

Pouvoir adjudicateur

Agence Nationale de Sécurité du Médicament et des Produits de Santé – ANSM
143/147, Boulevard Anatole France - 93200 Saint-Denis CEDEX

MARCHÉ PUBLIC DE SERVICES

**RESTAURATION COLLECTIVE ET PRESTATIONS ANNEXES SUR LE
SITE DE L'ANSM A VENDARGUES (34)**

CCTP Cahier des Clauses Techniques Particulières

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
1 - DEFINITION DES PRESTATIONS.....	3
1.1 - RESTAURATION SOCIALE	3
1.2 - PRESTATIONS ANNEXES LIEES A L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE.....	4
2 - NATURE DE LA RESTAURATION.....	4
2.1 - TYPE DE DISTRIBUTION / RESTAURATION SOCIALE	4
2.2 – ELABORATION DES MENUS	5
2.3 – PRESTATIONS ANNEXES.....	6
3 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES	7
3.1 - REFERENCES GENERALES	7
3.2 - SPECIFICATIONS DE SALUBRITE	8
3.3 - SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES ET QUANTITATIVES	9
3.4 - SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES	9
3.4.1 - <i>La préparation des aliments</i>	9
3.4.2 - <i>La présentation des plats</i>	9
3.4.3 - <i>La température des plats</i>	10
3.4.4 - <i>Les spécifications quantitatives</i>	10
3.4.5 - <i>Les spécifications en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique et/ou de l'agriculture raisonnée dans la restauration collective</i>	10
4 - MATERIELS.....	11
5 - REPARTITION DES DEPENSES D'ENTRETIEN, FLUIDES ET REPARATIONS	11
ANNEXE 1 : REPARTITION DES CHARGES.....	12
ANNEXE 2 : MATERIELS SUR LE SITE	15
ANNEXE 3 : GRAMMAGE.....	16

PREAMBULE

Dans le présent CCTP,

- L'entreprise est dénommée « le titulaire »,
- L'ANSM est dénommé « l'Agence ».

L'ANSM assure la restauration collective à caractère social de ses agents sur le site Vendargues (34).

De par son activité, l'ANSM est susceptible d'organiser des formations, rencontres, colloques pour lesquelles des prestations de restauration de réception peuvent s'avérer nécessaires.

Dans ce contexte, l'ANSM met en place un marché public afin de confier la préparation et la distribution de repas et la fourniture de prestations annexes dans les conditions ci-après définies.

1 - DEFINITION DES PRESTATIONS

1.1 - RESTAURATION SOCIALE

Le Titulaire, déclare connaître parfaitement les locaux de l'Agence mis à sa disposition, s'engage d'une manière générale à effectuer en son sein toutes les prestations de qualité nécessaires en vue du bon fonctionnement des cuisines de l'Agence, de leurs annexes, et du restaurant de l'Agence.

Le Titulaire assure :

- l'approvisionnement en denrées,
- l'entreposage des denrées dans les réserves existantes,
- la préparation des repas au restaurant,
- la distribution des repas aux convives du restaurant,
- la distribution de boissons chaudes dont 2 par jour (2 cafés, 2 thés ou 1 chocolat) prises en charge par l'Agence,
- l'application de la méthode HACCP sur tout le site,
- la mise à disposition de personnels qualifiés en nombre suffisant dans le cadre d'une organisation conforme aux principes du cahier des charges compte tenu de l'implantation des locaux,
- l'exploitation et la communication à l'Agence de toutes les statistiques notamment EGAlim, l'entretien et la sauvegarde des bases de données du restaurant,
- le suivi des versements effectués par les ayants droits pour l'abondement des badges,
- le suivi des encaissements réels correspondant au montant prélevé sur les badges présentés par les ayants droit lors de leur passage en caisse,
- l'entretien du petit matériel,
- l'entretien des locaux mis à disposition
- la maintenance des petits et gros matériels (Au-delà de 1 500 € TTC, les réparations sont prises en charge par l'ANSM)
- Boissons chaudes

L'ANSM prend en charge 2 cafés et/ou thés ou un chocolat par jour de présentiel et par agent. Ces boissons sont facturées en fin de mois selon les consommations réalisées. Le paramétrage des badges par le titulaire doit permettre à chaque agent présent sur le site de bénéficier de ces 2 boissons journalières.

Nota : pour le service des boissons chaudes, tout agent devra être servi dans sa propre tasse. L'usage des gobelets en carton devra être limité au maximum.

Le titulaire met à disposition une ou deux machines en libre-service.

L'achat des dosettes ou des boissons chaudes préparées s'effectuera sur les tranches horaires suivantes :
- 8h à 10h
- 11h45 à 13h15

Les fluides sont à la charge de l'Agence.

Le Titulaire est seul responsable de la gestion financière du service de la restauration de l'Agence, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel dudit service de restauration.

Le Titulaire ne peut pas élaborer de prestations pour le compte d'un tiers.

Les prestations doivent respecter les règles relatives à l'hygiène alimentaire et notamment l'application de la méthode HACCP. Elles doivent respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire, être de bon niveau, de bonnes traditions culinaires et impérativement cuisinées sur place avec des denrées de première qualité et fraîcheur en limitant le recours aux surgelés. Le choix et la présentation des prestations sont fréquemment renouvelés.

En cas d'imprécision ou de litige, le GEM-RCN fait foi, dans sa dernière version.

La présentation des différentes prestations est soignée et maintenue pendant toute la durée du service. Le Titulaire utilise les moyens nécessaires pour maintenir un haut niveau de qualité de présentation, et lutter contre la monotonie engendrée par la fréquentation du même restaurant. Pour ce faire, des formules d'animations ou de prestations diverses sont régulièrement proposées par le Titulaire.

La publicité de marques ou promotionnelle est interdite dans les locaux mis à disposition du Titulaire sauf les opérations type Euro de Foot par exemple. En tout état de cause, elles sont autorisées au préalable par l'Agence.

1.2 - PRESTATIONS ANNEXES LIEES A L'ACTIVITE PROFESSIONNELLE

Ces prestations sont fournies en tant que de besoins après accord préalable des services généraux et de l'immobilier et sur fiche de demande restauration valant bons de commande.

Un relevé mensuel de toutes les prestations fournies « hors-self » est transmis à l'Agence par le gérant du restaurant avec les informations suivantes :

- nature de la prestation ;
- nombre ;
- montant unitaire et total HT et TTC ;
- identification du donneur d'ordre de la commande.

2 - NATURE DE LA RESTAURATION

Pour le restaurant, les repas sont distribués sur le mode « auto-service » avec libre choix.

La présentation des éléments, autre que le plat principal se fait en portion préparée individuelle.

Les repas servis sont fabriqués dans l'enceinte du restaurant.

A la fin du repas, les convives déposent leur plateau à l'endroit prévu à cet effet.

2.1 - TYPE DE DISTRIBUTION/RESTAURATION SOCIALE

Horaires

Le service débute à 11h45 jusqu'à 13h15.

Structure du repas self

La structure du repas type est conforme à celle définie ci-après et est construite de telle façon qu'elle garantisse aux convives :

- le respect des normes d'hygiène,
- une grande variété dans le choix,
- un bon équilibre nutritionnel,
- une association cohérente entre les viandes/poissons et les légumes proposés

Le choix minimum offert aux convives du restaurant comprend :

- 3 hors-d'œuvre ou entrées avec au minimum : 1 crudité, une salade composée, une assiette de charcuterie ou un plat de poisson ou œuf. Chaque jour devront être présentés un hors d'œuvre de catégorie 1 et un hors d'œuvre de catégorie 2. Les hors d'œuvres de catégorie 1 sont des hors d'œuvres « de gamme standard », les hors d'œuvres de catégorie 2 sont des hors d'œuvres « de gamme élaborée ».
- 2 plats protidiques principaux (viande, volaille, poisson, œuf, charcuterie ou des protéines végétales de substitution), un type de grillade à la demande. Chaque jour devront être présentés un plat de catégorie 1 et un plat de catégorie 2. Les plats de catégorie 1 sont des plats « de gamme standard », les plats de catégorie 2 sont des plats « de gamme élaborée ».
- 2 légumes d'accompagnement dont un plat de légumes dits "verts" (frais de saison, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs, pommes de terre) ; les frites sont servies mardi et jeudi en plus des 2 légumes.
- 2 fromages et 2 laitages. Chaque jour devront être présentés un fromage et un laitage de catégorie 1 et un fromage et un laitage de catégorie 2. Les produits de catégorie 1 sont des produits « de gamme standard », les produits de catégorie 2 sont des produits « de gamme élaborée ».
- 3 desserts dont 1 entremet, 1 pâtisserie (assemblage), 1 fruit entier de saison. Chaque jour devront être présentés un dessert de catégorie 1 et un dessert de catégorie 2. Les desserts de catégorie 1 sont des produits « de gamme standard », les desserts de catégorie 2 sont des produits « de gamme élaborée ».

L'ensemble des prestations du jour pourront être vendues « à emporter » au moyen de contenants recyclables selon les normes en vigueur.

Il est précisé que le nombre indiqué pour chaque composante du menu est un nombre minimum obligatoire. Le Titulaire peut élargir ce choix à sa convenance.

Les sauces (vinaigrette maison, sauce fromage blanc, ...), les condiments et les légumes servis en accompagnement du plat protidique ainsi que la salade sont à discrétion. Une table à condiments est à mettre en place par le Titulaire conformément à ses engagements contractuels (elle est à valider avant sa commande par l'Agence), le meuble est soumis aux contraintes architecturales du bâtiment.

Les condiments sont conditionnés sous forme de « pompes dites pingouins ». Le titulaire veille à la propreté et à l'approvisionnement permanent de ces points pendant toute la durée du service.

Le pain frais dont le premier est gratuit et le deuxième payant est testé et validé avant la mise en place du marché. Il est servi en portion individuelle (60-80g). Une offre de pain de type céréales/complet peut être également proposée (portion individuelle et/ou tranches).

Boissons de table

Les boissons suivantes sont présentées conditionnées en bouteille :

- jus de fruit 0,25 l,
- eaux minérales plates ou gazeuses 0,25 l ou 0,50 l,

Un point d'eau fraîche avec carafes est mis à la disposition des convives.

Le titulaire veille à la propreté et à l'approvisionnement permanent de ce point pendant toute la durée du service.

La vente de boissons alcoolisées n'est pas autorisée.

Toutes les boissons conditionnées sont facturées directement aux convives, selon les tarifs prévus dans l'annexe financière.

2.2 – ELABORATION DES MENUS

Chronologie de cette élaboration ; affichage

Le projet de menus est porté à la connaissance des usagers par voie d'affichage par le Titulaire le vendredi matin précédent ladite semaine.

Le projet de menus doit porter sur tous les services prévus au marché, y compris les menus d'animations.

Le Titulaire assure l'affichage du menu du jour aux emplacements désignés par l'Agence.

L'affichage doit indiquer le menu du jour.

Technique de cette d'élaboration des menus

Le Titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Dans le cas de spécifications particulières de la part de l'Agence, il doit se conformer à celles-ci.

Les calibrages et grammages sont évalués à partir de l'élément principal constituant la recette. Sont exclues les garnitures et décorations.

Les poids sont relevés parmi les plats en présentation à la chaîne de distribution ou en attente d'être servis ou en cours d'élaboration (viandes et poissons crus).

En cas de non-respect des calibrages et grammages, l'Agence applique les dispositions prévues au CCAP.

Le Titulaire peut être amené à élaborer des repas de « régime » (sans sel ou sans sucre par exemple) sur demande particulière. Cette information doit être affichée dans le restaurant à côté de la composition du menu.

Le Titulaire s'engage à assurer au minimum une animation par mois sur un thème à définir avec l'Agence, et à réaliser un repas de fin d'année amélioré.

Le Titulaire met en œuvre le calendrier « Animations » qu'il a établi dans le cadre de son engagement contractuel.

Ces prestations ne doivent pas occasionner de surcoût pour les usagers.

Le Titulaire devra réaliser une enquête de satisfaction complète en juin 2026 et novembre 2026 la première année, puis une par an si le taux de satisfaction est supérieur à 85%, sinon l'enquête est réalisée deux fois par an.

2.3 – PRESTATIONS ANNEXES

Tous les repas servis, en dehors de la formule self, sont préparés à la demande. Ils ne doivent pas entraîner une diminution de la prestation self.

Pour ces prestations, le Titulaire engage le personnel nécessaire à la fois pour la cuisine et le service. Il se dote des outils de contrôle garantissant l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire. La responsabilité de l'Agence ne peut pas être engagée à ce titre.

Si à l'occasion de ces repas, il est nécessaire de déplacer tables, chaises et claustras, le Titulaire s'engage à les remettre dans l'état initial en évitant tout endommagement du mobilier et du sol. Les dégâts éventuels sont à sa charge.

Ces prestations sont définies par le Titulaire et l'Agence en s'appuyant sur les propositions de l'Annexe « Prestations Annexes » du Mémoire Technique et valent engagement contractuel.

La facturation doit indiquer le nombre, le type et les prix détaillés (prix du marché et suppléments) de ces prestations.

Salles de réunion et pauses

Une formule comprenant la livraison (matin et/ou après-midi) de café en thermos, (approvisionnement régulier en gobelets/tasses, sucre, touillettes) et d'eau minérale dans les salles de réunion ou aux endroits communiquées via une fiche de demande de restauration validées par le chef du département des services généraux et de l'immobilier est mise en œuvre. Les thermos sont récupérés chaque jour.

Petits déjeuners

Le prestataire doit fournir une formule petit déjeuner comprenant, thé, café, jus de fruit, mini-viennoiseries (au minimum 3 par personne), les gobelets/tasses, sucre, touillettes, serviettes en papier. Cette commande peut être passée au plus tard 24h avant la prestation. Cette formule petit déjeuner comprend également la livraison.

3 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES

3.1 - REFERENCES GENERALES

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, elles doivent être composées d'un maximum de produits frais.

Les OGM ne sont en aucun cas autorisés par l'Agence dans les préparations culinaires et les aliments fournis dans le cadre du présent marché.

Pour l'ensemble des produits utilisés, la traçabilité, ainsi que l'absence d'OGM dans le cadre des dispositions communautaires en vigueur sont obligatoirement établies et doivent prendre en compte toute évolution ultérieure de cette réglementation :

- RÈGLEMENT (UE) 2015/2283 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) no 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) no 1852/2001 de la Commission
- Règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments génétiquement modifiés pour animaux
- Règlement (CE) n° 1831/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés,

Dans le cas de produits de conserve, le Titulaire doit privilégier les produits surgelés aux produits appertisés.

Les denrées doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR.
- au Guide des Contrats Publics de restauration collective, n°J4-05 rédigé par le Groupe Permanent d'Etude des Marchés pour la fourniture de Denrées Alimentaires (G.P.E.M./D.A.), et approuvé le 31 mars 2005 par la Commission Technique des Marchés (se substituant à la recommandation I1-77 du 8/12/1977 du G.P.E.M./D.A., brochure JO n°5540 dans sa dernière version (Juillet 2015).
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'étude des marchés Restauration collective et Nutrition (GEM RCN) Groupe Permanent d'Etude des Marchés pour la fourniture de Denrées Alimentaires (G.P.E.M./D.A.) approuvées par la section technique de la Commission Centrale des Marchés, notamment la recommandation n°J3-99 du 6 mai 1999 (édition 2001) :
 - brochure 5541-I : Produits céréaliers, sucrés et d'épicerie - corps gras
 - brochure 5541-II : Viandes et charcuterie
 - brochure 5541-III : Produits laitiers et avicoles
 - brochure 5541-IV : Produits de la mer et d'eau douce
 - brochure 5541-V : Fruits et légumes (frais et conserves)
 - brochure 5541-VI : Boisson
 - brochure 5704 : Produits surgelés
 - brochure 5710 : Plats cuisinés conservés par le froid.

3.2 - SPECIFICATIONS DE SALUBRITE

Le Titulaire doit veiller à l'application de toute norme pouvant intervenir dans le domaine de sa spécialité durant l'exécution de sa prestation.

Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls, sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides mises à sa disposition gratuitement par l'Agence.

A cet effet, il s'engage à prévenir immédiatement l'Agence en cas de dysfonctionnement de ces appareils et à prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des usagers.

Si ce dysfonctionnement est dû à l'activité du Titulaire (mauvaise utilisation par celui-ci des installations) la remise en l'état est effectuée à ses frais.

Le titulaire est tenu de suivre l'évolution de la réglementation et de respecter les dispositions des textes en vigueur et notamment :

▮ Les dispositions des Règlements européens « paquet hygiène », tels que :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire modifié par le Règlement (UE) 2019/1381 du Parlement européen et du Conseil du 20 juin 2019 relatif à la transparence et à la pérennité de l'évaluation des risques de l'Union dans la chaîne alimentaire, ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires modifié par le Règlement (UE) 2021/382 de la Commission du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

▮ Les dispositions nationales, quand les règlements le permettent, tels que :

- 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
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8206 du 22 octobre 2012 ;
- Décret 95-680 du 9 mai 1995 modifiant le décret 82-453 du 28 mai 1982 relatif à l'hygiène et la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique ;
- Décret 92-158 du 20 février 1992 relatif aux prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un Etablissement par une entreprise extérieure ;

Le Titulaire prend toutes les dispositions nécessaires au contrôle des aliments, il s'engage à respecter le plan HACCP :

- conservation d'échantillons des plats proposés aux consommateurs conformément aux dispositions prévues par l'article 32 de l'arrêté du 29 septembre 1997 ;
- conservation des étiquettes de DLC pour tous les produits non consommés et n'ayant subi aucune transformation de la part du Titulaire.

Le Titulaire facilite l'accès des locaux au représentant habilité de l'Agence afin qu'il puisse à tout moment contrôler l'état d'entretien ainsi que la propreté de tous les locaux y compris les lieux de stockage.

En cas d'analyses non conformes, le Titulaire met en place le plus rapidement possible un plan d'actions correctives puis fait procéder à de nouvelles analyses, analyses qui doivent porter sur l'ensemble des composantes des plats témoins.

Le Titulaire doit prendre toutes les dispositions permettant le suivi du contrôle des températures des locaux de stockage, des matériels et véhicules de transport dans le cadre des dispositions relatives à l'application de la méthode HACCP (un cahier indiquant les températures des chambres froides et des véhicules des fournisseurs ou du Titulaire est mis à jour quotidiennement).

Information sur les allergènes :

- 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

Dispositions relatives à la Loi EGAlim :

- 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.
- Décret n° 2019-325 du 15 avril 2019 relatif à l'expérimentation de l'affichage obligatoire pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus en restauration collective.

3.3 - SPECIFICATIONS NUTRITIONNELLES ET QUANTITATIVES

Le Titulaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnels indiqués à l'Annexe 3 du présent CCTP et en l'absence de toute autre précision observer les normes nutritionnelles indiquées à l'article 2.1.

3.4 - SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

3.4.1 - La préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être préparées sur place.

Les préparations doivent être simples, soignées, variées et doivent tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire ; les menus à jour fixe sont proscrits. Les mets doivent être agréables à la vue et au goût. Les recettes compliquées sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin.

Les viandes rouges grillées ou rôties doivent être cuites à point en fonction du goût du convive. Les autres viandes doivent être cuites "à point", c'est à dire ni trop saignantes ni trop cuites, mais en tout état de cause, elles doivent correspondre aux règles de l'hygiène alimentaire.

Les préparations à base de farce ne doivent comprendre aucune adjonction de protéines de soja ou de tout autre substitut interdit.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés ainsi que l'excès de sel.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, sans rupture des chaînes du froid et du chaud afin d'éviter les risques de développement microbien dans des plages de températures critiques.

3.4.2 - La présentation des plats

Les plats peuvent être simples, mais leur présentation ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants. L'adjonction dans nombre de plats d'une garniture très simple, par exemple d'une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors-d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'œuf, ...) donne un effet décoratif (sans accroître de façon notable la durée de préparation ou le coût).

La garniture n'est pas une composante du plat car elle sert simplement à le mettre en valeur.

Gestion fin de service :

Les garanties du Titulaire concernant la fin de service (gestion des ruptures et de « la repasse ») sont consignées dans le cadre de réponse technique valant engagement contractuel.

En tout état de cause, la rupture est tolérée au maximum sur les 30 dernières minutes du service, La rupture n'est pas remplacée dans le décompte de plats par la « repasse » de la veille. Celle-ci peut être présentée mais n'est pas comptabilisée dans l'offre du jour ; l'une ne se substituant pas à l'autre.

Gestion des affichages en cours de service :

Les garanties du Titulaire concernant la réactivité et la mise à jour des affichages sont consignées dans le cadre de réponse technique valant engagement contractuel.

3.4.3 - La température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides.

Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de + 63 °C à cœur. En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes les 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 sont faites au dernier moment).

Les préparations froides ne doivent pas être présentées à + de 10 °C.

3.4.4 - Les spécifications quantitatives

Les quantités servies sont celles indiquées à l'Annexe 3 du CCTP.

3.4.5 - Les spécifications en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique et/ou de l'agriculture raisonnée dans la restauration collective

En application de la Circulaire du 2 mai 2008 et de son Annexe (Cf. : publication au JORF n° 0116 du 20 mai 2008) relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective, l'Agence invite le Titulaire à utiliser régulièrement des denrées issues de l'agriculture biologique, que ce soit pour la restauration collective ou pour les prestations Annexes.

Le Titulaire peut s'engager à utiliser des produits issus de l'agriculture biologique répondant aux spécifications techniques des produits issus de l'agriculture biologique telles que définies par le règlement communautaire 2092/91 du 24 juin 1991 modifié (1) et le cahier des charges national homologué (2) pour les productions animales qui ne sont pas couvertes par les dispositions communautaires.

Le cas échéant, les produits issus de l'agriculture biologique sont conformes aux dispositions définies par Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91.

Le Titulaire respecte les engagements contractuels pour l'introduction de ces denrées (dont les proportions, formation des personnels à l'utilisation de ces denrées...).

Les engagements pris à ce titre par le Titulaire lui sont opposables dans l'exécution des prestations.

4 - MATERIELS

4.1 – MATERIEL D'ENCAISSEMENT

Le Titulaire se dote d'un matériel informatique dit de « caisse » en parfait état de marche et s'engage à appliquer les méthodes d'exploitation appropriées. Il veille à la bonne manipulation des données et paramètres ainsi qu'à leur sauvegarde. L'Agence ne saurait être tenue responsable d'une mauvaise manipulation entraînant notamment un écrasement du disque ou des mémoires.

Le Titulaire est l'interlocuteur principal des usagers pour toute demande de justification des soldes (dont conservation des historiques).

L'Agence fournit le lecteur de badge (Technologie DESFIRE).

4.2. – MATERIEL DE GESTION

Le Titulaire doit se doter d'un matériel permettant la gestion détaillée des achats et des stocks alimentaires self et hors self sur place. Il en assure la maintenance.

5 - REPARTITION DES DEPENSES D'ENTRETIEN, FLUIDES ET REPARATIONS

L'Agence peut effectuer tous les travaux et installations qu'elle juge nécessaire en concertation avec le Titulaire, notamment pour les aspects d'hygiène et de distribution des repas. 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. Si ces travaux n'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter l'effectif en personnel, le Titulaire supporte sans indemnité les troubles pouvant en résulter.

Les installations immobilières font l'objet de visites régulières par les représentants du Titulaire et de l'Agence.

La répartition des charges figure en annexe 1 du présent CCTP.

ANNEXE 1 : REPARTITION DES CHARGES

**TABLEAU DE REPARTITION DES TÂCHES ENTRE L'ANSM ET LE PRESTATAIRE
SUR LE SITE DE VENDARGUES**

DESIGNATION	ANSM	PRESTATAIRE
FLUIDES		
ELECTRICITE		
Coûts générés par les matériels de cuisine, laverie...	X	
Coûts générés par l'éclairage	X	
Coûts générés par le système de production d'eau chaude	X	
Coûts générés par le confort climatique	X	
(Abonnement et consommation)	X	
EAU CHAUDE ET FROIDE SANITAIRE		
Abonnement et consommation	X	
MAINTENANCE TECHNIQUE		
MATERIELS DE CUISINE		
Maintenance préventive des matériels		
Visite annuelle :		X
De cuisine		X
De laverie		X
De distribution		X
De caisse		X
Des installations de chauffage et climatisation	X	
Du Bac à Graisse		X
Fontaines à eau		x
Maintenance curative des matériels		
De cuisine		X
De laverie		X
De distribution		X
De caisse		X
Fourniture des pièces détachées		X
Fontaines à eau		x
DEGRAISSAGE DU SYSTEME D'EXTRACTION DES BUEES		
Hottes	X	
Filtres		X
Gaines en sortie de hotte	X	
Extracteur	X	
DERATISATION ET DESINFECTION	X	
CONTROLE ELECTRIQUE	X	
CONTROLE SECURITE INCENDIE	X	

DESIGNATION	ANSM	PRESTATAIRE
<u>EVACUATION DES DECHETS (hors biodéchets)</u>		
Location des containers	X	
Dépose des déchets du restaurant dans les containers		X
Enlèvement du site	X	
Destruction, traitement	X	
Taxes	X	
<u>FOURNITURES</u>		
<i>Téléphone</i>		
Abonnement	X	
Consommation	X	
Abonnement ADSL/Fibre		X
Produits d'entretien y compris sacs poubelle		X
Produits lessiviels		X
Serviette ouatose		X
Fourniture et entretien des tenues du personnel		X
Fourniture et entretien du linge de cuisine		X
Fourniture des chaussures de sécurité		X
Fourniture de la signalétique et de la décoration		X
Fourniture de bureau et documents de gestion		X
Fourniture de la verrerie vaisselle et de la batterie de cuisine		X
Fourniture du système d'encaissement		X
Fourniture consommable caisse (listing, caissette encreuse...)		X
Fourniture sanitaire clients	X	
<u>NETTOYAGE</u>		
<i>Nettoyage baies vitrées</i>		
Nettoyage des baies vitrées intérieures	X	
Nettoyage des baies vitrées extérieures	X	
<i>Nettoyage des murs</i>		
Nettoyages des murs jusqu'à 2 M		X
Nettoyages des murs au-delà de 2 M		X
<i>Nettoyage des plafonds</i>		
En cuisine et annexes		X
En salle à manger (+ corps d'éclairage)	X	
<i>Nettoyage matériels</i>		
Nettoyage quotidien du gros matériel de cuisine et laverie		X
Nettoyage quotidien du matériel de la distribution		X
Nettoyage quotidien du matériel pour le service des cafés au self		X
<i>Nettoyage des sols</i>		
Nettoyage quotidien des sols de la cuisine, réserves...		X
Nettoyage industriel des sols de la cuisine, réserves...		X
Nettoyage quotidien des sols de la distribution		X
Nettoyage industriel des sols de la distribution		X
Nettoyage quotidien des sols de la salle à manger	X	
Nettoyage industriel des sols de la salle à manger	X	

DESIGNATION	ANSM	PRESTATAIRE
<u>DIVERS</u>		
Assurances		
Assurance multirisque locatif	X	
Assurance responsabilité civile		X
Assurance contre les risques d'intoxication alimentaire		X
Assurance vol, incendie, dégâts des eaux	X	
Contrôle bactériologique		X
Taxe professionnelle		X
Visite médicale		X
Déplacement gérant		X
Renouvellement de la verrerie vaisselle et de la batterie de cuisine		X
Renouvellement du gros matériel de cuisine	X	
Animations		X
Matériel de sécurité	X	

ANNEXE 2 : LISTE DES MATERIELS SUR LE SITE

Élément 2 plaques électriques : 1
Four sec : 1
Four mixte : 1
Grillade fonte : 1
Armoire frigorifique positive : 3
Congélateur vertical tiroir : 1
Congélateur coffre : 2
Congélateur petit : 1
Friteuse électrique : 1
Bac à graisse : 1
Robot coupe avec accessoires : 1
Tables de travail : 2
Table de dépose vaisselle : 1
Evier préparation : 1
Meuble pain + couverts + plateau : 1
Meuble réfrigéré boissons : 1
Îlot hors d'œuvre dessert spécial : 2
Meuble bain marie : 1
Meuble caisse : 1
Lave-vaisselle : 1
Plonge 1 bac égouttoirs : 1
1 frigo « sous table »
1 batteur
1 cellule de refroidissement
1 plaque « maintient au chaud »
1 armoire positive