

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)

2025-101

OBJET DU MARCHÉ :

**MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE DU
C.F.A CAMPUS DES METIERS DE LA CHAMBRE DE METIERS ET DE
L'ARTISANAT DE REGION NOUVELLE AQUITAINE (CMA NA) -
DELEGATION VIENNE**

ACHETEUR :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine
46 Avenue général de Larminat - 33000 Bordeaux
Téléphone : 05 56 999 100

Représentant du Pouvoir Adjudicateur

Le Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle AQUITAINE
Monsieur GOMEZ

SOMMAIRE

ARTICLE 1 -	CADRE GENERAL DE LA CONSULTATION	4
1.1 -	Le contexte institutionnel	4
1.2 -	Typologie des convives	4
1.3 -	Les jours de fonctionnement	4
1.4 -	Le projet de restauration	5
ARTICLE 2 -	OBJET DU MARCHE	5
ARTICLE 3 -	CONDITIONS GENERALES	7
3.1 -	Présentation du service	7
3.2 -	Etat des lieux et inventaires	7
3.3 -	Caractéristiques du service de restauration	7
3.4 -	Ouverture du self	7
3.5 -	Fonctionnement :	7
3.6 -	Utilisation des locaux et du matériel	8
3.7 -	Locaux, matériels et mobilier	8
3.8 -	Utilisation des locaux mis à disposition du titulaire	9
3.9 -	Locaux :	9
3.10 -	Matériels et mobiliers :	9
3.11 -	Autres prestations et fournitures dues par le titulaire	10
3.12 -	Reste à la charge de l'acheteur	11
3.13 -	Communication et signalétique	11
3.14 -	Continuité du service public	12
3.15 -	Egalité des usagers devant le service public et respect des principes de laïcité et neutralité	12
ARTICLE 4 -	OFFRE ALIMENTAIRE	13
4.1 -	Objectifs généraux	13
4.2 -	Principes d'élaboration des menus	Erreur ! Signet non défini.
4.3 -	Elaboration des menus	13
4.4 -	Les propositions de menus	14
4.5 -	Principe d'organisation de la zone de distribution	16
4.6 -	Offre de snacking	17
4.7 -	Animations / repas à thème	17
4.8 -	Prestations complémentaires sur commande	17
4.9 -	Les prestations offertes pour les convives	17
4.9.1 -	Autres prestations	18
4.10 -	Spécifications qualitatives	18
4.11 -	Politique d'approvisionnement	18
4.12 -	Denrées employées	19
4.13 -	Affichage	21
4.14 -	Traçabilité des produits	22
4.15 -	Qualité organoleptique de la prestation	22
4.16 -	Spécifications quantitatives	22
ARTICLE 5 -	PRINCIPES D'ORGANISATION DE LA PRODUCTION	23
5.1 -	Achat des matières premières et produits auprès des laboratoires du CFA CAMPUS DES METIERS	23
5.2 -	Le concept de production	23

ARTICLE 6 - OBLIGATIONS DU TITULAIRE	23
6.1 - Généralités	23
6.2 - Reprise du personnel	24
6.3 - Obligations du titulaire	25
6.4 - Observation des lois, règlements et consignes techniques	26
6.4.1 - Entretien des locaux et des matériels	26
6.5 - Respect des normes sanitaires	26
6.6 - Matériel (y compris bureautique, matériel informatique)	27
6.7 - Prescriptions relatives à l'hygiène	27
6.8 - Tenues de travail	28
6.9 - Plan de prévention	28
6.10 - Enquête de satisfaction	28
6.11 - Relevé mensuel	29
6.12 - Documents d'exploitation	29
6.12.1 - La méthode HACCP	29
6.12.2 - Le registre des doléances	29
6.12.3 - Rapports annuels	29
6.12.4 - Commission de suivi de la qualité de la restauration	29
ARTICLE 7 - DISPOSITIONS FINANCIERES	29
7.1 - Modalités d'encaissement	30
7.2 - Prix payé par les convives	30
7.3 - Détermination des tarifs	31
7.4 - Rémunération du titulaire	31
7.5 - Régime fiscal	31
7.6 - Rachat des productions alimentaires du CFA	31
ARTICLE 8 - VERIFICATION PAR LE CENTRE DE FORMATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS	32
8.1 - Dispositif de suivi / coordonnateur	32
8.2 - Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés	33
8.3 - Conséquences des contrôles	33

ARTICLE 1 - CADRE GENERAL DE LA CONSULTATION

1.1 - Le contexte institutionnel

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine souhaite confier à un prestataire le service de restauration collective pour le Centre de Formation des Apprentis (CFA) Campus des Métiers de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Vienne (86), situé 1 rue Chantejeau 86280 Saint-Benoit.

Le service apporté par le prestataire doit permettre de concilier les impératifs de qualité, de sécurité, de coûts modérés et garantir la permanence de service.

Le prestataire doit considérer dans son organisation la nature spécifique de l'activité du CFA Campus des Métiers qui dispose de laboratoires pédagogiques de productions alimentaires (boucherie, charcuterie-traiteur, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie). En conséquence, le prestataire retenu s'engage à s'approvisionner prioritairement auprès des laboratoires pédagogiques aux conditions définies au présent marché.

Le présent marché a pour objet la réalisation de prestations de restauration collective (restauration directe, confection sur place) et prestations annexes. Il est mis à disposition du prestataire un ensemble de locaux réservé à ces prestations (cf annexe 3 et 4 – plans des espaces de restauration). Le titulaire du marché s'engage à garantir la satisfaction des utilisateurs en respectant les objectifs suivants :

- La qualité des repas servis,
- La qualité du service,
- L'hygiène alimentaire,
- La maîtrise des couts.

Le titulaire est tenu à une obligation de résultat pour l'exécution des prestations prévues au présent marché. Pour cela, il devra mettre en œuvre les moyens en personnels – notamment en termes de compétences - qui s'avèrent nécessaires.

1.2 - Typologie des convives

Le service de restauration fonctionne au profit du public suivant :

- Les apprenants du centre de formation CFA Campus des Métiers, demi-pensionnaires et internes.
- Les personnels du CFA Campus des Métiers,
- Les tiers autorisés ou invités par le CFA Campus des Métiers.

Au moment des examens, le site est susceptible d'accueillir les membres du jury et les candidats sur la période des mois de mai, juin et septembre.

La fréquentation du restaurant est estimée à :

- Midi/quotidien (Lu Ma Me Je Ve) : environ 200 rationnaires (demi-pensionnaires et internes).
- Soir (Lu Ma Me Je) + petit déjeuner (Ma Me Je Ve) : environ 70 rationnaires.

1.3 - Les jours de fonctionnement

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 4 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

Nombre de jours d'ouverture : 39 semaines par an. Le prestataire peut être sollicité au-delà de 39 semaines par an, dans la limite annuelle de 42 semaines. Le calendrier annuel d'ouverture des selfs sera transmis au prestataire en début d'année scolaire.

Périodes de fermeture : vacances scolaires (1 semaine en octobre, 2 semaines à Noël, 1 semaine en février, 2 semaines en avril et à partir de la fin de la deuxième semaine de juillet jusqu'à fin août).

En complément des fermetures peuvent être décidées à l'occasion de « ponts ».

Exceptionnellement à l'occasion de portes ouvertes, d'accueil d'apprentis étrangers, de repas des vœux et de fin d'année, des prestations particulières à la demande pourront avoir lieu en dehors des jours et horaires habituels. Ces prestations feront l'objet d'une demande de devis et seront planifiées de manière anticipée.

Un calendrier annuel prévisionnel de l'activité courante sera remis au prestataire à chaque début d'année.

Pour l'année à venir le planning est le suivant :

39 semaines d'accueil d'apprentis en 2026/2027.

Pas d'apprentis ni de professeurs du :

26 au 30/10 /2026

21/12 au 01/01/2027

22 au 26/02/2027

12 au 23/04/2027

12/07 au 24/08/2027

1.4 - Le projet de restauration

Ce service assure sur place la restauration des élèves et des personnels du Centre de formation ainsi que diverses prestations liées à des manifestations ponctuelles, colloques, séminaires, etc.

Dans ce cadre, le Centre de formation a décidé de confier à un prestataire extérieur la gestion de son service de restauration.

Le Cahier des Charges définit les exigences posées par le Centre de formation s'agissant du niveau de service rendu aux convives. Le titulaire s'engage à respecter à minima ces spécifications (complétées le cas échéant par des améliorations intégrées dans son offre) tout au long de l'exécution du contrat.

Le Centre de formation sera notamment vigilant sur la bonne application des principes suivants :

- Objectif de qualité vis à vis des convives :

Le Centre de formation place au premier plan des objectifs fixés au titulaire sur la qualité de la prestation proposée aux convives tant sur le plan de l'accueil, de la distribution que sur le plan du contenu de l'assiette.

- Objectif de transparence :

Le titulaire garantit au Centre de formation un respect total et la transparence des prix qu'il se sera engagé à appliquer. Les services souhaitent pouvoir suivre et contrôler l'application du contrat signé avec le titulaire en ayant accès aux éléments de gestion interne du titulaire.

ARTICLE 2 - OBJET DU MARCHÉ

Au titre de la gestion du service de restauration au sein du CFA de la Vienne

D'UNE MANIÈRE GÉNÉRALE, LE PRESTATAIRE A POUR MISSION D'ASSURER :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 5 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

- le petit déjeuner du mardi au vendredi pour les internes,
- le déjeuner du lundi au vendredi pour les internes et les demi-pensionnaires,
- le dîner, du lundi au jeudi pour les internes,
- d'autres prestations annexes

En matière de restauration - dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur :

- l'élaboration des menus dans les conditions prévues à l'article 6.2,
- la reprise des denrées alimentaires produites par la CMA Formation de Saint Benoît dans les conditions fixées ci-après.
- la sélection des fournitures et les achats de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas, selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document,
- la préparation des repas sur place dans les locaux mis à disposition par le Centre de Formation,
- la distribution des repas aux convives,
- le nettoyage des espaces et de l'ensemble du matériel mis à disposition,
- la fourniture de prestations annexes (comme décrit à l'article 7),
- l'obligation pour le titulaire d'informer le Centre de formation sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les convives objets du présent contrat (missions de veille sanitaire et de gestion des crises).

En matière d'équipement et d'installations techniques :

- l'exploitation de l'outil de production conformément aux règles en vigueur,
- le quotidien des locaux et des équipements mis à disposition de la CMA Formation Saint-Benoit,
- la fourniture des petits mobiliers, équipements complémentaires et consommables nécessaires au fonctionnement du service,
- la fourniture du poste informatique, du logiciel d'encaissement et des badges éventuels,
- la fourniture de tout matériel et d'un véhicule conforme aux normes, nécessaire aux repas livrés et prestations délocalisées,
- l'obligation d'information lorsqu'un équipement est en panne ou détérioré (ex : four, friteuse...)

La répartition des missions s'agissant des aspects techniques est décrite à l'article 8.

En matière de gestion du service :

- l'organisation du service de restauration,
- le recrutement et la gestion des personnels affectés au marché ;
- l'encaissement auprès des convives du centre CMA FORMATION SAINT-BENOIT à partir du système mis à disposition par ses soins,
- la formation de ses personnels,
- la réalisation des contrôles bactériologiques et des audits d'hygiène et la communication des résultats au centre de Formation la CMA,

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 6 sur 33	
CCP MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

ARTICLE 3 - CONDITIONS GENERALES

3.1 - Présentation du service

L'unité de restauration est implantée dans l'enceinte de la CMA Formation à Saint Benoit.
Le restaurant fonctionne sous la forme d'un self avec cuisine sur place pour le C.F.A.

3.2 - Etat des lieux et inventaires

Lors de l'entrée dans les lieux par le titulaire, un état des lieux sera dressé ainsi qu'un inventaire contradictoire, tant quantitatif que qualitatif, des équipements et matériels mis à disposition.

En ANNEXE 2 au présent cahier des charges, est joint à titre purement indicatif et non contractuel, l'inventaire quantitatif et qualitatif actuel du matériel mis à disposition.

3.3 - Caractéristiques du service de restauration

A titre purement indicatif, l'ANNEXE 1 reprend la fréquentation de 2025.

Il appartient au titulaire de proposer un service attractif afin d'accroître la fréquentation du self (qualité, prix, diversité).

3.4 - Ouverture du self

Le self est ouvert du lundi au vendredi – hors jours fériés et congés.

Ainsi, il devra impérativement être ouvert 39 semaines par an minimum.

3.5 - Fonctionnement :

Le restaurant de la CMA Formation Saint-Benoit fonctionne selon le principe du self-service, le débarrassage étant effectué par le convive qui doit déposer son plateau et la vaisselle utilisés à l'endroit prévu à cet effet.

Le service de restauration est ouvert 5 jours sur 7 le midi ainsi que du mardi au vendredi pour les petits déjeuner, et du lundi au jeudi pour les dîners.

Pour la CMA Formation Saint Benoit

Les horaires d'ouverture sont les suivants :

Du lundi midi au vendredi midi.

Petit déjeuner : 7h30 – 8h00.

Déjeuner : 12h00 (personnel éducatif 11h45) – 13h15.

Dîner : 19h00 à 19h45.

Ces horaires pourront être modifiés suivant la fréquentation.

Le titulaire prend toutes dispositions nécessaires afin de réduire au minimum le temps d'attente au linéaire. Il est demandé à ce que le délai d'attente entre le début de la queue au self et l'encaissement soit inférieur à 30 minutes.

L'heure de fermeture indiquée est celle de l'accès au restaurant.

Le service est fermé les jours fériés. Les fermetures pour congés scolaires seront précisées par le Centre de formation.

Le Centre de formation se réserve la faculté d'opérer :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 7 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

- des modifications exceptionnelles des horaires d'ouverture du restaurant. Elles donnent lieu à l'envoi d'un courrier ou d'un mail au titulaire.
- des modifications durables. Dans ce cas, un préavis d'un mois sera appliqué.

Le titulaire devra adapter son organisation de manière à garantir un temps de passage au maximum de 10 minutes entre l'entrée du restaurant et la sortie des caisses sous réserve que la fréquentation n'excède pas la capacité d'accueil du restaurant. Le temps d'attente global doit être inférieur à 30 minutes.

Un emplacement pour une caisse est prévu à la sortie de chaque zone de distribution.

L'ensemble des locaux mis à disposition du titulaire doit être affecté exclusivement à l'exploitation des activités confiées au titulaire.

3.6 - Utilisation des locaux et du matériel

Il est présenté ci-après les principales installations mises à la disposition du titulaire pour la réalisation des prestations du présent marché.

L'acheteur se réserve la possibilité d'ajouter à cette description, en cours d'exécution du marché, des installations supplémentaires destinées à compléter ou améliorer le service offert aux consommateurs. Ces modifications mineures n'auront pas pour effet de modifier le prix des prestations prévues dans le présent marché.

Le présent marché a donc pour objet la gestion du service de restauration dans les conditions actuelles d'exploitation avec pour objectif d'en optimiser le fonctionnement la CMA NA mettra à la disposition du titulaire les locaux nécessaires et leurs annexes. Cette mise à disposition engendrera une occupation à titre gratuit, précaire et non privative. Il est interdit de fumer dans les locaux et sur l'ensemble du site CMA Formation Saint-Benoit.

Les installations seront en état de fonctionner à la prise en charge du titulaire. En fonction d'impératif de service, les services de sécurité ou d'entretien pourront avoir accès à tout moment aux locaux occupés par le titulaire. L'acheteur mettra à la disposition du personnel du titulaire des locaux, vestiaires et sanitaires prévus et équipés selon la réglementation en vigueur et notamment les armoires vestiaires individuelles.

3.7 - Locaux, matériels et mobilier

Le pouvoir adjudicateur mettra à la disposition du titulaire pendant toute la durée du contrat, les locaux nécessaires à la confection et au service des repas, c'est-à-dire une cuisine équipée, une salle de restauration self et des annexes au sein de la CMA Formation Saint-Benoit.

Les installations (voir plan annexes 3 et 4) qui seront mises à la disposition du titulaire du présent marché comprennent :

Niveau Parking livraison

- Une zone de réception et de stockage réserve sèche équipée d'étagères et de congélateurs
- Un monte-charge
- Un sanitaire (wc + lave mains)
- Un vestiaire Homme et un vestiaire Femme

Niveau Grand Hall

- Une grande salle pour l'accueil des convives scindée en deux parties :
 - o L'une à l'usage des apprentis de 80 places assises

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 8 sur 33	
CCP MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

- Une salle pédagogique d'une 30aine de places assises
- Un bureau
- Une zone de stockage : chambre froide
- Une zone de préparation / production cuisine
- Une zone de distribution self service organisée sur un linéaire comportant les postes « entrée », « fromage », « dessert » et « plat chaud ».
- Une zone de laverie vaisselle / laverie batteries

3.8 - Utilisation des locaux mis à disposition du titulaire

Le titulaire ne pourra utiliser les locaux de la CMA Formation Saint-Benoit mis à disposition que pour les seuls besoins du présent marché.

Le titulaire prendra en charge l'entretien et la maintenance des locaux, des équipements (salle de restauration self, cuisine équipée et annexes) et matériels de façon à ce que l'ensemble de ces biens soit, pendant toute la durée et à l'issue marché, en parfait état de fonctionnement. Il devra faire le nécessaire pour procéder à la réparation du matériel présentant des dysfonctionnements (contacter directement les prestataires pour intervention de maintenance et/ou réparation). De plus, il devra prévenir immédiatement la CMA sur les dysfonctionnements de matériel et sur le délai de réparation prévu.

Pour l'ensemble des biens mis à disposition, les charges suivantes seront supportées par le titulaire :

3.9 - Locaux :

Le nettoyage de l'ensemble des locaux et matériels des zones mises à sa disposition et locaux annexes,

- Les zones de production,
- Les salles de restauration y compris le mobilier
- Les zones de réception et de stockage
- Les zones de distribution
- Les réserves
- La vitrerie intérieure
- Nettoyage hauteur d'homme (plafonds, murs, vitres)
- Fourniture et maintenance caisse enregistreuse et badges
- Matériel informatique du prestataire
- Signalétique
- Tous les impôts ou taxes liés à la réalisation et à l'exploitation du service, y compris ceux relatifs aux immeubles du service, au prorata de la surface occupée par le titulaire

3.10 - Matériels et mobiliers :

La liste des principaux équipements de cuisine destinés à réaliser les prestations du marché figure en **Annexe n° 2** du CCTP- Inventaire du gros matériel, et du petit matériel mis à disposition. L'ensemble du mobilier du service restauration, propriété de la chambre, ainsi que la vaisselle seront mis à disposition du titulaire.

Un état des lieux et un inventaire contradictoire des équipements et matériels mis à disposition sera réalisé au démarrage du marché. Au terme du marché, et avant le départ du titulaire, il sera établi contradictoirement avec un représentant du CFA un état des lieux complet (locaux et équipements) qui donnera lieu à un procès-verbal de sortie.

Le titulaire devra, au dernier jour du marché, remettre à la libre disposition de l'acheteur les locaux, installations et matériels dans l'état où ils ont été reçus.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 9 sur 33	 Chambre des Métiers et de l'Artisanat CORREZ - CREUSE - LOT ET GARONNE
CCP MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

- 1) PETIT MATERIEL, MOBILIERS, BATTERIE DE CUISINE ET VAISSELLES MIS A DISPOSITION :
Entretien du mobilier et entretien de la vaisselle et du petit matériel de cuisine.

La liste de la vaisselle mise à disposition est la suivante :

Assiettes 130 : 90
Assiettes 140 : 15
Assiettes 165 : 45
Assiettes 190 : 25
Bols : 70
Carafe en verre : 20
Couteaux à steak : 40
Couteaux inox : 230
Fourchettes : 200
Grande assiette plate : 120
Grandes cuillères : 30
Petites cuillères : 230
Pichet inox : 24
Plateaux self : 150
Raviers carrés 110 /110 : 150
Raviers ovales 210 : 30
Saladiers verre : 3
Tasse café+sous tasse :30
Verres : 140
Verres ballon petit modèle : 20
Verres tulipe : 25

- 2) GROS MATERIEL : Entretien.

La maintenance des équipements, conformément aux préconisations d'usage du constructeur est à la charge de l'acheteur. En cas de panne ou de casse du matériel imputable à une mauvaise utilisation constatée par l'acheteur le coût de la réparation ou du remplacement sera à la charge du titulaire.

3.11 - Autres prestations et fournitures dues par le titulaire

- La fourniture et l'entretien des uniformes par salarié, des tenues professionnelles et du linge de service,
- La fourniture de gants plastiques jetables, des coiffes et des calots utilisés pendant le service,
- La fourniture de chaussures de sécurité selon la qualité du caractère antidérapant du sol des zones de production,
- La fourniture des charlottes, obligatoires pendant la préparation des repas.
- La fourniture des serviettes en papier pour les usagers,
- La fourniture des produits lessiviels nécessaires aux équipements de lavage mis à disposition,
- La fourniture des produits d'entretien et de nettoyage, des sacs poubelles,
- La fourniture des produits pour le lavage de la vaisselle,
- Les matériels et équipements de production (chambres et armoires froides ...)
- Les frais d'exploitation : abonnements et communications téléphoniques, frais postaux
- L'évacuation des déchets et emballages, jusqu'à un point situé à proximité de la cuisine, sur les lieux du ramassage par les services compétents,
- Le stockage des corps gras (huiles ou autres) dans des réservoirs prévus à cet effet. Il est interdit de les déverser dans le réseau d'évacuation des eaux sales.
- L'utilisation des installations mises à sa disposition en « bon père de famille » et l'obligation de signaler immédiatement toute défectuosité au service entretien du CFA.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 10 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

- La prise en charge des contrôles d'hygiène et de sécurité alimentaire, analyses microbiologiques des denrées,
- Les fournitures administratives et de bureau,
- Les frais de déplacement du responsable de site,
- Les coûts d'assurance responsabilité civile / intoxication alimentaire / risques locatifs

3.12 - Reste à la charge de l'acheteur

Les charges suivantes sont supportées par le pouvoir adjudicateur :

- Entretien immobilier du bâtiment, sauf si le titulaire est directement responsable de la détérioration ou de la destruction du bien en question,
- L'entretien courant des équipements de cuisine, conformément aux préconisations d'usage du constructeur,
- L'entretien des filtres à graisse, hotte et gaines d'extraction de la cuisine,
- La maintenance des équipements de cuisine,
- La maintenance des différentes installations techniques du site (SSI, ventilation, chauffage),
- Les contrôles techniques périodiques réglementaires, notamment sur le matériel de cuisine,
- La désinsectisation et la dératisation,
- Le pompage, le nettoyage et le curage des bacs à graisse,
- Le dégraissage des hottes aspirantes,
- La mise à disposition et le renouvellement de la vaisselle, des plateaux et de la batterie de cuisine,
- L'enlèvement des déchets à partir de la zone de prise en charge par les services de traitement des ordures ménagères (la taxe correspondante reste à la charge de la Chambre)
- Les fluides et énergies resteront à la charge de la CMA NA, celle-ci décline toute responsabilité en cas d'interruption de fourniture de courant électrique par le concessionnaire. Le titulaire devra éviter tout éclairage superflu. En particulier, il veillera à ce que l'éclairage d'un local soit strictement limité au temps nécessaire à l'exécution des prestations du présent contrat. Il aura soin d'éteindre l'électricité au moment de quitter les locaux. De même, le titulaire devra également prendre toute disposition pour ne pas laisser couler l'eau inutilement et veillera à ce que les robinets soient bien fermés avant de quitter les lieux. Le Centre de formation sera vigilant sur tout abus manifeste ou négligence du titulaire entraînant une consommation anormale de fluides. Le non-respect des consignes pourra entraîner des pénalités à charge du titulaire.

Le titulaire s'engage à se conformer aux règlements relatifs à la sécurité, à la police, à l'hygiène et, d'une manière générale, à tous les règlements relatifs au marché et à son objet ainsi qu'au respect des règles intérieures du C.F.A.

Le titulaire prend le même engagement en ce qui concerne son personnel auquel il est tenu de donner toutes instructions utiles.

3.13 - Communication et signalétique

Le titulaire est responsable de la signalétique dans l'espace de distribution des repas, permettant ainsi aux convives d'identifier de manière lisible l'offre qui leur est proposée. Le titulaire aura à sa charge

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 11 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

toute la signalisation des produits et information, du personnel, de balisage pour les convives, ainsi que l'affichage des menus et le repérage des zones de libre-service, de distribution et de débarrassage.

La signalétique intègre notamment l'affichage des menus à l'entrée du restaurant et des choix offerts en plat chaud au niveau de la zone de distribution dédiée. Un système efficace de signalétique devra être mis en place de manière à faciliter le choix des plats chauds pendant l'attente (ex : photographies, panneaux divers, table de présentation, ...). Ce système permettra de rendre l'attente plus agréable pendant la pointe de midi.

Le titulaire doit donner toutes les informations nécessaires pour l'affichage des tarifs et la compréhension de ceux-ci par les consommateurs.

Des informations générales sur la diététique seront à la disposition des convives, ainsi que la traçabilité de certains produits. Il doit se conformer également aux obligations d'affichage réglementaire (notamment origine des viandes...).

Le titulaire devra être en mesure de mettre en place le cas échéant du petit mobilier et équipements complémentaires aux éléments de distribution actuels (présentoirs...) pour s'adapter et répondre au mieux aux attentes des différents convives, et contribuer au développement de l'activité.

3.14 - Continuité du service public

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service, notamment dans le cas de fermeture momentanée du lieu de production des repas, sauf cas de force majeure ou d'incident imputable au Centre de formation.

En outre, le titulaire prévoira les moyens de pouvoir servir sans délai des repas en nombre suffisant dans le cas où les équipements de cuisine tomberaient en panne subitement, et ce quelle qu'en soit la cause. Pour cela, le titulaire s'engage à faire tout son possible pour fournir et assurer un service minimum de repas (plats froids, hors d'œuvre, desserts, viennoiseries, ...).

En cas de défaillance caractérisée du titulaire ou si la situation créée dure plus de trois jours, la Chambre se réserve le droit de faire assurer les prestations sus-évoquées aux frais du titulaire.

3.15 - Egalité des usagers devant le service public et respect des principes de laïcité et neutralité

Le titulaire s'assure de l'égalité des usagers devant le service public et les principes de laïcité et de neutralité du service public. Pour cela, il s'assure que ses salariés et les personnes sur lesquelles il exerce une autorité hiérarchique ou un pouvoir de direction qui participent à l'exécution du service public respectent ces principes. Ces derniers doivent s'abstenir « notamment de manifester leurs opinions politiques ou religieuses ». Ils doivent également traiter de façon égale les personnes et respecter leur liberté de conscience et leur dignité.

Il devra également veiller à ce que ses sous-traitants respectent également ces obligations.

Le pouvoir adjudicateur pourra procéder à des contrôles en demandant la communication de notes internes mais aussi réaliser des contrôles inopinés dans les locaux du titulaire. Il pourra également demander la transmission des contrats de sous-traitance qui portent sur l'exécution de la mission de service public.

En cas de manquements, le Titulaire s'expose à des pénalités telles que prévues à l'article 15 et à une résiliation du contrat pour faute si la violation de ces principes persiste (cf. article 16.2).

ARTICLE 4 - OFFRE ALIMENTAIRE

4.1 - Objectifs généraux

Les objectifs généraux fixés au titulaire consistent à garantir la satisfaction des utilisateurs par la qualité des repas servis confectionnés à partir de produits et selon les modalités fixées au présent CCTP

- La qualité du service
- L'hygiène alimentaire
- La maîtrise des coûts.

Les obligations du titulaire se traduisent notamment par :

- La qualité, la diversité et la présentation et l'information des repas
- La minimisation des délais d'attente pour être servi
- L'accueil des convives
- L'application des obligations réglementaires en matière d'hygiène
- Le respect des contrôles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- La conformité des grammages et des coûts
- La présence permanente du gestionnaire ou de son représentant auprès des clients au moment des repas
- La capacité à faire face à des variations d'affluence en maintenant la diversité de produit durant le service **(notamment sur les repas du soir pour les internes)**
- La fréquence des animations et des menus à thème
- L'absence d'un vieillissement prématuré ou de pannes sur les équipements de restauration, liés à une mauvaise utilisation
- La maîtrise des dépenses de fluides

Le titulaire recherchera de façon continue l'organisation optimale pour remplir ses obligations, et assurer le développement de l'activité de restauration.

Le titulaire devra s'assurer de la qualité et des conditions d'approvisionnement des denrées alimentaires et boissons.

Le titulaire ne devra pas utiliser de denrées alimentaires ou d'ingrédients étiquetés avec présence d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés).

Les productions des laboratoires pédagogiques de productions alimentaires (boucherie, charcuterie, traiteur, boulangerie, pâtisserie et chocolaterie) de la CMA Formation Saint Benoit, seront proposées en priorité aux convives. ;

Il est souhaité d'utiliser un maximum de produits frais dans la préparation des recettes.

Le Titulaire veillera à être en conformité, dès le démarrage du contrat, avec la réglementation sur les conditionnements en plastique et notamment les orientations définies dans le cadre de la Loi Egalim et de la Loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire.

4.2 - Elaboration des menus

Les menus devront être établis deux semaines à l'avance.

Le menu de la semaine devra être affiché à l'entrée de la zone de distribution des repas.

Un programme prévisionnel sera également soumis à la Direction en ce qui concerne les animations et les repas à thème.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 13 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

La rotation des plats chauds ou protéiques devra respecter un rythme minimum de six semaines, de manière à éviter une lassitude de la part des convives et une éventuelle baisse de fréquentation.

Le titulaire devra donc être capable de présenter et de produire, sur une période de six semaines (soit 30 jours de fonctionnement) un listing des menus prévisionnels.

A condition d'en informer l'acheteur au moins une semaine à l'avance, le titulaire pourra procéder à un changement de menus uniquement en cas de problèmes d'approvisionnement ou cas de force majeure. Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

Conformément aux dispositions de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite EGALIM, le titulaire devra proposer à minima 50%, en valeur de produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité dont minimum 20%, en valeur, de produits BIO y compris en conversion.

4.3 - Les propositions de menus

L'offre alimentaire sera construite de telle façon qu'elle garantisse aux convives, que ce soit pour les petits-déjeuners, les déjeuners et les repas du soir :

- des préparations variées et fréquemment renouvelées,
- des préparations digestes et d'un bon équilibre nutritionnel,
- une prestation saine et sécurisée au regard du risque sanitaire,
- une prestation attractive et offrant du choix aux convives,
- une diversification des sources de protéines incluant des alternatives végétales.

Conformément aux dispositions de la loi Egalim, le titulaire a pour mission d'établir un plan pluriannuel de diversification des protéines, incluant des alternatives végétales.

Tous les repas sont préparés sur place en cuisine. Le titulaire est libre de proposer un choix de mets plus étendu dès lors que le double impératif de qualité et de choix est systématiquement respecté.

Des suppléments de garniture sont servis sans supplément de prix aux clients qui le désirent.

Une serviette jetable est fournie à chaque convive.

Le titulaire doit prévoir des repas froids en cas de coupure de courant.

Les convives débarrassent leurs plateaux et ventilent la vaisselle dans les différents bacs.

Composition du plateau type

La formule retenue est celle d'un plateau type proposé à prix forfaitaire.

Repas complet (midi / soir) : 1 entrée + 1 plat principal garni + 1 fromage ou yaourt et 1 dessert.

Le plat protidique pourra être remplacé — à proportions égales — par une grande assiette froide (crudités, charcuterie, etc...).

- **Choix des composants du menu**

Le petit déjeuner

- Café, lait, chocolat, thé nature,
- Céréales, (2 propositions chaque jour — 4 variétés par rotation)

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 14 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

- Pain frais,
- Beurre en portion individuelle à la demande
- Confitures (3 choix) en portion individuelle à la demande
- Jus d'orange et jus de pommes ou jus de raisin.
- Viennoiseries diverses (le cas échéant, selon production des laboratoires de bouche).
- Pain grillé du matin

Le déjeuner et le dîner, les convives composent leur menu à leur convenance parmi les éléments suivants :

- **Hors d'oeuvre**

1 hors d'oeuvre (4 choix proposés à chaque repas parmi les variétés suivantes par rotation):

- Oeufs : durs, mimosa, au thon ...
- crudités simples
- crudité panachée
- salade composée
- Légume cuit ou préparation à base de féculents (froide ou chaude)
- charcuterie,
- hors d'oeuvre chaud (frits, mini quiche ...)
- entrée à base de produit de la mer : sardines, pilchards, filets de maquereaux ...
- fruit : melon, avocat, pamplemousse ...
- potage en hiver
- salade verte

Certains hors d'oeuvres devront être présentés en parallèle sous forme de buffet pour répondre aux attentes des convives.

Il est demandé au titulaire d'être très attentif à la mise en œuvre et à l'évolution des tendances culinaires.

- **Plats**

1 plat protidique principal au choix parmi 3 :

Toutefois, il conviendra d'éviter les plats en sauce pendant les périodes chaudes.

Des assiettes froides à base de viandes ou poissons seront proposées en saison.

Pour le dîner le choix proposé pourra être réduit à 3 (dont une grillade et un jambon blanc / ou de pays ou une omelette)

- **Garnitures**

Un plat de légumes d'accompagnement avec toujours le maintien d'un choix entre un légume vert et un féculent durant tout le service.

NB : les légumes accompagnant le plat protidique seront servis à discrétion.

- **Fromages / Yaourt**

1 fromage (4 choix proposés à chaque repas parmi les variétés suivantes par rotation)

- 1 pâte molle
- 1 pâte dure
- 1 pâte persillée
- 1 chèvre
- 1 fromage frais
- 1 choix de yaourts (nature ou fruité)

- **Desserts**

1 dessert (4 choix proposés à chaque repas parmi les variétés suivantes par rotation)

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 15 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

- 1 pâtisserie fraîche ou assemblée sur place
- 1 entremet
- 1 compote
- 1 coupe de fruits frais de saison
- 1 dessert lacté
- 1 choix de glace suivant saison
- 1 corbeille de fruits frais et de saison

Il sera proposé du pain frais, en libre-service tranché ainsi que des condiments et assaisonnements (sel, poivre, huile, vinaigre, moutarde, mayonnaise, ketchup, cornichons, vinaigrette, ...) en buffet. Ces ingrédients seront servis sans supplément de prix.

Le titulaire veillera également à mettre à disposition des convives de façon ponctuelle et lorsque le menu le justifie, les sauces et produits d'accommodement appropriés (fromage râpé avec les pâtes, sauce harissa avec le couscous, etc.).

La moutarde, le sucre doivent être proposés en sachets individuels.

- **Les boissons**

Des pichets d'eau sont proposés aux convives apprentis selon les règles sanitaires en vigueur (restriction COVID par exemple). Remplis avant le service et disposés sur les tables. Les pichets seront au besoin remplis à nouveau durant le service cette fois par les convives.

Lors d'événements ponctuels, eau minérale en bouteille de 150 cl pour les convives adultes servis à table uniquement.

Cette liste peut être modifiée à la demande de l'acheteur

Le prestataire doit prévoir un dispositif de distribution de café ~~à dose individuelle~~ en libre-service (avec jetons ou dosette distribué lors du passage en caisse limité à 1 par passage de convive adulte et uniquement pour le déjeuner), à installer en nombre suffisant dans la salle à manger à l'attention des convives adultes.

4.4 - Principe d'organisation de la zone de distribution

Self-service :

La conception des locaux autorise la distribution en self-service qui fonctionne de la manière suivante : Les convives accèdent à la restauration par le hall d'entrée, le self-service doit :

- permettre aux convives de s'approvisionner rapidement en plateaux, couverts, ...
- faciliter et optimiser le choix, (les prestations offertes sont définies dans le paragraphe «Choix des composants du menu »),
- le paiement s'effectue par cartes personnalisées magnétiques rechargeables
- les délais d'attente entre la prise de plateau et l'assise à table ne doit pas excéder au total 5 mn en période d'affluence.
- Le personnel de service doit être en nombre suffisant pour assurer la prestation dans les meilleures conditions possibles,
- à la fin du repas, les convives desservent et déposent leurs plateaux et se dirigent vers la sortie.

Il ne doit pas y avoir d'attente lors de la dépose des plateaux.

Prestations personnels

Un espace (d'une capacité de 30 places environ) de la salle de restauration est réservé à la restauration des personnels et autres extérieurs ainsi qu'au service des prestations améliorées occasionnelles sur demande de la CMA 86.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 16 sur 33	 Chambre Métiers Artisanat 86 CORREZ - CREUSE - LOT ET GARONNE
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

4.5 - Offre de snacking

Le titulaire est vivement incité à développer une offre de snacking dans les locaux. Un espace sera mis à disposition par l'établissement.

Le titulaire proposera, le cas échéant dans son offre les prestations et le fonctionnement qu'il envisage pour cet espace.

4.6 - Animations / repas à thème

Afin de rompre la monotonie et éviter une lassitude de la part des consommateurs, le titulaire doit proposer un repas de déjeuner à thème au minimum chaque mois ainsi qu'un repas de « Noël » de type amélioré. Le titulaire indiquera dans le mémoire justificatif de son offre la thématique de ces animations. Ces repas à thème entrent dans le prix forfaitaire du plateau type. Les frais liés aux animations sont réputés inclus dans les prix contractuels.

Exemples proposés (sans caractère limitatif) :

- Spécialités régionales,
- Spécialités étrangères et exotiques,
- Spécialités traditionnelles ou événementielles,
- Spécialités sur un thème.

4.7 - Prestations complémentaires sur commande

Des prestations complémentaires pourront être commandées au titulaire à titre non exclusif. Au titre des prestations annexes, le titulaire pourra être sollicité par la Chambre pour la réalisation et la fourniture de :

- Repas améliorés (composition idem au repas adultes et apprentis) mais en service à table au sein du CFA, à l'assiette, sur nappe en papier et avec café servi. (vin et apéritif fournis par la CMA Formation Saint-Benoit)
- Pique-niques
- Petits déjeuners
- Distribution de boissons (eaux, café et/ou jus de fruits) et de café en thermos
- Apéritifs et cocktails
- Toutes prestations de bouche (galettes des rois...).
- Repas des Vœux au personnel
- Repas de fin d'année
- Accueil avec hébergement en week-end d'apprentis étrangers

Ces prestations pourront sur demande inclure le service jusqu'au lieu de consommation et le débarrassage après consommation.

Le titulaire devra également être en mesure de proposer des prestations annexes de type buffets, cocktails, banquets sur demande. De plus, le titulaire devra prévoir dans son offre une prestation d'accueil de type café d'accueil.

Ces demandes donneront lieu à la demande d'un devis qui fera l'objet de l'établissement d'un bon de commande, une fois celui-ci validé.

Le titulaire sera averti suivant le type de prestation avec un délai minimum de 3 jours ouvrés.

4.8 - Les prestations offertes pour les convives

Le titulaire veillera tout particulièrement au maintien de l'approvisionnement régulier et à la parfaite propreté des zones de distribution ainsi qu'au renouvellement de la vaisselle propre pendant toute la durée du service. Le nettoyage de la salle de restauration, de la zone de distribution est assuré par le titulaire y compris pendant la durée du service (cf. chutes de plateaux, etc.) et de ses annexes.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 17 sur 33	 Chambre des Métiers et de l'Artisanat CORSE - GUYANE - LOR ET GARDON
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

4.8.1 - Autres prestations

Le titulaire pourra, le cas échéant et sous réserves du respect des consignes et des limites règlementaires, avoir une activité de repas livrés à l'attention du BTP CFA 86 situé à proximité ou d'autres sites sur lesquels il intervient. Il sera seul en charge et responsable des moyens et du matériel nécessaire à son activité, qui ne devra en aucun cas avoir d'incidence sur les services et prestations dus au Centre de Formation. Cette activité de repas livrés fera l'objet d'une autorisation d'activité par le Centre de Formation après validation d'un montant de redevance défini communément qui sera actée par le biais d'un avenant à ce présent marché.

Le titulaire ne pourra en aucun cas créer de fonds de commerce dans ces locaux, les intentions respectives des parties s'opposant formellement à ce qu'un tel fonds de commerce puisse naître du présent contrat. Il est expressément précisé qu'aucune prestation à destination autre que celles concernées par le présent cahier des charges, ne sera autorisée au délégataire sauf autorisation expresse du Centre de Formation.

4.9 - Spécifications qualitatives

Les denrées doivent être conformes aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR et aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN).

Le titulaire doit veiller à l'application de toute réglementation et 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, sous sa responsabilité.

A cet effet, il s'engage à prévenir immédiatement le Centre de formation 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.

4.10 - Politique d'approvisionnement

Le titulaire précisera dans son offre sa politique d'achat, et notamment les sources de ses approvisionnements, référencés par famille de produits ou par fournisseur.

Le titulaire sera tenu de respecter la politique d'achats proposée dans son offre et de pouvoir justifier :

- le rôle des différents acteurs de l'entreprise dans la politique achat,
- les modes d'approvisionnement,
- la fréquence des approvisionnements, la rotation des stocks,
- les modalités de référencement,
- les garanties de suivi (contrôles et démarche qualité).

Il s'engage par la suite à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes décrits dans son offre.

Le titulaire du contrat prend en compte les points suivants lors de la sélection de ses fournisseurs (par exemple : fournisseurs de produits animaux ou d'origine animale) :

- L'agrément sanitaire,
- La mise en place d'une démarche qualité type HACCP ou ISO,
- La communication des autocontrôles et la gestion des dangers microbiens, chimiques et/ou physiques,

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 18 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

- La gestion de la bonne traçabilité des produits, comme les origines géographiques, l'identification de l'espèce voire de l'animal selon son espèce, la constitution de lot de fabrication,
- Le mode de validation des DLC.

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

- saisonnalité,
- fraîcheur.

La gestion des approvisionnements et des stocks est assurée par le titulaire à partir de son propre outil de suivi et de gestion. Les éventuelles actions de formation des personnels à cet outil sont à la charge du titulaire.

4.11 - Denrées employées

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est demandée.

Les transports par avion sont prohibés.

Tout poisson « exotique » est proscrit. Seuls les poissons (d'élevage ou de saison) dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement sont proposés. La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

Viandes

Les fournitures de viande fraîche sont soumises à la réglementation sanitaire à la mise en consommation de viande et sont notamment régies par les dispositions législatives et réglementaires en matière de répression des fraudes.

Toutes les préparations vendues à l'état cru ou précuit obtenues par le hachage de viande, que ces viandes soient ou non mélangées entre elles, et additionnées ou non de substances étrangères dont l'emploi est autorisé par la réglementation en vigueur doivent satisfaire aux dispositions contenues dans la réglementation en vigueur.

Les viandes destinées au hachage sont exclusivement issues de muscles et doivent être entreposées en chambre froide jusqu'au moment de leur préparation.

Les modes de cuisson seront choisis en fonction de la valeur ajoutée qu'ils apportent au produit (par exemple : la cuisson par concentration est la plus appréciée car le goût est amplifié, effet de Maillard / présentation et couleur suscitant l'envie).

La viande fraîche ou sous vide sera privilégiée. La qualité et la tendreté seront les critères principaux.

Le titulaire devra s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification des viandes et leur origine.

Volailles

Le titulaire devra veiller à ce que les volailles soient conformes à la législation en vigueur et de première qualité.

Si le titulaire doit utiliser du surgelé, il devra le faire de préférence pour des produits piécés, et préférer le frais pour des volailles entières. Le frais sera également choisi pour les volailles cuisinées selon le type de cuisson : par concentration.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 19 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

Charcuteries

Les fournitures de charcuterie devront être de fraîcheur irréprochable, présentant les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence d'odeur et de goût anormaux.

Toutes les viandes et matières entrant dans la composition des produits devront être également de très grande fraîcheur, leurs préparations particulièrement soignées avec toutes les conditions d'hygiène parfaitement respectées.

La composition et la qualité de chaque type de fourniture sont, au minimum, celle déterminées dans la partie réglementaire du « Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserve de Viandes ».

Le jambon sera de qualité supérieure sans couenne avec un maximum de 5% de matière grasse.

Poissons

Le poisson devra être frais ou surgelé. Il devra présenter, sous peine de refus, les caractéristiques suivantes : consistance ferme de la chair, parois abdominales intactes, absence de mauvaise odeur de la cavité abdominale du poisson vide.

Le poisson surgelé doit respecter la législation des produits surgelés. Les poissons panés auront un maximum de 30 % de panure. Les poissons confectionnés avec des miettes sont exclus.

Il est demandé au titulaire de préférer les poissons avec peau pour des cuissons de type concentration (griller, rôti, sauter, ce qui se traduit par une valorisation par la cuisson, coloration, aspect goûteux). Les sans peau seront plus appropriés pour les cuissons « vapeur » ou « pocher ».

Fruits et légumes

Le titulaire doit privilégier, autant que faire se peut, les légumes et fruits de saison.

Les légumes devront toujours être de parfaite fraîcheur. Le recours à des légumes surgelés est autorisé sous réserve d'un usage approprié par le titulaire.

Il est demandé de limiter l'utilisation de conserves à des produits bien spécifiques, et dont l'utilisation préservera les qualités organoleptiques ainsi que la présentation.

Dans certains cas et en maîtrisant le coût alimentaire, des légumes de quatrième gamme peuvent être utilisés.

Pâtes

Toutes les pâtes alimentaires employées seront de qualité loyale et marchande et devront en tout état de cause satisfaire à la réglementation en vigueur.

La préparation des pâtes devra être réalisée dans les règles de l'art.

Une fois cuisinées, les pâtes ne devront présenter ni goût, ni odeur anormale et ne devront pas être déformées, désagrégées ou collantes.

Frites

Les frites devront être dorées et croustillantes et cuites à point. Les bains de friture seront renouvelés dès que nécessaire.

Fromages

Les fromages présentés par le titulaire à la consommation des convives devront être variés et de qualité loyale et marchande. Le titulaire devra prendre soin d'alterner les fromages à pâte molle, à pâte dure, les fromages frais, les fromages emballés ainsi que les laitages.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 20 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

Les fromages seront présentés à la coupe ou sous emballage individuel.

En tout état de cause, leur teneur en matière grasse ne devra pas excéder 50%.

Conserves

Toutes les conserves employées par le titulaire devront être de qualité loyale et marchande et devront satisfaire à la réglementation en vigueur. La date limite de consommation devra impérativement figurer sur les conserves afin que le représentant de la CMA Formation Saint-Benoit ou toute personne mandatée par lui puisse vérifier que les dites dates limite de consommation ne sont pas dépassées.

Produits surgelés

La fourniture de produits surgelés devra être en tout point conforme à la réglementation en vigueur. La date limite de consommation devra impérativement figurer sur les surgelés afin que le représentant de la CMA Formation Saint-Benoit ou toute personne mandatée par lui puisse vérifier que les dites dates limite de consommation ne sont pas dépassées.

Desserts

Les desserts devront être suffisamment variés et comprendre des fruits de première fraîcheur et qualité qui devront dégager une bonne odeur et être agréable au goût. Le titulaire devra faire son possible pour privilégier les fruits de saison.

Le titulaire devra également présenter à la consommation des convives des pâtisseries maison ou industrielles de première fraîcheur.

De plus, le titulaire prendra soin de présenter des pâtisseries adaptées aux saisons ainsi qu'aux fêtes de l'année (bûche de Noël, galette des rois à l'Epiphanie...)

Températures à respecter

Autant pour des raisons sanitaires que qualitatives, 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 au-dessous de + 63°C. En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement, ni racornissement (en particulier la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

Les préparations froides, selon la législation, doivent être présentées sur des équipements réfrigérés, de manière à les conserver dans la tranche de température de 0 à + 3°C.

4.12 - Affichage

Les utilisateurs du restaurant sont informés sur le recours à la filière biologique, au commerce équitable et aux entreprises d'insertion.

Les produits biologiques doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique (label AB ou tout signe européen équivalent; étiquetage comportant les mentions suivantes « agriculture biologique » ou « produit de l'agriculture biologique » ou « produit issu de l'agriculture biologique » avec indication de l'organisme certificateur)

Les certificats de traçabilité des viandes, volailles, poissons sont affichés à l'entrée du restaurant ainsi que la zone de production des fruits et légumes.

Conformément aux dispositions de la loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires du 10 juin 2020, le titulaire s'engage à afficher, l'origine des viandes servies (bœuf, mouton, volaille et porc) du miel, du cacao, des vins et des bières proposés aux convives.

Pour les viandes, les lieux d'élevage et d'abattage doivent être précisés lorsque ceux-ci sont différents.

La provenance d'un produit de la filière du commerce équitable doit être portée à la connaissance des utilisateurs du restaurant.

4.13 - Traçabilité des produits

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

Le Centre de formation exige du titulaire :

- l'exclusion systématique des denrées alimentaires ou ingrédients étiquetés avec une présence d'O.G.M. Il doit apporter la garantie de l'absence d'O.G.M. dans les produits livrés.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles.

4.14 - Qualité organoleptique de la prestation

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et approcher au maximum de la qualité de la bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus à jour fixes seront proscrits.

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin car, insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes, voire impropres à la consommation. Les viandes grillées doivent être cuites correctement et, dans la mesure du possible, au désir du consommateur.

La cuisine de type « traditionnel » exclura les plats préparés et cuisinés à l'avance. Les produits frits devront être dorés et croustillants.

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes, les condiments trop épicés sont à éviter. Les sauces doivent tenir compte de l'évolution de la cuisine de ces dernières années : elles seront plutôt courtes et liées sans excès.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution et donc de la consommation car les risques de développement microbien augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé, entre préparation et distribution. La présentation peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser aller doit être banni dans ce domaine.

Les plats doivent être appétissants. L'adjonction dans nombre de plats d'une garniture très simple, par exemple d'une persillade ou de salade pour certains hors d'oeuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaunes d'oeufs...) donne un aspect décoratif (sans prolonger de façon notable la durée de la préparation).

Toutes les préparations nécessitant une exposition ou une attente sur la ligne de self ou dans les salles de consommation (ex : sauces, condiments) devront être protégées au maximum (ex : film PVC jusqu'au moment du service, système de couvercle adapté...).

4.15 - Spécifications quantitatives

Les valeurs de référence des quantités servies sont définies par le cahier des grammages adapté pour ce type de restauration que le candidat devra joindre à son offre.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 22 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

Les quantités servies ne peuvent en aucun cas être inférieures au cahier de grammage qui sera défini lors de la mise au point du contrat.

De plus, des suppléments de garniture raisonnables seront servis sans supplément de prix aux personnes qui le demandent.

En tout état de cause, les règles de la nutrition seront appliquées à la tranche d'âge et à l'activité de la population de la CMA 86.

ARTICLE 5 - PRINCIPES D'ORGANISATION DE LA PRODUCTION

5.1 - Achat des matières premières et produits auprès des laboratoires du CFA CAMPUS DES METIERS

Les matières premières et produits fabriqués par les laboratoires des métiers de bouche devront être intégrés et privilégiés dans les menus.

Les candidats doivent compléter la grille tarifaire de rachat des denrées annexée à l'acte d'engagement (tarifs ré actualisables **chaque année au 20 août**).

Les denrées alimentaires qui feront l'objet d'un rachat par le prestataire seront tracé dans un document. Une trame est proposée dans le cahier des charges (annexe 8). Les parties peuvent convenir d'utiliser une autre trame ou bien de la compléter avec éléments qu'ils jugent pertinents. En tout état de cause une traçabilité des denrées alimentaires rachetées par le prestataire est obligatoire conformément à l'article 7.6.

5.2 - Le concept de production

Le concept de production sera basé sur une production traditionnelle avec possibilité de cuisine d'assemblage.

La production sera entièrement réalisée sur place et toutes les gammes de produits pourront être mises en œuvre.

Le choix du degré d'élaboration de chaque produit s'effectuera en fonction de sa mise en œuvre, mais aussi de son coût. Ce concept de production doit garantir souplesse et adaptabilité de l'outil de production.

Le titulaire aura la possibilité de refuser les denrées alimentaires de la CMA Formation dès lors que la qualité des produits n'est pas conforme pour une utilisation en restauration collective. En cas de rejet de la denrée, le motif de rejet devra être explicité et justifié lors de la prise de possession des denrées alimentaires. Enfin les parties ont également la possibilité de diminuer le prix de rachat des denrées en cas de qualité moyenne. La diminution du prix devra se faire après accord des deux parties. En cas d'impossibilité de trouver un accord, les denrées seront considérées comme refusées par le titulaire.

ARTICLE 6 - OBLIGATIONS DU TITULAIRE

6.1 - Généralités

Les employés du titulaire assureront la production, la distribution des repas ainsi que le nettoyage de la vaisselle et de l'ensemble des locaux mis à sa disposition.

Le titulaire devra prévoir un nombre de personnes présentes dans l'espace de distribution nécessaire pour assurer une parfaite fluidité du service.

Le personnel, titulaire et de remplacement, nommément désigné par le titulaire, en vue de l'exécution des prestations du présent marché, doit être préalablement agréé. Il est le seul autorisé à intervenir sur le site de la CMA Formation Saint-Benoit.

Les personnels intervenants possèdent les qualifications et habilitations requises pour l'exécution des tâches qui leur sont confiées. La qualification de tout le personnel intervenant sur le site doit pouvoir être vérifiée par le représentant de la CMA Formation Saint-Benoit. Pour cela, le titulaire devra communiquer au Centre de formation, s'il le demande, tous les renseignements administratifs relatifs à la formation et à l'expérience professionnelle du personnel. Il devra informer le Centre de formation des changements de personnel effectués.

Dans le cadre de ses obligations de résultats, il appartient au titulaire de définir le nombre et la qualité de son personnel pour faire face à ses obligations contractuelles. Cependant, un chef de cuisine qualifié devra être présent en permanence durant l'exécution des prestations du déjeuner.

Le personnel attaché au service de restauration devra se conformer au règlement intérieur applicable sur le site de la CMA Formation Saint-Benoit.

Le titulaire organisera les congés de son personnel, de manière à assurer la continuité du service et le respect des horaires d'ouverture.

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

Le titulaire devra soumettre son personnel aux visites médicales réglementaires : visite d'embauche, visite de reprise, visite annuelle. L'ensemble de ces frais sera à la charge du titulaire.

Le personnel devra se soumettre aux mesures d'hygiène prévues par la législation en vigueur (tenue de travail, lavage des mains, port de la toque ou calot, ...). Une tenue vestimentaire d'une propreté irréprochable sera exigée sur le lieu du travail.

Le personnel du titulaire est soumis :

- Aux dispositions générales prévues par la législation du travail
- Aux règles qui sont appliquées au personnel extérieur intervenant sur le site (notamment exercices d'évacuation).

Le titulaire prendra à sa charge tous les frais relatifs aux frais de personnel (y compris les modules de formation professionnelle nécessaires au bon fonctionnement du service de restauration).

Il formera le cas échéant le personnel dès l'entrée en vigueur de toute nouvelle réglementation.

6.2 - Reprise du personnel

En application des articles L.1224-1 et suivants du Code du travail et de la Convention collective nationale des entreprises de restauration de collectivités du 20 juin 1983 étendue par arrêté du 2 février 1984, le présent marché est soumis à l'obligation d'assurer la continuité des contrats de travail des salariés au marché, dans les conditions prévues par ces textes.

Le titulaire du marché sera tenu de communiquer à cmar-marches@cma-nouvelleaquitaine.fr une information sur la masse salariale du personnel à reprendre 4 mois avant la date de fin du marché ou si le marché n'était pas reconduit, dès réception du courrier de non-reconduction.

Cette information devra notamment indiquer le nombre de salariés à reprendre, la nature des contrats à reprendre, les avantages dont disposent les personnels, leur temps de travail, leur expérience, leur ancienneté et leur qualification.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 24 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

Le titulaire subira, par jour de retard dans la communication de ces informations sur la masse salariale du personnel à reprendre, une pénalité de 100,00 € HT.

6.3 - Obligations du titulaire

Le titulaire s'engage à :

- Assumer sous sa responsabilité exclusive, l'organisation du travail, la discipline, le respect des consignes, l'administration et la bonne tenue de son personnel.
- Contrôler régulièrement le bon déroulement de la mission qui lui est confiée, et le respect des consignes données à son personnel ;
- Assurer la permanence de ses prestations, de telle façon, que la mission objet du marché, soit parfaitement remplie ;
- Se conformer aux normes et aux règlements pour l'exécution des tâches qui lui incombent ;
- Faire en sorte que ces interventions ne provoquent pas de gêne pour les occupants, ni de désordre dans le bâtiment et sur le site ;
- Réaliser un contrôle contradictoire des installations tous les ans ;
- Mettre à disposition un cahier de doléances conformément au CCTP ;
- Restituer les installations, équipements et locaux en bon état à l'expiration du marché
- Respecter la confidentialité tant par lui-même que par ses collaborateurs permanents ou occasionnels, et à ne divulguer aucune information concernant le site et le fonctionnement ;
- Ne pas vendre d'autres produits sans l'accord de la Chambre.

Dans les locaux mis à sa disposition, le titulaire s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement de la cuisine et de ses annexes ainsi que des salles de restauration. Le Centre de formation garantit au titulaire une mise à disposition des locaux et agencements dont le titulaire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété. Ce dernier les utilisera à titre précaire et gratuit.

Les locaux et matériels mis à la disposition du titulaire par le Centre de formation sont réservés au fonctionnement du restaurant à l'usage exclusif du personnel de l'établissement et de toutes personnes extérieures habilitées par le Centre de formation.

Le titulaire ne pourra en aucun cas créer de fonds de commerce dans ces locaux, les intentions respectives des parties s'opposant formellement à ce qu'un tel fonds de commerce puisse naître du présent contrat. Il est expressément précisé qu'aucune prestation à destination autre que celle concernée par le présent cahier des charges ne sera autorisée au titulaire.

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

Le titulaire s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement des installations, la continuité et la qualité du service.

L'exploitation du service de restauration du Centre de formation devra être assurée suivant les dispositions légales et réglementaires en vigueur, notamment en termes d'hygiène alimentaire et d'entretien des équipements et installations.

Par ailleurs, le titulaire s'engage notamment à :

- Maintenir en bon état d'utilisation les diverses installations et matériels qui devront être exploités dans les conditions légales et réglementaires en vigueur ;
- S'assurer que les agents en contact avec la clientèle aient une tenue irréprochable, identifiable et fassent preuve de courtoisie.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 25 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

Il veillera à ce que les services offerts soient suffisants pour satisfaire au mieux les usagers et développer une bonne image des équipements et du site vis-à-vis des usagers.

6.4 - Observation des lois, règlements et consignes techniques

Le titulaire devra se conformer à la réglementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations nécessaires et d'accomplir lui-même toutes les formalités administratives (par exemple, vis-à-vis de la Direction départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, demande d'agrément de repas livrés, etc...) de telle sorte que le Centre de formation ne puisse jamais être inquiété à ce sujet.

Le titulaire devra se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs en vigueur.

La gestion des clés permettant l'accès aux locaux est de la responsabilité conjointe du titulaire et du Centre de formation ; les modalités de gestion seront précisées dès la notification du contrat.

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

- le personnel du titulaire appartenant à l'équipe du restaurant uniquement pendant les horaires de travail ;
- les sociétés, représentants et personnels dûment mandatés par le Centre de Formation ;
- les sociétés mandatées par le titulaire et chargées de toute opération de maintenance/réparation se rapportant aux obligations du titulaire au titre des présentes ;
- les services d'hygiène et autres organismes de contrôle.

6.4.1 - Entretien des locaux et des matériels

Le titulaire occupera les lieux en bon père de famille et utilisera les installations conformément à leur usage, il sera tenu de respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur et de faire toutes les analyses lui incombant.

Dans ce cadre, il assure, selon les règles de l'art, le nettoyage quotidien (sols, murs, hors vitreries et plafonds) de la cuisine et de ses annexes (vestiaires, réserves, chambres froides, etc.).

Il doit se conformer en ce qui concerne son utilisation et son fonctionnement aux règles concernant l'hygiène.

Le titulaire fournit en quantité suffisante les produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien dont il a la charge ; ceux-ci devront être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils seront utilisés.

Le titulaire assurera la bonne tenue des lieux et de leurs abords immédiats, y compris ceux liés à l'évacuation des déchets et la zone de livraison/réception des denrées.

Le titulaire s'engage à ne faire aucune modification technique sur des installations ou aménagements existants des locaux visés au présent contrat.

En cas de dysfonctionnement, le titulaire devra signaler immédiatement au Centre de Formation (obligatoirement par écrit sous 24 heures au plus tard) toutes anomalies ou tous défauts des installations et de l'environnement de la cuisine ; il prendra toutes mesures conservatoires en cas d'incident ou d'accident, jusqu'à ce que les services compétents aient été en mesure d'intervenir.

6.5 - Respect des normes sanitaires

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 26 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

Actions préventives à entreprendre par le Titulaire

Le titulaire est responsable de l'hygiène des denrées qui entreront dans les locaux mis à disposition et ceci, jusqu'à leur remise au consommateur. Afin d'assurer la salubrité de ces denrées alimentaires, le titulaire devra s'appuyer sur les textes réglementaires en vigueur et avoir une démarche volontaire reposant sur la mise en place et la réalisation d'auto contrôles selon la méthode H.A.C.C.P. (analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise).

De plus le titulaire sera tenu de prélever un échantillon calibré (selon les normes fixées par les services vétérinaires) des plats fabriqués chaque jour et de conserver ces échantillons 7 jours dans une enceinte réfrigérée.

Le titulaire devra faire réaliser à ses frais des contrôles d'hygiène et sanitaire ainsi que des analyses microbiologiques des denrées au moins une fois par mois par un organisme agréé. Le résultat de ces analyses sera communiqué systématiquement au représentant du CFA..

Par ailleurs, le titulaire devra réaliser une fois par trimestre des prélèvements sur le sol des salles de restauration et de la cuisine ainsi que sur les mobiliers.

Le titulaire devra veiller à ce que le personnel suive une formation continue à l'hygiène des aliments.

Contrôles inopinés de la CMA 86

Il pourra être procédé à un contrôle inopiné, assuré par la DSV par prélèvement, conformément aux normes bactériologiques définies par les textes en vigueur.

Des prélèvements pourront être effectués sur des fabrications du jour ou sur des échantillons témoins. Des prélèvements de denrées, des frottis de vaisselle et de matériel utilisé pourront être effectués à l'improviste dans le restaurant, sur décision de l'acheteur. En principe, le coût de ces analyses sera à la charge de la Chambre, sauf lorsqu'elles confirmeront que la fourniture ne satisfait pas à l'une des quelconques clauses contractuelles ou réglementaires. Dans ce cas-là les frais de vérifications, épreuves, analyses ou expertises seront à la charge du titulaire quel que soit le lieu où elles seront effectuées.

Des enquêtes de satisfaction peuvent être diligentées par la CMA 86 auprès des convives.

6.6 - Matériel (y compris bureautique, matériel informatique)

Le titulaire doit exercer sa prestation d'une manière autonome et indépendante. Pour ce faire, il amènera l'ensemble du matériel dont il a besoin pour l'activité qui lui est confiée ainsi que tout matériel particulier à la profession qu'il exerce. Il sera responsable de son matériel et souscrira une assurance en conséquence.

Les matériels nécessaires à l'exploitation (téléphone, fax, accès internet, mobilier de bureau, informatique, etc.) sont à la charge du titulaire. Ils restent sa propriété en fin de contrat.

6.7 - Prescriptions relatives à l'hygiène

Le titulaire doit mettre en application les mesures édictées par la réglementation sanitaire.

Selon les principes d'hygiène, le titulaire ne peut affecter en cuisine un même agent, au cours d'une période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit « souillé » (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation des déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, etc.) et à un poste de secteur dit « sain » (comportant la manipulation et la préparation des denrées parées et les opérations de préparation culinaire).

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 27 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité et à ses frais, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration (détaché et autres), quel que soit le poste de travail.

Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 mars 1977. Le titulaire transmettra au Centre de formation la copie des certificats d'aptitude des personnels de restauration affectés par lui sur le site.

Le titulaire transmettra à la cellule coordination la copie des certificats d'aptitude des personnels de restauration affectés par lui sur le site.

6.8 - Tenues de travail

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail et des équipements de sécurité de l'ensemble du personnel sont à la charge du titulaire (y compris chaussures, charlottes, gants, kits visiteurs, etc.). Il s'agit des tenues de service, de préparation et de caisse des personnels de restauration.

L'ensemble du personnel sera en tenue et toujours de présentation impeccable.

Ces tenues seront fournies et entretenues aux frais du titulaire ; elles seront adaptées au maintien d'une hygiène rigoureuse.

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

6.9 - Plan de prévention

Conformément à la réglementation en vigueur (bâtiment accueillant du public), il sera mis en place un plan de prévention entre le Centre de formation et le titulaire.

Le titulaire tiendra à la disposition du Centre de formation, et sur simple demande écrite :

- les fiches de données sécurité des produits utilisés,
- les effectifs affectés au site,
- le nom du responsable.

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

Le Centre de formation aura la liberté de faire cesser immédiatement toute prestation jugée dangereuse et non sécurisée pour les convives, usagers des locaux ou personnel détaché ou personnel du titulaire.

6.10 - Enquête de satisfaction

Le titulaire devra organiser deux fois dans l'année une enquête de satisfaction. Une première enquête de satisfaisaient devra être organiser dans le courant du mois de novembre et une seconde dans le courant du mois de juin et au plus tard avant la fin de l'année scolaire. Les résultats de l'enquête seront communiqués à l'acheteur au plus tard un mois après la fin de l'enquête. L'entièreté des résultats de l'enquête seront la propriété de l'Acheteur. Ce dernier pourra communiquer librement sur les données collectées.

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 28 sur 33	 Chambre des Métiers et de l'Artisanat Nouvelle-Aquitaine
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

A l'issue de chaque enquête et après communication de cette dernière à l'acheteur, les parties feront une réunion afin de faire un point sur l'état du service de restauration.

Par ailleurs, le Centre de formation conserve toute marge pour (faire) réaliser sa propre enquête de satisfaction par un organisme indépendant dûment mandaté par l'établissement.

6.11 - Relevé mensuel

Chaque mois, le titulaire fournit au concédant un relevé informatique détaillé présentant le nombre de repas servis par typologie de repas et par catégories d'usagers.

6.12 - Documents d'exploitation

6.12.1 - La méthode HACCP

Dans le cadre de la mise en œuvre de la méthode HACCP, des documents d'exploitation doivent être élaborés et tenus à jour par le titulaire. Ces documents doivent être à la disposition de la CMA 86 sur le site.

6.12.2 - Le registre des doléances

Le titulaire mettra à disposition des convives un registre permettant d'une part à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et la qualité des repas servis et, d'autre part, au titulaire d'apporter en regard de ces observations les réponses et explications qu'il jugera utiles.

Constat d'anomalie ou de dysfonctionnement

A chaque fois qu'il constatera une anomalie ou un dysfonctionnement sur le matériel ou les locaux mis à sa disposition ou sur les prestations réalisées dans les locaux, le titulaire doit transmettre par mail au représentant de la CMA 86 mandaté un constat d'anomalie.

6.12.3 - Rapports annuels

Tous les ans, le titulaire doit remettre à la CMA 86 dans le mois suivant la fin de l'exercice un rapport sur la réalisation des objectifs lui incombant. Les informations suivantes doivent notamment figurer dans ce rapport annuel :

- Actions entreprises pour assurer le développement de l'activité et la satisfaction des convives,
- Les mesures de bonne gestion et d'économies.

Planning prévisionnel sur 1 an des opérations de maintenance préventive en liaison avec les intervenants concernés

Bilan exhaustif pour l'année écoulée de l'activité du restaurant (fréquentation, animations, ...)

6.12.4 - Commission de suivi de la qualité de la restauration

Une commission de suivi de la qualité de la restauration et des menus composée notamment par des responsables de la CMA 86, des apprentis et du titulaire pourra se réunir au moins deux fois par an (courant juin et décembre), à la demande du représentant de la Chambre pour examiner et évaluer la satisfaction des convives et mettre en œuvre les actions correctrices appropriées pour une amélioration de la prestation alimentaire et / ou du service.

Un compte rendu de réunion sera dressé par le représentant de la Chambre. Le titulaire devra dans un délai de 7 jours acter des éventuelles imperfections et décrire avec précision le plan d'action à mettre en œuvre afin d'améliorer les prestations.

ARTICLE 7 - DISPOSITIONS FINANCIERES

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 29 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

7.1 - Modalités d'encaissement

Les modalités de règlement offertes aux convives sont les suivantes :

- espèces
- chèque
- carte bleue
- tickets restaurants (sous réserve de la validation de la commission des TR)

La mise en place d'un système de badge est laissée à l'appréciation des candidats. Le système proposé devra permettre un passage fluide au self, avec si nécessaire plusieurs possibilités d'approvisionnement des comptes par les convives (**borne de chargement, application mobile, ect.**)

L'encaissement du prix des prestations auprès des usagers est de la responsabilité du titulaire.

Les candidats ont la possibilité de proposer un système de demi-pension.

Aucun coût minimum du plateau n'est imposé aux convives.

Une attention particulière sera portée sur la composition de la formule bénéficiant de subvention, tant pour les élèves que pour les agents.

Cette formule au choix sera la seule proposée au tarif subventionné. Elle sera composée 1 entrée + 1 plat principal garni + 1 fromage ou yaourt et 1 dessert.

Chaque convive construit son repas sur sa propre initiative. Les tarifs sont identiques pour tout type de convives.

Les conditions tarifaires applicables aux convives pouvant accéder au restaurant sont définies par le Centre de formation et transmises au titulaire à chaque révision annuelle.

7.2 - Prix payé par les convives

Le prix de vente des prestations facturées aux convives intègre :

- un droit d'accès
- le tarif des prestations consommées.

Les apprentis bénéficient actuellement d'une subvention versée par l'opérateur de compétence des entreprises de proximité (OPCO) que le Centre de Formation se charge de percevoir.

Les agents bénéficient actuellement d'une subvention versée par la CMA NA.

Le titulaire encaisse pour son propre compte le montant des prestations de restauration payé par les convives lors de leur passage à la caisse.

Le titulaire communiquera, le 5 du mois suivant les prestations du mois précédent un justificatif de fréquentation qui servira à établir la facturation mensuelle des subventions qu'il adressera au représentant du pouvoir adjudicateur au sein du CFA.

Le ticket de caisse remis aux convives comprendra à minima les informations suivantes :

- la date d'émission
- le total à régler par le convive suite à déduction du montant de la subvention

Le titulaire devra, selon une fréquence à définir au démarrage de la prestation, fournir au Centre de formation les données extraites du système d'encaissement :

- justificatifs des sommes encaissées
- répartition quotidienne des prestations consommées
- taux de prise par catégorie de tarifs

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 30 sur 33	 Chambre des Métiers et de l'Artisanat CORREZ - CREUSE - LOT ET GARONNE
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

- consommation par type de convives

Le Centre de formation se réserve le droit de demander au titulaire toute statistique (disponible via le système d'encaissement) qu'elle juge nécessaire à son analyse du fonctionnement du service.

7.3 - Détermination des tarifs

La Chambre détermine la tarification des repas (prix de vente TTC) selon les formules proposées et la typologie des convives.

7.4 - Rémunération du titulaire

La rémunération du titulaire est constituée par les cout payé par le pouvoir adjudicateur.

Par repas, il faut entendre : petit-déjeuner / déjeuners et diner (hors prestations annexes).

Le montant du repas est composé des éléments suivants :

- Frais fixes (Rémunération du personnel du titulaire +Coût d'exploitation (y compris taxes et impôts) + Dotation et consommable du matériel d'encaissement (poste et logiciel) +Frais de structure +Rémunération du titulaire
- Coût des denrées consommées.

Le titulaire transmet mensuellement au Centre de formation au plus tard le 5 du mois suivant :

- Un état récapitulatif global reprenant le nombre de repas servis (distinction petit-déjeuner / déjeuner / dîner) et les tranches de rémunération concernées.
- Le détail des prestations consommées par catégorie
- Le détail des sommes encaissées (distinction droit d'admission / frais fixes / denrées consommées)

Les prestations annexes seront facturées directement par le titulaire à l'organisme demandeur; un état récapitulatif sera transmis au Centre de formation.

7.5 - Régime fiscal

Tous les impôts ou taxes liés à l'exploitation du service de restauration sont à la charge du titulaire. Celui-ci s'engage à supporter toute fiscalité nouvelle légalement instituée, ainsi que toute variation des taux d'imposition qui pourraient survenir au cours de l'exécution du contrat.

Le régime fiscal auquel sont soumises les recettes tirées de l'exploitation du service public délégué est mentionné dans la circulaire administratif n° 3-C-2212 applicable à la situation.

Le taux de TVA sera donc réduit pour l'ensemble des prestations de restauration à caractère social normalement taxable au taux normal. En cas de mauvaise interprétation ou d'erreur d'application du taux de TVA, seul le titulaire en sera responsable et en supportera les conséquences financières éventuelles. Il ne pourra remettre en question le tarif des prestations de son offre initiale suite à sa mauvaise interprétation/application de la réglementation. En aucun cas le pouvoir adjudicateur ne pourra être tenu responsable des manquements commis par le titulaire.

7.6 - Rachat des productions alimentaires du CFA

Le titulaire a indiqué dans son bordereau de prix les tarifs de rachat des productions alimentaire du CFA que le titulaire s'engage à racheter au CFA. Une fois par mois, le CFA facturera au titulaire le montant des denrées rachetées.

ARTICLE 8 - VERIFICATION PAR LE CENTRE DE FORMATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

8.1 - Dispositif de suivi / coordonnateur

Le Centre de formation mettra en place – dès la phase de préparation de la prestation – un coordinateur qui sera l'interlocuteur unique du référent du site désigné par le titulaire.

La mission du coordinateur consiste principalement à valider le strict respect par le titulaire de l'exécution du marché et du respect de l'offre de service élaborée par titulaire et validée lors de l'attribution du présent marché.

Le Centre de formation peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du contrat.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De production des repas
- De salubrité (denrées, matériels, locaux, personnel, ...)
- Nutritionnelles et gastronomiques
- Qualitatives
- Quantitatives, (menus, fréquences, produits),
- Des conditions de stockage
- Du nettoyage des locaux et des matériels objets du contrat
- De maintien en état des locaux et du matériel de service.

Le Centre de formation peut procéder à tout moment à des contrôles afin de s'assurer du respect de ces dispositions.

Le titulaire autorise à tout moment et sans aucun délai de préavis l'accès au Centre de formation :

- À l'espace de production des repas,
- À toutes les zones de stockage,
- Aux différents secteurs de préparation des repas,
- Aux espaces de distribution des repas.

Les contrôles sont effectués sur la base de la législation en vigueur et ayant trait à l'alimentation. Ils portent sur les fournitures et autres éléments constituant les repas destinés aux convives du restaurant, à savoir :

- L'origine, la traçabilité, la qualité, la quantité, la variété, etc., des produits,
- Les fiches techniques des produits,
- Les fiches techniques de production et/ou fiches recettes,
- La préparation des denrées,
- L'hygiène générale de tous les locaux,
- La propreté des matériels, appareils ou ustensiles utilisés,
- La tenue du personnel.

Afin que le contrôle des prestations puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire pour le CFA, le représentant de la CMA NA aura en outre accès, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière du titulaire se rapportant à la gestion du restaurant du site de la CMA Formation Saint-Benoit (feuilles de consommation journalières, factures à l'appui, fiches de stocks, etc).

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Région Nouvelle Aquitaine	Page 32 sur 33	
CCP MARCHÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE CFA DE LA CMA NA –DELEGATION VIENNE		

Des enquêtes de satisfaction peuvent être diligentées par la CMA NA auprès des convives.

8.2 - Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus supra, le Centre de formation peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, relevant des institutions ci-après :

- Direction de la délégation territoriale départementale de l'Agence Régionale de la Santé
- Direction régionale des entreprises, de la concurrence, de la consommation du travail et de l'emploi.

Lesdites interventions effectuées par des agents officiels de contrôle, à la demande du CFA, ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions. Dans ce dernier cas, la copie des rapports adressés au titulaire devra être transmise immédiatement au CFA.

8.3 - Conséquences des contrôles

Si, à l'occasion d'un contrôle qu'elle diligente, la CMA NA constate un non-respect par le titulaire de ses obligations contractuelles, elle se réserve le droit de demander toute indemnité compensatrice du préjudice causé par ces faits. Il en sera ainsi, plus particulièrement, en cas d'intoxication alimentaire due à la fourniture de marchandises avariées.

La chambre responsable du marché, se réserve le droit de demander au titulaire le changement du responsable de site, voir de résilier de contrat en cas de non-conformité des prestations culinaires ou un manquement aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.