

Cahier des Clauses Techniques Particulières CCTP

Appel d'offres ouvert, Marché passé selon une procédure formalisée (Articles L2124-2, Article R2124-2), Code de la commande publique

Prestation de restauration collective pour l'École Nationale des Sports de Montagne, site École Nationale de Ski et d'Alpinisme à Chamonix

SOMMAIRE

1. POUVOIR ADJUDICATEUR	4
Nom et adresse de l'acheteur public	4
Représentant	4
2. DISPOSITIONS GENERALES	4
Objet du marché	4
Lieu d'exécution	4
Conditions générales d'exécution	4
Clause d'insertion sociale	5
3. organisation générale	6
Planning d'ouverture	6
Effectifs previsionnels	6
Repas de secours	8
4. PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES	8
Règlementation	8
Composition des menus	8
Optimisation du fonctionnement et de l'attractivité du self	10
Repas à thèmes	11
Actions d'éducation auprès des convives	12
Repas ou prestations diverses	12
5. TRI SELECTIF	12
6. ECONOMIE D'ENERGIE	Erreur ! Signet non défini.
7. QUALITE DES PRODUITS APPROVISIONNES	13
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX	15
Locaux mis à disposition	15
Equipements mis à disposition	16
Matériel informatique	16
9. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	17

10. PERSONNEL	17
Tenues du personnel	19
Règlement intérieur - Sécurité	20
Politique sociale	Erreur ! Signet non défini.
11. CONTROLE ET EVALUATION DE LA QUALITE	20

1. POUVOIR ADJUDICATEUR

NOM ET ADRESSE DE L'ACHETEUR PUBLIC

Ecole nationale des sports de montagne – ENSM site de l'ENSA
35, route du Bouchet
74 401 Chamonix Cedex
Tel : 04 50 55 31 30

REPRESENTANT

BRISAUD Manuel, directeur général de l'ENSM

2. DISPOSITIONS GENERALES

OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet la délégation de la gestion et de l'exploitation du service de la restauration associée à la fourniture de denrées alimentaires pour les besoins du site de l'ENSA.

L'ENSM est un établissement public recevant des stagiaires (jeunes adultes majoritairement) en formation professionnelle de monitorat de ski, de guide de haute montagne, de monitorat de vol libre ainsi que d'autres **métiers de la montagne**. D'autres stages peuvent être accueillis et notamment composés de groupes de personnes mineures.

Le service restauration fonctionne toute l'année du lundi au vendredi et régulièrement les samedis et dimanches et jours fériés sur un mode de self pour les repas chauds et de distribution de repas froids. Petit déjeuner, déjeuner et dîner sont servis quotidiennement.

Les services en périodes hivernales et estivales sont de 200 à 400 couverts par jour.

LIEU D'EXECUTION

Les prestations de restauration et les livraisons ont lieu à l'adresse suivante :

Ecole Nationale de Ski et d'Alpinisme (ENSA)

Restauration de l'ENSA,

35 route du Bouchet, 74400 Chamonix

Livraison place du Mont Blanc 74400 Chamonix

CONDITIONS GENERALES D'EXECUTION

Le marché englobe la prise en charge des dépenses inhérentes à l'exploitation et au fonctionnement du service telles qu'elles sont décrites dans le présent cahier des charges :

- négociation et achat de denrées alimentaires,
- la confection et la distribution des repas chauds et froids par selfs service,
- élaboration de buffets et apéritifs,

- animation du restaurant,
- l'élaboration des menus soumis à validation d'une commission menu constituée du responsable accueil de l'ENSA et des cuisiniers,
- le management des équipes de restauration et d'entretien en lien avec le responsable du service accueil,
- les frais de personnels de restauration, de plonge, de service et d'entretien des locaux,
- la distribution de petits déjeuners, collations, pause-café,
- l'entretien ménager des locaux de restauration comprenant principalement une cuisine ouverte organisée en self-service, un magasin alimentaire pour la distribution des repas froids, une réserve froide, une réserve sèche, des vestiaires homme et femme et 2 salles de restaurant.

CLAUDE D'INSERTION SOCIALE

La clause d'insertion sociale comprend 400 heures de travail réservées à des publics en parcours d'insertion, par année d'exploitation.

Les personnes visées par l'action d'insertion professionnelle relèvent notamment de l'une des catégories suivantes :

1. Personnes recrutées et accompagnées dans une structure reconnue par l'Etat :

- personnes prises en charge dans le secteur adapté ou protégé : salariés des entreprises adaptées, des entreprises adaptées de travail temporaire ou usagers des ESAT
- personnes prises en charge dans les structures d'insertion par l'activité économique (IAE) mentionnée à l'article L. 5132-4 du code du travail, c'est-à-dire : – mises à disposition par une association intermédiaire (AI) ou une entreprise de travail temporaire d'insertion (ETTI), – salariées d'une entreprise d'insertion (EI), d'un atelier chantier d'insertion (ACI) ;

2. Personnes répondant à des critères d'éloignement du marché du travail :

- demandeurs d'emploi de longue durée (plus de 12 mois d'inscription au chômage) sans activité ou en activité partielle (moins de 6 mois dans les 12 derniers mois) ;
- bénéficiaires du RSA en recherche d'emploi ;
- Cahier des charges DSP Europole 2022 2026 7/26
- personnes ayant obtenu la reconnaissance de travailleurs handicapés au sens de l'article L. 5212-13 du code du travail orientés en milieu ordinaire et demandeurs d'emploi fixant la liste des bénéficiaires de l'obligation d'emploi ;
- bénéficiaires de l'allocation spécifique de solidarité (ASS), de l'allocation adulte handicapé (AAH), de l'allocation d'insertion (AI), de l'allocation veuvage, ou de l'allocation d'invalidité ;
- jeunes de moins de 26 ans en recherche d'emploi sans qualification (infra niveau 3, soit niveau inférieur au CAP/BEP) et sortis du système scolaire depuis au moins 6 mois ;
- jeunes de moins de 26 ans diplômés, justifiant d'une période d'inactivité de 6 mois depuis leur sortie du système scolaire ou de l'enseignement supérieur ;
- demandeurs d'emploi seniors (plus de 50 ans) inscrit à pôle emploi ;

L'éligibilité des publics doit être établie préalablement à la mise en œuvre du dispositif et à la réalisation des heures d'insertion.

3. ORGANISATION GENERALE

PLANNING D'OUVERTURE

		lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
petit déjeuner	04:00	sur prg					sur dmd	
	05:00							
	06:00							
	07:00	petit déjeuner de 7h à 8h, fermeture de la salle à 8h30						
	08:00							
	08:30							
repas froids	04:00	sur prg						
	05:00							
	06:00							
	07:00	repas froids de 7h à 9h, fermeture de la salle à 9h						
	08:00							
	09:00							
déjeuner	12:00	déjeuner de 12h à 12h45, fermeture du self à 13h, fermeture de la salle à 13h30						
	13:00							
	14:00	sur prg						
	14:30							
diner	19:00	diner de 19h à 19h45, fermeture du self à 20h, fermeture de la salle à 21h				sur dmd		
	20:00							
	21:00	sur prg						

sur prg

sur programme communiqué la veille avant 19:00

sur dmd

sur demande communiquée au plus tard le mercredi de la semaine précédant la prestation

EFFECTIFS PREVISIONNELS

Une prévision sur annuelle, mensuelle et hebdomadaire est fournie au titulaire par l'établissement.

Les effectifs affinés sont envoyés au titulaire le mercredi précédant la semaine concernée.

Des modifications faisant **varier de moins de 10% les effectifs** peuvent être communiquées au titulaire **la veille du jour concerné au service de 19h**.

Des modifications faisant **varier de moins de 5% les effectifs** peuvent être communiquées au titulaire le **jour même avant 9h30**.

En dehors de ces délais, le titulaire devra être en mesure de proposer un repas « de secours », simple et rapide à mettre en œuvre qui fera l'objet d'un bon de commande de régularisation au prix du repas indiqué au BPU.

Fréquentation moyenne annuelle par mois

		lundi		mardi		mercredi		jeudi		vendredi		samedi		dimanche	
		min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max	min	max
petit déjeuner	de janvier à avril	100	160	100	160	100	160	100	160	100	160				
repas froid		0	250	0	250	0	250	0	250	0	250				
déjeuner		40	250	40	250	40	250	40	250	40	250				
dîner		100	160	100	160	100	160	100	160						
pause café		0	50	0	50	0	50	0	50						
petit déjeuner	mai	20	160	20	160	20	160	20	160	20	160				
repas froid		0	160	0	160	0	160	0	160	0	160				
déjeuner		40	120	40	120	40	120	40	120	40	120				
dîner		20	160	20	160	20	160	20	160						
pause café		0	50	0	50	0	50	0	50						
petit déjeuner	juin	100	160	100	160	100	160	100	160	100	160				
repas froid		0	250	0	250	0	250	0	250	0	250				
déjeuner		40	250	40	250	40	250	40	250	40	250				
dîner		100	160	100	160	100	160	100	160						
pause café		0	50	0	50	0	50	0	50						
petit déjeuner	juillet	20	160	20	160	20	160	20	160	20	160				
repas froid		0	160	0	160	0	160	0	160	0	160				
déjeuner		40	120	40	120	40	120	40	120	40	120				
dîner		20	160	20	160	20	160	20	160						
pause café		0	50	0	50	0	50	0	50						
petit déjeuner	août	100	160	100	160	100	160	100	160	100	160				
repas froid		0	250	0	250	0	250	0	250	0	250				
déjeuner		40	250	40	250	40	250	40	250	40	250				
dîner		100	160	100	160	100	160	100	160						
pause café		0	50	0	50	0	50	0	50						
petit déjeuner	de septembre à décembre	20	160	20	160	20	160	20	160	20	160				
repas froid		0	160	0	160	0	160	0	160	0	160				
déjeuner		40	120	40	120	40	120	40	120	40	120				
dîner		20	160	20	160	20	160	20	160						
pause café		0	50	0	50	0	50	0	50						

Effectif annuel par catégorie de prestation

	Repas chaud	Repas froid	Petit déjeuner	Pause café	Buffet	Apéritif
minimum	30 000	20 000	20 000	5 000	600	500
maximum	60 000	60 000	40 000	20 000	1 500	1 500

REPAS DE SECOURS

Le titulaire devra faire face à tout moment sur ses horaires d'ouverture à la possibilité d'organiser des repas de secours type repas froids ou repas chauds rapides pour les imprévus.

Ces repas de secours correspondent à des repas qui peuvent être différents du menu du jour.

Il permet de répondre à la demande de convives de dernière minute qui n'auraient pas été prévus dans les effectifs communiqués avant 9h30 le matin.

Ces repas de secours doivent être simple et rapide de mise en œuvre et feront l'objet d'un bon de commande de régularisation au prix du repas indiqué au BPU.

4. PRESCRIPTIONS ALIMENTAIRES

REGLEMENTATION

- aux prescriptions 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 »).

- à la réglementation édictée par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite loi « climat et résilience »).

Les menus respectent la réglementation ainsi que les recommandations nutritionnelles en vigueur, en particulier le Plan National Nutrition Santé et le Groupement d'Etudes et Marchés de Restauration Collective et Nutrition.

Les menus font l'objet d'un choix dirigé (exemple : si le plan alimentaire prévoit une crudité en entrée, le menu devra proposer exclusivement un choix de crudités).

Ces menus seront soumis à l'approbation de l'établissement **en commission menu qui aura lieu toutes les 7 semaines.**

Ils devront respecter au plus près la **saisonnalité** et la **variété**.

Le cahier des grammages utilisé sera conforme aux prescriptions du GEMRCN.

Le titulaire ne peut procéder à aucun changement de menu sans l'accord de l'établissement, sauf impossibilité d'approvisionnement dûment justifiée.

COMPOSITION DES MENUS

1. Chaque **repas chaud** doit comporter au minimum et pendant toute la durée du service :
 - une entrée, au choix parmi 4 possibles sous forme de bar à salades

- un plat protidique principal qui permette de distinguer les viandes des autres composants du plat ou un plat adapté à un régime végétarien, les régimes particuliers seront déclarés 1 semaine à l'avance et pourront nécessiter des adaptations sur demande expresse du service accueil,
- un complément alimentaire sera à prévoir pour les publics à besoins spécifiques accrus (pratiquants des sports de montagne)
- un produit laitier en circuit court, au choix parmi 3 possibles dont un fromage et un yahourt,
- un dessert, au choix parmi 3 possibles dont une pâtisserie maison et deux fruits
- du pain complet à la coupe

Conformément à la réglementation, le titulaire devra présenter **une proposition de repas complet végétarien par semaine**.

Le titulaire sert des quantités d'aliments conformes à la réglementation et aux recommandations en vigueur et adaptées aux besoins des publics.

2. Chaque **repas froid** doit comporter au minimum et pendant toute la durée du service :

- une salade composée maison
- un choix de viandes sèches/fumées/terrines, ou poissons fumés ou des œufs durs (pour la viande ou le poisson, deux possibilités différentes seront proposées)
- un choix de fromage circuit court
- du pain complet à la coupe
- un fruit
- des fruits secs
- une barre de céréale

Les **emballages à usage unique sont à proscrire**. Les contenants sont à la charge des usagers. Si toutefois un usager oublierait son contenant, celui-ci peut être fourni par l'accueil ou le service logistique pendant les heures d'ouverture du service.

Aucune boisson ou sucrerie ne peut être incluse dans l'offre.

3. Chaque **petit déjeuner** doit comporter au minimum et pendant toute la durée du service :

- Une boisson chaude : café, thé, chocolat (distributeur mis à disposition du titulaire par l'établissement)
- De la confiture en pot, du miel en pot (sans emballage)
- Des céréales peu sucrées
- Un choix de 3 fruits
- Du beurre à la coupe
- Des œufs durs
- Du fromage blanc
- Du pain complet à la coupe
- Du jus de fruit (distributeur mis à disposition du titulaire par l'établissement)

4. Chaque **pause-café** se compose :

- De thermos de thé et de café
- De biscuits maison ou de mini viennoiseries

ELABORATION DES MENUS

Les menus doivent être réalisés par un(e) diététicien(ne) et respecter l'équilibre alimentaire. Une commission de restauration se réunit au plus tard 10 jours après la transmission du projet des menus. La modification des menus n'est pas limitative.

Les menus seront présentés à la commission-menus pour approbation au moins un mois avant le service des repas et se réunira 5 fois par an

La commission des menus remplira notamment les missions suivantes :

- Suivi du respect du GRCN : fréquences et grammages
- Validation de certains mets ou préparations conformément à ce présent document.
- Validation des projets de menus pour le cycle à venir. Lorsqu'ils ont été validés, les menus peuvent faire l'objet des modifications de la part du prestataire à condition que celles-ci :
 - soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
 - respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
 - ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.
 - qu'aucune modification doit être faite sans autorisation de l'établissement.
- Bilan des menus servis lors du cycle précédent sur les appréciations des usagers communiquées par l'établissement
- Recherches de solutions, suggestions pour améliorer la qualité de la prestation fournie
- Examen de nouveaux produits ou nouvelles préparations à l'initiative de l'une ou l'autre des parties en vue de substitution de produits, autorisation de ces mets et calcul des grammages.

La commission des menus enregistrera tout manquement à l'exécution du contrat.

Le titulaire doit obligatoirement participer à la commission-menus.

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

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

Le plan alimentaire devra impérativement prendre en compte la contrainte suivante :

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 adaptés aux publics (dont besoins accrus pour les pratiquants des sports de montagne) ;

- 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 sera 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 GRCN.

COMMUNICATION ET AFFICHAGE DES MENUS

Les menus devront être communiqués au moins 6 semaines avant pour validation auprès de l'école nationale des sports de montagne.

Après validation par l'école, le titulaire sera tenu de faire parvenir un exemplaire de menu avec allergènes sur support informatique à l'école au moins 3 semaines avant afin que ceux-ci puissent être consultés par les convives.

Il fera par ailleurs parvenir sur support papier :

- Un menu hebdomadaire qui sera affiché à l'entrée de la salle de restauration.

Les menus pourront faire apparaître les logos des acheteurs.

Le libellé de chaque met sera simple, sans appellation fleurie, précis et détaillé en conformité avec la législation, notamment en ce qui concerne la provenance des viandes.

Il 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...).

OPTIMISATION DU FONCTIONNEMENT ET DE L'ATTRACTIVITE DU SELF

Le titulaire propose et met en œuvre des solutions pour diminuer le temps d'attente à l'entrée de la salle de restaurant, fluidifier le flux des convives et améliorer le fonctionnement du self-service.

Il met également en place une décoration et une signalétique adaptées pour rendre plus attrayante la fréquentation du self et améliorer l'information des convives.

Il fait part de ses projets de réaménagement des locaux aux responsables accueil et logistique.

PERIODE A THEMES

Sur l'année civile, **10 repas** à thème sont prévus sur le thème des cuisines du monde et de nos régions. Ces repas sont programmés par l'établissement en lien avec le titulaire. En plus des 10 repas à thème, **un repas de Noël** est proposé chaque année.

ACTIONS D'EDUCATION AUPRES DES CONVIVES

Le titulaire doit mettre en œuvre l'ensemble des moyens à sa disposition pour sensibiliser et communiquer de manière régulière et efficace auprès des convives sur les enjeux de la restauration collective : bien manger et enjeux de santé publique ; anti-gaspillage et valorisation des déchets ; restauration responsable, etc.

Le titulaire devra, lors des temps de réunion, informer régulièrement l'établissement des mesures prises en la matière. Un récapitulatif annuel devra également compiler l'ensemble des mesures du dispositif mis en œuvre en la matière.

REPAS OU PRESTATIONS DIVERSES

Dans le cadre d'événements festifs de l'établissement, celui-ci peut demander au titulaire la préparation de repas ou prestations diverses.

Les repas ou prestations diverses sont facturés par le titulaire à l'établissement **selon un devis préalablement validé et accepté** par l'école.

Les prestations réalisées dans le cadre d'événements festifs peuvent comprendre par exemple la fourniture de boissons (vin de qualité supérieure de provenance française), le dressage de table ainsi que le service à table.

5. TRI SELECTIF

Le titulaire organise le tri sélectif, notamment au moyen d'une table de tri judicieusement positionnée. Ce dispositif sera utilement complété par des messages et de la signalétique adéquats ainsi que l'accompagnement des personnels qui viseront à sensibiliser et éduquer les convives dans une démarche de développement durable.

Les déchets compostables sont à verser dans un composteur qui sera entretenu par les équipes de restauration. Ce composteur est contrôlé périodiquement par le Syndicat Intercommunal de Traitement des Ordures Ménagères (SITOM). Le référent développement durable de l'établissement veillera à ce que le compostage soit régulièrement aéré.

Les déchets alimentaires issus de la production sont obligatoirement triés selon la logique des 8 flux. L'évacuation du verre, des emballages et des déchets incinérables se fait au moyen d'un chariot. L'accès aux containers de tri se situe à 5mn à pied. En période enneigée, une organisation sera mise en place avec les services logistiques de l'établissement.

Les restes alimentaires seront prioritairement réutilisés dans le respect des règles d'hygiène alimentaire et de circuit de refroidissement. Les restes qui ne pourraient pas être présentés au prochain service sont à trier entre les déchets compostables et les déchets incinérables.

Tout déchet fera l'objet d'une pesée quotidienne recensées dans une application informatique mise à disposition par l'établissement. Ces données seront reportées sur le site national <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr> par l'établissement.

6. QUALITE DES PRODUITS APPROVISIONNES

L'établissement vise une augmentation progressive et efficace de la part des produits notamment issus de circuits courts et/ou bio utilisés, l'objectif final étant d'atteindre en 2028, 100% de produits en circuit court et/ou bio.

Le prestataire s'engage à respecter, dès la première année d'exécution du marché, 80% de l'offre alimentaire **responsable** dont 50% de qualité durable, 20% issue de l'agriculture biologique, 100% de viandes et produits de la pêche durables et de qualité.

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.

Le titulaire aura l'obligation de communiquer les informations relatives aux indicateurs Egalim et ce au format du site « Ma Cantine ».

Il pourra détailler ses achats dans une application qui sera mise à disposition par l'établissement et dont les résultats seront publiés par l'établissement sur le site national <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>.

Au sens du décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, les catégories de produits pouvant entrer dans le décompte des objectifs quantitatifs d'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité et durables fixés pour les restaurants collectifs sont celles comportant les signes ou mentions suivantes :

- 1° Le label rouge ;
- 2° L'appellation d'origine ;
- 3° L'indication géographique ;
- 4° La spécialité traditionnelle garantie ;
- 5° La mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » ;

En ce domaine, le titulaire devra respecter les prescriptions minimums légales et réglementaires issues notamment de la loi Egalim (produits dits « SIQO »).

Ces produits et logo font également l'objet d'une information judicieusement disposée au self, dans les salles de restaurant et sur tous les supports de communication.

Ces informations sont accompagnées et expliquées par les personnels affectés au service et à la distribution qui, en tant qu'agents affectés à un service public, devront porter une attention particulière à leur fonction éducative auprès des convives.

SPECIFICATIONS QUALITATIVES GENERALES

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 ;
- À l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- Au décret N° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- 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 poissons servis (nombre de variétés, % d'introduction dans les menus).

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.

SECURITE 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.

TRACABILITÉ

L'acheteur pourra demander à tout moment au titulaire du marché de produire tous les documents d'accompagnement de ses factures d'achats, notamment des viandes, des poissons et des fruits, afin d'effectuer tous les contrôles sur la provenance des produits (traçabilité).

Le délai pour transmettre les fiches techniques des plats proposés est de 48h.

Ces fiches techniques mentionneront pour chaque préparation :

- Les ingrédients avec les informations détaillées permettant d'apprécier leur qualité.
- Le grammage de chaque ingrédient par portion
- Le grammage total de la portion
- Une estimation de la valeur calorique de la portion sera fournie

Le Titulaire fournit la traçabilité de toutes les viandes obligatoirement pour affichage dans les sites de distribution.

L'Établissement pourra refuser la mise en place de plats dont la fiche technique serait incomplète ou ne répondrait pas aux exigences décrites dans le présent cahier des charges.

Le Titulaire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le Titulaire devra avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits. Il devra fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur devra être traité sur ce mode opératoire et ce dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande de l'établissement.

L'acheteur souhaite mettre l'accent sur la qualité et la sécurité des produits entrant dans la fabrication des repas.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

LOCAUX MIS A DISPOSITION

Le titulaire assure l'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (cuisines et annexes, offices, salles à manger et annexes : sols, vitres, murs, peintures, plafonds, vitrages, ainsi que des abords et des zones affectées à la livraison des marchandises et à l'évacuation des déchets et des emballages).

Il établit un plan de nettoyage et de désinfection qui mentionne les postes à nettoyer ainsi que la fréquence. Le plan de marche en avant sera fourni par l'établissement.

Ces données pourront figurer dans l'application dédiée à cet effet et mise à disposition par l'établissement.

Le plan des locaux figure en annexe 2.

Le titulaire fournit tous les produits d'entretien, produits lessiviels et fournitures nécessaires à l'exécution des prestations ainsi que leur fiche de données sécurité (FDS) le cas échéant.

Ces produits doivent être adaptés aux surfaces à nettoyer et respectueux des enjeux de développement durable. Ils doivent être si possible biodégradables et être fournis dans des emballages les moins invasifs possibles. Ils devront afficher un écolabel européen, NF environnement, Ecovert ou tout autre équivalent.

EQUIPEMENTS MIS A DISPOSITION

Le titulaire assure le nettoyage et l'entretien des matériels mis à disposition afin de garantir leur parfait état de fonctionnement ainsi que leur longévité.

Le titulaire procède à l'évacuation des déchets et des ordures ménagères en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et selon des modalités compatibles avec l'exécution du service de collecte et d'élimination des déchets et ordures ménagères ;

La liste du matériel mis à disposition figure en annexe3. Un distributeur de plateau associé à un lecteur de badge s'ajoute à ce matériel.

Un état des lieux du petit équipement et de la vaisselle sera réalisé à la prise de service du titulaire.

La maintenance des équipements et des réseaux de distribution des fluides, de chauffage et de sécurité incendie (extincteurs, alarme incendie, ...) sont à la charge de l'établissement.

Toute dégradation avérée du matériel par méconnaissance de celui-ci sera à la charge du titulaire.

Une visite technique contradictoire sera effectuée chaque année pour constater l'ensemble des interventions réalisées par le prestataire et à réaliser sur les installations.

MATERIEL INFORMATIQUE

Les ordinateurs et applications pourront être fournis par l'établissement et seront dans ce cas régulièrement contrôlés par le service informatique.

Des postes téléphoniques fixes sont mis à disposition par l'établissement pour les besoins professionnels.

8. PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le plan de maitrise sanitaire proposé par le titulaire doit être conforme aux dispositions de l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Le titulaire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions de l'arrêté modifié du 26 juin 1974, modifié par arrêté du 5 janvier 1998, sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par semaine et son analyse bactériologique.

Le titulaire est tenu par ailleurs de conserver au froid pendant 5 jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés ; en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment l'établissement, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'État dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le titulaire que par les services compétents de l'État, sont systématiquement transmis à l'établissement dès qu'ils sont connus.

Le plan de maitrise sanitaire peut être saisi dans [l'application informatique mise à disposition par l'établissement](#).

9. PERSONNEL

L'école nationale des sports de montagne réalise les prestations de restauration collective en gestion directe actuellement. La plonge est réalisée par le biais d'un marché englobant le nettoyage du site et la plonge qui arrive à échéance le 31 Décembre 2025.

Le présent marché a pour objet les prestations de restauration collective incluant la plonge.

Les agents en charge de la plonge actuellement ne font pas l'objet d'une reprise de personnel au sens de l'article 7 de la **convention**, le périmètre du besoin de ce nouveau marché étant différent.

L'équipe de cuisine actuelle comprend :

- 1 Chef de cuisine,

- 1 cuisinier,
- 1 magasinier

Le chef de cuisine actuellement en poste, dont la rémunération reste assurée par le pouvoir adjudicateur, poursuivra ses fonctions au début de l'exécution du marché et ce, jusqu'en mars 2026. Il aura notamment pour mission d'accompagner le chef de cuisine du titulaire, tout en demeurant sous la responsabilité du pouvoir adjudicateur.

La reprise du contrat du cuisinier n'est pas obligatoire, néanmoins, l'école souhaite explorer les possibilités de reprise par les candidats. Les éléments concernant le cuisinier sont communiqués dans l'annexe 5 « Proposition de reprise du personnel ». Le cadre de réponse technique permettra à chaque candidat de formaliser sa proposition de recrutement du cuisinier.

Le magasinier est en contrat jusqu'au 31 Décembre 2025, il n'est donc pas concerné par le nouveau contrat.

Le titulaire s'engage à procéder au remplacement immédiat de tout personnel de qualification équivalente manquant, quel que soit le motif, afin de ne pas nuire au bon déroulement du service.

Il assurera la formation professionnelle de son personnel afin qu'il puisse conserver ou acquérir un niveau de qualification permettant d'exécuter dans les meilleures conditions les services dont il aura la charge.

Le titulaire veillera à ce que le personnel affecté aux services effectue ses tâches dans le strict respect des consignes indiquées. Tout agent de restauration justifiera d'une formation HACCP et bénéficiera d'un recyclage annuel.

A ce titre, il veillera en particulier à l'application des règles relatives aux qualifications nécessaires que doit posséder le personnel d'encadrement, au respect du taux d'encadrement par du personnel qualifié prescrit par la réglementation en vigueur, en fonction des effectifs des services.

Les personnels affectés en cuisine doivent justifier d'une habilitation électrique H0B0 et d'une formation aux premiers secours. Ces formations devront faire l'objet de recyclage a minima tous les 3 ans.

Le titulaire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel, et notamment de celui qui manipule des denrées.

Conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021, le titulaire est tenu d'assurer l'égalité des usagers devant le service public et de veiller au respect des principes de laïcité et de neutralité du service public. Cette obligation est applicable à l'égard des sous-traitants. Le personnel de l'établissement et assure le contrôle du respect de cette obligation.

Le titulaire récapitulera dans le cadre de réponse” :

- l'effectif mis en place
- les qualifications

RECRUTEMENT ET REMUNERATION

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Le titulaire s'engage à ajuster le nombre de personnel affecté à la prestation en fonction des besoins réels et du volume de repas livrés, afin de garantir un service conforme aux exigences de qualité et de délais stipulées dans le marché.

Un dossier complet et précis devra être communiqué, une semaine avant le démarrage des prestations ; il comprendra :

- la liste nominative des agents
- un organigramme du personnel
- les références professionnelles de chaque agent comportant l'indication de son expérience, de son niveau de compétence, de sa qualification
- la mention du statut qui leur est applicable
- le nombre d'heures effectuées
- la date de la dernière formation HACCP

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

TENUES DU PERSONNEL

L'ensemble du personnel disposera d'une tenue de travail et d'une tenue de service qui seront définies par la société de restauration. Elles seront entretenues et renouvelées de manière à ce que la présentation du personnel soit toujours impeccable, au travail, et pendant le service.

Chaque employé disposera d'une paire de chaussures de sécurité réglementaire fournie par l'employeur.

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle précitée du 6 Mars 1968, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

SURVEILLANCE MEDICALE ET EN MATIERE D'HYGIENE DU PERSONNEL

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, veiller à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail.

Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 Mars 1977, et par l'arrêté du 29 Septembre 1997 (article 28) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Ces arrêtés sont précisés à l'article 3-2 du présent C.C.T.P.

REGLEMENT INTERIEUR - SECURITE

Le personnel devra respecter le règlement intérieur propre à son employeur, ainsi que celui de l'établissement en ce qui concerne l'hygiène, la sécurité, les conditions d'accès sur le site.

10. CONTROLE ET EVALUATION DE LA QUALITE

Le titulaire est tenu d'effectuer pour chaque année d'exploitation une enquête qualitative auprès des usagers pour mesurer leur satisfaction. Le contenu et les conditions de réalisation de cette enquête sont soumis à l'avis préalable de l'établissement. Les résultats de cette enquête sont transmis à l'établissement.

Le titulaire met en oeuvre dans les meilleurs délais, les mesures correctives nécessaires pour garantir la satisfaction des usagers.

Des enquêtes de satisfaction additionnelles sont réalisées par l'école. Les résultats agrégés de ces enquêtes seront fournis au titulaire et pourront faire l'objet de demandes de mesures correctives.

Pour exercer le contrôle prévu à l'article précédent, l'école des sports de montagne 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.

11. Liste des Annexes

Annexe 1 : Spécifications quantitatives

Annexe 2 : Plan des locaux

Annexe 3 : Liste des Equipements cuisine

Annexe 4 : Répartition des charges d'exploitation

Annexe 5 : Proposition de reprise du personnel