le titulaire précise dans son offre sa politique d'achat, et notamment les sources de ses approvisionnements, référencés par famille de produits ou par fournisseur. Il précise également ses engagements et ses modalités de contrôles de ses fournisseurs et des denrées achetées, et, le cas échéant, les modalités de réapprovisionnement. Le TITULAIRE précise l'évolution de sa politique d'approvisionnement dans le cadre de son plan de progrès.

L'ENG est particulièrement attentive à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas et au mode d'approvisionnement en circuit court.

L'ENG inscrit son action en application des principes prioritaires suivants :

- les conditions de production et de commercialisation ;
- la garantie de la rémunération équitable des producteurs ;
- le caractère innovant ;
- les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, d'insertion professionnelle des publics en difficulté ;
- la biodiversité ;
- le bien-être animal ;
- la limitation du suremballage.

Le titulaire doit décrire dans son offre l'origine et les spécifications des denrées utilisées pour la confection des prestations. Il précise également ses engagements en matière de circuit-court.

La proposition des produits doit répondre, en plus des qualités organoleptiques réglementaires aux critères plus spécifiques suivants : saisonnalité et fraîcheur.

Il s'engage par la suite à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes décrits dans son offre. Cette politique ne doit être en contradiction sur aucun point avec la diversité et la qualité des produits demandés au présent document.

Les modes et les fréquences d'approvisionnement doivent être appropriés afin d'éviter les ruptures de stocks. Les livraisons devront se faire en conformité avec les obligations de sécurité du bâtiment de l'ENG et si possible, les véhicules ou tout moyen de transport seront aux moyens de modes de transport "propres" (à faible émission de CO2).

4 STRUCTURE DES REPAS

L'ENG souhaite que les prestations alimentaires soient d'excellente qualité. Un soin tout particulier sera porté par le titulaire à ce sujet.

Les approvisionnements du titulaire devront se faire au maximum par l'intermédiaire de fournisseurs locaux.

Les soumissionnaires devront fournir dans leur offre écrite un exemple de menus sur 4 semaines correspondant à la structure des repas précisée ci-après, ainsi que la méthode d'approvisionnement auprès de fournisseurs locaux.

4.1 - Repas pour le restaurant administratif

Chaque jour, le choix minimum offert aux convives est le suivant - le titulaire peut proposer une structuration des repas plus qualitative (portant sur le nombre de choix offerts et les engagements de permanence sur la durée du service), sur la base du plan alimentaire intégré dans son mémoire technique.

4.1.1. Petit-déjeuner

La composition des petits déjeuners se fait librement par le convive.

Le titulaire proposera, chaque jour, *a minima* les denrées suivantes :

TYPLOGIE DE DENREES	NOMBRE DE CHOIX MINIMUM
Boissons chaudes	4 choix
Boissons froides	3 choix
Féculents	3 choix
Accompagnement	4 choix
Produits laitiers	1 choix
Fruit	1 choix

Le titulaire s'engage à déployer, de façon ponctuelle, des prestations spécifiques (crêpes, gaufres, prestations salées, etc...). La périodicité, les modalités de déploiement et le contenu de ces prestations spécifiques sont détaillés dans l'offre du titulaire.

Les petits-déjeuners ne sont, à date, pas proposés le week-end. L'ENG veut néanmoins prévoir un prix dans le cadre des pièces financières en cas d'un potentiel déploiement. Compte tenu de la spécificité du week-end en fonction du mode de production choisi par le titulaire (production au diner et le week-end au plus proche de la consommation, production en J, production en J-1 voire J-2 pour le dimanche), les petits-déjeuners font l'objet d'un prix au forfait toutes charges incluses (basé sur 4 composantes devant respecter l'équilibre nutritionnel).

Le candidat est invité à détailler les composantes incluses dans ledit forfait au cadre de réponse financier.

Il convient de noter que, pour le week-end, les convives devront réserver leurs petits-déjeuners.

Une solution digitalisée peut, le cas échéant, être proposée par le titulaire.

4.1.2. Déjeuner en semaine

COMPOSANTE	PERMANENCE DES CHOIX
Entrées	<ul style="list-style-type: none">• jusqu'à 13 H 15 : 100 %• à partir de 13 H 15 : 1 hors-d'œuvre au choix présentés en assiette individuelle ou en verrine et 3 hors-d'œuvre servis en saladier
Plats principaux	<ul style="list-style-type: none">• jusqu'à 13 H 15 : 100 %• à partir de 13 H 15 : 2 plats protidiques, 1 grillade et omelette.
Accompagnement des plats principaux	<ul style="list-style-type: none">• jusqu'à 13 H 15 : 100 %• à partir de 13 H 15 : 1 légumes, pâtes ou riz, frites
Fromages et desserts	<ul style="list-style-type: none">• jusqu'à 13 H 15 : 100 %• à partir de 13 H 15 : 2 fromages « portion », 1 fromage à la coupe, 2 laitages dont 1 aux fruits, 1 dessert en assiette individuelle, plateau de fruits composé a minima de 2 fruits

Il est toléré uniquement pour les prestations chaudes non présentées au self, d'être représentées le lendemain, dans le respect de la réglementation en matière d'hygiène (Règlement Européen (CE) 178/2002 et Règlement Européen (CE) 852/2004)), portant notamment sur les phases de refroidissement, stockage, régéthermie et maintien en température des produits élaborés.

Tout manquement à la bonne application des règles d'hygiène en la matière serait imputable au titulaire qui en prendrait l'entière responsabilité, y compris financière. Le titulaire propose, dans le cadre de son offre, un taux de réduction des prestations représentées le lendemain.

Ces prestations représentent un choix supplémentaire à la proposition de menu initial et doivent être servies en début de service.

Dans le cadre d'une prestation supplémentaire éventuelle, il est également demandé au titulaire de proposer un système de « click and collect » basé sur une restauration dite rapide tout en garantissant l'équilibre nutritionnel des convives, à raison d'une proposition par jour. Les modalités de déploiement du service sont détaillées par le titulaire au titre de son offre.

4.1.3. Déjeuner du week-end et diner

Les prestations du soir et du week-end sont à décliner par le candidat en fonction du socle présenté ci-dessus concernant le déjeuner en semaine ; l'offre est à construire (identification du nombre et du type de choix proposés aux convives) sur la base des principes suivants :

- Une offre du soir distincte de celle du déjeuner
- Une offre du week-end distincte de celle de la semaine et de qualité identique
- La possibilité de modes de service différenciés (au regard du volume inférieur de repas) (par exemples : wok, crêpes, cocottes, ...).

Le titulaire doit garantir la variété des repas le soir et le week-end. Il sera apprécié de proposer une diversité de soupes.

Le titulaire propose dans le cadre de son offre, les modalités de fabrication des repas du soir et du week-end (production au plus proche de la consommation, production différée), étant entendu que la condition sine qua none à tout dispositif proposé est la production sur place des repas.

Il convient de noter que, pour le week-end, les convives doivent réserver leurs déjeuners et diners. La réservation est effectuée, à date, de façon manuscrite. Une solution digitalisée peut, le cas échéant, être proposée par le titulaire.

4.1.4. Dispositions qualitatives spécifiques (en sus des dispositions qualitatives générales prévues à l'article 3.1.2 du présent CCTP)

Le titulaire doit respecter les dispositions suivantes :

- les viandes hachées et reconstituées (hors steaks hachés) seront limitées au maximum à 2 fois par semaine,
- les produits panés seront servis au maximum 1 fois par semaine,
- les purées en flocon sont proscrites,
- les poudres pour la préparation des entremets sont proscrites.

4.1.5. Boissons

De l'eau d'adduction publique est mise à la disposition gratuite des usagers au moyen de fontaines à eau réfrigérées entretenues par le titulaire. Les carafes sont fournies par le titulaire.

Les boissons suivantes sont présentées, conditionnées en bouteille, et accessibles aux convives :

- Eaux de source et minérales 33 cl et 50 cl (plate et gazeuse) ;
- Sodas 33 cl ;
- Jus de fruits 33 cl ;
- Vin, bière, cidre et poiré, conformément à l'article R4228-20 du Code du Travail.

Seul l'ENG peut autoriser la vente de boissons alcoolisées sur le restaurant.

4.1.6. Divers

Le pain sera du pain à l'unité de qualité artisanale. L'ENG sera particulièrement attentive à la fourniture de pain frais réalisé par des artisans boulangers (non industriel). Le titulaire s'engage à proposer, tous les jours, une variété de pain soit 2 a minima : un pain classique et un pain plus élaboré (complet, aux graines, etc..). Il est précisé que le premier pain est gratuit pour le convive.

Le titulaire veille tout particulièrement au maintien de l'approvisionnement régulier.

Une seule serviette jetable, fournie par le titulaire, est remise à chaque client.

4.2 - Repas livrés à la crèche

4.2.1. Déjeuner

Les menus doivent respecter la réglementation en vigueur portant sur la diversification alimentaire en crèche.

Le titulaire respectera les structures de déjeuners préconisées dans le GRCN selon les catégories d'âges des enfants.

COMPOSANTE	BEBES (10 SEMAINES A 12 MOIS) 3 COMPOSANTES	MOYENS (12 A 15-18 MOIS) 4 COMPOSANTES	GRANDS (15-18 MOIS A 3 ANS) 4 A 5 COMPOSANTES
Entrée	/	Selon les cas	Légumes, féculents, légumes secs, entrée protidique
Plat protidique	Viande, poisson, œuf, protéine végétale		Viande, poisson, œuf, protéine végétale
Garniture	Légumes, pommes de terre, féculent adapté Matière grasse crue Lait infantile incorporé à la purée (possibilité)		Légumes, pommes de terre, produit céréalier ou légumes secs
Produits laitiers		Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
Dessert	Fruit (cuit de préférence)	Fruit cru/cuit Dessert	Fruit cru/cuit Dessert
Boisson	Eau à volonté		

Pour les bébés de 10 semaines à 12 mois, les parents sont chargés de fournir les biberons.

4.2.2. Goûters

Le titulaire respectera les structures de goûters préconisées dans le GRCN selon les catégories d'âges des enfants.

BEBES (10 SEMAINES A 12 MOIS)	MOYENS (12 A 15-18 MOIS) 4 COMPOSANTES	GRANDS (15-18 MOIS A 3 ANS) 4 A 5 COMPOSANTES
Fruit (cuit de préférence)	Fruit cru/cuit Dessert	Fruit cru/cuit Dessert
Complément céréalier (possibilité)	Complément céréalier	Complément céréalier

Pour les bébés de 10 semaines à 12 mois, les parents sont chargés de fournir les biberons.

4.2.3. Dispositions qualitatives spécifiques (en sus des dispositions qualitatives générales prévues dans le présent CCTP)

Les denrées utilisées devront satisfaire les critères de saisonnalité et de fraîcheur (indice à carbone faible, origines France à favoriser).

Les denrées devront être adaptées à l'âge des enfants et aux contraintes liées à la diversification alimentaire. La liste des aliments à proscrire ou à limiter énoncée dans le GRCN devra être respectée scrupuleusement.

Le titulaire devra être en mesure de préparer un repas de substitution sur demande de la crèche (en cas de survenance de désordres gastriques chez un ou plusieurs enfants par exemple).

4.3 - Dispositions spécifiques

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et observer pour l'élaboration des menus les recommandations du GRCN. Le convive doit pouvoir se composer, à tout moment du

service, un repas équilibré.

L'offre alimentaire doit être construite de telle façon qu'elle garantisse aux convives :

- des préparations variées et fréquemment renouvelées,
- des préparations digestes et d'un bon équilibre nutritionnel,
- une prestation saine et sécurisée au regard du risque sanitaire,
- une prestation attractive (une cuisine dite spectacle serait appréciée), adaptée à chacune des typologies de convives.

Le titulaire s'engage en ce sens à utiliser des denrées de qualité répondant :

- aux spécifications qualitatives de la recommandation du GRCN et, le cas échéant, à celles des guides relatifs aux familles de produits,
- aux objectifs nutritionnels du PNNS en vigueur,
- à une production au plus près de la consommation,
- à un approvisionnement de qualité,
- aux impératifs de traçabilité des produits,
- à l'impératif de valorisation des produits frais,
- aux normes HACCP,
- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR (ou à tout autre texte qui viendrait à les remplacer) et toute autre réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires,
- aux critères organoleptiques de rigueur (maturité des fruits, tendreté, teneur en matières grasses, fraîcheur...).

L'ENG a installé un légumier afin de simplifier la gestion et la préparation des légumes dans le cadre du service.

Au restaurant administratif, chaque convive constitue son repas sur sa propre initiative, en fonction des concepts de restauration proposés dans l'offre du titulaire et agréés par l'ENG. Est attendu un renouvellement des concepts durant l'exécution du marché (a minima un par an), sur proposition du titulaire et après accord de l'ENG (notamment sur la base de l'analyse des taux de prise).

Pour la crèche, afin de prévenir des risques de fausse route, la texture des aliments est à adapter en fonction des capacités de mastication et de déglutition de chaque enfant. Ainsi, elle passera :

- du mixé très lisse au début de la diversification,
- à l'introduction de grumeaux autour de 12 mois puis de petits morceaux,
- pour arriver progressivement aux morceaux de tailles modérées.

Le titulaire devra prévoir la préparation de menus spécifiques :

- Les menus spécifiques pour les personnes ne mangeant pas de porc ou de viande
- Le prestataire devra porter une attention particulière aux mets de remplacement qui devront être d'une qualité, quantité et présentation comparables aux menus classiques. Un menu végétarien sera systématiquement proposé au self et aux enfants de la crèche concernés.
- Le prestataire devra porter une attention particulière aux mets de remplacement qui devront être d'une qualité, quantité et présentation comparables aux menus classiques. Il devra donc avoir une gamme de produits de remplacement variée pour éviter la monotonie.
- Le prestataire devra préparer des repas spécifiques pour les convives souffrant d'allergies alimentaires médicalement reconnues.

Le prestataire fournira sel, sucre, poivre et moutarde en conditionnement individuel, exceptionnellement ketchup et mayonnaise en fonction du plat servi.

5 QUALITE DES REPAS

5.1 - Prescriptions générales

La qualité des mets servis doit répondre intégralement aux 3 critères suivants qui sont indissociables :

- La qualité hygiénique conforme à la réglementation en matière de sécurité alimentaire ;
- La qualité nutritionnelle ;
- La qualité organoleptique.

Aucun de ces critères ne doit être privilégié au détriment des deux autres.

Le titulaire veille à offrir quotidiennement et pour chacune des composantes du menu une prestation uniforme quant à la qualité des produits et des ingrédients entrant dans la composition des mets, à la cuisson des produits, à leur mode de préparation « cuisinée dans les règles de l'art », au respect des fiches de production et des fiches recette qui seront communiquées à la demande du responsable de la restauration collective.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles. Le prestataire sera notamment contraint de satisfaire aux indicateurs fixés dans la loi Egalim, à savoir, une valeur d'achat de denrées alimentaires relative à au moins 50% de produits de qualité et durable, dont 20% de produits bio. Depuis janvier 2024, le prestataire de restauration doit également satisfaire l'exigence 60% de viande et poisson de qualité (labelisés).

Ces pourcentages évolueront dans le respect des exigences fixées par les lois.

Il devra mettre ces indicateurs à disposition de manière régulière par le biais d'un logiciel accessible en ligne ou un fichier Excel remis à jour une fois par mois.

5.2 - Spécifications qualitatives générales

Les denrées doivent être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O. R ;
- Aux recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition en vigueur ;
- À la circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 et à toutes ses modifications ultérieures ;
- À l'arrêté du 8 octobre 2013 et à l'arrêté du 21 décembre 2009 ;
- Au décret N° 2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans ;
- À toute nouvelle réglementation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires, publiée au cours du présent contrat.

La prévention contre l'obésité sera prise en compte conformément à l'avis N° 54 du Conseil National de l'Alimentation et la qualité nutritionnelle conformément au décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

À tout moment et sans préavis, tous les produits et ingrédients peuvent être contrôlés ou faits contrôlés par l'acheteur.

En conséquence, doivent systématiquement être remises à l'acheteur :

- La fiche technique de chaque produit utilisé ;
- La fiche de production de chaque plat proposé (recette et méthodologie de production).

Le candidat précisera ses engagements portant sur :

- La saisonnalité des fruits et légumes (calendrier sur l'année, % d'introduction dans les menus) ;
- La variété des menus servis.

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont les DLC et DDM seront proches de leur expiration (produits en date limite de commercialisation).

Elles ne seront, en tout état de cause, pas inférieures :

- DLC à 8 jours pour les laitages ;
- DDM à 1 mois pour le lait et les biscuits emballés ;
- DDM à 1 an pour les conserves ;
- DDM à 1 an pour l'épicerie.

5.3 - Spécifications quantitatives

Le grammage est *a minima* conforme aux « recommandations relatives à la nutrition » (du GRCN en vigueur) ; en cas de « fourchette basse et haute », le grammage le plus élevé est retenu.

Les grammages proposés par prestation sont conformes à ceux indiqués par le titulaire dans son cahier de grammages. Ils s'entendent en poids net dans l'assiette sans jus et sauce et hors éléments de décoration ou garniture de type condiments.

Les quantités servies ne peuvent en aucun cas être inférieures au cahier de grammages. Elles pourront faire l'objet d'un contrôle strict de l'ENG et sont soumises à des pénalités financières décrites au CCAP.

5.4 - Sécurité des produits et interdictions diverses

Les produits transgéniques (OGM) sont prohibés.

Les produits contenant de l'huile de palme et des graisses hydrogénées¹ sont interdits. L'huile d'arachide est interdite.

L'acheteur se réserve la possibilité d'interdire tout produit, sous réserve d'en avertir le titulaire.

5.5 - Préconisations qualitatives

Le titulaire présentera la gamme des denrées utilisées.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, sans rupture du froid ni du chaud afin d'éviter les risques de développement microbien dans des plages de températures critiques. Le maintien en température des plats est obligatoire.

5.5.1. Prescriptions communes à toutes les viandes

Les viandes ou poissons reconstitués sont exclus du marché.

L'achat de viandes de boucherie portera sur des viandes fraîches réfrigérées et conditionnées sous vide.

Excepté pour l'agneau, les viandes seront issues d'animaux nés, élevés et abattus dans le même pays et nourris sans farine animale ni antibiotique. La viande proviendra d'animaux sacrifiés en abattoir agréé sanitaire possédant une salle de ressuage réfrigérée et portant une estampille communautaire.

La viande doit satisfaire aux critères microbiologiques définis par le Règlement n° 2073/2005 de la Commission européenne du 15 novembre 2005, relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

L'atelier de découpe doit être titulaire d'un agrément communautaire. La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue.

Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite.

La viande doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées sous vide, que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport.

Les viandes à rôtir seront livrées avec un degré de maturité suffisant pour assurer une bonne tendreté.

Les viandes rouges, grillées ou rôties doivent être cuites en fonction du goût des convives. Les autres viandes doivent être cuites "à point".

La cuisson à basse température sera appréciée.

Le titulaire définira des procédures de contrôle précises pour garantir la conformité et la qualité hygiénique des viandes livrées ; il s'assurera notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification et la provenance des viandes.

Le titulaire mentionnera les morceaux utilisés, ses circuits d'approvisionnement, ainsi que la gamme.

5.5.2. Viandes bovines

Elles proviendront de préférence d'animaux de race bouchère. Elles auront été élevées et abattues sur le même territoire dans des établissements spécialement agréés à cet effet, offrant toutes les garanties sanitaires imposées par la réglementation.

Les viandes hachées et hachés de bœuf présenteront les caractéristiques suivantes :

- 100 % muscle sans additif
- Teneur en matière grasse < 15%
- Rapport « collagène / protéines de viande » < 15%.

5.5.3. Viandes de veau

Elles seront issues, comme pour le bœuf, d'animaux de race bouchère de type rosé clair, élevés sous la mère ayant moins de 6 mois d'âge, issus d'élevages répondant aux mêmes caractéristiques, et ayant été élevées et abattues sur le même territoire dans des établissements spécialement agréés à cet effet, offrant toutes les garanties sanitaires imposées par la réglementation.

5.5.4. Viandes de porc

La teneur en viande maigre sera au minimum de 80 %.

Le titulaire garantira l'origine et fournira tous les éléments permettant de garantir la traçabilité.

Les côtes de porc seront obligatoirement servies dans l'échine.

5.5.5. Viande d'agneau

Les agneaux sont garantis nourris sans farine animale. La viande de mouton est exclue.

5.5.6. Volailles

Les volailles sont élevées en partie en plein air pendant une période au moins égale à 81 jours et nourries exclusivement à base de céréales 75 % de céréales sans antibiotique de croissance, exemptes de produits contenant des O.G.M.

- Rôtis de dindonneau :
 - Non saumurés.
- Sautés de dinde :
 - Non saumurés. Garantis sans os et sans cartilage.
- Cordons bleus et nuggets de poulet :
 - Frais ou surgelés,
 - Non fabriqués à partir de viande reconstituée,
 - Pourcentage maximum de panure : 25 %,
 - Pourcentage maximum de matières grasses : 10 %,
 - Sans porc.

Pour les maternelles, les morceaux de blanc seront privilégiés.

5.5.7. Poissons

Les poissons seront de préférence issus de la « pêche durable ». Le titulaire privilégiera le poisson frais et les poissons issus de la pêche locale.

Ils sont garantis sans arête et sans peau.

La double surgélation est proscrite.

La présentation en cubes ou en dés est proscrite.

Le titulaire propose une gamme variée d'espèces de filets de poisson (au minimum trois espèces différentes). Le titulaire privilégiera les pleins filets et la variété.

Les variétés de poisson suivantes sont exclues : Hoki, panga, Perche du Nil et Thon rouge.

- Poissons panés et beignets de poisson :
 - En quantité limité, systématiquement livrés avec des citrons entiers, la découpe est assurée par le personnel de l'acheteur.
 - Surgelés,
 - Garantis sans arêtes, sans additif, sans polyphosphates et sans ajout de chair hachée
 - Contiennent au minimum 70% de chair de poisson par rapport à la totalité des ingrédients mise en œuvre par le fabricant et atteignent au minimum le rapport protéines sur lipides (rapport P/L) supérieur ou égal à 2,
 - Sans protéine végétale.
 - Ils sont obtenus à partir de filets individuels de poisson.

- Sont proscrites les préparations obtenues à partir de :
 - Miettes ou de chair de poisson hachées,
 - Blocs de filets de poissons présentés en plaque.

5.5.8. Œufs

Le titulaire s'engage à n'avoir recours qu'à des œufs de code 0 ou 1, favorisant les externalités environnementales et les apports en oméga 3.

- Omelettes :
 - Les omelettes surgelées seront évitées
 - Les omelettes fraîches semi-élaborées devront être conditionnées sous atmosphère contrôlée.
 - Les omelettes "maison" devront être préparées à base de coule d'œufs pasteurisée.
- Œufs durs :
 - Pasteurisés et sous atmosphère protectrice,
 - Garanties sans adjonction de conservateurs chimiques,
 - De calibre 53 au minimum.

Le titulaire indiquera quelles autres variétés de préparation à base d'œufs il est en mesure de proposer.

5.5.9. Fruits et légumes

Les marquages doivent satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité et de fraîcheur. Des normes de qualité ont été définies au niveau communautaire. Les fruits et légumes frais livrés devront ainsi être conformes au seuil minimal de qualité défini ci-après.

Le titulaire fournit des fruits et légumes de qualité issus de circuits courts autant que possible.

Les fruits et légumes doivent être :

- Entiers,
- Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
- Propres : pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites,
- Exempts d'odeur ou de saveur étrangère à leurs caractéristiques propres,
- Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport et une maturation.

Doivent être servis exclusivement des fruits de catégorie extra ou catégorie I et de calibre correspondant aux différents convives (conformément aux recommandations du G-RCN).

Les petits fruits (voire hors calibres) par exemple pour les pommes en particulier issues de l'agriculture biologique seront acceptés dès lors que le grammage de 100g (réf. G-RCN) à atteindre est possible.

Les « fruits hors normes » issus de productions locales et/ou bio seront aussi admis dans le cadre de compotes maison ou de salade de fruits.

Les fruits devront être « mûrs à point » au moment de leur consommation, ils n'ont pas subi de traitement après leur récolte (ni cire, ni traitement de conservation).

Le calibre est à déterminer selon les produits. Seront refusés à la livraison les fruits et légumes :

- Ne respectant pas les normes de qualité définies précédemment ;
- Livrés dans des emballages ne présentant pas un état de propreté satisfaisante.

Les ananas et les melons sont des produits très appréciés des convives. La découpe est assurée par le titulaire.

Les pommes de terre servies en légumes d'accompagnement ou en hors-d'œuvre sont impérativement issues de la 1ère gamme (pas de 4ème ni de 5ème gamme).

Le titulaire devra être en mesure de proposer des frites fraîches, tout en veillant à ce qu'elles ne constituent pas l'accompagnement principal. Une diversité d'accompagnements, notamment des légumes, devra être prévue au self.

Les légumes pourront être proposés en libre-service.

Remarque :

Afin de faciliter au titulaire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention "fruit de saison" sur les menus).

Le titulaire s'emploiera à diversifier les fruits présentés au cours d'une même semaine.

L'acheteur sera très vigilant sur la qualité des fruits proposés à la consommation des convives. En particulier, les fruits seront à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne seront pas servis et leur changement sera effectué le jour de consommation avant 10h30 par le titulaire.

En cas d'impossibilité, le titulaire avisera par écrit, le responsable du service de la restauration collective qu'un produit de substitution sera servi pour le dessert. Nulle modification ne pourra être opérée sans l'avis écrit du responsable du service de la restauration scolaire.

En cas de non-changement dans les délais impartis, les agents de restauration collective pourront servir les desserts des repas de dépannage mis en place par le titulaire dans les conditions prévues au présent CCTP, sans facturation supplémentaire.

Dans ce cas, le remplacement des desserts de dépannage consommés devra être effectué dès le lendemain par le titulaire.

5.5.10. Condiments et sauces

Le titulaire fournira : sel, sucre, poivre ainsi que la moutarde, le ketchup et la mayonnaise en conditionnement adapté (à mettre à disposition des convives conformément à l'arrêté français du 30 septembre 2011).

Les sauces seront variées en goût, consistance et couleur. Elles seront élaborées en cuisine avec un minimum de fond (viande, volaille ou poisson), à l'exception de fabrication de jus pour l'accompagnement des poulets, rôtis et rôti de bœuf.

Pour la crèche, le titulaire devra maîtriser les processus de relâchement de la sauce due à la liaison froide, laquelle ne devra pas servir de justificatif à une mauvaise qualité sur ce point. Les crudités et hors d'œuvre seront livrées sans assaisonnement, sauf indication contraire des collectivités.

Les vinaigrettes devront être variées et préparées à la cuisine centrale du titulaire (vinaigrette industrielle interdite) et livrée en bidon. L'huile d'arachide est prohibée et elle sera remplacée par des huiles variées (tournesol, colza, olive).

5.5.11. Crudités, hors d'œuvre

Chaque charcuterie servie en hors-d'œuvre est accompagnée d'un cornichon individuel entier, y compris pour les coupelles de pâté de volaille.

Les radis et les sardines, si elles sont servies seules, sont accompagnés d'une portion de beurre micropain (demi-sel ou salé) de 10 gr.

Le poisson sera servi avec 1/6^{ème} de citron.

5.5.12. Desserts et pâtisseries

Le titulaire servira au minimum une fois par mois un gâteau pâtissier « fait maison ».

5.5.13. Fromages et produits laitiers

Les fromages et produits laitiers respecteront les normes, instructions et spécifications techniques en vigueur.

Les fromages et les produits laitiers sont sélectionnés selon leur richesse en calcium et de manière à assurer une bonne variété gustative.

Le titulaire fournit des fromages variés, de qualité et issus de circuits courts autant que possible. Il veille tout particulièrement à leur degré de maturité optimale et à leur qualité organoleptique.

Le fromage sera livré en portion individuel.

Lorsque des pâtes seront au menu, le titulaire devra, sur demande de l'acheteur, fournir du gruyère ou emmental râpés à raison de 10 grammes par portion.

Les gratins devront contenir 15 g minimum de fromage râpé par portion.

Le titulaire devra veiller à proposer une variété dans les produits laitiers dessert, en diversifiant les choix disponibles pour les convives.

Les yaourts sont soit sans sucre, avec du sucre proposé séparément, soit aux fruits.

5.5.14. Jus de fruits

Les jus de fruits servis seront « 100% pur jus » sans sucre ajouté.

6 TRACABILITÉ

Le titulaire est en mesure de communiquer sans délai et sur simple demande de l'ENG, toute information sur la traçabilité concernant les produits des différents composants des menus ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

L'ENG exige du titulaire l'exclusion des préparations alimentaires, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques concernant les substances à fort potentiel allergisant (ex : arachide).

7 MODALITÉS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

7.1 - Cadre général

La disponibilité des prestations de restauration doit être la suivante :

Restaurant administratif	Du lundi au dimanche hors périodes de fermetures (à date jours fériés, quatre semaines durant la période estivale, et une semaine fin décembre, à la discrétion de l'ENG) aux horaires suivants : - Petit déjeuner : de 7h30 à 08h30 (premier entré, dernier servi) ; - Déjeuner : de 11h45 à 13h45 (premier entré, dernier servi) ; - Dîner : de 19h45 à 20 h 30 (premier entré, dernier servi).
Crèche*	Du lundi au vendredi hors périodes de fermetures (à date jours fériés, quatre semaines durant la période estivale, et une semaine fin décembre, à la discrétion de l'ENG) aux horaires suivants : - Déjeuner : de 11h30 à 12h30.

(*) Dans la mesure où le service des repas est assuré par le personnel de la crèche, la livraison en liaison froide des repas doit être assurée par le titulaire du lundi au vendredi, entre 8h30 et 10h le jour même. Les repas sont transportés et livrés en conditionnement collectif ou individuel, dans le respect de la réglementation en vigueur. La crèche précise au titulaire le nombre de déjeuners et de goûters à livrer par catégorie d'âge, au plus tard le jeudi de la semaine précédente pour la semaine suivante.

L'ENG se réserve toutefois le droit de décider la fermeture temporaire du restaurant administratif pour des motifs exceptionnels, justifiant de l'impossibilité d'effectuer des prestations de restauration. Cette hypothèse ne donne droit à aucune indemnité pour le titulaire.

7.2 - Prix payé et modalités d'encaissement

Concernant le restaurant administratif, le titulaire a en charge l'encaissement du reste à charge des convives (prix du repas construit par le convive minoré des subventions ministérielles et interministérielles versées au titulaire).

Le paiement du reste à charge des convives s'effectue directement auprès des personnels postés du titulaire.

Les convives doivent pouvoir régler les prestations de restauration (self, cafétéria) à l'aide de leur badge individuel ou au moyen de toute autre outil, fourni par le titulaire.

Le titulaire s'engage à fournir les caisses, matériels informatiques et logiciels nécessaires à l'exécution de sa mission, et notamment ceux pour le comptage et contrôle de l'accès de convives et les encaissements sur les espaces de restauration.

Par ailleurs, le système informatique du titulaire doit comporter une sécurité interdisant un deuxième passage aux caisses des usagers sur le même repas.

En outre, le système informatique du titulaire doit être paramétré de manière à ce que tout usager passant en caisse se voit facturer une consommation minimum correspondant à la subvention globale versée dans le cadre de son indice.

Le titulaire doit donner à l'ENG un accès en mode « consultation / visualisation ». Le titulaire formera les personnels de l'ENG en charge du suivi de la restauration.

Le titulaire remet un état mensuel des créations de compte des nouveaux convives après validation impérative de demande de compte par l'ENG.

L'approvisionnement du support s'effectue *a minima* au moyen :

- d'un dispositif dématérialisé de rechargement (exemple : borne de chargement...),
- directement auprès des caisses par chèque ou espèces ou carte bancaire.

Lors de la clôture d'un compte, le titulaire doit restituer le solde éventuel du compte au convive concerné. Il dresse un bilan trimestriel de ces opérations de clôture et l'adresse à l'ENG.

Cette procédure est également valide lors de la fin du marché, pour quelque cause que ce soit.

Le titulaire tient à jour un état des soldes des supports - y compris des supports inactifs.

Le ticket de caisse remis aux convives à l'occasion du paiement comprendra les informations suivantes :

- La date et l'heure d'émission,
- Le numéro de ticket,
- Le solde ancien et nouveau du compte client,
- La composition des prestations consommées avec le tarif associé,
- Les montants hors taxes taxés relevant des taux de tva appliqués,
- Le total de la note (TTC), puis le montant à régler par le convive (TTC) après mention de la ou les subvention(s) appliquée le cas échéant.

Le titulaire remet mensuellement au DRHAS les justificatifs des sommes encaissées sur ses propres terminaux de paiement utilisés pour les paiements par badge, par jour et par type de prestation (distinction par site).

Le titulaire s'engage à utiliser ce système pendant toute la durée des présentes, sauf remplacement accepté par l'ENG.

La maintenance évolutive et corrective du système est assurée par le titulaire.

Les personnels du titulaire sont tenus d'assister les PMR dans le restaurant jusqu'à leur table.

7.3 - Affectation de l'équipe

7.3.1. Reprise du personnel

En application de l'article L.1224-1 du code du travail et de l'avenant n°3 de la convention collective nationale des entreprises de restauration étendu par arrêté du 6 juin 1986, la reprise du personnel actuellement en place est à intégrer. L'état de reprise du personnel est présenté en annexe n°4 du présent document.

7.3.2. Encadrement du personnel et structuration de l'équipe

Le titulaire se charge du recrutement, de la rémunération et de la gestion du personnel nécessaire au bon déroulement des prestations du présent marché sur la totalité des espaces de restauration.

Il assure avec ses propres personnels l'ensemble des tâches nécessaires au bon fonctionnement du service.

L'attention du titulaire est attirée sur la qualité du personnel à mettre en place, et tout particulièrement sur les gérants et le personnel d'encadrement.

En ce qui concerne le pilotage global du marché, un responsable, référent de l'ENG pour toute question relevant de l'exécution de celui-ci est désigné. Il doit se déplacer *a minima* une fois par quinzaine sur le site.

Le titulaire doit communiquer à l'ENG, au moins trois jours avant la prise de poste, les renseignements administratifs relatifs à l'état civil de son personnel.

Le titulaire doit communiquer à l'ENG, à chaque changement, la liste et les modifications de son personnel. Cette liste tenue à jour se trouve constamment sur place dans le bureau du gérant.

S'agissant du remplacement éventuel du gérant en cours de marché, le titulaire doit en informer l'ENG au plus tard un mois avant la prise d'effet.

7.3.3. Formation du personnel

Le titulaire a à sa charge la formation de l'ensemble des personnels assurant la prestation.

Il s'engage à former son personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation des espaces de restauration.

Lors des périodes de formation, le titulaire mettra en remplacement, sans surcoût, les personnels nécessaires au maintien du service et de sa qualité.

Le titulaire s'engage à donner au personnel de remplacement une formation accélérée sur la prévention des toxi-infections alimentaires et ce, dès leur prise de fonctions ainsi que sur le plan de prévention du restaurant administratif.

Le titulaire s'engage à fournir à l'ENG sur simple demande du plan de formation et les attestations de stage du personnel notamment dans le domaine de l'hygiène alimentaire.

Les agents sont tenus de suivre les formations incendie et sécurité organisées par l'ENG, afin d'assurer leur capacité d'intervention et de prévenir les risques en situation d'urgence.

7.3.4. Prescriptions relatives à l'hygiène

Le titulaire s'engage à appliquer la réglementation en vigueur.

Un plan de nettoyage des locaux (à la charge du titulaire) doit être affiché en permanence ; il indique la nature des opérations, le temps consacré à chacune et la périodicité.

L'ENG se réserve le droit de s'assurer à tout moment que ces prescriptions sont strictement respectées.

La définition et la mise en place du protocole bactériologique sont à la charge du titulaire. Il intègre *a minima* des contrôles de denrées et de surface ainsi que des audits hygiène, sur la base du protocole présenté par le titulaire. Les résultats des contrôles bactériologiques sont à communiquer dès réception à l'ENG.

L'ENG a récemment acquis une autolaveuse mise à disposition pour l'entretien des locaux. Le titulaire est responsable de son nettoyage complet chaque vendredi pour garantir son bon fonctionnement et sa durabilité.

7.3.5. Plan de prévention

Conformément à la réglementation en vigueur, il est mis en place un plan de prévention entre l'ENG et le titulaire (sur la base d'un projet de plan préparé par le titulaire) dans le premier mois d'exécution du marché.

Le titulaire tient à la disposition de l'ENG, et sur simple demande écrite :

- les fiches de données sécurité des produits utilisés,
- les effectifs affectés pour chaque espace,
- le nom du responsable.

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

L'ENG a la liberté de faire cesser immédiatement toute prestation jugée dangereuse et non sécurisée pour les convives, usagers des locaux ou personnels du titulaire.

7.3.6. Vêtements de travail et équipements de protection individuelle

Le titulaire fournit à son personnel le linge de service et en assure le blanchissage, l'entretien et son remplacement, ce qui inclut les tenues du personnel de production, de distribution et d'entretien/nettoyage ; à savoir l'ensemble des tenues nécessaires à l'accomplissement des missions du titulaire au titre du présent marché.

Le personnel de service doit avoir une tenue vestimentaire uniforme, sobre et de propreté irréprochable.

Au début de chaque service, l'ensemble du personnel doit changer de vêtements et notamment de veste.

Ces vêtements permettent d'identifier les agents du titulaire ; le gérant du site est notamment reconnaissable par une tenue spécifique durant le service.

Les tenues de travail pour le personnel de production sont renouvelées tous les jours.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur sur le plan départemental et national, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.

7.4 - Communication et signalétique

Le titulaire est responsable de la signalétique dans le restaurant administratif permettant ainsi aux convives d'identifier de manière lisible l'offre qui leur est proposée, notamment les signes de qualité développement durable.

La signalétique intègre notamment l’affichage des propositions du jour à l’entrée des espaces de restauration et des choix offerts au niveau de la zone de distribution dédiée ; l’origine des denrées (notamment les signes de qualité.) doit être affichée et lisible ; ainsi que leur qualité de produits durable ou bio.

La présence d’allergènes dans les denrées doit être communiquée en application du règlement INCO, règlement Européen n°1169/2011 effectif au 14 décembre 2014 et de toutes les dispositions réglementaires d’application ou de modification.

L’information de la présence d’un des allergènes, dans chaque plat et périphérique doit être visible par les convives, ou consultables sans avoir à en faire la demande, par voie d’affichage.

Les menus particuliers du type « végétarien » font l’objet d’une signalétique spécifique.

Les équipements et mobiliers qui sont mis en place sur l’ensemble des espaces par le titulaire pour la signalétique (affichage dynamique, affichage de proximité, ...) restent sa propriété à la fin du marché. En cas de mise en place de décors à son arrivée (type stickage, affichage...) le titulaire s’engage, sauf information contraire de l’ENG, à assurer une remise en état des lieux à son départ tel qu’il les a trouvés à la prise du marché (peinture éventuelle, rebouchage des trous, nettoyage...). En l’absence d’intervention dans un délai d’un mois suivant la fin du marché, l’ENG pourra avoir recours à une société extérieure de son choix et adresser la facture au titulaire y compris après la fin du marché.

Le titulaire n’est en aucun cas autorisé à faire de la publicité de marques commerciales sans accord préalable de l’ENG.

8 STOCK TAMPON

Le titulaire doit prévoir un repas de secours de type « appertisé » sur le restaurant administratif afin de pallier tout imprévu et notamment l’impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initialement prévu au menu, qu’il s’agisse des repas servis au restaurant administratif ou livrés sur la crèche. Ce stock est géré sur place par le titulaire.

9 CONDITIONS D’EXPLOITATION ET MODALITES TECHNIQUES

9.1 - Cadre général

L’ENG souhaite que le titulaire s’engage dans une véritable démarche de développement durable quant à l’utilisation des locaux, du matériel, la gestion des différents flux de denrées, de déchets et l’utilisation des fluides.

De manière générale, l’ENG conserve les travaux visant à l’entretien des locaux (travaux de second et gros œuvre) et des installations techniques générales (chauffage, ventilation, plomberie, électricité) dès lors que le titulaire n’est pas à l’origine d’une dégradation.

L’ENG se réserve le droit d’effectuer tous les travaux qu’il juge nécessaires. L’ENG s’engage à ce que l’exécution de ces travaux ou installations ne nuisent pas aux conditions d’hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le titulaire doit supporter, sans prétendre à aucune indemnité, les troubles qui peuvent en résulter à condition que ces travaux ne l’obligent pas à modifier le service de façon importante,

ni à augmenter son effectif en personnel.

Les locaux mis à disposition sont à destination exclusive de l'exécution des prestations de restauration.

Les équipements mis à disposition sont à destination exclusive de l'exécution des prestations de restauration à destination des usagers du restaurant de l'ENG : l'état d'inventaire des équipements par site en annexe n°3 du présent cahier des clauses techniques particulières.

Les limites de responsabilités d'exploitation entre l'ENG et le titulaire sont présentées en annexe n°2 du présent cahier des clauses techniques particulières.

9.2 - Conditions de mise à disposition

9.2.1. Conditions générales

Pour la bonne exécution du marché, l'ENG met à disposition les moyens suivants :

- les cuisines équipées (locaux et matériels) et les locaux annexes (réserves, etc.)
- les matériels de distribution (self-service, chariots et autres)
- les salles à manger et les mobiliers (tables et chaises)
- une dotation initiale de verrerie-vaisselle.

Le titulaire prend en charge les locaux dans l'état où ils se trouvent sans pouvoir exprimer aucune réserve sauf s'ils ne sont pas conformes à leur usage. Il indique à l'ENG, dans un délai de trois mois à compter de cette prise en charge et par écrit, ceux d'entre eux qui nécessitent une mise en conformité ainsi que les conditions de mise en œuvre de ces opérations.

Le titulaire dispose des locaux à titre précaire, sans occupation privative. Il s'engage à en faire un usage attentif tant sur le plan de l'entretien courant que sur le suivi de l'usure.

Dans les locaux mis à sa disposition, le titulaire s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des équipements ainsi que des espaces de restauration. L'ENG garantit au titulaire une mise à disposition des locaux et agencements dont le titulaire use avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

Les locaux et matériels mis à la disposition du titulaire par l'ENG sont réservés au fonctionnement des espaces de restauration, à l'usage exclusif des usagers de l'ENG et de toute personne extérieure habilitée par l'ENG.

Le titulaire ne peut en aucun cas créer de fonds de commerce dans ces locaux, les intentions respectives des parties s'opposant formellement à ce qu'un tel fonds de commerce puisse naître du présent marché.

La fin du marché entraîne, de ce fait, le départ des lieux du titulaire, sans aucune indemnité.

Lors de la restitution des locaux, le titulaire s'engage à :

- restituer les locaux dans un état de propreté avéré pour toutes les zones qui relèvent de sa compétence (restaurants, cafétérias, zones de production, distribution, vestiaires...), y compris pour le mobilier en place (tables, chaises, fours micro-ondes...) et le matériel (couverts, équipements...). En cas de non- action de sa part, l'ENG en avisera le titulaire dans le mois suivant la fin du contrat et pourra faire appel à un ou des prestataires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;
- remettre au nouvel entrant les données individuelles (comptes clients, montants rattachés,

- formulaire papier de demande de création de compte...);
- ne pas laisser à l'air libre des prises électriques ou pour écrans (qui auraient été décrochés) qui viendraient à présenter un danger. En cas de non-action de sa part à la fin du contrat, l'ENG en avisera le titulaire dans le mois suivant la fin du contrat et pourra faire appel à un ou des prestataires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;
 - évacuer les huiles usagées du bâtiment. En cas de non-action de sa part, l'ENG en avisera le titulaire dans le mois suivant la fin de contrat et pourra faire appel à un ou des prestataires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du titulaire ;
 - restituer l'ensemble de la documentation (notamment pour les équipements) présente dans les bureaux des gérants.

Le titulaire doit se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs. Le personnel du titulaire est tenu de se conformer au règlement intérieur ; en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'accès aux sites.

En aucun cas, le titulaire ne peut réclamer à l'ENG une quelconque indemnité pour le motif que son activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des règlements ou consignes visés au présent paragraphe.

Seuls peuvent accéder à la zone technique (production et stockage) :

- le personnel du titulaire appartenant à l'équipe du restaurant administratif pendant les horaires de travail et à condition d'être muni du badge d'accès au site,
- les personnels dûment mandatés par l'ENG,
- les entreprises du titulaire chargées de toute opération de maintenance/réparation se rapportant aux obligations du titulaire au titre des présentes,
- les entreprises retenues par l'ENG et chargées de toute opération dans les espaces.
- Inventaire initial

Un état des lieux et un inventaire, contradictoires entre les parties, sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire, sur la base de la trame établie par l'ENG.

Inventaire annuel

Un inventaire de contrôle est dressé annuellement à la date anniversaire du présent marché.

Cet inventaire vise en particulier à contrôler la présence des matériels, leur bon état d'entretien et à suivre l'usure liée à leur utilisation. A ces fins, l'ENG peut mandater une société extérieure pour procéder à ces contrôles selon les modalités de son choix.

Remise des installations à la fin du marché

Un état des lieux et un inventaire contradictoires sont réalisés à la fin du marché, à l'initiative de l'ENG. Ils pourront être réalisés au cours du dernier semestre d'exécution du marché, permettant la mise en œuvre si besoin des actions correctives ou correctrices par le titulaire avant la fin du marché.

L'ENG se réserve le droit de faire valoir des pénalités prévues au CCAP en cas de manquement du titulaire aux obligations contractuelles.

9.2.2. Entretien courant des locaux et des équipements

Plan de nettoyage

Le titulaire s'engage à élaborer un plan de nettoyage par zone d'activité décrivant à minima les surfaces et le matériel mis à disposition, les fréquences de nettoyage, une description du mode opératoire de nettoyage et de désinfection, les produits et leur concentration d'utilisation.

Le plan de nettoyage est fourni à l'ENG sous les dix jours ouvrés qui suivront l'entrée en vigueur du marché. Le titulaire s'assure de la bonne application du plan de nettoyage et il est en mesure d'en apporter la preuve.

L'ENG se réserve le droit d'émettre des consignes relatives à l'entretien courant de ses locaux et de son matériel. Il est libre de procéder ou de faire procéder par un prestataire extérieur à des contrôles de l'exécution des plans de nettoyage des locaux et du matériel mis à disposition.

Matériels de nettoyage

Le titulaire est tenu d'exécuter toutes tâches permettant de maintenir les locaux et les équipements en bon état d'entretien et d'usage. Il doit se conformer en ce qui concerne son utilisation et son fonctionnement aux règles concernant l'hygiène.

Il assure à ce titre dans le respect des règles de l'art, le nettoyage des zones de production (y compris annexes) ainsi que des meubles et zones de distribution. Il assure la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats, y compris ceux liés à l'évacuation des déchets.

Le prestataire devra porter une attention particulière au choix des produits lessiviels, en s'assurant qu'ils soient adaptés aux machines utilisées, notamment les machines à laver, et en évitant tout produit de qualité insuffisante ou bas de gamme. Cette vigilance est essentielle pour garantir l'efficacité des opérations de nettoyage et préserver la durabilité des équipements.

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

Tout matériel défectueux doit être mis hors service et remplacé par le titulaire à ses frais, par un matériel de qualité égale et répondant aux mêmes caractéristiques techniques.

Il est précisé que l'ENG réalise, une fois par an, un nettoyage industriel des locaux dédiés à la restauration.

Les matériels doivent être mis en nombre suffisant et en parfait état de fonctionnement afin d'assurer la prestation demandée.

Toute dégradation causée aux locaux ou aux matériels qui résulterait de faute ou négligence du personnel du titulaire doit être réparée aux frais de ce dernier.

Le nettoyage des locaux de restauration doit être effectué dès la fin du service pour laisser les lieux en parfait état au départ des personnels du titulaire en jour J.

Les locaux mis à la disposition du titulaire par l'ENG sont réservés au fonctionnement du service de restauration. L'ENG se réserve le droit d'utiliser les salles de restaurant à des fins propres, en dehors des heures de service. Dans cette hypothèse, les locaux sont nettoyés par l'ENG.

Plan de lutte contre les nuisibles

L'ENG a la charge de l'élaboration du plan de lutte contre les nuisibles et de sa mise en œuvre (dont la lutte contre les rongeurs, les insectes volants et rampants) dans les salles du restaurant administratif, les zones de production et les espaces de stockage (toutes les zones mises à disposition privative du titulaire).

9.2.3. Maintenance des équipements

Le titulaire assure la maintenance préventive et curative du matériel mis à disposition par l'ENG au démarrage ou en cours d'exécution du marché.

Pour tout état de vétusté constaté sur un équipement non conforme) l'usure normale ou imputable à la négligence ou la faute du titulaire, l'ENG se réserve le droit de procéder à toute opération de maintenance et à en faire supporter le coût au titulaire.

Le titulaire doit fournir à l'ENG une copie des contrats de maintenance (préventive et curative) des matériels et des équipements servant de support au service. Au cas où ces contrats sont renouvelés ou modifiés pendant la durée du marché, le titulaire a obligation d'en fournir une copie à l'ENG dans le mois qui suit sa signature. A l'issue des opérations de maintenance opérées, le titulaire transmettra sans délai à l'ENG une copie du procès-verbal ou du compte-rendu de visite.

En tout état de cause, le suivi du matériel et des équipements s'opère via une mise à jour du tableau d'inventaire contradiction sur toute la durée du présent contrat. Ce document sera le seul utilisé pour le suivi, quel que soit le prestataire en charge de la maintenance.

Les contrats doivent prévoir à minima les prestations suivantes :

❖ Maintenance préventive

Le titulaire s'engage à effectuer à minima une visite annuelle préventive sur la totalité des équipements installés.

Conformément à l'article R4323-24 du code du travail et selon l'arrêté du 5 mars 1993, la presse à balle devra être vérifiée par une personne qualifiée tous les 3 mois. Le rapport sera transmis à l'ENG dans les quinze jours suivant la vérification.

❖ Maintenance curative

En cas de panne d'un matériel, le titulaire s'engage à intervenir dans le respect des délais précisés dans son offre à compter de l'heure d'appel.

Les interventions de maintenance sont effectuées de manière à ne causer que le minimum de gêne dans le fonctionnement des espaces de restauration.

L'ENG est obligatoirement et préalablement tenu informé de toute intervention sur site de la société de maintenance du titulaire. Le nom et l'état-civil des techniciens chargés de la maintenance sont préalablement communiqués à l'ENG, conformément aux règles de sécurité et d'accès aux sites telles que prévues dans le présent document.

Les agents de la société de maintenance sont soumis à une obligation de confidentialité. Il leur est strictement interdit de divulguer ce dont ils auraient pu prendre connaissance concernant des personnes, des faits et des locaux, dans l'exercice de leur fonction.

Lorsque la période de garantie est comprise dans la durée du marché, le titulaire prend toutes dispositions en accord avec le constructeur ou l'installateur des matériels ou équipements pour assurer la coordination de leurs interventions : réglages ou interventions pour donner suite à incident au titre de la garantie.

Toute pièce remplacée est neuve, sauf accord entre les parties. Les composants ayant fait l'objet d'une homologation sont remplacés par des composants homologués compatibles. Les caractéristiques techniques des pièces de rechange et des matières consommables indispensables à un fonctionnement correct sont celles préconisées par le constructeur et sont des pièces d'origine.

La maintenance (préventive et curative) est financée à partir d'une provision fixe spécifique par repas servi sur le restaurant administratif (uniquement sur les déjeuners et dîners, servis en semaine ou en week-end) dont le dispositif est décrit ci-après (5.5 Renouvellement des équipements).

❖ Maintenance des hottes et groupes froids

La prestation de nettoyage/dégraissage des installations d'extractions des buées grasses (hottes et gaines) est à réaliser par le titulaire deux fois par an.

Le titulaire est responsable du suivi de températures. Dans ce cadre, il doit fournir quotidiennement un relevé de température des chambres froides à l'ENG. Le titulaire est responsable de la maintenance des chambres froides. Cette prestation inclut la fourniture de fluide frigorigène. En cas de panne des chambres froides, du fait d'une maintenance déficiente par le titulaire, celui-ci n'a droit à aucune indemnité pour perte de denrées.

Les obligations de reporting citées supra s'imposent au TITULAIRE pour ces deux installations.

9.2.4. Renouvellement des équipements

Le renouvellement des équipements et du matériel mis à disposition par l'ENG est à la charge du titulaire.

Dans ce cadre, ce renouvellement est financé à partir d'une provision fixe par repas servi sur le restaurant administratif (uniquement sur les déjeuners et dîners, servis en semaine ou en week-end). Dans l'hypothèse où le titulaire considère qu'un équipement nécessite d'être renouvelé, il sollicite l'ENG pour en valider le principe et les modalités (choix de l'équipement sur devis par l'ENG, celui-ci pouvant exiger la présentation de plusieurs devis).

Ladite provision est fixée, par le titulaire dans le cadre de son offre, au titre du renouvellement des équipements de restauration intégrés au marché et propriété de l'ENG. Le montant unitaire de cette provision est revalorisé annuellement en fonction de la formule précisée au CCAP.

A chaque date d'anniversaire du marché, le titulaire établit, pour en déterminer le solde, un état comparatif sur l'exercice écoulé entre :

- le montant utilisé par le titulaire au titre de la maintenance et du renouvellement des équipements sur la base des factures acquittées ;
- le montant effectivement payé par les convives au titre de la dotation pour maintenance et renouvellement des équipements (nombre de passages sur le self x part unitaire de la dotation pour maintenance et renouvellement dans les frais fixes).

Ces montants sont présentés de manière cumulée au fil des exercices. L'ENG peut solliciter du titulaire l'utilisation anticipée de l'enveloppe, y compris dans l'hypothèse où la dépense de renouvellement envisagée dépasse en cours de marché le solde disponible.

Au terme du marché, dans l'hypothèse où le montant utilisé par le titulaire est inférieur au montant effectivement payé par les convives, l'ENG émet un titre de recettes correspondant à la différence entre les deux montants. Ce versement intervient dans le délai de 3 mois à compter de la fin du marché.

Au terme du marché, dans l'hypothèse où le montant utilisé par le titulaire est supérieur au montant effectivement payé par les convives, le titulaire émet une facture correspondant à la différence entre les deux montants. Le règlement intervient dans le délai de 3 mois à compter de la fin du marché.

Les biens concernés sont réputés totalement amortis au terme du marché et sont propriété de l'ENG.

L'ENG se réserve le droit de solliciter à tout moment, la communication de tout document nécessaire à la vérification des dépenses affectant ladite provision.

9.2.5. Gestion des fluides

La répartition des charges entre l'ENG et le titulaire est précisée en annexe n°2 du présent CCTP.

L'ENG prend en charge les fluides (eau, gaz et électricité).

Le titulaire s'engage à utiliser les fluides dans un souci d'économie. Dans un esprit d'amélioration continue, le titulaire présente annuellement un plan d'actions visant à optimiser la consommation des fluides par des actions concrètes et pragmatiques.

Les appareils ne doivent pas être branchés sur des prises déjà utilisées pour d'autres appareillages, même par l'intermédiaire de prises multiples. Le titulaire s'engage à ne faire aucune modification technique sur des installations ou aménagements existants des locaux visés au présent marché.

En cas de dysfonctionnement électrique, le titulaire contacte le référent de l'ENG.

9.2.6. Gestion des déchets

Réduction des déchets à la source :

Le titulaire veille à limiter la production de déchets à la source et notamment à la suppression ou réduction des emballages ou déchets plastiques. Ces actions pourront faire l'objet d'un suivi dans le cadre du contrôle exercé par l'ENG.

9.2.7. Tri des déchets

Le titulaire assure un tri des déchets en respectant l'usage des containers à déchets mis à sa disposition par l'ENG.

Le titulaire n'est pas responsable de la valorisation des biodéchets liés à l'activité de restauration.

A ce titre, l'ENG est en charge du bon déroulement et de la mise en œuvre des moyens adaptés s'agissant du tri, de la collecte, du traitement desdits déchets. Le convive est invité à trier les déchets au niveau de la dépose plateau.

En outre le titulaire est en charge du tri et de l'évacuation vers le local poubelles des déchets plastiques (bouteilles, gobelets...), aluminium (canettes...). L'ENG est en charge de leur enlèvement (sauf huiles usagées).

9.2.8. Évacuation des déchets

L'évacuation des déchets se fait conformément à la réglementation sanitaire. Les déchets sont évacués dans les zones prévues à cet effet sans attente prolongée. Le titulaire formalise le circuit d'évacuation des déchets et les créneaux horaires dans son Plan de Maîtrise Sanitaire qu'il tient à disposition de l'ENG.

Le titulaire s'engage à assurer, après chaque livraison, l'évacuation des supports de livraison (palettes, cartons, plastiques).

Le titulaire est chargé du rangement et du maintien en bon état d'utilisation et de propreté des conteneurs-poubelles mis à sa disposition pour la récupération des ordures ménagères ainsi que du compacteur poubelles.

10 REPAS TÉMOIN

Le titulaire est tenu de conserver dans la cuisine, au froid positif, un repas témoin de chaque repas servi représentatif de ce qui a été effectivement servi dans les différents lieux de consommation, et ce, pendant au moins cinq jours après consommation.

Un repas témoin devra systématiquement être conservé sur chaque restaurant des acheteurs. Les repas témoins sont réalisés, par le personnel des restaurants, et sont conservés durant 5 jours au froid positif.

Dans ce cadre, le titulaire est tenu de prévoir, lors de la livraison et en sus des quantités commandées, un repas témoin sur chaque site de livraison selon le menu proposé.

Le repas témoin est livré sans supplément (inclus dans le prix du repas).

11 CONDITIONNEMENT

Le titulaire confirmera l'inviolabilité des contenants.

La suppression de l'utilisation du plastique jetable est un des objectifs majeurs des acheteurs qui souhaitent l'utilisation d'un contenant jetable respectueux de l'environnement ou d'un contenant réutilisable.

Depuis le 1^{er} janvier 2020, les bouteilles en plastiques et les ustensiles en plastique sont interdits dans les restaurants collectifs, sur le fondement de la loi EGAlim. Il en sera de même pour les seaux plastiques.

L'interdiction des contenants en plastiques est effective depuis janvier 2025.

Dans cette optique, le titulaire optera pour l'utilisation et la livraison des repas pour la crèche en bacs gastronomes.

Il est porté à l'attention des prestataires qu'un four adapté aux bacs gastronomes devra être mis à disposition. Les candidats pourront voir où mettre ce four lors de la visite facultative.

12 VÉRIFICATIONS DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

12.1 - Contrôle permanent exercé par les acheteurs

Les acheteurs peuvent, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles sur les offices qu'elle jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution dans le respect des clauses du marché. Par ailleurs, les acheteurs peuvent à tout moment solliciter la titulaire afin de contrôler la bonne exécution des engagements du présent CCTP dans sa cuisine centrale notamment concernant les approvisionnements et le processus de production y compris par un accès aux bacs de livraison des denrées et une visite sur site sans préavis.

12.2 - Contrôle quantitatif et qualitatif des livraisons

Les responsables désignés par les acheteurs ou tout agent ou tiers mandaté par elles s'assureront que la qualité des denrées et des produits livrés répond aux normes fixées par le présent CCTP.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bordereau de livraison devant être signé par la personne chargée de sa réception. La signature de la personne réceptionnant la livraison ne vaut pas acceptation de la livraison dans la mesure où les contrôles des marchandises livrées seront effectués après la livraison.

Dans ces conditions, à l'issue des contrôles, le titulaire sera mis en demeure par les référents cités ci-dessus de compléter ou remplacer les fruits non consommables ainsi que les produits dont les dates limites de consommation ne seraient pas conformes aux stipulations du présent CCTP dans un strict délai permettant d'assurer normalement le service des repas.

De même seront vérifiées les conditions de livraison : état du véhicule et propreté corporelle et vestimentaire du livreur, température ambiante de l'enceinte réfrigérée et températures des plats.

12.3 - Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer le contrôle prévu à l'article précédent, l'ENG peut à tout moment faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- La Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations ;
- Le Service de La Répression des Fraudes et du Contrôle de la Qualité ;
- La Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale.

Ces interventions, à la demande des agents officiels de contrôle, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Le titulaire s'engage à transmettre sans délai les procès-verbaux et/ou comptes rendus établis par les services de la DDPP lors des contrôles effectués sur la cuisine centrale.

13 REPORTING PAR LE TITULAIRE

Le titulaire fournira des tableaux de bord mensuels (ou bimestriels selon un accord convenu entre les parties au démarrage du marché) permettant de suivre l'activité, les volumes de repas commandés, livrés et facturés mais aussi des indicateurs de qualité que le titulaire aura détaillé dans son offre. Il indiquera aussi les éléments de suivi des objectifs en termes de part des denrées répondant aux critères de l'article 24 de la loi Egalim.

Le titulaire devra pouvoir accompagner l'Ecole Nationale des Greffes à la compréhension des indicateurs et fournir les éléments nécessaires pour effectuer leur déclaration sur le site gouvernemental « Ma cantine ».

Les candidats présenteront dans leur offre un exemple de reporting EGAlim.

14 CONTRÔLE BACTERIOLOGIQUE DES REPAS EFFECTUÉ PAR LE TITULAIRE

Le contrôle bactériologique des repas fournis est à la charge du titulaire. Il est assuré par un laboratoire accrédité.

Le nombre de plats soumis à l'analyse est au minimum de 1 plat complet par mois prélevé sur le lieu de fabrication des repas.

Les résultats de ces analyses seront transmis chaque fin de mois, et chaque fois que nécessaire au responsable du service de restauration collective.

L'ENG se réserve le droit de faire procéder, à ses frais et à tous moments, à des analyses microbiologiques et physico-chimiques, ou à des audits permettant de vérifier la bonne exécution des prestations.

A cet effet, le Titulaire donne l'autorisation à l'ENG ou au laboratoire d'analyse choisi par celui-ci, de prélever les échantillons de denrée et de préparation et en nombre suffisants.

Le compte-rendu et bilans des contrôles réalisés, tant par le Titulaire que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis à l'ENG dès qu'ils sont connus.

Le candidat présentera dans son cadre de réponse technique les modalités de contrôles qu'il entend mettre en place dans le cadre de ce marché (fréquences de contrôle, identification des laboratoires, etc...).

15 PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le titulaire prend en charge la mise en place du Plan de maîtrise Sanitaire sur le site de restauration. Il fera une présentation de l'ensemble du dispositif aux équipes de restauration lors de sa mise en place sur chacun des sites.

16 ENQUETES QUALITE

16.1 - Recueil de la satisfaction des convives

Dans le cadre du contrôle et du suivi de l'exécution du marché, des questionnaires « qualité » sont remis aux convives périodiquement (a minima deux fois par an). Ces questionnaires sont élaborés par le titulaire et obligatoirement validés par l'ENG, adaptables aux spécificités du marché sur simple demande de l'ENG (suppression ou ajout de questions). Cette enquête permet d'élaborer des préconisations visant à garantir et ajuster la qualité des prestations de restauration et sont examinées par l'ENG.

Le titulaire doit mettre à disposition des convives un support de libre expression leur permettant de donner leur opinion (positive ou négative) sur la prestation ; tout commentaire non anonymisé d'un usager doit faire l'objet d'une réponse écrite par le titulaire. Un bilan des questions / réponses associé à un plan d'actions correctrices est présenté et transmis en version électronique par le titulaire à l'ENG.

16.2 - Obligations de résultat

Le titulaire s'engage pendant toute la durée du marché à assurer l'intégralité de ses prestations. Il est soumis à une obligation de résultat.

17 LANCEMENT DU MARCHE

Dès la notification du marché et avant que ne débutent les prestations, une réunion est organisée entre le titulaire et l'ENG afin de mettre au point les modalités de mise en œuvre et le déroulement des interventions.

Seront obligatoirement présents à cette réunion pour le titulaire : les services responsables de la mise en œuvre et du suivi des prestations ainsi que le représentant du titulaire.

Elle a pour objet de :

- prendre connaissance des différents besoins,
- rappeler les exigences du marché et vérifier qu'elles sont comprises et prises en compte,
- rappeler les modalités de suivi du marché
- présenter les interlocuteurs de l'école et du titulaire.