

**MARCHÉ D'ASSISTANCE TECHNIQUE, D'APPROVISIONNEMENT, DE PRODUCTION DE
REPAS ET D'AIDE A LA GESTION DE LA RESTAURATION**

LOT N°7
IF PRO DE DARNEY

Cahier des Clauses Techniques Particulières
du 1^{er}/06/2025

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ : DEFINITION DE LA PRESTATION

1.1 Généralités

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour objet la détermination des clauses techniques applicables à la restauration collective. D'une manière générale, le Titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine de l'établissement.

Le Titulaire assure avec son personnel les prestations définies à l'article 5 du présent CCTP.

Le Titulaire est responsable de la gestion financière du service de restauration de l'établissement, notamment vis à vis des fournisseurs et de la direction de l'établissement.

Les besoins qualitatifs et quantitatifs ainsi que les habitudes alimentaires de l'établissement sont exprimés au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières et ses annexes.

L'établissement fonctionne 207 jours par an. Il est fermé les week end, jours fériés et toute ou partie des vacances scolaires.

L'établissement est fermé 10 semaines pendant les vacances scolaires, à savoir, une semaine pendant les vacances scolaires de la « Toussaint », deux semaines pendant les vacances de « Noël », une semaine aux vacances « d'Hiver », une semaine aux vacances de « Printemps » et cinq semaines pendant les vacances « d'Eté ».

1.2 Nombre de services

Le Titulaire assure les cinq services suivants :

- petit déjeuner (du mardi au vendredi),
- déjeuner (du lundi au vendredi),
- collations destinées aux pensionnaires (du lundi au vendredi),
- dîner (du lundi au jeudi),
- collations de nuit destinées au personnel (du lundi au jeudi).

1.3 Nombre de repas et de convives

Le nombre prévisionnel de repas à servir annuellement est le suivant (année de référence 2024) :

- petits déjeuners : 2 110
- déjeuners : 10 560
- collations pensionnaires : 7 920
- dîners : 2 110
- collations de nuit (2 veilleurs) : 350

Le détail du nombre moyen journalier de convives figure en annexe 2 du présent CCTP.

1.4 Clientèle concernée

La clientèle (usagers et personnel de l'établissement) se compose de la façon suivante :

Clientèle	Nombre	Catégorie	Spécificités
Adolescents (usagers)	50	de 12 à 20 ans	Actifs
Adultes (personnel)	15	Adultes	Actifs, moyennement actifs

Il importe donc que les menus soient élaborés en tenant compte des besoins de ces catégories de consommateurs.

1.5 Structure des repas

Les petits déjeuners, les repas du midi et les collations des pensionnaires sont pris au self de l'établissement et les repas du soir sont servis sur table.

La structure des repas est la suivante :

1.5.1 Petit-déjeuner (vers 7h30)

- café moulu 70 % arabica et 30 % robusta (1 kg par semaine),
- café soluble (1 x 230 g par mois type machine Tropic),
- cacao (375 gr par jour),
- lait demi-écrémé en poudre (2 x 500 g par mois type machine Tropic),
- beurre en emballage individuel de 10 g (2 kg par semaine),
- confiture pure sucre (coupelle de 30 gr),
- sucres emballés morceaux (1 kg par mois),
- sucres non emballés (1 kg par semaine),
- jus de fruits
- céréales en paquets de 30 g (70 paquets par semaine) 1 jour sur 2 (en alternance avec le miel et le Nutella ou équivalent),
- miel (coupelle de 20 gr) 1 jour sur 2 (en alternance avec les céréales et le Nutella ou équivalent),
- Nutella ou équivalent (coupelle de 20 gr) 1 jour sur 2 (en alternance avec le miel et les céréales),
- pain.

1.5.2 Déjeuner (de 12h à 13h)

- un hors d'œuvre ou une entrée,
- un plat protidique principal : viandes, abats, volaille ou poisson,
- un plat d'accompagnement : mettre en alternance sur la journée un plat de légume dits "verts" (frais de saison, lyophilisé, appertisé ou surgelé) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs ou pommes de terre),
- un laitage,
- pain
- un dessert : mettre en alternance sur la journée un fruit frais de saison ou une compote ou une salade de fruit et une pâtisserie ou une crème ou une glace,
- un café, thé ou infusion (pour le personnel uniquement).

1.5.3 Collation pensionnaires (après-midi vers 17h)

- biscuits, chocorems, barres céréales, etc... + 1 fruit ou 1 yaourt (en alternance)

1.5.4 Dîner (vers 19h)

- un hors d'œuvre ou une entrée (salades variées en été) ou un potage (en hiver),
- un plat protidique principal : oeuf ou viande ou poisson ou charcuterie,
- un plat d'accompagnement : si le déjeuner comporte un plat de légume dits "verts", le dîner comportera un plat de féculents et inversement,
- un laitage,
- pain
- un dessert : si le déjeuner comporte une pâtisserie ou une crème ou une glace, le dîner comportera un fruit ou une compote et inversement.

1.5.5 Collation de nuit

Réservée au personnel de l'établissement

- une assiette froide (viande ou charcuterie et crudités) + pain
- un fromage ou un laitage,
- un dessert.

1.5.6 Pique-nique (en remplacement du repas du midi lors de sorties, travaux sur chantiers, ...)

- 1 paquet de chips (30gr)
- 1 sandwich (exemple : pan bagnat, jambon/beurre dans une ½ baguette, ...)
- 1 fruit

- 1 yaourt
- 1 gâteau emballé
- 1 bouteille d'eau

1.5.7 Barbecue (en remplacement du repas du diner lors de certains beaux jours)

- 3 morceaux de viande
- chips
- pain
- crudité
- fromage
- dessert

1.5.8 Animations

Lors des réunions hebdomadaires et bimestrielles figurant aux articles 5.3.3 et 5.3.4 du CCTP, le Titulaire mettra au point avec l'établissement différents types d'animations.

Ces menus font l'objet d'une demande de devis préalable suivi d'un accord écrit de la Direction et d'une facturation séparée.

1.5.9 Respect de la santé et de l'environnement

Afin de répondre aux enjeux écologiques, équitables et de santé publique, l'établissement s'engage en faveur d'une restauration responsable.

Les candidats qui doivent s'inscrire dans cette démarche s'engagent notamment dans leur offre à :

- limiter l'empreinte écologique et les émissions de gaz à effet de serre liées à leurs activités
- limiter les consommations énergétiques
- limiter le gaspillage
- privilégier les produits peu emballés et les emballages recyclables
- privilégier les circuits d'approvisionnements directs

Le prestataire s'engage à valoriser les produits de saison dans le cadre de sa prestation

1.9.2 Emballages – Gestion des déchets – Gaspillage alimentaire

Le titulaire sera responsable des déchets générés son activité. Il en assurera le tri en vue du recyclage et l'enlèvement quotidiennement. Les denrées non emballées sont à privilégier. Les denrées emballées devront avoir des emballages en matière recyclée et recyclable. Les aliments fournis en emballage individuel non recyclable sont à proscrire.

Le titulaire devra identifier et trier les bio déchets afin d'assurer leur valorisation au niveau de la zone préparation des plats et au niveau de la sortie de restaurant. Il devra effectuer une pesée quotidienne de ces déchets. Ce chiffre sera communiqué lors des réunions de suivi.

La valorisation pourra être effectuée sur place avec mise en place d'un composteur (mise en place et gestion par le titulaire).

Une valorisation matière, ou l'utilisation en alimentation animale (chenils par exemple) peut tout aussi bien être retenue, sous réserve de de conformité à la réglementation sanitaire.

Le candidat doit, dans le cadre de sa gestion, limiter au maximum le gaspillage alimentaire. Il présentera dans les annexes de l'Acte d'engagement son plan d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'application de ce plan sera suivie par la Commission de suivi de la prestation.

ARTICLE 2 - ÉLABORATION DES MENUS

Les menus sont élaborés par le chef de cuisine et la diététicienne du Titulaire. Une fois les menus composés, ils sont discutés avec le référent de l'établissement selon un calendrier établi entre les deux parties.

Les menus validés doivent ensuite être affichés pour les convives.

Tout changement dans les menus doit être signalé à l'établissement dans un délai de 48 heures maximum avant ledit changement sous peine de pénalités. Ce nouveau menu devra être validé par le référent de l'établissement.

En cas de patients nécessitant un régime particulier, le menu correspondant sera élaboré en concertation avec l'infirmière de l'établissement.

2.1 Technique d'élaboration des repas

Le Titulaire doit respecter, pour l'élaboration des menus, les règles essentielles d'équilibre alimentaire et appliquer les normes nutritionnelles prévues en annexe 1 du CCTP.

Chaque repas principal doit comporter :

- une crudité (légume dit "vert" ou fruit cru), la nature de la crudité devant être différente d'un repas à l'autre.
- un plat protidique principal selon la fréquence hebdomadaire suivante :
 - . veau : 1 fois,
 - . porc : 1 fois,
 - . bœuf : 1 fois,
 - . volaille : 1 fois,
 - . poisson : 1 fois,
 - . oeufs : 1 fois,
 - . les abats, la charcuterie et les viandes en sauce au maximum 3 fois pour huit repas principaux servis successivement.
- un plat d'accompagnement (plat de légumes "verts" frais de saison, appertisés ou surgelés cuits ou plats de féculents une fois sur deux).

Dans une série de huit repas principaux servis successivement, les pommes de terre figurent au menu trois fois au maximum et les pâtes, le riz ainsi que les légumes secs une fois au maximum comme plat d'accompagnement.
- un fromage ou un laitage :

Dans une série de huit repas principaux servis successivement, quatre repas, au minimum, comportent du fromage ; deux repas au minimum, comportent du fromage à pâte ferme.
- un dessert :

Les pâtisseries sont servies au maximum trois fois par semaine ; par contre, un fruit au moins est servi dans la journée, soit au déjeuner, soit au dîner. Huit variétés d'entremets sont souhaitées.

2.2 Repas spéciaux

Sur demande de la direction de l'établissement, le Titulaire élabore des menus spéciaux qu'il sera amené à préparer pour des réunions ou réceptions.

Ces menus feront l'objet d'une demande de devis préalable suivi d'un accord écrit de la Direction et d'une facturation séparée.

ARTICLE 3 – HABITUDES ALIMENTAIRES

Selon les habitudes alimentaires de l'établissement concerné les gammes de produits utilisés sont indiquées ci-dessous :

PRODUITS	CATEGORIE	MODE D'UTILISATION	% D'UTILISATION PAR RAPPORT À LA CATEGORIE	% D'UTILISATION PAR RAPPORT AU PRODUIT
LEGUMES	Dits verts	Frais	60	40
		surgelés préparés non cuisinés	20	
		Surgelés cuisinés		
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquet		
		En conserve non cuisinés	20	
		En conserve cuisinés		
	Secs	Paquet non préparés	100 (5 kg / semaine)	100
		En boîte cuisinés		
		Surgelés cuisinés		
	Pâtes, riz, autres féculents	Paquet non préparés	100	100
		En boîte cuisinés		
		Congelés cuisinés		
	Pomme de terre (Bio de préférence)	Frais non préparées	100	80
		Frais préparés (épluchés, coupés, etc.) conditionnés en paquets		
		Surgelés (frites, etc...)		
		En boîte non cuisinées		
		En boîte cuisinées		
	Salades vertes (Bio de préférence)	Frais non nettoyées	100	80
		Frais préparées (épluchées, coupées, etc.) conditionnés en paquets		
	Salades diverses (carottes, céleri, etc ...) (Bio de préférence)	Frais non nettoyées	100	80
		Frais préparées (épluchées, coupées, etc.) conditionnées en paquets		
		Préparées en vinaigrette conditionnées en paquets		
		En conserves préparées		
FROMAGE		Fromage à la coupe	70	70
		En portion individuelle	30	30

PRODUITS	CATEGORIE	MODE D'UTILISATION	% D'UTILISATION PAR RAPPORT À LA CATEGORIE	% D'UTILISATION PAR RAPPORT AU PRODUIT
VIANDES	Poulet entier	Réfrigéré.....%		100
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%	100	
	Poulet découpé	Réfrigéré.....%		20
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%	20	
	Poulet cuisiné	Réfrigéré.....%		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Lapin entier	Réfrigéré.....%		100
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%	100	
	Lapin découpé	Réfrigéré.....%		100
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Lapin cuisiné	Réfrigéré.....%		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Autres volailles (dinde, dindonneau, etc.)	Réfrigéré.....%		100
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%	100	
	Viande de gros bovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré.....%		100
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande de gros bovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%	100	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande d'ovins en unité de découpe	frais ou réfrigéré.....%	100	100
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande d'ovins en pièce de coupe	frais ou réfrigéré.....%		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande de porcine en unité de découpe	Frais ou réfrigéré.....%		100
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Viande de porcine en pièce de coupe	Frais ou réfrigéré.....%	100	
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Abats de boucherie en unité de coupe	Frais ou réfrigéré.....%		100
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%		
	Abats de boucherie en pièce de coupe	Frais ou réfrigéré.....%		
		Congelé.....%		
		Surgelé.....%	100	

PRODUITS	CATEGORIE	MODE D'UTILISATION	% D'UTILISATION PAR RAPPORT À LA CATEGORIE	% D'UTILISATION PAR RAPPORT AU PRODUIT
CHARCUTERIE	Jambons et épaule cuite	Sous emballage souple	100	100
		En boîte métallique (semi- conservé)		
	Saucisses à cuir Saucisses crues et à la chair à saucisse, etc.	Sous emballage souple	100	100
		Congelé		
	Lard	Sous emballage souple	100	100
		Congelé		
PRODUITS DE LA MER ET D'EAU DOUCE	Poissons entiers	Frais emballé portion		100
		Surgelé	100	
		Congelé		
		En conserve		
	Filets de poissons	Frais emballé portion		100
		Surgelé	100	
		Congelé		
		En conserve (maquereau, sardine, thon, anchois)	30	30
	Poissons panés ou enrobés de pâte à beignets	Surgelé	100	100
		Congelé		
	Autres produits (crevettes, moules, etc...)	Cuit emballé sous vide		100
		Surgelé	100	
		Congelé		
DESSERTS	Fruits (Bio de préférence)	Frais	80	80
		Surgelé		
		Congelé		
		En conserve	20	20
	Pâtisseries (tartes, gâteaux, etc...)	Fourniture d'ingrédients pour préparer les pâtisseries	100	100
		Fonds de tarte frais à garnir		
		Pâtisserie fraîche préparée		
		Pâtisserie congelée		
		Pâtisserie surgelée		
	Flancs, crèmes	Fourniture d'ingrédients pour préparer les crèmes		100
		En pots		
		En conserve		
		Poudre en sachet	100	
	Yaourt, fromage blanc, etc...		100	100

ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

4.1 Dispositions générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires.

Elles doivent, en outre, être conformes :

- aux spécifications prévues en annexe au présent C.C.A.P.,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

4.2 Réclamations des convives

Le Titulaire doit mettre en place un cahier de suggestions permettant aux usagers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis sur lequel le référent du Titulaire apportera les observations, les réponses et explications qu'il juge utiles.

4.3 Spécifications de sécurité et salubrité

Le Titulaire veillera à l'application des normes H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point)

Le Titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- Instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée "Hygiène alimentaire dans les établissements publics, universitaires et scolaires" actuellement en vigueur,
- Règlement européen n°178/2002 du 28 janvier 2002 sur les prescriptions de la législation alimentaire,
- Règlement européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Code de la consommation : article L412-1
- Décret n°2016-1331 du 6 octobre 2016 relatif aux obligations des entreprises en matière de vestiaires et de restauration sur les lieux de travail
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 sur les règles sanitaires dans le commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et d'aliments en contenant
- Le guide des bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective à caractère social
- Le règlement sanitaire départemental

Ainsi que toute réglementation applicable en vigueur.

4.4 Spécifications nutritionnelles

Pour la composition des menus, le Titulaire doit appliquer les principes et spécifications nutritionnels indiqués au C.C.T.P. et ses annexes et respecter les normes prévues en annexe au présent C.C.A.P.

4.5 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Les préparations culinaires élaborées à partir de produits de qualité doivent être simples et variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale correspondant aux habitudes culinaires de l'établissement. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse les convives. Il ne doit pas être envisagé de préparations faites sommairement et peu appétissantes notamment pour les menus de régime.

Les produits de décoration nécessaires à la présentation sur les plats sont systématiques (tels que salades diverses sur les plats de charcuterie, olives, citrons en quantité suffisante sur les poissons, etc.) et doivent être inclus dans le prix proposé.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, car les risques de développement microbien dans les préparations augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre préparation et distribution.

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de mets chauds ou de préparations froides. Les mets chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de + 65°C ; en ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier : la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

4.6 O.G.M.

Le Titulaire s'engage à faire éliminer des approvisionnements de ses fournisseurs, tout produit dont l'étiquetage mentionne la présence d'O.G.M. ou tout produit susceptible de contenir des O.G.M.

4.7 - VIANDE DE BOUCHERIE

Toutes les viandes doivent être livrées sous vide :

- soit en sac plastique de conservation pour les viandes fraîches,
- soit en barquette filmée sous vide avec réinjection de gaz pour viande à os (exemples : côtes de porc, de veau...),

La livraison des sacs sous vide se fera dans des emballages cartonnés et étiquetés.

Les calibres définis à l'annexe 1 du C.C.T.P. ne devront pas excéder plus ou moins 10 grammes.

Pour les morceaux débités sous vide, les éléments suivants devront figurer sur le film de protection et sur le carton :

- le code emballeur norme EMB,
- le numéro de lot permettant de retrouver l'historique du produit,
- la dénomination du produit,
- la date de conditionnement sous vide,
- le délai de conservation,
- la mention "conservation à + 4° C maximum",
- l'origine, le lieu de provenance, d'élevage, d'abattage et de découpe pour la viande de bœuf,
- toute autre mention obligatoire.

Aucune viande ne sera livrée bardée ou ficelée sauf sur demande expresse de l'établissement.

Il est indispensable, avant tout commencement d'exécution du marché, que le Titulaire s'engage à transmettre à l'établissement pour chacun de ses fournisseurs de viande et de charcuterie, leur système assurance-qualité nutritionnelle et de sécurité alimentaire, intégrant la maîtrise de la traçabilité des produits ainsi que leur plan de contrôle.

4.8 CHARCUTERIE

Les boyaux de charcuterie (saucisse, chipolatas, andouillettes, boudin, etc.) seront d'origine synthétique. Le jambon blanc sera de qualité supérieure.

4.9 PRODUITS DE CRÈMERIE

Les œufs sont livrés exclusivement en brick U.H.T. (blancs et jaunes d'œufs) ou sous vide (œufs entiers, durs, écailés), ***sauf demande explicite de l'établissement.***

4.10 SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

Le calibrage des portions unitaires minimales pour l'établissement est celui prévu dans l'annexe 1 au C.C.T.P.

ARTICLE 5 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

5.1 - DÉFINITION DES PRESTATIONS

a) Le Titulaire assure avec son personnel sous la responsabilité de son chef de cuisine et sous le contrôle du référent de l'établissement les prestations suivantes :

- 1) l'approvisionnement et le stockage des denrées dans les locaux de l'établissement prévus à cet effet en respectant les règlements en vigueur,
- 2) la rédaction des propositions de menus (approuvés par le service diététique du Prestataire),
- 3) la préparation et la confection des repas destinés aux convives de l'établissement basées sur les principes de la méthode HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise),
- 4) le nettoyage régulier des petits (vaisselle de cuisine, ...) et gros matériels, des mobiliers, des installations (hotte, ...) et des locaux comprenant les sols et l'ensemble de la vitrerie intérieure de la cuisine et ses annexes,
La plonge de la vaisselle concernant le service proprement dit (assiettes, couverts, ...) est réalisé par le personnel de l'établissement ;
- 5) l'entretien courant des matériels mis à sa disposition à effectuer régulièrement,
- 6) la vérification quotidienne du bon fonctionnement de l'ensemble des matériels (notamment appareils de production de froid) ainsi que leur entretien courant,
- 7) la saisie des fiches-repas,
- 8) la préparation des plateaux destinés aux collations de nuit,
- 9) la réalisation de l'ensemble des contrôles de la réception des marchandises jusqu'aux analyses bactériologiques,
- 10) la mise en place de toutes les actions correctives nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire des usagers et des installations,
- 11) assurer une formation annuelle aux quatre agents de service hôtelier de l'établissement au niveau de la qualité et des normes HACCP.

Toutes les tâches relevant de la cuisine seront prises en charge par le Titulaire.

Un agent hôtelier, agent de service de l'établissement exécutera les tâches suivantes liées au service en salle :

- laver, essuyer et ranger la vaisselle du personnel et des pensionnaires,
- participer aux services des repas, dresser les tables, apporter les plats et desservir, nettoyer les tables,
- faire le ménage de différents locaux (réfectoire, ...) hors local cuisine.

Le chef de cuisine en plus de ses fonctions propres encadre ce personnel mis à disposition à temps partiel en coordination étroite avec la direction de l'établissement.

b) Application de la loi EGalim (loi n°2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire saine, durable et accessible à tous) :

Les prestations doivent désormais respecter les règles et marqueurs de développement durable (Bio, signes officiels de qualité) en s'appuyant sur les termes de la Loi EGALIM 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 notamment son article 24, à savoir, que les repas servis doivent comprendre au moins, en valeur, 50% de produits durables et de qualité, comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Le Titulaire devra assister et accompagner les établissements sur la mise en œuvre de la loi EGalim et mettre tous les moyens nécessaires pour être en conformité avec cette loi. Il s'agit d'une obligation de résultat.

Les prix unitaires fixés au marché devront tenir compte de l'application de la loi EGalim dans son intégralité et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant.

Des points réguliers dont la périodicité sera arrêtée entre le Titulaire et l'établissement auront lieu, un bilan devra être établi quant aux objectifs atteints de la loi EGalim comprenant les mesures mis en place avec notamment des données chiffrées (50% de produits durables et de qualité comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique, la diversification des sources de protéines et des menus végétariens, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, ...) et les actions à venir.

Par conséquent, le Titulaire devra proposer un plan d'actions qui permettra de respecter la part de produits durables et de qualité conformément aux dispositions légales ainsi que les autres dispositions de cette loi comme la diversification des sources de protéines et la mise en place de menus végétariens, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, l'information des convives, ...

Un menu végétarien devra être mis en place chaque semaine (1 menu végétarien hebdomadaire) dans l'ensemble des établissements, celui-ci devra être validé par les services compétents de chaque établissement. Ce menu végétarien concernera le repas du déjeuner. L'affichage correspondant auprès des convives devra être mis en place. Ce menu devra remplir les exigences qualitatives et quantitatives des cahiers des charges de chaque établissement. En cas de difficultés lors de la mise en place du menu végétarien (élaboration de la recette, problème d'approvisionnement des denrées, ...), le Titulaire devra en informer immédiatement l'établissement concerné et ce menu végétarien sera reporté sur la semaine suivante ou une autre semaine.

Ce menu sera rémunéré par application du prix unitaire du déjeuner fixé au marché et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant ou de bon de commande.

En appui de l'application de la loi EGalim, le Titulaire et les établissements pourront se référer au site internet www.ma-cantine.beta.gouv.fr du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire qui comprend les thèmes suivants :

- la définition de la qualité des produits,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- la diversification des sources de protéines et des menus végétariens (livret de recettes),
- la substitution des plastiques,
- l'information des usagers et des convives.

Ce site dispose également de plusieurs outils, à savoir :

- de générer l'information à l'attention des convives sur l'application de la loi EGalim (par mail ou affichage),
- la mise à disposition d'un suivi des achats,
- l'existence d'un tableur Excel d'aide pour le calcul de la part de produits bio et labellisés,
- une base documentaire, un blog, un kit de communication (guide pratique à destination des acteurs de la restauration collective en prestation de service, nouveautés de la loi Climat et Résilience, ...).

Le non-respect de l'application de la loi EGalim pourra faire l'objet de pénalités conformément à l'article 22 du présent CCAP.

5.2 - PERSONNEL

5.2.1 - Recrutement et rémunération

Le Titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité. Il pourra être envisagé de garder l'équipe en place actuellement d'un commun accord entre l'établissement, le prestataire retenu et les personnels déjà en place.

Le nombre et le niveau professionnel du personnel d'encadrement et spécialisé sont ceux précisés par le Titulaire dans une note annexée à son acte d'engagement. Un chef de cuisine qualifié devant toujours être prévu.

En cas de difficultés répétées, le référent de l'établissement se réserve le droit de demander à tout moment le remplacement d'un personnel du Titulaire.

L'équipe mise en place par le Titulaire est obligatoirement encadrée par un chef de cuisine-gérant qualifié.

Le Titulaire doit communiquer au référent de l'établissement la liste nominative des employés, cette liste indique tous renseignements administratifs relatifs à l'état civil du personnel : nom, prénoms, date et lieu de naissance, domicile, situation de famille, nationalité. Toute modification de cette liste doit être signalée au référent de l'établissement, et avoir reçu son accord avant affectation des nouveaux agents.

Le Titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de Sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale et à suivre les recommandations du C.H.S.C.T. d'établissement rendues exécutoires par son président.

5.2.2 - Formations

Le Titulaire devra garantir la formation de son personnel notamment aux normes HACCP.

Le plan de formation ainsi que le bilan devront être fourni annuellement lors des réunions de suivi.

5.2.2 - Travailleurs étrangers

Les travailleurs étrangers doivent être munis du titre les autorisant à exercer une activité salariée en France, lorsque la possession de ce titre est exigée, en vertu des dispositions législatives et réglementaires.

5.2.3 - Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le Titulaire doit mettre en application la réglementation en vigueur.

5.2.4 - Visites médicales

Le Titulaire doit, soumettre à une visite médicale d'embauche tout nouvel agent avant sa prise de fonction. Il doit soumettre d'autre part son personnel aux examens médicaux périodiques prévus par la législation en vigueur. Dans ce cadre, chaque année, le Titulaire est tenu de demander à son Médecin du Travail de transmettre au Médecin du Travail de l'établissement les dates des examens et la conclusion du médecin du travail sur l'aptitude physique.

Par ailleurs, l'attention du Titulaire est attirée sur l'obligation de soumettre son personnel aux vaccinations obligatoires dans un établissement de santé selon la réglementation en vigueur, il devra transmettre ou faire transmettre par son médecin du travail au médecin du travail de l'établissement un relevé attestant les vaccinations.

5.3 - PARTICIPATION DU TITULAIRE AUX RÉUNIONS PÉRIODIQUES

Le Titulaire ou son représentant est tenu de participer aux réunions suivantes :

5.3.1 - Plan de prévention - Protocole de sécurité

Avant tout commencement d'exécution, il est établi à l'initiative du responsable administratif du site :

1°) un plan de prévention, conformément au décret n° 92-158 du 20 février 1992, complétant le code du travail : article R4511-1 et suivants

2°) un protocole de sécurité relatif à la circulation et aux opérations de chargement-déchargement sur le site, conformément à l'arrêté du 26 avril 1996 pris en application de l'article R.237-1 du Code du travail.

Ces deux documents doivent faire l'objet d'une mise à jour annuelle à chaque date anniversaire du marché.

5.3.2 – Réunion de démarrage

Une réunion de démarrage se tiendra avant le commencement de la prestation avec un représentant de l'établissement, un représentant du Service Achats du siège et un représentant du prestataire.

5.3.3 - Réunions de suivi hebdomadaires

Une fois par semaine, le chef de cuisine et le référent de l'établissement élaborent ensemble les projets de menus de la semaine consécutive à la semaine suivante.

5.3.4 - Réunions de suivi bimestrielles

Tous les deux mois selon une date à convenir, le Titulaire et les personnes prenant part à l'exécution du marché seront amenées à participer à ces réunions pour évoquer notamment :

- le suivi de la prestation,
- les problèmes rencontrés et les solutions à apporter pour améliorer la prestation,
- les programmes alimentaires généraux.

5.3.5 – Livraisons

Les marchandises sont livrées directement dans les locaux de stockage de l'établissement, en présence du chef de cuisine auquel est remis un bulletin de livraison établi en deux exemplaires et signé des deux parties, ce bulletin précisant :

- les nom et adresse du Titulaire,
- les nom et adresse du fournisseur ou du transporteur,
- la date et heure de la livraison,
- la dénomination précise des denrées,
- les quantités livrées.

Les livraisons doivent être effectuées à l'aide de véhicules conformes aux dispositions du décret n°2007-1791 du 19/12/2007, de l'arrêté ministériel du 21/12/2009 et de l'arrêté du 02/02/2015 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

En cas de livraison par camion, le Titulaire doit s'assurer préalablement que le type de véhicule utilisé correspond à l'accessibilité particulière de l'établissement.

Les emballages, conditionnements et marquages doivent répondre aux normes françaises et européennes en vigueur et notamment aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN).

5.4 – LOCAUX

5.4.1 – Capacités de stockage

Les capacités de stockage des denrées alimentaires (y compris le stock de sécurité) sont les suivantes :

- armoires réfrigérées négatives : 1 armoire de 590 L, 1 armoire de 610 L
- locaux magasin : 18 M² comprenant 1 cellule de refroidissement rapide, refroidissement à air 35 kg, refroidissement 20 kg congélation
- armoire frigorifique positive : capacité 590 L
- congélateur : 2 x 500 L

L'établissement met à la disposition du Titulaire les locaux nécessaires (cuisines, locaux de stockage des denrées, salle de restaurant et annexes, ...). Le Titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

Le Titulaire doit interdire l'accès des cuisines, des locaux de stockage et annexes à toute personne ne faisant pas partie de l'équipe de cuisine.

5.4.2 - État des lieux contradictoire

Un état des lieux contradictoire entre les parties, est établi préalablement à la prise en charge de la gestion par le Titulaire. Cet état des lieux précise si l'installation est conforme à la réglementation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme, l'établissement est tenu de remédier à cette situation aussi rapidement que possible. Si, au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme, le Titulaire, dès qu'il en est informé, doit en aviser par écrit l'établissement qui doit remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

5.4.3 - Entretien des locaux

Le Titulaire assure avec son personnel le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux : cuisine, annexes, réserves et local poubelles, ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets et des emballages vides.

L'établissement est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs, vitres, sols des salles de restaurant et annexes, bureau du chef de cuisine, ainsi que des hottes, de leurs filtres et des caniveaux.

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.

Le Titulaire fournit les appareils, matériels, et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent être agréés par les services du site et répondre à la réglementation en vigueur.

Si le Titulaire n'effectue pas les travaux normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'établissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le Titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

5.4.4 - Réparations

Le Titulaire doit signaler sans délai et par écrit les déficiences justifiant des réparations.

Les frais d'entretien autres que ceux de l'entretien journalier, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par l'établissement dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du Titulaire.

L'établissement se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le Titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient 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.

5.5 - MATÉRIELS

5.5.1 - Gros matériels

L'établissement met à la disposition du Titulaire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisines, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc.) en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est valide pour la durée du marché.

Un inventaire contradictoire est établi par écrit préalablement à la prise en charge du gros matériel par le Titulaire et ensuite à chaque date anniversaire du marché.

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

5.5.2 - Petits matériels et consommables

L'établissement met à la disposition du Titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, etc.). Ce petit matériel fait également l'objet d'un inventaire initial contradictoire et ensuite à chaque date anniversaire du marché.

L'entretien du matériel sera réalisé pour ce qui concerne la salle de restaurant par l'agent hôtelier mis à disposition par l'établissement.

5.5.3 - Renouvellement des matériels

L'établissement assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du Titulaire.

L'établissement assure le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, etc.).

5.5.4 - Entretien des matériels

L'entretien et la maintenance technique du matériel de cuisine, des salles à manger et des installations frigorifiques est à la charge de l'établissement.

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel ainsi que des poubelles sont assurés sous la responsabilité du Titulaire.

Les matériels et produits employés sont mis à disposition par l'établissement. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits seront entreposés dans une armoire fermant à clef, uniquement réservée à cet effet.

5.5.5 - Fluides, énergie, téléphone

L'établissement assure l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage et du téléphone.

Un point d'accès informatisé sera mis à disposition par l'établissement à proximité des locaux de cuisine. Le titulaire dotera son chef de cuisine de tout le matériel informatique nécessaire à la réalisation de ses missions. Les consommables liés à ce matériel seront à la charge du Titulaire.

Seules les dépenses de fourniture d'eau, de gaz, d'électricité, de chauffage et de téléphone sont à la charge de l'établissement.

5.5.6 - Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge de l'établissement.

5.6 - VÊTEMENTS ET CHAUSSURES DE TRAVAIL

De façon permanente, le Titulaire doit doter son personnel d'un vêtement de travail uniforme et comportant de façon apparente le sigle de l'entreprise ; aucun agent ne sera admis s'il n'a pas revêtu son vêtement de travail avant de débiter sa tâche ou s'il présente une tenue négligée incompatible avec les règles d'hygiène élémentaires ; de plus, le Titulaire est tenu de fournir à son personnel des chaussures à semelles antidérapantes.

Le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du Titulaire.

5.7 - REPORTING

A l'issue de chaque semestre ou sur demande expresse du Service Marchés de l'UGECAM Nord-Est, le titulaire devra transmettre par mail un tableau récapitulatif :

- le nombre, pour chaque type de repas, servis par mois,
- le montant facturé par mois au titre des repas et des denrées alimentaires hors repas,
- la masse salariale mensuelle.

ARTICLE 6 - ALLERGENES

La Directive 2003/89/CE du 10/11/2003, applicable au 25/11/2005 impose l'étiquetage des allergènes présents sciemment dans les denrées alimentaires préemballées (INCO 2014).

Dans le cas de produits de conserve, les produits surgelés seront privilégiés aux produits appertisés.

Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur.

ARTICLE 7 – LOI EGALIM

Les prestations doivent désormais respecter les règles et marqueurs de développement durable (Bio, signes officiels de qualité) en s'appuyant sur les termes de la Loi EGALIM 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 notamment son article 24, à savoir, que les repas servis doivent comprendre au moins, en valeur, 50% de produits durables et de qualité, comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Le Titulaire devra assister et accompagner les établissements sur la mise en œuvre de la loi EGalim et mettre tous les moyens nécessaires pour être en conformité avec cette loi. Il s'agit d'une obligation de résultat.

Les prix unitaires fixés au marché devront tenir compte de l'application de la loi EGalim dans son intégralité et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant.

Des points réguliers dont la périodicité sera arrêtée entre le Titulaire et l'établissement auront lieu, un bilan devra être établi quant aux objectifs atteints de la loi EGalim comprenant les mesures mis en place avec notamment des données chiffrées (50% de produits durables et de qualité comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique, la diversification des sources de protéines et des menus végétariens, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, ...) et les actions à venir.

Par conséquent, le Titulaire devra proposer un plan d'actions qui permettra de respecter la part de produits durables et de qualité conformément aux dispositions légales ainsi que les autres dispositions de cette loi comme la diversification des sources de protéines et la mise en place de menus végétariens, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, l'information des convives, ...

Un menu végétarien devra être mis en place chaque semaine (1 menu végétarien hebdomadaire) dans l'ensemble des établissements, celui-ci devra être validé par les services compétents de chaque établissement. Ce menu végétarien concernera le repas du déjeuner. L'affichage correspondant auprès des convives devra être mis en place. Ce menu devra remplir les exigences qualitatives et quantitatives des cahiers des charges de chaque établissement. En cas de difficultés lors de la mise en place du menu végétarien (élaboration de la recette, problème d'approvisionnement des denrées, ...), le Titulaire devra en informer immédiatement l'établissement concerné et ce menu végétarien sera reporté sur la semaine suivante ou une autre semaine.

Ce menu sera rémunéré par application du prix unitaire du déjeuner fixé au marché et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant ou de bon de commande.

En appui de l'application de la loi EGalim, le Titulaire et les établissements pourront se référer au site internet www.ma-cantine.beta.gouv.fr du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire qui comprend les thèmes suivants :

- la définition de la qualité des produits,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- la diversification des sources de protéines et des menus végétariens (livret de recettes),
- la substitution des plastiques,
- l'information des usagers et des convives.

Ce site dispose également de plusieurs outils, à savoir :

- de générer l'information à l'attention des convives sur l'application de la loi EGalim (par mail ou affichage),
- la mise à disposition d'un suivi des achats,
- l'existence d'un tableur Excel d'aide pour le calcul de la part de produits bio et labellisés,
- une base documentaire, un blog, un kit de communication (guide pratique à destination des acteurs de la restauration collective en prestation de service, nouveautés de la loi Climat et Résilience, ...).

Le non-respect de l'application de la loi EGalim pourra faire l'objet de pénalités conformément à l'article 18 du présent CCAP.

ARTICLE 8 - VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

En complément des prélèvements et analyses dus par le Titulaire prévu au CCAP.

8.1 - CONTRÔLE PERMANENT EXERCÉ PAR L'ETABLISSEMENT

L'établissement peut à tout moment et sans en référer préalablement au Titulaire procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect :

- des spécifications de salubrité (denrées, matériels, locaux, personnel),
- des spécifications nutritionnelles et gastronomiques,
- des spécifications qualitatives,
- des spécifications quantitatives,

ainsi que sur le suivi des réclamations inscrites sur le cahier des suggestions.

8.2 - CONTRÔLE SUR PIÈCES

Afin que le contrôle défini à l'article 7.1 supra puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le Titulaire pour le service de l'établissement, la personne responsable du marché ou son représentant aura accès, aussi souvent que nécessaire, à la comptabilité matière se rapportant à la gestion du restaurant de l'établissement : feuilles de consommation journalières, factures à l'appui, fiches de stocks, situations financières, compte financier, etc.). Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition du site tant que dure le marché.

8.3 - CONTRÔLE PAR DES AGENTS SPÉCIALISÉS

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles précédents, la personne responsable peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au Titulaire, notamment :

- de la direction départementale des services vétérinaires,
- du service de la répression des fraudes et du contrôle de qualité.

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

Le Candidat,

Lu et approuvé (Cachet et signature)

Fait à le

L'UGECAM Nord-Est,

Le pouvoir adjudicateur, représenté par la Directrice Générale de l'UGECAM NORD EST,

Mme Christelle PROST

Fait à Nancy, le