

Marché public de services et fournitures  
Marché à procédure adaptée  
N° 2026-01

**CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur**  
Services et fournitures de restauration collective

## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES CCTP COMMUN**

**Relatif aux trois (3) sites du CREPS**

Aix-en-Provence - LOT 01  
Antibes - LOT 02  
Saint-Raphaël-Boulouris - LOT 03

## SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ.....	5
1.1 Généralités.....	5
1.2 Étendue des obligations et des prestations.....	5
ARTICLE 2 - MODALITES ET COMPOSITION DES PRESTATIONS.....	6
2.1 Composition des repas pris au self et prestations courantes.....	6
2.1.1 Petits-déjeuners servis en self-service sur chacun des sites.....	6
2.1.2 Déjeuners et diners servis en self-service. ....	7
2.1.3 Goûters et collations.....	10
2.2 Animation .....	10
2.3 Repas différés sur demande .....	10
2.4 Autres prestations occasionnelles et/ou particulières .....	10
2.5 Repas et boissons proposés au Club France d'Aix-en-Provence (LOT 01).....	13
2.6 Commande des prestations par le CREPS.....	13
2.7 Repas de secours .....	13
2.8 Qualité de service, d'accueil - Qualité de la signalétique et des informations .....	13
2.9 Projet d'Accueil personnalisé pour raison de santé (PAI) .....	14
ARTICLE 3 - PLAN ALIMENTAIRE ET ELABORATION DES MENUS - COMMUNICATION .....	14
3.1 Plan alimentaire .....	14
3.2 Élaboration des menus et leur affichage .....	14
ARTICLE 4 - SPECIFICATIONS GENERALES ET EXIGENCES PARTICULIERES .....	15
4.1 Références générales et exigences particulières.....	15
4.2 Spécifications qualitatives .....	15
4.2.1 Des approvisionnement alimentaires favorisant des recours à des produits bruts, frais, variés, de saison et cuisinés sur place.....	15
4.2.2 Spécifications qualitatives minimales .....	16
4.2.3 Le Titulaire s'engage à mettre en œuvre et à respecter les dispositions relatives aux enjeux de développement durable. ....	17
4.3 Spécifications quantitatives du plat principal ou du plateau .....	18
ARTICLE 5 - CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS .....	18
5.1 Le personnel du titulaire.....	18
5.1.1 Généralités relatives au recrutement du personnel.....	18
5.1.2 Visite médicale et prophylaxie.....	18
5.1.3 Vêtements de travail.....	19
5.1.4 Comportement du personnel en cuisine et en service.....	19
5.1.5 Informations par le Titulaire à l'attention de ses salariés et du CREPS.....	19
5.1.6 Reprise du personnel du Titulaire sortant par le Titulaire entrant.....	19
5.1.7 Le(a) chef(fe)-gérant(e).....	20
5.1.8 Formation du Personnel .....	20
5.1.9 Contrôles exercés par le CREPS.....	21
5.1.10 Obligation de continuité de service .....	21
5.1.11 Obligation de maintien des compétences .....	21
5.1.12 Changement de personnel du Titulaire à la demande du CREPS .....	22
5.2 Locaux mis à disposition par le CREPS.....	22
5.2.1 Traitement des réparations des locaux .....	23
5.2.2 Désinsectisation et dératisation .....	23
5.3 Matériels du CREPS mis à la disposition du titulaire .....	23
5.3.1 Constats contradictoires et garde de la chose.....	24
5.3.2 Le Gros Matériel.....	24
5.3.3 Renouvellement du Matériel.....	24
5.3.4 Nettoyage et entretien courant du matériel.....	24

5.4 Remise des locaux et matériels en fin de marché .....	24
5.5 Matériels et accessoires de cuisine fournis par le Titulaire.....	25
5.6 Auto contrôles du titulaire.....	25
5.7 Protection de l'environnement et développement durable .....	26
ARTICLE 6 - TRANSMISSION D'INDICATEURS ET VERIFICATIONS DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS PAR LE CREPS .....	26
6.1 Transmission attendue des indicateurs par le Titulaire au CREPS.....	26
6.2 Contrôles par le CREPS.....	27
ARTICLE 7 - EXCLUSIVITE DES PRESTATIONS - DEROGATIONS.....	27
ARTICLE 8 - DESCRIPTION DES PROCESS RELATIFS A LA PREVISION, AU CONTROLE ET A LA COMPTABILISATION DES REPAS SERVIS DANS LES ESPACES DE RESTAURATION .....	27
8.1 Prévision du nombre de repas.....	27
8.2 Description des contrôles d'accès .....	27

## Préambule

Le CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur externalise la fourniture et la prestation de service de la restauration déclinées en 3 (trois) lots, correspondant aux 3 (trois) sites ; Aix-en-Provence (13), Antibes (06) et Saint-Raphaël-Boulouris (83). Le propriétaire du patrimoine et des locaux de restauration est la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Le CREPS est un établissement public local de formation dans les domaines du sport, de la jeunesse et de l'éducation populaire, placé sous la double tutelle du ministère des Sports, de la Jeunesse et de la Vie associative et de la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Il assure les missions de service public et activités suivantes :

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

Les usagers de l'établissement sont :

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

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

- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP COMMUN) socle commun aux besoins des 3 (trois) sites précités, représentant environ 80 % des spécifications.
- Les cahiers des clauses techniques particulières liée à chaque site (CCTP SPECIFIQUES).

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

## ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE

### 1.1 Généralités

Le présent marché a pour objet le service et la fourniture de restauration collective pour les besoins des trois sites du CREPS Provence-Alpes-Côte d'Azur, désigné ci-après le CREPS.

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

- Commander les denrées, produire sur place et servir tous les éléments de repas nécessaires à la consommation des usagers de ses 3 sites. Ces éléments sont, soit des produits n'ayant pas subi de transformation, soit des préparations froides, soit des plats cuisinés fabriqués sur place.

Ces prestations comprennent :

- Des prestations 7j/7 (petits déjeuners, déjeuners, diners et goûters),
- Des prestations de type « café »,
- Des prestations exceptionnelles de types « buffets et repas améliorés » dont les tarifs seront définis dans le bordereau des prix unitaires (BPU),
- Des prestations ponctuelles à la carte, établies à partir de devis acceptés.

Le CREPS, mettra à la disposition du Titulaire, l'ensemble des biens et équipements dont il dispose pour l'exécution de ces missions dans les conditions définies ci-après.

L'opérateur économique, désigné ci-après Titulaire perçoit :

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

### 1.2 Étendue des obligations et des prestations

Le nombre de repas à produire est précisé dans le CCTP SPECIFIQUE de chaque site et le CCAP.

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

- A.** Approvisionnement en denrées et produits agricoles de qualité et durables bio et issus du commerce équitable, dans le respect des dispositions de la Loi Egalim n° 2019-938 du 30/10/2018, son décret application n° 2019-351 du 23 avril 2019, relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, ainsi que la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience, modifiant l'article du Code rural et de la pêche maritime.
- B.** Préparation et service des prestations décrites au présent document,
- C.** Préparation des menus, en s'appuyant sur la compétence de diététiciens, en fin de mois pour les quatre semaines suivantes, soumis à l'approbation préalable du responsable de chaque site du CREPS.
- D.** Service en salle pour les repas, buffets ou en extérieur pour les buffets, barbecues et les prestations non servies à la chaîne du self,

- E. Mise en place d'un responsable chef gérant et du personnel compétent nécessaire au bon fonctionnement des prestations de restauration, à l'encadrement du personnel et à la préparation des repas cuisinés,
- F. Prise en charge des frais d'exploitation détaillés à la fin de chaque CCTP SPECIFIQUES (tableau de répartition des charges entre les sites du CREPS et le Titulaire),
- G. Contrôle au Self : contrôle du contenu des plateaux et des passages des usagers,
- H. Accompagnement du CREPS dans la mise en œuvre des actions de sensibilisation des usagers, conforme aux attendus du Plan de transformation écologique de l'État et plus particulièrement son engagement n° 10 « Promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement ».

## ARTICLE 2 - MODALITES ET COMPOSITION DES PRESTATIONS

Les prestations doivent être de qualité et adaptées aux besoins des usagers, notamment aux sportifs de haut niveau (besoins nutritionnels plus importants) selon les préconisations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN).

Les plats chauds, plats protidiques et légumes sont obligatoirement et intégralement cuisinés sur place.

### Présentation des compositions repas

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

### Service des repas

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

- En self-service ou en buffet pour les petits-déjeuners, les repas du midi et du soir,
- En service à table pour les prestations exceptionnelles, en fonction des commandes,
- En service de livraison pour les prestations de type « Café »,
- En préparation de plateaux repas pour le service différé (arrivée tardive des sportifs en entraînement tarif).

## 2.1 Composition des repas pris au self et prestations courantes

### 2.1.1 Petits-déjeuners servis en self-service sur chacun des sites

- **Boisson chaude servie à volonté** (thé noir et vert, café, chicoré, poudre de cacao).
- **Lait de vache ½ écrémé et lait végétal (2 choix parmi amande, soja, riz, avoine et épeautre)** pour les personnes allergiques.
- **Jus de fruits ou fruits pressés** (orange, raisin, poire, pomme (contenance par verre 20 cl). Pas de jus de fruits reconstitué, de jus de fruits sans sucres ajoutés.
- **Fruit frais** (parmi 3 choix, 1 banane, 1 poire, 1 pomme, ou 2 kiwis, 2 clémentines...).
- **Salade de fruits frais** (pour ajouter aux yaourts ou fromages blancs).
- **Pain frais et pain grillé** servi à volonté (pain blanc, complet bio, aux céréales bio à volonté (120 g par personne en moyenne).
- **Beurre** (2 micropains de 15 g)

- **Confiture 50 % de fruits avec sucre de canne ou de betterave** (servie en pot commun).
  - **Purée d'oléagineux** (amandes, noix de cajou ou beurre de cacahuètes).
  - **Yaourt** (nature au lait de brebis, lait de chèvre, ou lait de vache).
  - **Fromage blanc en pot commun**
  - **Fromage** (2 tranches de fromage, emmental ou gouda en tranche individuelle de 25 g ou portion de fromage à tartiner de 25 g minimum type carré frais).
- A noter : Pour le site de Saint-Raphaël-Boulouris (LOT 03) : Absence de fromage.*
- **Sucre blanc et sucre de canne brut** non-raffiné au choix.
  - **Céréales** (à volonté, portion par personne 30 g).
  - **Fruits secs** (raisins, abricots, avec variante noisette, amandes entières ou concassées (50/50), portion de 30 g maximum, dont au total (15 g de fruits secs et 15 g d'oléagineux).

### Protéine servie au petit déjeuner selon CCTP SPECIFIQUES

Aix-en-Provence (LOT 01) et Antibes (LOT 02)	Protéines
Formule unique	❖ Un œuf, selon proposition en cuisine (dur ou cocotte) cuit sur place dans un cuiseur et mis à disposition. ❖ Une tranche de jambon/dinde/poulet 40 g
Saint-Raphaël-Boulouris (LOT 03)	Protéines
Formule option 1	❖ Un œuf et une tranche de jambon/poulet/dinde 40 g
Formule option 2	❖ Deux œufs (selon proposition en cuisine (cuit dur ou cocotte) cuit sur place dans un cuiseur et mis à disposition.
Formule option 3	❖ Deux Tranches de jambon ou de dinde/poulet de 40 g chacun

### Supplément du dimanche pour les 3 sites

- **Pâte à tartiner** (sans huile de palme) 15 à 30 g

#### Et au choix 1 élément :

- **Brioche** (avec œuf frais, 2 à 3 tranches (50 à 70 g)
- **Crêpes/pain de cakes** (50 à 70 g)
- **Viennoiserie** (50 à 70 g)

Pour l'ensemble du petit déjeuner, possibilité d'introduire des contenants en biscuit à la place des ramequins. Absence de conditionnement individuel (sauf pour le miel).

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

### 2.1.2 Déjeuners et diners servis en self-service.

Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel journalier, **un repas** est composé d'une entrée, d'un plat protidique, d'une garniture, d'un produit laitier et d'un dessert.

- Une assiette de hors-d'œuvre au choix.
- Un plat protidique chaud garni (garniture féculents et légumes).
- Un laitage (yaourt, yogourt, ou fromage).
- Un dessert

- Pain et eau à volonté

### a) Hors-d'œuvre en self-service

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

Descriptif des hors-d'œuvre à volonté :

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

### b) Plat protidique

Plat protidique du Déjeuner

- Un plat à base de viande, volaille, œufs.
- Un plat à base de poisson.
- Un autre plat à base de protéines, qui peut être d'origine végétale.

Plat protidique du dîner

- 2 plats au choix (de préférence avec des protéines issues de viande, poisson ou de protéines végétales).
- 2 tranches de jambon au torchon/supérieur ou 2 œufs au plat (comme alternative au choix des protéines), œufs issus d'élevages bio ou en plein air.

A noter : Exclusion pour le LOT 02 Antibes, se référer au CCTP SPECIFIQUE

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

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

### c) Deux accompagnements dont un légume et un féculent ou une légumineuse

#### LOT 01 Site Aix :

Les féculents ou légumineuses, et légumes sont proposés au self.

En complément, des féculents autres que ceux servis au self sont proposés à discrétion dans la salle à manger, sur une banque dédiée (maintien en température) midi et soir, afin que les convives qui le souhaitent puissent se resservir à volonté (environ 10 % du quantitatif de base). Les féculents semi-complets sont à privilégier le soir.

#### LOT 02 Site Antibes :

Les féculents ou légumineuses, et légumes sont proposés à volonté au self.

En complément, des féculents autres que ceux servis au self sont proposés à discrétion dans la salle à manger, sur une banque dédiée (maintien en température) midi et soir, afin que les convives qui le souhaitent puissent se resservir à volonté (environ 10 % du quantitatif de base). Les féculents semi-complets sont à privilégier le soir.

#### LOT 03 Site Boulouris :

Les féculents ou légumineuses, et légumes sont proposés au self.



En complément, des féculents autres que ceux servis au self sont proposés à discrétion dans la salle à manger, sur une banque dédiée (maintien en température) midi et soir, afin que les convives qui le souhaitent puissent se resservir à volonté (environ 10 % du quantitatif de base). Les féculents semi-complets sont à privilégier le soir.

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

#### d) Fromage ou laitage au minimum respectant les variétés suivantes

- Yaourt nature
- Yaourt aux fruits
- Fromage blanc (20 % et 40 % de MG) en saladier ou faisselle
- Fromages en portion de 25 à 40 g fraîchement tranchés et variés (les fromages emballés en portion individuelle sont à proscrire),

#### e) Desserts

- Pâtisseries
- Entremets
- Fruits cuits ou salade de fruits frais

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

Une corbeille de fruits à trois composantes.

#### f) Pain

Deux variétés proposées servies à volonté

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

#### g) Assaisonnements

Les ingrédients suivants seront mis à disposition des usagers en salle, sur une table de saveurs dédiés et accessible :

- **Mayonnaise** (exclusion sur le site d'Aix-en-Provence LOT 01).
- **Ketchup** (exclusion sur le site d'Aix-en-Provence LOT 01).
- **Moutarde.**
- **Sauce pimentée.**
- **Vinaigre de vin rouge, balsamique ou cidre.**
- **Huile d'olive vierge extra**
- **Huile de colza vierge extra**
- **Épices aromatiques.**
- **Sel** (non raffiné).
- **Poivre.**
- **Sucre** (blanc et roux).

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

#### h) Boissons

- **Eau de l'adduction publique**, délivrée en fontaine réfrigérée, mise à disposition par le CREPS, présentée en carafe.

### 2.1.3 Goûters et collations

Les goûters à emporter sont distribués sur le site d'Aix-en-Provence. Ils peuvent être étendus aux autres sites, selon les besoins. Se référer au CCTP SPECIFIQUE Aix-en-Provence LOT 01.

Une collation est susceptible d'être demandée pour les LOTS 02 et 03. Se référer aux BPU des CCTP SPECIFIQUES.

## 2.2 Animation

Le Titulaire doit proposer le soir ou le week-end, des repas conviviaux et des gâteaux d'anniversaire à l'attention des sportifs de haut niveau internes à l'année, sur la base des informations transmis préalablement par le CREPS. La périodicité est à minima une fois par mois.

## 2.3 Repas différés sur demande

Se référer aux CCTP SPECIFIQUES

## 2.4 Autres prestations occasionnelles et/ou particulières

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

N°		PRESTATION	COMPOSITION
1		Café simple TYPE 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Café/Thé simple/Lait/Jus de fruit</li><li>• Sucre enveloppé</li><li>• Gourmandise de type madeleine, palet Breton</li></ul>
2		Café amélioré TYPE 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Café/ Thé / Lait</li><li>• Jus de fruit/ Sucre enveloppé</li><li>• (Trois) mini Viennoiseries</li></ul>
3		Café et thé d'après repas TYPE 3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Café ou thé seuls pris à la fin d'un repas</li></ul>
4		Buffet chaud	<ul style="list-style-type: none"><li>• Repas du SELF servi dans des chauffe-plats - possibilité de se resservir</li></ul>
5	✕	Buffet froid TYPE 1	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buffet froid</li></ul>
6	✕	Buffet froid TYPE 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buffet froid amélioré</li></ul>
7	✕	Buffet froid TYPE 3	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buffet prestige, avec café en fin de repas</li></ul>

8		<b>Repas du jour SELF</b> Servi à table avec le café <b>TYPE 1</b>	<p><b>Sur commande au moins 48 h à l'avance et constitué à partir du menu du jour.</b> Les prestations sont servies à table, composées à partir des denrées proposées en libre-service le même jour (menu du jour) et s'articulant pour un déjeuner à titre d'exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une entrée (froide ou chaude)</li> <li>• Un plat protidique garni de légumes et d'un féculent (menu du jour pour le repas de service)</li> <li>• Un fromage</li> <li>• Un dessert</li> <li>• Un café</li> </ul>
9		<b>Repas du jour SELF</b> Servi à table avec café, entrée et dessert personnalisés <b>TYPE 2</b>	<p><b>Sur commande au moins 48 h à l'avance et constitué à partir du menu du jour.</b> Les prestations sont servies à table, composées à partir des denrées proposées en libre-service le même jour (menu du jour), hormis l'entrée et le dessert et s'articulant, pour un déjeuner à titre d'exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une entrée (froide ou chaude)</li> <li>• Un plat protidique garni de légumes et d'un féculent (menu du jour pour le repas de service),</li> <li>• Un fromage,</li> <li>• Un dessert,</li> <li>• Un café</li> </ul>
10	✕	<b>Repas amélioré servi à table</b> <b>TYPE 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrée personnalisée (feuilleté, verrine, assiette de crudités, etc.).</li> <li>• Plat et accompagnement (choix de viande ou de poisson)</li> <li>• Assiette de fromage (ou verrine de fromage blanc)</li> <li>• Dessert et café (ou café gourmand)</li> <li>• Pain</li> </ul>
11	✕	<b>Repas amélioré servi à table</b> <b>TYPE 2 Prestige</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entrée personnalisée et de qualité</li> <li>• Plat et accompagnement</li> <li>• Assiette de fromages</li> <li>• Dessert et café</li> <li>• Pain</li> </ul>
12		<b>Apéritif</b> <b>TYPE 1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vin (une bouteille pour 5 personnes), bières, cocktail de type punch, sangria, mojito etc.</li> <li>• Jus de fruits + eaux minérales</li> <li>• Chips + cacahuètes + olives + tapenade maison</li> </ul>
13		<b>Apéritif</b> <b>TYPE 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apéritif simple <b>TYPE 1</b> + pizza + pissaladière + quiches + petits fours salés.</li> <li>• Vin pétillant.</li> </ul>
14		<b>Apéritif</b> <b>TYPE 3</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apéritif déjeunatoire ou dînatoire de type <b>2</b> + fromage + charcuterie.</li> </ul>
15		<b>Carte des vins AOC</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blanc, rouge et rosé, de la région Provence-Alpes Côte d'Azur. Choisis en concertation avec le CREPS.</li> </ul>

16		Boissons	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eaux minérales et jus de fruits (cf. BP)</li> </ul>
17a		Panier-repas TYPE 1	<p><b>A emporter, en glacières individuelles ou collectives, mises à disposition par le Titulaire.</b></p> <p>Le panier comprendra les composants ci-dessous énumérés qui seront adaptés à l'usage et à la saison et seront systématiquement conditionnés en individuel. Composition :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Une salade faite maison, composée notamment de produits céréaliers (250 g), et de 120 g de protéines, de 200 g minimum de crudités ou cuites (ex : haricots verts, betterave, artichaut, ...), avec un pain de 40 à 60g.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>OU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Une baguette entière (de 200 à 250 g) dans laquelle seront réalisés (faits maison) 2 sandwiches avec filet de dinde, jambon ou poulet de 150 g, légume frais (laitue, tomate tranchée, concombre, etc.)</li> <li>Une vinaigrette ou moutarde en stick(s) = 10 à 15 g),</li> <li>Un fruit de saison, ou une compote allégée en sucre (de 120 g au minimum)</li> <li>Une portion de fromage de 30 g ou 1 yaourt à boire aux fruits.</li> <li>Une bouteille d'eau (50 cl),</li> </ul>
17b		Panier repas TYPE 2	<p><b>A emporter, uniquement dans les cas où les repas ne peuvent être transportés dans une glacière, et à la demande expresse du CREPS = un panier repas conditionné en sachet individuel, et composé de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 (deux) plats appertisés dont la composition devra correspondre à un plat complet équilibré, avec notamment 150 g de protéines.</li> <li>Un morceau de pain de 80 à 100 g</li> <li>1 (un) fruit de saison, ou une compote allégée en sucre (de 120 g au minimum) 1 (un) laitage non - périssable,</li> <li>1 bouteille d'eau (50 cl)</li> <li>1 kit de couvert.</li> </ul> <p>Délai de prévenance pour les commandes de paniers-repas :</p> <p><b>- Ceux-ci sont commandés au plus tard 48 heures pour un groupe inférieur à 10 personnes.</b></p> <p><b>- Ils seront commandés au plus tard 3 (trois) jours l'avance pour un groupe supérieur ou égal à 10 personnes.</b></p>
19		Collations	<p><i>Se référer aux CCTP SPECIFIQUES d'Antibes (LOT 02) et de Boulouris (LOT 03)</i></p>

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

Le CREPS se réserve également la possibilité de solliciter des prestations ponctuelles de la part du Titulaire, sur la base d'un devis personnalisé. Dans le cas où ce devis est accepté, il donnera lieu à l'émission d'un bon de commande. Cependant, dans l'hypothèse où le Titulaire ne serait pas en mesure de répondre à la demande du CREPS, celui-ci se réserve le droit de faire appel à un prestataire extérieur.

## **2.5 Repas et boissons proposés au Club France d'Aix-en-Provence (LOT 01)**

*Se référer aux dispositions du CCTP SPECIFIQUE d'Aix-en-Provence.*

## **2.6 Commande des prestations par le CREPS**

### **Prestations courantes**

Concerne les petits-déjeuners, déjeuners, dîners : le chef-gérant a accès en consultation directe au logiciel des réservations par le service Accueil. Cet accès a pour objectif de donner de la fluidité à l'accès aux informations et à l'ajustement des commandes. Il dispose d'une visibilité sur les semaines à venir et peut ajuster ses commandes au fur et à mesure de l'alimentation du logiciel par le service accueil.

Des réajustements quotidiens de la part du service accueil de chacun des sites restent possibles, avant 10 heures le matin.

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

Concernant l'adaptation du Titulaire à d'éventuelles variations, se reporter à l'article 2.2 du CCAP.

### **Prestations annexes**

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

**Le lundi semaine N** avant 12h00 pour les repas du vendredi N au mardi N + 1

**Le jeudi semaine N** avant 12h00 pour les repas du mercredi au jeudi N + 1

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

## **2.7 Plan de continuité du service**

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

Ce stock sera géré sur place par le Titulaire.

## **2.8 Qualité de service, d'accueil - Qualité de la signalétique et des informations**

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

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

Le Titulaire devra maintenir une qualité d'échanges et d'accueil exemplaires, pour l'ensemble des usagers.

Une signalétique conforme à la réglementation, comportant les informations sur la composition, les origines, les qualités des denrées (Bio, labels divers, produits durables) circuits courts, etc...

## 2.9 Projet d'Accueil individualisé pour raison de santé (PAI)

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

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

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

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

Le PAI n'est pas destiné à être utilisé dans le cas d'un régime alimentaire lié à des choix familiaux.

Si un PAI doit être établi, les services du CREPS en informeront le Titulaire, qui devra apporter une proposition dans un délai de cinq (5) jours ouvrables à la demande.

## ARTICLE 3 - PLAN ALIMENTAIRE ET ELABORATION DES MENUS - COMMUNICATION

### 3.1 Plan alimentaire

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

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

### 3.2 Élaboration des menus et leur affichage

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

**Le Titulaire élabore ses menus 1 (un) mois à l'avance, qui seront diffusés** aux services accueil et haut niveau sur le site d'Aix-en-Provence, et aux responsables des sites d'Antibes et de Boulouris, pour demande de modifications éventuelles par le CREPS et demande d'ajout de variété des menus.

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

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

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

organoleptique des menus.

Les règles suivantes doivent être respectées lors de l'élaboration initiale des menus :

### **Pour le plat protidique**

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

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

### **Pour les autres composantes**

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

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

## **ARTICLE 4 - SPECIFICATIONS GENERALES ET EXIGENCES PARTICULIERES**

### **4.1 Références générales et exigences particulières**

*Se référer à l'article 1.6 du CCAP*

### **4.2 Spécifications qualitatives**

#### **4.2.1 Des approvisionnement alimentaires favorisant des recours à des produits bruts, frais, variés, de saison et cuisinés sur place.**

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

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

Ces plats doivent être confectionnés à partir de produits non transformés. L'utilisation de produits frais doit être privilégiée par rapport aux produits de 3<sup>ème</sup> (produits surgelés), 4e et 5e gamme (se référer à macantine.fr).

**Le Titulaire devra respecter ses engagements d'utilisation de quantités minimales de produits frais, telles qu'indiqués dans l'annexe 5 « Engagements sur spécifications alimentaires et nutritionnelles ».**

#### 4.2.2 Spécifications qualitatives minimales

Le Titulaire s'engage à respecter les spécifications qualitatives minimales suivantes, selon la liste non exhaustive suivante :

A. Viandes hors volaille		
Thématiques	Critères	
Race	La viande proposée est issue de races allaitantes	70 % minimum
Steak haché	La viande hachée est fraîche sous atmosphère modifiée	50 %
	La viande hachée est à 5 % max de MG maximum (100 % muscle)	100 %
Origine	Les viandes proposées sont d'origine française ou européenne, abattue et découpées en France ou en Europe	100 %
Jambon	Le jambon est de qualité supérieur (Lettre R au minimum sur la grille communautaire EUROP et avoir un été d'engraissement maigre	100 %
B. Volaille et lapin		
Thématiques	Critères	
Viandes panées et nuggets	Les viandes panées et nuggets sont réalisés à partir d'escalope de volaille entière	100 %
Jambon de dinde/filet de dinde/filet de poulet	Le jambon de dinde, le filet de dinde et le filet de poulet sont de catégorie supérieure.	100 %
C. Fruits		
Thématiques	Critères	
Catégorie et provenance	Les produits proposés hors bio sont de catégories 1 ou Extra, agriculture raisonnée et circuits courts	100 %
Purée de fruits/compotes	Les purées de fruits sont maison ou sans sucres ajoutés	100 %
Fraicheur et saisonnalité	Les fruits frais sont uniquement de saison (sauf les fruits exotiques)	100 %
D. Légumes et pommes de terre		
Thématiques	Critères	
Catégorie	Les produits proposés hors bio sont de catégories extra, agriculture raisonnée	100 %
Frites	Les frites proposées sont fraîches	100 %
Fraicheur saisonnalité	Les légumes frais sont uniquement de saison	100 %
E. Œufs et ovo produit		
Thématiques	Critères	
Œufs	Les œufs entiers sont de catégorie 1 ou 0 (bio ou plein air)	100 %
F. Produits de la mer et d'eau douce		
Thématiques	Critères	
Poissons panés et beignets de poissons	Les poissons panés et beignets de poisson sont réalisés à partir de filets de poisson.	100 %
Labellisation	Les produits proposés sont labellisés MSC, ASC ou BIO indiquant que le poisson d'une source responsable, à savoir de la pêche ou de l'aquaculture durables certifiées	100 %
G. Produits céréaliers et épicerie		
Thématiques	Critères	
Matières grasses végétales (Huiles extraction)	Les huiles proposées sont vierges. Olives, Colza.	100 %
Céréales (Type de céréales)	Les céréales complètes ou semi complètes sont présentées et/ou utilisées en produits de base.	100 %
Produit céréaliers (pain)	Pain de qualité artisanale et frais	100 %



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

#### 4.2.3 Le Titulaire s'engage à mettre en œuvre et à respecter les dispositions relatives aux enjeux de développement durable.

Conformément aux dispositions stipulées dans les articles L230-5 à L230-5-6 du Code rural et de la pêche maritime, en vigueur à la date de la rédaction du présent document, le Titulaire s'engage à :

- Garantir les seuils obligatoires de produits de qualités, les repas devront comprendre au moins 50 % en valeur d'achat de produits prenant en compte les impacts environnementaux, dont :
  - ✓ Au moins 20 % (en valeur) de produits issus de l'agriculture biologique,
  - ✓ Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants : le label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
  - ✓ Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 jusqu'au 31/12/2026 uniquement ;
  - ✓ Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable
  - ✓ Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
  - ✓ Les produits issus du commerce équitable, etc...
  - ✓ Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnés ci-avant, à condition que ces équivalents satisfont aux mêmes exigences ;
- Garantir le seuil des 60 % en valeur, d'achat de viandes bovines, porcines, ovines de volailles et des produits de la pêche répondant aux conditions prévues au présent CCTP COMMUN.
- Veiller tout particulièrement à s'approvisionner auprès de producteurs et fournisseurs locaux afin de réduire les acheminements forts producteurs de CO2.
- Augmenter progressivement la part des achats provenant de circuits courts (en diminuant le nombre d'intermédiaires, la distance entre le lieu de production et le lieu de consommation).
- Établir un bilan statistique de la mise en œuvre de ces obligations (sur la base d'indicateurs) - voir infra, article 6.1
- Assurer l'information, une fois par an
- Par voie d'affichage et par communication électronique
- Les démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire (affichage régulier du poids des denrées jetées par les usagers).

Le Titulaire devra se conformer à toutes les textes législatifs et réglementaires modificatifs se rapportant à ces dispositions légales.

**Dans le cadre des engagements du Plan de transformation écologique de l'État (France Nation Verte),** notamment son engagement n° 10 « Promouvoir une alimentation plus respectueuse de l'environnement » porté par le Ministère des sports, de la jeunesse et de la Vie associative, le Titulaire s'engage à accompagner le CREPS dans :

- ✓ La préservation des ressources en eau et énergie

- ✓ La gestion responsable des déchets (se référer à l'article 5.7 infra)

### 4.3 Spécifications quantitatives du plat principal ou du plateau

Les spécifications quantitatives doivent respecter les indications du GEM-RCN ;

La catégorie des quantités à prendre en compte correspond à la fourchette haute de la catégorie « adolescent adulte ».

**Particularités selon les sites :**

**Sites d'Antibes (LOT 02) et de Saint-Raphaël - Boulouris (LOT 03) :**

Les grammages de protéines devront être supérieurs d'au moins 20 % à ceux préconisés par le GEM-RCN (Dispositif permettant aux établissements de restauration collective de contrôle de la fréquence et le grammage des éléments nutritionnels rapportés à 20 repas successifs).

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

**Site d'Aix-en-Provence (LOT 01)**

Le plat principal comprendra 150 g de protéines. Se référer au *CCTP SPECIFIQUE LOT 01*.

## ARTICLE 5 - CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

### 5.1 Le personnel du titulaire

Dès le démarrage du marché, le Titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire à la réalisation des prestations. Ce personnel est géré et placé sous l'entière responsabilité du Titulaire.

#### 5.1.1 Généralités relatives au recrutement du personnel

Le Titulaire s'engage à affecter à l'exécution du marché, du personnel offrant toutes garanties d'honorabilité et disposant des compétences et des aptitudes professionnelles nécessaires à la bonne exécution du marché, dès le démarrage de l'exécution des prestations.

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

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

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

Le personnel devra également respecter le règlement intérieur du CREPS, qui lui sera remis dès son entrée en fonction.

#### 5.1.2 Visite médicale et prophylaxie

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

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

#### 5.1.3 Vêtements de travail

Le Titulaire doit doter le personnel de vêtements de travail et de protections, d'un type et d'une couleur agréés par le CREPS, particulièrement le personnel de service en contact direct avec les usagers.

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

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

La tenue de production doit être différente de la tenue de service. La plus grande propreté corporelle et vestimentaire doit être respectée.

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

#### 5.1.4 Comportement du personnel en cuisine et en service

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

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

Le règlement intérieur du CREPS sera notifié à l'encadrant dès le commencement de l'exécution des prestations. Ce dernier devra le diffuser à l'ensemble de ses équipiers et à tous les nouveaux entrants. Le Titulaire s'engage à faire respecter le règlement par ses personnels. Dans le cas contraire sa responsabilité civile pourra être engagée, notamment en cas d'accident commis en contrevenant aux dispositions du règlement.

#### 5.1.5 Informations par le Titulaire à l'attention de ses salariés et du CREPS

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

Le Titulaire doit communiquer au CREPS tous renseignements administratifs relatifs à la qualification de son personnel, l'organigramme, les caractéristiques de l'organisation sur place.

La liste de ces personnels tenue à jour, se trouve constamment affichée sur place dans le bureau du chef-gérant.

Le Titulaire s'engage à communiquer sans délai, le changement de l'organigramme des personnels au CREPS. Une communication permanente devra être mise en place avec le CREPS et l'équipe de restauration, le Titulaire désignera un référent équipé d'un téléphone portable, joignable entre 06h00 le matin jusqu'à 21h00 le soir.

#### 5.1.6 Reprise du personnel du Titulaire sortant par le Titulaire entrant

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

Le contenu de cette information doit contenir :

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

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

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

#### 5.1.7 Le(a) chef(fe)-gérant(e)

Personnel encadrant, élément moteur de la bonne organisation et garant de la qualité de la production, il est attendu de sa part des qualités d'encadrement, de gestion, de bon relationnel et d'organisation. Il/elle sera un interlocuteur régulier du CREPS, pour le suivi de la bonne exécution des prestations.

Le Titulaire s'engage à assurer la continuité de service de ce personnel (cf articles 5.1.10 à 5.1.11 infra).

#### 5.1.8 Formation du Personnel

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

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

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

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

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

Le CREPS ne saurait être tenu pour responsable, d'un manque de formation des personnels, ni d'un manquement

aux obligations de formation dues par le Titulaire.

#### 5.1.9 Contrôles exercés par le CREPS

Afin de permettre au CREPS d'effectuer le contrôle des mouvements liés au personnel, le Titulaire produira le planning hebdomadaire de l'équipe, et chaque mois la feuille de présence des agents du service avec les horaires réalisés. (Cf. article 6.1).

#### 5.1.10 Obligation de continuité de service

Le Titulaire s'engage toute l'année, pendant la période déterminée du contrat, à assurer la continuité des prestations, hors cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence des tribunaux, et hors périodes de fermeture des sites du CREPS définis dans les CCTP SPECIFIQUES.

**En cas de congé, de maladie ou d'absence imprévue**, le Titulaire s'engage à pourvoir à leur remplacement dans les meilleurs délais et afin d'assurer la continuité de service.

**En cas de situation exceptionnelle**, y compris en cas de force majeure, le Titulaire proposera au CREPS une solution adaptée aux exigences de la continuité de service. En cas de situation de pandémie ou en cas de survenance de circonstances imprévisibles, et afin de gérer les imprévus liés à la crise sanitaire ou afin de gérer les imprévus liés à tout autre événement exceptionnel, les parties se rapprocheront pour mettre en place d'un commun accord, les mesures nécessaires en vue d'adapter les prestations, évaluer les impacts et convenir des dispositions à prendre durant cette période.

#### **En cas de grève - service minimum**

En cas d'arrêt de travail pour faits de grève des salariés du Titulaire du marché, celui-ci est tenu d'exécuter obligatoirement un service minimum dont les modalités ainsi que la durée seront précisées entre l'équipe de direction de chaque site et le Titulaire.

Ces moyens d'organisation de ce service minimum seront soumis à l'agrément préalable écrit du CREPS.

**En cas de défaillance du Titulaire**, le CREPS peut assurer ou faire assurer par un tiers désigné le service aux frais et risques du Titulaire et selon tous moyens appropriés, en application des dispositions de l'article 45 du CCAG-FCS.

#### **En cas de travaux dans les locaux de cuisine ou des salles de restauration**

En cas de travaux touchant tout ou partie des cuisines et des salles de restauration, le Titulaire s'engage à assurer la continuité de ses prestations et coopérer activement avec le CREPS, afin d'assurer la continuité de ses prestations de restauration quelle que soit leur durée, et de réduire au maximum les désagréments qui pourraient être causés aux usagers. En cas d'interruption imprévue des prestations, même partielle, le Titulaire doit aviser immédiatement le CREPS et prendre en accord avec lui les mesures nécessaires pour assurer dans les conditions normales les prestations prévues au marché.

En aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui peuvent survenir entre le CREPS et le Titulaire du marché ne le dégagent nullement de son obligation d'assurer la continuité de ses prestations.

#### 5.1.11 Obligation de maintien des compétences

Le Titulaire s'engage à affecter à l'exécution du marché, des personnels possédant les compétences et qualifications nécessaires à l'accomplissement de leurs fonctions.

#### **Suppléance ponctuelle ou remplacement d'un équipier, dont le chef de cuisine**

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

Il en va de même en cas de remplacement définitif d'un équipier par un autre.

### **Encadrant de l'équipe**

Tout ou partie des prestations doit être supervisée par un chef-gérant qualifié nommément désigné par le Titulaire.

Si cet encadrant n'est plus en mesure d'accomplir cette tâche, le Titulaire doit :

- En informer sans délai le CREPS et prendre toutes dispositions nécessaires afin d'assurer la poursuite de la bonne exécution des prestations ;
- Proposer au CREPS un remplaçant disposant de compétences au moins équivalentes et dont il lui communique le nom et le *curriculum vitae* dans un délai de 7 jours à compter de la date d'envoi de l'information mentionnée à l'alinéa précédent.
- Supporter les frais induits par un nouveau recrutement (dont les frais de formation).

Le remplaçant proposé par le Titulaire est considéré comme accepté par le CREPS, si celui-ci ne le récusé pas dans le délai de trente jours courant à compter de la réception de la communication mentionnée à l'alinéa précédent. Si le CREPS récusé le remplaçant, le Titulaire dispose de vingt jours pour proposer un autre remplaçant. La décision de récusation prise par le CREPS est motivée.

A défaut de proposition de remplaçant par le Titulaire ou en cas de récusation des remplaçants par le CREPS, des pénalités sont applicables, et le contrat peut être résilié dans les conditions prévues à l'article 41 du CCAG FCS.

Le CREPS peut demander à tout moment au Titulaire, la communication d'informations sur les compétences et qualifications de ses préposés ou agents.

### **5.1.12 Changement de personnel du Titulaire à la demande du CREPS**

En cas de difficulté relationnelle grave avec les usagers ou le personnel du CREPS, de manque de compétences avéré affectant la qualité des prestations, et après échange préalable entre les parties, le CREPS pourra demander au Titulaire de procéder au remplacement d'un personnel de l'équipe en place, y compris le chef-gérant.

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

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

### **5.2 Locaux mis à disposition par le CREPS**

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

L'entretien des locaux : *se référer aux CCTP SPECIFIQUES*

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

### **Fluides/ Energie**

- ✓ Le CREPS assure, sauf cas de force majeure, la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité et du chauffage. Ces prestations sont à sa charge. Cependant les niveaux de consommation des fluides doivent être égaux ou inférieurs à ceux connus et observés d'ordinaire par le CREPS ; tout dépassement non justifié étant à la charge du Titulaire.
- ✓ La consommation se doit d'être raisonnée et une sensibilisation à une démarche éco- responsable doit être effectuée régulièrement par le Titulaire en direction de ses personnels.

#### **Sécurité**

- ✓ L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge du CREPS.
- ✓ Le Titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux (instructions générales interministérielles du 6 mars 1968) et règlement sanitaire départemental (arrêté d'octobre 1980 du ministère de l'Agriculture notamment).
- ✓ Si le Titulaire n'effectue pas les opérations de nettoyage, normalement à sa charge, dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, le CREPS en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, aux frais du Titulaire.
- ✓ Outre le nettoyage courant des locaux et du matériel, le Titulaire est chargé de suivre et de contrôler pour le compte du CREPS la bonne exécution des opérations d'entretien des équipements. Ces prestations sont à la charge du CREPS, le Titulaire ne faisant qu'en assurer le suivi et la supervision dans le cadre de la bonne utilisation des locaux et équipements mis à sa disposition.

### **5.2.1 Traitement des réparations des locaux**

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

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

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

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

### **5.2.2 Désinsectisation et dératisation**

Le Titulaire effectue à sa charge par une société spécialisée, la désinsectisation et la dératisation des locaux mis à sa disposition, pour les LOTS 02 et 03, pour lesquels cette obligation est à sa charge. Il fournira au CREPS la copie des certificats de passage (1 fois par trimestre minimum).

## **5.3 Matériels du CREPS mis à la disposition du titulaire**

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

### 5.3.1 Constats contradictoires et garde de la chose

À la mise à disposition du matériel et des équipements, les parties dressent un constat contradictoire relatif à leur nombre et à leur état. La date de la mise à disposition est celle du constat contradictoire.

Le Titulaire est responsable de la conservation, de l'entretien et de l'emploi de tout équipement et matériel, objet ou approvisionnement qui lui sont confiés, dès que ces biens sont mis effectivement à sa disposition. Il ne peut en disposer qu'aux fins prévues par le marché et s'engage à en faire une utilisation conforme et respectueuse des règles de l'art.

En cours d'exécution et en fin de contrat, au moment du constat contradictoire de fin de mise à disposition, tout dégât, dû à une détérioration ou perte ne résultant pas d'un usage normal et causés par le Titulaire ou par des tiers par négligence, accident, mauvaise utilisation, malveillance, fausses manœuvres ou tout autre cause, donnera lieu à indemnisation qui sera égale au coût de la remise en état, sans préjudice de tous autres dommages-intérêts, s'il y a lieu.

Le cas échéant, des frais d'expertise seront partagés par moitié entre le CREPS et le Titulaire.

### 5.3.2 Le gros matériel

#### Matériels concernés

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

Ce matériel est conforme aux règles de sécurité en vigueur.

### 5.3.3 Renouvellement du matériel

Le CREPS prend à sa charge le renouvellement ultérieur du gros matériel et du mobilier, sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou la faute du Titulaire.

La périodicité des renouvellements de matériels doit respecter les taux d'amortissements fixés par le CREPS.

### 5.3.4 Nettoyage et entretien courant du matériel

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

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

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

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

Le nettoyage et l'entretien courant du matériel sont assurés par le Titulaire avec application des procédures HACCP.

## 5.4 Remise des locaux et matériels en fin de marché



### **Le Titulaire doit en fin de contrat :**

- ✓ Remettre sans délai au CREPS, les locaux et les installations dans l'état où ils lui ont été confiés, conformément au dernier état des lieux.
- ✓ Laisser dans ces locaux le matériel présent dans le dernier inventaire. Les éventuels matériels manquants sont évalués à leur prix de remplacement et facturés frais de port inclus au Titulaire sortant.

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

### **5.5 Matériels et accessoires de cuisine fournis par le Titulaire**

*Se référer aux CCTP SPECIFIQUES*

**Pour les 3 LOTS, le Titulaire utilise les fournitures existantes et prend à sa charge le complément nécessaire au démarrage du marché :**

- Distributeurs de boissons chaudes, presse-agrumes manuel ou électrique, cuiseur à œufs, grille-pain, micro-ondes de 25 litres pour salle à manger.

**Le Titulaire procède au renouvellement et au réassort en cours de marché du petit matériel précité et du petit matériel d'exploitation :**

- Couteaux, cuillères, petit matériel de restauration, casseroles et bacs gastro.

**Et matériel de service :**

- Verrerie, vaisselle et couverts
- Une signalétique adaptée et conviviale sur chacun des sites,
- Un affichage garantissant la visibilité et l'information obligatoire pour chaque service, notamment les menus, les mentions « fait maison », la qualité des produits (bio, circuits courts, labels, etc....), les produits issus du commerce équitable (affichage du respect des engagements de la Loi EGALIM), leurs qualités nutritionnelles.

### **5.6 Auto contrôles du titulaire**

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

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

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

Le Titulaire devra assurer via son coordonnateur ou toute autre personne experte, des contrôles qualité des prestations rendues.

## 5.7 Protection de l'environnement et développement durable

Le CREPS est engagé dans une démarche « développement durable » en privilégiant notamment toute forme de réduction du gaspillage (électricité, eau, alimentation...). L'objectif de réduction des déchets de l'établissement est -25 % à 2027- et doit notamment être atteint par une **sensibilisation régulière des personnels et des publics** à l'éco-responsabilité et aux éco-gestes. Le Titulaire s'engage à accompagner le CREPS dans l'atteinte de ces objectifs.

Le Titulaire veille à ce que soit effectuée l'opération de collecte des déchets, à contrôler le pré-tri réalisé par les usagers, à entreposer et plier les cartons et palettes de manutention dans le local dédié, à rapporter des réponses au CREPS, notamment dans le domaine du poids des déchets, ou de la gestion sur place.

## ARTICLE 6 - TRANSMISSION D'INDICATEURS ET VERIFICATIONS DE LA BONNE EXECUTION DES PRESTATIONS PAR LE CREPS

### 6.1 Transmission attendue des indicateurs par le Titulaire au CREPS

Le suivi du marché repose sur la production d'indicateurs quantitatifs et qualitatifs régulièrement transmis par le Titulaire, sans que le CREPS ait à les réclamer :

- ✓ Mensuellement : le respect des approvisionnements durables en valeur d'achat (en précisant les différents pourcentages pour chaque catégorie de denrées, et notamment les produits bio, de produits durables),
- ✓ Mensuellement : Les résultats des analyses microbiologiques, conformément à la réglementation en vigueur. En cas d'observation pour analyses non satisfaisantes, le Titulaire doit présenter sans délai son plan d'action afin de rectifier les dysfonctionnements constatés, puis transmettre de nouvelles analyses microbiologiques
- ✓ Mensuellement : le planning hebdomadaire de l'équipe, et la feuille de présence mensuelle des équipiers avec les horaires réalisés.
- ✓ Périodiquement : les rapports de suivi des contrôles que le Titulaire a à sa charge (transmission spontanée des contrôles périodiques, dont lutte contre les nuisibles pour les LOT 02 et 03.
- ✓ En début de marché, et à chaque date de reconduction, le Titulaire transmet et présente également son plan de maîtrise sanitaire comprenant :
  - Procédures de réception des matières premières et produits frais,
  - La traçabilité,
  - Les certificats, mentions d'étiquetage (logo européens ou français) et facturations certifiant que les produits sont durables ou issus de l'agriculture biologique, et respectent les objectifs de la Loi EGALIM (en valeur),
  - Contrôles des couples temps/température,
  - Nettoyage-désinfection,
  - Formation ciblée du personnel,
  - Les résultats des auto- contrôles.

## 6.2 Contrôles par le CREPS

*Se référer également à l'article 4.2 du CCAP*

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

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

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

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

## ARTICLE 7 - EXCLUSIVITE DES PRESTATIONS - DEROGATIONS

Le CREPS confère au Titulaire retenu pour chacun des LOTS, l'exclusivité des prestations objet du marché. L'exclusivité des prestations portant sur les 3 (trois) services quotidiens est conférée au Titulaire. Pour les autres prestations, il convient de se référer aux dispositions du CCTP SPECIFIQUE de chaque LOT.

## ARTICLE 8 - DESCRIPTION DES PROCESS RELATIFS A LA PREVISION, AU CONTROLE ET A LA COMPTABILISATION DES REPAS SERVIS DANS LES ESPACES DE RESTAURATION

### 8.1 Prévision du nombre de repas

*Se référer à l'article 2.6 du présent CCTP et à l'article 2.2.1 du CCAP*

### 8.2 Description des contrôles d'accès

Le CREPS Provence Alpes Côte d'Azur, dispose d'une solution dédiée. L'outil reconnaît les droits des usagers via leur badge, QR code, codes sur écran tactile, et vérifie la présence d'une autorisation active de repas (réservation ponctuelle, solde de compte...). Il déclenche alors la distribution automatisée d'un plateau conditionnant l'accès au self. Le contrôle des accès par les usagers, est de la responsabilité du Titulaire, qui supervise tous les espaces de circulation relatifs à la restauration. Seul le décompte extrait du logiciel fait foi pour connaître le nombre de passages du service.

Chaque page de ce document doit être paraphé

Lu et approuvé le.....

Cachet de l'entreprise

Signature de la personne habilitée à représenter le candidat/Titulaire