GIE
CCI PARIS ILE-DE-FRANCE

FERRANDI
PARIS

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Prestation de restauration et de cafétéria pour le personnel et les apprenants de l'école Française de gastronomie et de management hôtelier FERRANDI Paris

Consultation n° 2026-FERR-034

S O M M A I R E

PREAMBULE....4
ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES....4
1.1 Objet du marché....4
1.2 La restauration Self-service et la Cafétéria Snacking....4
1.2.1 Les effectifs annuel / et Chiffre d'Affaires....4
1.2.2 Points de Livraison....5
1.2.3 Périodes à prendre en compte....5
Période d'ouverture :....5
Période de fermeture :....5
1.2.4 Prestations de restauration self-service....5
1.2.4.1 Boissons....7
1.2.4.2 Produits d'accompagnement....7
1.2.5 Prestations de Cafétéria Snacking....8
1.2.6 Horaires et jours d'ouverture et de service....9
1.2.7 Distributeurs automatiques....9
1.2.7.1 Petits déjeuner et pauses....9
1.2.7.2 Plateaux repas....9
1.2.8 Manquement contractuel aux prestations de restauration et de cafétéria....10
ARTICLE 2 – OBLIGATIONS DU SERVICE RESTAURATION ET CAFETERIA....10
2.1 Obligations relatives à la gestion du restaurant....10
ARTICLE 3 – CONTINUITE DU SERVICE....11
3.1 Grève....12
3.1 Evènements particuliers....12
ARTICLE 4 – MATERIEL ET EQUIPEMENTS DE L'ECOLE FERRANDI PARIS....12
4.1. Exploitation des équipements et des locaux....12
4.2. Mise à disposition des matériels et équipements....12
4.3 Remise des matériels et équipements en début de la convention....12
4.4 Matériels et équipements du Prestataire pour l'exploitation du service de restauration 13
ARTICLE 5 – DEVELOPPEMENT DURABLE....13
ARTICLE 6 – MAINTENANCE ET ENTRETIEN DU MATERIEL ET DES INSTALLATIONS MIS A DISPOSITION....14
6.1 Nettoyage à la prise de possession....14
6.2 Exécution d'office du nettoyage....14
6.3 Renouvellement des installations et équipements....14
6.4 Travaux de réparation des locaux mis à disposition....15
6.5 Entretien des locaux mis à disposition....15
ARTICLE 7 – LE PERSONNEL DU PRESTATAIRE....15
7.1 Régime du personnel....15
7.2. Remplacement....16
7.3. Discipline....16
7.4 Surveillance médicale et en matière d'hygiène du personnel....17
7.5 Vêtements de travail....17
7.6 Formation des collaborateurs du prestataire....17
ARTICLE 8 - CONDITIONS FINANCIERES....18
8.1 Cadre général d'exploitation....18
8.1.1 Encaissement....18
8.2 Modalités de facturation....18
ARTICLE 9 – DETAIL DU COUT DE LA PRESTATION DE RESTAURATION....19
9.1. La part alimentaire....19
9.2. Les frais fixes à la charge du Prestataire....19
9.2.1. Les frais de personnel....19

9.3 Frais à la charge de l'Ecole FERRANDI Paris 21
ARTICLE 11 – INFORMATIQUE ET ENCAISSEMENT 21
11.1 Préconisations informatiques 21
11.2 Encaissement 22
11.3 Paiement et modes de paiement 23
11.4. Remise de note 23
ARTICLE 12 – CONFIDENTIALITE ET PROTECTION DES DONNEES 23
ARTICLE 13 – RESPECT DES NORMES SANITAIRES, SURETE ET SECURITE 23
13.1 Contrôles microbiologiques 25
13.2 Mesures de sûreté 25
13.3 Mesures de sécurité 25
ARTICLE 14 – CONTROLES ASSURES PAR LE PRESTATAIRE 26
ARTICLE 15 – GARANTIES 27
15.1 Obligations du Prestataire 27
15.2 Déclaration des sinistres 27
15.3 Responsabilité du prestataire 27
15.4 Assurances 28
ARTICLE 16 – FIN D'EXPLOITATION 29
16.1. Clôture compte consommateurs 29
16.2. Matériels et équipements appartenant à L'Ecole FERRANDI Paris et exploités par le Prestataire 29
16.3. Matériels et équipements appartenant au Prestataire 30
16.4. Fournitures diverses 30

PREAMBULE

Créée en 1920 à l'initiative de la Chambre de commerce et d'industrie de région Paris Ile-de-France, FERRANDI Paris propose une offre de formation jusqu'au Bac + 6, préparant aux métiers de la gastronomie et du management hôtelier.

Reconnue pour sa capacité à innover et la qualité de son corps professoral, L'Ecole Ferrandi Paris accueille près de 2 500 étudiants, français et internationaux ainsi que 2 000 adultes qui viennent s'y perfectionner tous les ans. Ses diplômés réussissent des carrières brillantes dans des établissements renommés ou à la tête de leur entreprise.

FERRANDI Paris est membre du Comité de la Destination Paris, du Comité Stratégique d'Atout France, du Conseil Interministériel du Tourisme et de la Conférence des Formations d'Excellence au Tourisme.

Le CCTP porte sur des prestations de restauration collective et de Cafétéria au sein du Campus Parisien de l'Ecole FERRANDI Paris.

La qualité des prestations devra être en accord avec l'image d'excellence de l'Ecole FERRANDI Paris.

Dans ce cadre, le Prestataire s'engage à toujours servir des prestations de qualité aussi bien au niveau de la qualité organoleptique que de la qualité du service aux personnels et apprenants de l'Ecole FERRANDI Paris.

L'attributaire s'engage, tout au long de l'accord-cadre, sur le respect et la mise en œuvre des mesures sanitaires réglementaires, notamment les directives concernant l'application de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et les normes d'hygiène européennes en vigueur concernant le transport des denrées périssables.

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 Objet du marché

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention des prestations de service en vue d'assurer le service de restauration collective à destination des apprenants et des personnels de l'Ecole FERRANDI Paris comprenant :

- ✓ Le restaurant self-service ;
- ✓ La cafétéria Snacking.

Ces prestations de restauration et de cafétéria comprennent notamment la fourniture, la fabrication, la distribution et le conditionnement de denrées alimentaires.

Lieu d'exécution : Ecole Ferrandi Paris - CCI Paris Ile-de-France
30, rue de l'abbé Grégoire - 75279 Paris Cedex 06

Démarrage du self-service et de la cafétéria : à compter du 1er janvier 2027 ;

1.2 La restauration Self-service et la Cafétéria Snacking

1.2.1 Les effectifs annuel / et Chiffre d'Affaires

.

Le nombre repas enregistrés en caisse est fixé à **55 000 repas par an**.

Le nombre de repas pris en compte correspond au nombre de passages en caisse enregistrés dans le système d'encaissement du restaurant, hors annulations, opérations de test, gratuités et prestations exceptionnelles commandées par le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire supporte le risque lié aux variations de fréquentation du restaurant.

Lorsque l'écart ainsi constaté est supérieur à **+10 %** ou inférieur à **−10 %** du nombre prévisionnel annuel de repas enregistrés en caisse, les parties se réunissent afin d'examiner les conséquences économiques de cette variation sur l'équilibre du contrat.
À l'issue de cet examen, les parties peuvent convenir, par voie d'avenant, d'un ajustement du nombre prévisionnel de plateaux et, le cas échéant, du montant des frais d'admission applicables à l'exercice suivant.

1.2.2 Points de Livraison

Ecole Ferrandi Paris 28, rue de l'abbé Grégoire - 75279 Paris Cedex 06 (Self-service et Cafétéria)

1.2.3 Périodes à prendre en compte

Période d'ouverture :

La période de l'année à prendre en compte pour ce présent marché est :

Pour le restaurant self-service : Tous les jours ouvrés de la semaine, pendant les périodes d'ouverture ;
Pour la Cafétéria Snacking : Tous les jours ouvrés de la semaine, pendant les périodes d'ouverture.

Période de fermeture :

Pour le restaurant self-service : 7 semaines (de mi-juillet à la fin de la troisième semaine d'août et 2 semaines entre Noël et jour de l'An).
Pour la Cafétéria Snacking: 5 semaines (de fin-juillet à la fin de la troisième semaine d'aout et 2 semaines entre Noël et jour de l'An).

1.2.4 Prestations de restauration self-service

Il s'agit de restauration en libre-service servie uniquement le midi et destinée aux personnes autorisées par L'Ecole FERRANDI Paris étudiants, personnel de l'établissement, participants à des formations et à des séminaires, visiteurs, personnel d'organismes avec lesquels l'école aurait passé une convention expresse.

Heures d'ouverture du self de 11h30 à 14h00 du lundi au vendredi.

Le Prestataire propose une solution pouvant répondre aux besoins des clients FERRANDI en s'inspirant des nouvelles tendances culinaires.

Le Prestataire propose pendant la durée du service :

- 3 choix de hors d'œuvre
- 1 salad'bar
- 2 plats protéiques dont 1 poisson
- 1 plat végétarien
- 3 garnitures + 1 salade
- 2 grillades
- 3 laitages + 2 fromages
- 7 desserts dont 3 fruits

Ses productions sont proposées dans des espaces de type stand :

- Stand cuisine traditionnel
- Stand végétarien
- Stand grillade
- Stand cuisine du monde

Le Prestataire propose une formule proposant un menu entrée, plat et dessert de qualité pour un prix réduit de 10€.

Le Prestataire prend en charge les frais liés à l'équipement en matériel.

Le Prestataire utilise la trame des menus de l'année 4 pour proposer une signature culinaire sur les périodes témoins d'octobre et d'avril de chaque année.

Le Prestataire détaille dans l'annexe 3 « tableaux qualité» les informations liées aux produits : le libellé, la gamme utilisée, allergènes, l'origine géographique et les labels (Bio, AOC, Label rouge…).

Le Prestataire informe via un affichage les informations ; allergènes, origines et labels des produits

Le Prestataire indique dans l'annexe financière feuille A15.2 les prix et les grammages des denrées.

Le Prestataire est encouragé à proposer :

- Une structure de gamme supérieure ou plus variée pour renforcer l'attractivité,
- Des plats adaptés aux différents régimes alimentaires, type allergène et végétarien, sans gluten, etc.)
- Le Prestataire propose une offre plus qualitative pour répondre aux attentes spécifiques des clients « premiums », étudiants adultes et collaborateurs de l'Ecole.
- Une proposition de traitement différencié des types de clientèles ; Elèves, Collaborateurs, Stagiaires adultes français et internationaux,
- Une proposition de plats : restauration rapide, restauration traditionnelle, restauration "qualité supérieure",
- Une organisation portée par un chef expérimenté issu de la restauration d'entreprise,
- Des personnalisations, des aménagements, des installations supplémentaires,
- Des animations,
- La mise en valeur des produits et de leur provenance,

- Un tableau de bord qui permette le suivi ; qualité, hygiène, états mensuels (fréquentations, nombre de repas par catégorie et par service, facturations détaillées, chiffres d'affaires, RSE et l'ensemble des aspects de gouvernance et de pilotage.

La restauration rapide/snaking et à emporter est privilégiée dans la cafétéria, le Prestataire peut proposer de réaliser ce type des prestations pour le self.

L'Ecole FERRANDI Paris, produisant régulièrement du pain et des pâtisseries, il est demandé au Prestataire de se fournir en priorité auprès de l'Ecole FERRANDI Paris concernant le pain et les pâtisseries correspondant aux prestations alimentaires utilisées par le Prestataire. Le prix de vente au Prestataire des pains et pâtisseries est le suivant :

Baguette classique 250 gr : 0,50 € HT

Baguette campagne / viennoise / pain de seigle : 0,65 € HT

Pâtisserie la portion : 0,50 € HT

1.2.4.1 Boissons

L'offre du Prestataire devra mentionner les boissons qui seront proposées dans les formules ainsi que leurs prix.

Ces boissons non obligatoires pour l'usager seront réglées directement en supplément du repas.

1.2.4.2 Produits d'accompagnement

Le Prestataire mettra à disposition les produits d'accompagnement ci-dessous conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Produits à servir à discrétion

- Eau d'adduction publique (fontaine) ;
- Petit Pain de 50 gr
- Serviettes en papier 100% recyclable ;
- Ingrédients sur table (sel, poivre) ;

Produits à servir en fonction des plats

Sel, sucre, plusieurs variétés d'huiles, plusieurs variétés de vinaigres, olives noires et vertes, ketchup, mayonnaise, moutarde, sauce salade maison, sauces asiatiques, sauce chaude, oignons hachés, ail hachée, ….

1.2.5 Prestations de Cafétéria Snacking

L'Ecole FERRANDI Paris, produisant régulièrement des viennoiseries, il est demandé au Prestataire de se fournir en priorité auprès de l'Ecole FERRANDI Paris concernant les viennoiseries correspondant aux prestations alimentaires utilisées par le Prestataire. Le prix de vente au prestataire des viennoiseries les plus couramment produites sera convenu lors de la prise charge du marché par le prestataire.

Les horaires d'ouverture de la Cafétéria sont de 7h à 17h du lundi au vendredi

La cafétéria est un espace privilégié pour l'attractivité ; snaking, vente à emporter, petits déjeuner, …

La cafétéria est complétée par une salle d'accueil des étudiants Internationaux et Formation Continues.

Le Prestataire est encouragé à proposer :

- Des formules combinées (boissons + viennoiserie + …) adaptées aux différents moments de la journée,
- Une offre plus qualitative pour répondre aux attentes spécifiques des clients « premiums », étudiants adultes et collaborateurs de l'Ecole.

Le Prestataire propose dans la cafétéria une restauration de type rapide et à emporter.

- Boissons chaudes (café, thé, chocolat) ;
- Viennoiseries ;
- Boissons froides (jus de fruits, sodas, eaux plates et gazeuses) ;
- Sandwichs variés :

  Classiques (jambon/beurre, emmental/beurre, saucisson/beurre, emmental-jambon/beurre etc…)

  Sophistiqués (crudités/thon/mayonnaise, crudités/poulet/mayonnaise, au pain complet, au pain aux graines (pavot, sésame) etc…).
- Produits de snacking chaud de qualité;
- Laitages ;
- Fruits ;
- Pâtisseries et des biscuits ;
- Confiseries et des barres chocolatées.
- Glaces

Le Prestataire peut proposer des solutions spécifiques pour les périodes de faible activité ou les fins de service, afin de maintenir un service de qualité tout en optimisant les coûts.

Le Prestataire installe et gère les distributeurs installés dans la cafétéria.

La vente de boissons alcoolisées est formellement interdite.

La vente de produits écoresponsables est encouragée.

Le Prestataire informe via un affichage les informations ; allergènes, origines et labels des produits

1.2.6 Horaires et jours d'ouverture et de service

Les heures et jours d'ouverture des restaurants sont fixées comme suit :

- ✓ Pour le Self-service de 11 h 30 à 14h00du lundi au vendredi,
- ✓ Pour la Cafétéria de 7h00 à 17h00 du lundi au vendredi

1.2.7 Distributeurs automatiques

L'exploitation des distributeurs fait partie des missions dévolues au Prestataire (Y compris installation, nettoyage, approvisionnement, renouvellement et entretien).

A ce titre, le Prestataire versera à l'Association Sportive de Ferrandi une redevance de **15%** du Chiffre d'affaires annuel des distributeurs, avec un minimum de **1.000 € TTC par an**.

1.2.7.1 Petits déjeuner et pauses

Peuvent être servis dans diverses salles de l'Ecole FERRANDI Paris, sur commande, les prestations suivantes :

Formule complète

- Boissons chaudes (café, thé, lait, chocolat)
- Viennoiseries (3 pièces)
- Jus d'orange
- Eau minérale (50 cl ou 150 cl) ou eau gazeuse (50 cl ou 100 cl)

- Pause-café 1 (Boissons chaudes uniquement)
- Pause-café 2 (Boissons fraîches uniquement)
- Pause-café 3 (Boissons fraîches et boissons chaudes)
- Pause-café 4 (Boissons chaudes et viennoiseries)
- Pause-café 5 (Boissons fraîches et viennoiseries)
- Pause-café 6 (Boissons fraîches et boissons chaudes, viennoiserie)

Le café et le thé sont présentés dans des thermos dédiés à chaque type de boisson et identifiables selon le contenu.

Les livraisons seront effectuées au maximum 30 minutes avant le début de chaque réunion. Le prestataire assurera la desserte le jour même ou à défaut le lendemain avant 09h00.

La perte ou disparition du matériel fourni par le prestataire relève de la responsabilité du commanditaire (FERRANDI), et lui sera facturée.

Le Prestaire indique les prix dans l'annexe financière onglet 15.4.

1.2.7.2 Plateaux repas

Dans le cadre de l'ouverture du ou des restaurants d'application ou toute autre demande, le Prestataire devra fournir des plateaux repas pour les personnels et les apprenants se composant ainsi :

- 1 Plat froid ou à faire réchauffer, une composante snacking chaud : quiche individuelle ou feuilleté (type épinards chèvre) ou croque monsieur ou panini ou empanadas ou pizza (bien garnis pour la satiété des jeunes, avec une base omnivore (jambon, thon, saumon, viande hachée, poulet, etc.) et une base végétarienne (oeuf, fromage, légumes, etc.),
- 1 composante gâteau de voyage (brownie, cookie, etc.),
- 1 composante produit laitier (yaourt à boire, etc.),
- 1 composante fruits (fruits de saison),
- 100 gr de pain par personne ;
- 50 cl eau de source.

Ces prestations seront commandées à l'avance (Réservation 4 jours auparavant), un choix sera proposé dans chaque catégorie énoncée supra. Les plateaux seront stockés dans une armoire froide, les repas pourront être réchauffés au micro-onde.

Le nettoyage de ces plateaux repas (contenants et couverts jetables) sera à la charge du Prestataire.

Le nettoyage et la remise en ordre de la cafétéria seront effectuée par les équipes dédiées de l'Ecole FERRANDI Paris.

Ces prestations seront prises en charge financièrement par l'Ecole FERRANDI Paris.

A titre indicatif, l'Ecole FERRANDI Paris commande en moyenne 2.000 plateaux repas par an, répartis sur 34 semaines environ.

1.2.8 Manquement contractuel aux prestations de restauration et de cafétéria

En aucun cas, le Prestataire ne pourra changer la qualité et la diversité des prestations prévues au contrat, sans concertation avec l'Ecole FERRANDI Paris.

En cas de non-respect de la qualité et de la diversité des prestations classiques définies dans l'offre du Prestataire, L'Ecole FERRANDI Paris demandera des justifications à ce non-respect.

En cas de non-respect de cette disposition, L'Ecole FERRANDI Paris pourra appliquer les pénalités prévues au CCAP.

ARTICLE 2 – OBLIGATIONS DU SERVICE RESTAURATION ET CAFETERIA

Le Prestataire aura l'obligation d'assurer les prestations pendant les périodes d'ouverture de l'école et même en cas d'effectif de convives réduit (périodes de vacances scolaires).

Pendant ces périodes d'ouverture, les horaires d'ouverture et de fermeture du restaurant et de la Cafétéria seront imposés au Prestataire.

Par ailleurs, l'Ecole FERRANDI Paris exige un niveau de service et de qualité constant offert aux consommateurs, dont elle souhaite avoir le contrôle pendant la durée de l'exploitation.

2.1 Obligations relatives à la gestion du restaurant

- Niveau self élèves de type libre-service « scramble », débarrassage des plateaux par les convives ;
- Le service doit se faire dans de la vaisselle en faïence ou similaire ;

- Le prix de chaque menu, plats et boissons proposées, doit être affiché de manière à être clairement lisible par les usagers (personnels, étudiants, invités extérieurs) avec mention de leur tarification en valeur unité de matières premières, en euros TTC sur des supports adaptés. Il serait souhaitable de mettre en place un affichage convivial pour accueillir les convives.
- Un affichage rigoureux des prestations servies et particulièrement lorsqu'elles contiennent du porc.
- Les menus du jour, l'origine de la viande bovine et le cas échéant tout affichage imposé par les mesures sanitaires doivent être affichés à l'entrée du restaurant.
- Le Prestataire met à la disposition des usagers un « cahier de suggestions ».

Ainsi le Prestataire doit pouvoir servir au self-service jusqu'en fin de service et quelle que soit la période (période scolaire ou non), à partir de 13h30 au minimum :

- ✓ 3 choix de hors d'œuvre et le Salad'bar;
- ✓ 2 plats protéiques, dont 1 poisson ;
- ✓ 3 garnitures et 1 salade ;
- ✓ 2 grillades ;
- ✓ 3 laitages et 2 fromages
- ✓ 6 desserts dont 2 fruits ;

Dans l'hypothèse constatée que ces minimas ne seraient effectifs sur le restaurant, le titulaire s'expose aux pénalités prévues au CCAP.

Concernant la Cafétéria, une prestation dite « Allégée » pourra être proposée par le Prestataire à partir de 14h00 et pendant les périodes de faible activité.

A ce titre, le Prestataire présentera une offre intégrant ces particularités pour les périodes de faible activité (Vacances scolaires).

ARTICLE 3 – CONTINUITE DU SERVICE

Le Prestataire est tenu d'assurer la continuité du service qui lui est confié.

Toute interruption dans l'exploitation doit être signifiée immédiatement à l'école FERRANDI Paris et à la CCI Paris Ile-de-France, à l'exception de celles prévues au titre du présent contrat.

Le Prestataire n'est exonéré de sa responsabilité en cas d'arrêt de service que dans les hypothèses suivantes :

- Destruction totale des ouvrages ;
- Arrêt du service dû à un manquement de l'école FERRANDI Paris aux obligations lui incombant au titre du présent contrat et présentant pour le Prestataire un caractère de force majeure ;
- Événement extérieur, indépendant de la volonté du Prestataire, qui rend l'exécution du présent contrat totalement impossible.

Le présent contrat ayant pour objet l'exécution d'un Service Public régi par la règle de la continuité, le Prestataire s'engage à assurer la préparation, la livraison des repas en toutes circonstances, y compris en cas de grève, de congés ou de maladie de son personnel.

En cas d'incident, le Prestataire doit mettre en œuvre tous les moyens dont il dispose pour intervenir rapidement, procéder aux éventuelles réparations et rétablir le fonctionnement régulier du Service.

Le Prestataire s'engage à mettre en œuvre, en accord avec l'Ecole FERRANDI Paris, tous moyens internes ou externes pour assurer la continuité du Service.

Cette obligation de continuité du Service pèse sur le Prestataire quelle que soit sa responsabilité dans l'incident à l'origine de la perturbation ou interruption du Service. Il lui appartient, le cas échéant, de rechercher la responsabilité des personnes à l'origine du préjudice qu'il subit.

3.1 Grève

La grève du personnel du Prestataire ne constitue pas une cause exonératoire de responsabilité sauf si le fait de grève est d'origine nationale paralysant les activités déléguées et sans lien avec la politique sociale du Prestataire (ou d'une entreprise qu'elle contrôle au sens de l'article L. 233-3 du Code de Commerce, ou d'un prestataire) et ses pratiques commerciales vis-à-vis de ses cocontractants.

En cas de grève du personnel de production, le Prestataire doit mettre en œuvre un plan de secours pour assurer la prestation.

En cas de non-respect de cette obligation, l'Ecole FERRANDI Paris pourra faire application des pénalités prévues au CCAP.

3.1 Evènements particuliers

En cas de travaux, de dégâts conséquents dus aux intempéries ou d'un incident technique ponctuel affectant les appareils de production, de distribution ou les chambres froides, les repas servis pourront être différents du menu validé initialement, à la demande de l'Ecole FERRANDI Paris, sans considération d'un quelconque délai de prévenance.

Le menu de substitution sera proposé par le Prestataire en accord avec l'Ecole FERRANDI Paris,

Si l'évènement est lié à un défaut de maintenance qui lui incomberait ou à un retard de renouvellement d'un matériel à la charge du Prestataire, le renouvellement des denrées perdues sera à la charge de celui-ci.

ARTICLE 4 – MATERIEL ET EQUIPEMENTS DE L'ECOLE FERRANDI PARIS

4.1. Exploitation des équipements et des locaux

La vocation des biens et équipements est d'être affectée au service de restauration collective de l'école FERRANDI Paris.

Dans tous les cas, le Prestataire doit veiller à n'accueillir aucune manifestation ou à n'organiser aucune activité qui porterait, directement ou indirectement, atteinte à la vocation initiale du service.

Il ne peut exploiter, directement ou indirectement, tout ou partie des biens et équipements pour d'autre objet que celui du présent contrat.

Les livraisons pour les besoins du contrat seront effectuées sous la responsabilité du Prestataire à l'entrée livraison du restaurant entre 6h30 et 10 h, dernier délai.

4.2. Mise à disposition des matériels et équipements

Le Prestataire utilise les biens et équipements d'exploitation appartenant à l'Ecole FERRANDI Paris dont la liste figure dans l'annexe 1 du CCTP « tableau des équipements SELF ».

4.3 Remise des matériels et équipements en début de la convention

L'Ecole FERRANDI Paris, remettra au Prestataire l'ensemble des matériels et équipements définis à l'annexe 1 « tableau des équipements » du CCTP

Un inventaire contradictoire des matériels et installations est établi entre les parties, dans un délai de 10 jours à compter de la notification, et avant le démarrage des prestations du restaurant self-service. Cet inventaire précise l'état des équipements mis à disposition et comporte, le cas échéant, les réserves formulées par le titulaire.

Le Prestataire est tenu d'utiliser les biens et équipements d'exploitation conformément à la réglementation en vigueur, présente ou à venir, notamment en matière d'hygiène, de sécurité et de bruit, et conformément aux préconisations d'usage et d'entretien établies par le fabricant.

Il est personnellement chargé de l'obtention de toutes les autorisations et de l'accomplissement de toutes les formalités requises à cet effet.

4.4 Matériels et équipements du Prestataire pour l'exploitation du service de restauration

Toute installation supplémentaire de matériel est soumise à l'autorisation stricte et préalable de l'Ecole FERRANDI Paris.

ARTICLE 5 – DEVELOPPEMENT DURABLE

Le Prestataire s'engage en adéquation avec la politique environnementale de l'Ecole FERRANDI Paris à mettre en place un tri et une valorisation des déchets alimentaires y compris les huiles alimentaires usagées conformément à l'article L 541-21-1 du Code de l'environnement.

En plus des prescriptions ci-dessus, le Prestataire s'engage à effectuer le tri sélectif des déchets issus des prestations de restauration et de cafétéria notamment le tri sur le restaurant self-service et la Cafétéria :

- Papiers et emballages en carton ;
- Emballages Plastiques ;
- Aluminium ;
- Verre ;
- Polystyrène ;
- Déchets organiques ;
- D.I.B (déchets industriels banals).
- Bois, palettes ;

Le Prestataire s'assurera que les équipements mis à disposition au restaurant self-service et à la Cafétéria correspondent bien aux actions de tris des déchets par les consommateurs. A défaut, il fera son affaire des compléments en matériel nécessaires afin d'assurer le tri dans des conditions optimum.

Le Prestataire présentera des objectifs et un rapport concernant :

- La réduction du gaspillage alimentaire
- Le suivi des biodéchets
- Les actions de sensibilisation au tri et à la réduction des déchets.

ARTICLE 6 – MAINTENANCE ET ENTRETIEN DU MATERIEL ET DES INSTALLATIONS MIS A DISPOSITION

Dans le cas d'une utilisation normale conforme aux préconisations d'utilisation et d'entretien du fabricant par le Prestataire, l'Ecole FERRANDI Paris prend en charge la maintenance préventive et curative du matériel et des installations mis à la disposition du Prestataire. (Cf. : Répartition des Charges).

Dans ce cadre, le responsable, sur place, du Prestataire devra, dans les plus brefs délais, prévenir de toutes anomalies ou mauvais fonctionnement des appareils mis à sa disposition.

Pour le cas où ces réparations seraient la conséquence d'une utilisation anormale, les frais correspondants à ces travaux exécutés par l'Ecole FERRAND Paris sont refacturés au Prestataire.

Le Prestataire ne pourra se prévaloir d'anomalies ou mauvais fonctionnement des appareils mis à sa disposition pour justifier une mauvaise exécution des prestations.

En outre, pendant toute la durée du contrat, le Prestataire doit conserver les biens qui lui sont confiés en parfait état d'entretien et de propreté. Afin de vérifier cet état, un état des lieux annuel sera réalisé.

Aussi, il est responsable du nettoyage des locaux, installations, équipements et matériels mis à sa disposition, et nécessaires à l'accomplissement du service de restauration, sachant que :

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations sont fournis par le Prestataire et répondent obligatoirement aux dispositions techniques et réglementaires afférentes à l'activité de restauration et sont à la charge du Prestataire ;

Il s'engage à l'effectuer ou à le faire effectuer au minimum selon les préconisations d'entretien du fabricant ;

Ce nettoyage doit être effectué en conformité avec toutes les réglementations en vigueur, notamment avec les règles d'hygiène, d'HACCP, de sécurité relative à l'exploitation de l'activité de restauration ;

Il devra réparer à ses frais toutes détériorations dont il est responsable en utilisant exclusivement les entreprises de maintenance référencées par l'Ecole FERRANDI Paris.

6.1 Nettoyage à la prise de possession

A la prise de possession des locaux, le Prestataire aura à sa charge le nettoyage intégral des locaux qui lui sont confiés.

6.2 Exécution d'office du nettoyage

Faute pour le Prestataire de pourvoir au nettoyage des installations, équipements et matériels mis à sa disposition, l'Ecole FERRANDI Paris peut faire procéder, aux frais et charges du Prestataire, à l'exécution des opérations de nettoyage nécessaires.

Cette exécution d'office se fera après mise en demeure, réalisée par lettre recommandée avec accusé de réception, restée en tout ou partie infructueuse dans un délai de deux jours calendaires à compter de sa réception par le Prestataire.

Indépendamment de cette exécution d'office, l'Ecole FERRANDI Paris procédera à l'application des sanctions pécuniaires prévues au CCAP.

6.3 Renouvellement des installations et équipements

Le renouvellement des installations (Second œuvre) mises à disposition du Prestataire est à la charge de l'Ecole FERRANDI Paris.

Le Prestataire doit informer sans délai l'Ecole FERRANDI Paris des travaux de renouvellement qu'elle aurait à effectuer, quand bien même il n'en résulterait aucun dommage apparent.

Le Prestataire supporte personnellement et intégralement les conséquences directes ou indirectes de toute nature qui pourraient résulter d'un retard de sa part dans l'exécution de cette obligation.

6.4 Travaux de réparation des locaux mis à disposition

L'Ecole FERRANDI Paris s 'engage à assumer les réparations des locaux mis à la disposition du Prestataire, à l'exception de toute utilisation anormale.

A charge pour le Prestataire d'informer l'Ecole FERRANDI Paris de toute constatation d'endommagement des locaux.

Le délégataire supporte personnellement et intégralement les conséquences directes ou indirectes de toute nature qui pourraient résulter d'un retard de sa part dans l'exécution de cette obligation.

6.5 Entretien des locaux mis à disposition

L'Ecole FERRANDI Paris s 'engage à assumer l'entretien des locaux et des matériels mis à la disposition du Prestataire.

A charge pour le Prestataire d'informer l'Ecole FERRANDI Paris de toute constatation d'endommagement des locaux (présences de rongeurs par exemple).

En annexes financières onglets 5.1 e 5.2, Plans des locaux et en annexe 1 « tableau des équipements »

ARTICLE 7 – LE PERSONNEL DU PRESTATAIRE

7.1 Régime du personnel

Le Prestataire recrute et affecte au fonctionnement du service le personnel, selon le nombre et en qualification qui lui sont nécessaires pour remplir sa mission. Ce recrutement sera effectué dans les conditions prévues à la convention collective nationale du personnel des entreprises de restauration de collectivité.

Il est rappelé au Prestataire que L'Ecole FERRANDI Paris est attachée aux aspects humains liés à l'exploitation du Service de restauration. Aussi, le Prestataire fait preuve de considération envers son personnel et contribue au partage de valeurs communes telles que la qualité gustative et la créativité culinaire, ou encore les notions de respect et de Service Public.

Le Prestataire affecte tout le personnel et les moyens nécessaires pour assurer un service des repas à l'heure et à la bonne température et un service cafétéria selon les règles de l'art incluant style et qualité de service et d'accueil.

Il veille aux bonnes relations entre le personnel de l'Ecole FERRANDI Paris présent sur site et son propre personnel afin d'assurer la prestation dans des conditions sereines et efficaces.

Pour la gestion du personnel placé sous sa responsabilité, le Prestataire veillera à faire respecter les obligations auxquelles sont assujettis les agents du service public, notamment :

La discrétion professionnelle : ainsi, le Prestataire veille au respect de la confidentialité des informations sur les usagers (données informatisées et échanges entre salariés).

L'obligation d'effectuer les tâches confiées : Le Prestataire veille à ce que le personnel placé sous sa responsabilité réalise effectivement et dans les délais impartis, les tâches qui lui sont confiées.

Le Prestataire informe l'Ecole FERRANDI de l'organisation mise en place et de toutes les évolutions apportées pendant toute la durée du marché.

Le Prestataire est responsable du bon fonctionnement du Service. Il est l'employeur de son personnel et en assume toutes les responsabilités (contrats de travail, accords d'entreprises et négociations collectives, formation, embauches, licenciements, avancements, promotions, sanctions, …).

A ce titre, les frais de personnel (rémunération et charges sociales) liés à l'organisation proposée sont à la charge du Prestataire et sont inclus dans les prix des repas.

Le Prestataire est garant du respect des dispositions du présent contrat par son personnel ; il veille à sa bonne tenue et à sa parfaite correction. Il s'assure du respect, par son personnel, de la confidentialité des informations qui lui sont communiquées. Il s'engage à prendre toute mesure en cas de manquements ou de faute grave pour éviter le renouvellement des faits signalés.

7.2. Remplacement

Le Prestataire est tenu d'affecter au fonctionnement du service le personnel selon les modalités (effectif, qualification etc.…) indiquées dans son offre.

En cas d'absence(s), le Prestataire remplacera chaque poste dont le titulaire est absent par un agent de fonction et qualification équivalentes, et informera l'école FERRANDI (selon les contacts communiqués) sans délai du nom de l'agent afin qu'il puisse accéder au site. Le prestataire est tenu de lui transmettre l'ensemble des consignes de sécurité/sûreté du site avant sa première intervention.

En cas de manquement à ce remplacement, le Prestataire s'expose aux pénalités prévues au CCAP

7.3. Discipline

Le Prestataire est seul responsable et décisionnaire au sujet des agents qu'il affecte à la réalisation des prestations faisant l'objet de la présente convention.

Cependant, dans l'intérêt du service concerné, L'Ecole FERRANDI Paris peut demander au Prestataire de prendre des mesures à l'encontre de ses agents qui se seraient rendus coupables de fautes dans l'exécution du service.

La faute de son agent doit être signalée par écrit (y compris e-mail ou fax) au représentant du Prestataire par le représentant de L'Ecole FERRANDI Paris.

Selon la gravité de la faute, L'Ecole FERRANDI Paris pourra aller jusqu'à demander le déplacement ou le remplacement de l'agent concerné.

Cette demande doit alors être réalisée par lettre recommandée avec accusé de réception.

Dans un délai maximum de trois jours ouvrés à compter de la réception de la demande de L'Ecole FERRANDI Paris, le Prestataire devra l'informer des mesures qu'il compte prendre à l'égard de l'agent concerné.

Dans le cas où le Prestataire refuserait d'accéder à la demande de L'Ecole FERRANDI Paris, et si l'agent concerné devait se montrer une nouvelle fois fautif, la présente convention pourrait être résiliée pour faute aux torts exclusifs du Prestataire.

7.4 Surveillance médicale et en matière d'hygiène du personnel

Le Prestataire veille à l'application stricte des dispositions en vigueur relatives à la santé et à l'hygiène du personnel, en particulier de celui appelé à manipuler des denrées alimentaires.

Il s'assure que les membres de son personnel bénéficient du suivi individuel de leur état de santé conformément aux dispositions du Code du travail et qu'ils respectent les exigences d'hygiène prévues par le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Le Prestataire veille notamment à ce qu'aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou présentant des symptômes ou des lésions susceptibles de contaminer les denrées alimentaires ne soit affectée à leur manipulation, conformément à la réglementation en vigueur.

Le Prestataire tient à la disposition de L'École FERRANDI Paris, dans le respect des règles relatives à la protection des données personnelles et du secret médical, tout justificatif attestant du respect de ses obligations réglementaires en matière de suivi de la santé de son personnel, ainsi que les éléments démontrant la formation de celui-ci aux règles d'hygiène alimentaire.

7.5 Vêtements de travail

Le Prestataire doit équiper à ses frais le personnel d'exécution, d'un vêtement de travail portant l'indication lisible de la raison sociale de son employeur. Il prend à sa charge les frais d'entretien des vêtements de travail mais également de fourniture et de renouvellement.

7.6 Formation des collaborateurs du prestataire

Le titulaire s'engage à ce que l'ensemble du personnel affecté à l'exécution du présent marché dispose d'une formation adaptée aux règles d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables en restauration collective.

Le titulaire assure, sous sa responsabilité, la formation initiale ainsi que le maintien des compétences de ses collaborateurs concernant notamment :

- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) ;
- les principes de la méthode HACCP ;
- la prévention des risques de contamination alimentaire ;
- l'hygiène corporelle et vestimentaire ;

- les procédures de nettoyage et de désinfection ;
- la gestion des allergènes alimentaires ;
- les exigences réglementaires en vigueur relatives à la sécurité sanitaire des aliments.

Le titulaire tient à la disposition de FERRANDI tout justificatif attestant de la réalisation de ces formations (attestations de formation, programmes, feuilles d'émargement ou tout document équivalent).
En cas d'évolution réglementaire ou de constat de non-conformité, le titulaire met en œuvre sans délai les actions de formation complémentaires nécessaires.

ARTICLE 8 - CONDITIONS FINANCIERES

8.1 Cadre général d'exploitation

L'Ecole FERRANDI Paris confie à un Prestataire la mission d'exploiter le restaurant self-service et la Cafétéria et de fournir les prestations de restauration, dont les conditions sont fixées dans le présent CCTP.
Aucune contribution financière ou compensation de l'Ecole FERRANDI Paris n'est prévue au contrat en cas de baisse de fréquentation.

8.1.1 Encaissement

Le Prestataire encaisse la valeur du repas auprès des personnels, apprenants et autres clients ponctuels (invités extérieurs) de l'Ecole FERRANDI Paris à l'aide d'un système d'encaissement propre au Prestataire.
Ce système comprend le nombre de caisses nécessaires à la bonne exécution du contrat du restaurant self-service et de la cafétéria mais aussi les bornes d'approvisionnement des comptes.

Le Prestataire met également en place un outil de gestion (ordinateur) permettant de lire, imprimer et sauvegarder toutes les manipulations sur les comptes clients.

Les caisses devront lire deux types de badges :
- les badges élèves : badge PVC imprimé quadri 1 face en offset avec code barre. Il ne s'agit pas de badge Mifare.
- les badges collaborateurs : badge de technologie Mifare Classic 1K
- les titres, tickets et chèques restaurants

Il conviendra que les lecteurs (caisses) permettent la lecture de badges STID / BLUETOOTH dans le cas où cette technologie serait déployée pendant la durée du marché par le pouvoir adjudicateur.

8.2 Modalités de facturation

L'Ecole FERRANDI Paris règle la différence existante entre le total des ventes des matières premières et des admissions, et le total payé lors du passage en caisse par les usagers.

Tableau avec coûts/subventions

	Décomposition du futur prix du plateau				
	Apprenants des Programmes "Temps Plein" et "Apprentis"	Stagiaires Programmes Anglophones et Stages courts de Formation continue	Collaborateurs		
			Collaborateurs Catégorie A	Collaborateurs Catégorie C	Collaborateurs Catégorie J
Droits d'admission au self	DROITS D'ADMISSION PAYES PAR LES APPRENANTS	DROITS D'ADMISSION PRIS EN CHARGE PAR FERRANDI PARIS	DROITS D'ADMISSION PRIS EN CHARGE PAR FERRANDI PARIS		
Consommations	FACTURATION AU REEL DES CONSOMMATIONS	FORFAIT REPAS (ENTREE-PLAT-DESSERT) PRIS EN CHARGE PAR FERRANDI PARIS	FACTURATION AU REEL DES CONSOMMATIONS		
Subventions	NON (Temps Plein) OUI (Apprentis)	FORFAIT ADMISSION + REPAS PRIS EN CHARGE PAR FERRANDI PARIS	SUBVENTION FORFAITAIRE DU FONDS SOCIAL CCIR PAR REPAS DE 0,70 € HT soit 0,77 € TTC.	SUBVENTION FORFAITAIRE DU FONDS SOCIAL CCIR PAR REPAS DE 0,50 € HT soit 0,55 € TTC.	PAS DE SUBVENTION

Ce solde sera versé sur présentation d'une facture mensuelle, après vérification des états de caisse transmis à FERRANDI Paris

Pour les prestations ponctuelles, la facture est remise au début de chaque mois pour les prestations effectuées le mois précédent. La facturation est établie par prestation selon les bons de commande émis par L'Ecole FERRANDI Paris.

Le nom et le mail des personnes à qui envoyer les informations seront communiquées lors de la réunion de lancement.

ARTICLE 9 – DETAIL DU COUT DE LA PRESTATION DE RESTAURATION

Les coûts de revient se décomposent en deux parties :

9.1. La part alimentaire

Elle correspond au coût des matières premières valorisées, au coût d'achat sans marge.

La classification des plats (entrée, plat principal garni, légumes seuls, fromages, laitages fruits et desserts) est présentée, par le Prestataire dans son offre en fonction des grammages de l'Annexe financière onglet 15.2 – Prix Grammage Denrées, avec leur coût en euros.

Cette classification fait ressortir clairement les plats que le Prestataire considère comme prestation de base et ceux considérés comme prestation « haut de gamme ».

9.2. Les frais fixes à la charge du Prestataire

La décomposition des charges est présentée en Annexe 6 « tableau de répartition des charges ».

9.2.1. Les frais de personnel

- Le nettoyage des sols, des murs, des points de contacts, des vitres et des portes des salles du restaurant et de la zone de distribution ;
- Le nettoyage des réserves, zones de réception, chambres froides, locaux poubelles, bacs et poubelles ;
- Le nettoyage des plateaux et des pieds des tables ;
- Le nettoyage des assises, des dossiers et des pieds des sièges et des claustras des salles du restaurant et de la cafétéria ;
- Les prestations de nettoyage dites « aéroport » sur les zones de production (restaurant et
- cafétéria) et de distribution pendant la durée du service ;
- Le tri des déchets alimentaires ;
- Le tri des déchets et emballages en fonction du dispositif mis en place dans l'école ;
- L'évacuation des déchets jusqu'au local poubelle ;
- Le nettoyage et entretien d'hygiène de tout le matériel mis à la disposition du Prestataire ;
- Le nettoyage de la vaisselle ;
- L'achat de la signalétique ;
- L'achat des articles à usage unique ;
- Les produits d'entretien spéciaux : tous les produits nécessaires à l'exécution de la présente convention pour l'entretien et le nettoyage, l'asepsie des locaux ainsi que les fournitures à la charge du Prestataire ;
- La fourniture des sels adoucisseurs ;
- Les équipements de communication (caisses, TPE, borne de rechargement des badges, stations, , imprimante …) ;
- Les abonnements auprès des opérateurs de télécommunications pour les liaisons de données (TPE, Fibre, ADSL…)
- La fourniture des systèmes de caisse et lecteurs de badges ;
- La gestion des badges en corrélation avec l'Ecole ;
- Les fournitures de bureau ;
- Le nettoyage des parties communes et des réserves ;
- Le nettoyage des bureaux et espaces de gestion dédiés au Prestataire ;
- L'audit d'hygiène et les analyses physico-chimique et bactériologiques conformément au PMS du prestataire;
- Les serviettes recyclables ;
- Le déplacement des gérants ;
- L'affranchissement du courrier
- Les tenues, uniformes de travail du personnel, du linge de cuisine et de salle ; à ce sujet, il est précisé que le Prestataire se charge de l'achat, du renouvellement et de l'entretien des dotations suivantes, de tout le linge de restauration nécessaire, y compris des chaussures conformes aux règles d'hygiène, tant pour ses propres agents de restauration que pour les salariés intérimaires le cas échéant.
- Le blanchissage ;
- L'assurance responsabilité civile ;
- L'investissement de matériels complémentaires ;
- L'entretien technique des distributeurs automatique ;
- Frais relatifs à l'animation, la promotion, à la diététique, etc.… ;
- L'enlèvement des huiles de fritures à chaque service. Pour l'enlèvement des huiles de friture, le prestataire utilise les contenants mis à disposition de FERRANDI.

9.3 Frais à la charge de l'Ecole FERRANDI Paris

Le nettoyage :

- Des extracteurs des cuisines ;
- Des bacs à graisse et des écoulements ;
- Des gaines de ventilation ;
-
- Le nettoyage des filtres des hottes de cuisine une fois par semaine
- Le nettoyage des vestiaires/sanitaires, mis à la disposition du personnel du Prestataire ;
- Le nettoyage des baies vitrées extérieurs ;
- Le nettoyage des plafonds et murs au-dessus de 1.80 m, pour le Self-service et la Cafétéria ;
- Le nettoyage de la salle de restauration si utilisée par l'Ecole en dehors des horaires habituels.

L'entretien technique :

- Des monte-charges ;
- De la maintenance et la réparation des équipements et matériels de l'Ecole FERRANDI Paris mis à la disposition du Prestataire sauf en cas de mauvaise utilisation de celui-ci ;
- Des installations de distribution d'eau et d'électricité ;
- Des locaux et agencements ; Les frais suivants :
- Le relamping ;
- Le renouvellement normal, des installations et équipements sauf en cas de mauvaise utilisation de celui-ci ;
- La désinfection, désinsectisation et la dératisation ; il est rappelé que le déclenchement de ces opérations relève de la responsabilité du Prestataire, qui doit prévenir la CCI Paris Ile-de-France dans les délais les plus brefs. Le plan 4D de FERRANDI sera actualisé en fonction de l'activité du prestataire et les consignes de protection/préparation des locaux devront être scrupuleusement suivies par le prestataire avant les opérations impactant ses locaux ;
- L'enlèvement des déchets, y compris les déchets d'équipements électriques et électroniques (D.E.E.E.). Le Prestataire s'engage à effectuer le tri sélectif mis en place sur l'école. ;
- La fourniture d'eau et d'énergie électrique dans une consommation en adéquation avec l'activité du restaurant ;
- Vérifications réglementaires des équipements ;
- La mise à disposition d'une infrastructure de câblage informatique permettant le raccordement des équipements de communication du Prestataire.

Le Prestataire prend en compte l'annexe 6 « *Tableau de répartition des charges* »

ARTICLE 11 – INFORMATIQUE ET ENCAISSEMENT

11.1 Préconisations informatiques

Dans le cadre de la mise en place par le Prestataire des équipements de communication, les services informatiques de l'Ecole FERRANDI Paris fourniront au Prestataire une infrastructure de câblage

Ethernet permettant le raccordement des équipements du Prestataire ainsi qu'un emplacement de 1U dans un rack 19 pouces pour y installer un commutateur réseau Ethernet (fourni par le Prestataire) . L'accès aux locaux technique étant supervisé par les services informatiques des établissements, tout accès devra faire l'objet d'une demande préalable d'une semaine hors urgence.

L'accès au réseau se fait par une prise Ethernet au format « RJ45 ». Les stations du Prestataire devront être équipées d'un antivirus et d'un pare feu.

Les stations du Prestataire devront être équipées d'un système d'exploitation de type poste de travail.

Les services informatiques de l'école n'interviendront pas sur les stations du Prestataire et ne fournira pas de service applicatif à celui-ci hormis pour vérifier la continuité de la prise Ethernet au local hébergeant l'équipement de l'attributaire.

Pour l'accès à internet, le Prestataire devra souscrire un abonnement à une liaison de type 5Gou Fibre et raccorder le modem-routeur à son commutateur réseau. Le Prestataire gérera son propre plan d'adressage : le réseau du Prestataire ne sera pas interconnecté avec les réseaux des écoles.

11.2 Encaissement

Pour information, l'Ecole FERRANDI Paris a mis en place pour ses collaborateurs un système d'identification par badge.

Il s'agit de badge "Mifare Classic 1K" comportant 768 octets pour le stockage répartis sur 16 secteurs. Les enregistrements sur les premiers secteurs sont cryptés.

En ce qui concerne l'utilisation pour la restauration, la lecture du numéro de série Mifare est non crypté.

Il conviendra que les lecteurs (caisses) permettent la lecture de badges STID / BLUETOOTH dans le cas où la DPSI déploierait ce type de badge.

L'école FERRANDI Paris fournit actuellement pour les étudiants et visiteurs un badge PVC imprimé quadri 1 face en offset avec code barre. Il ne s'agit pas de badge Mifare .

Une campagne d'information relative aux chargements des badges (Y compris e-chargement) sera faite par le Prestataire en lien avec l'établissement.

Ces badges sont nominatifs.

FERRANDI Paris fournit au Prestataire toutes les données nécessaires au paramétrage du système d'encaissement.

De son côté le Prestataire devra mettre en place un système d'encaissement compatible avec les trois types de badges actuellement utilisés ou à venir sur le site à savoir :

- Badge consulaire décrit ci-dessus pour les collaborateurs de la CCI Paris Ile-de-France. ;
- Badge PVC imprimé quadri 1 face en offset avec code barre. Il ne s'agit pas de badge Mifare.
- Badge Bluetooth STID (en cours de validation)

Le Prestataire est responsable de l'ensemble des opérations d'encaissement.
Les badges pour les collaborateurs et les apprenants sont fournis par l'Ecole FERRANDI Paris.
Chaque usager est possesseur d'un badge nominatif préalablement crédité.
A chaque usage, il se voit débité d'un montant correspondant au prix de la part alimentaire augmenté des frais de participation. Ces frais de participation sont variables selon la nature du public concerné et sont déterminés par l'Ecole FERRANDI Paris (Subventionnement déterminé par FERRANDI Paris Cf. Tableau figurant à l'article 8.2*« modalités de facturation »*).
Lors du passage en caisse, le convive peut également, par versement, augmenter le « crédit » de son badge. En cas de départ, les sommes restantes seront remboursées par le Prestataire à la demande de l'intéressé.

Les caisses doivent pouvoir gérer :
- 30 catégories différentes ;
- La codification de tous les plats présentés journellement ;
- Les frais de participation déterminés par la CCI Paris Ile-de-France et/ou l'Ecole FERRANDI Paris.

Les caisses doivent sauvegarder les données suivantes :
- Sortir sans ressaisie un état mensuel donnant par jour, par catégorie et par service, le nombre de repas ;
- Permettre de transférer ces données sous forme électronique au service comptable.
- Permettre de fonctionner en mode local, en cas notamment de rupture temporaire de la liaison informatique avec le serveur du prestataire.

11.3 Paiement et modes de paiement

Aucun crédit ne devra être accepté par le Prestataire, aussi L'Ecole FERRANDI Paris refusera toute demande de remboursement de créance.
Le Prestataire devra accepter différents types de paiement (espèces, chèques, carte bancaire, e-chargement, chèques et tickets restaurants).
Dans le cadre des paiements en espèces, le Prestataire prendra les mesures appropriées afin d'assurer la sécurité de son personnel.
En outre, la fréquence de collecte des espèces, le montant maximum des sommes détenues, ainsi que les règles de sécurité devront être précisés dans le plan de prévention (rédigé conjointement avec l'école).

11.4. Remise de note

Conformément à la réglementation en vigueur (notamment l'arrêté n° 83-50/A du 3 octobre 1983 relatif à la publicité des prix), le Prestataire s'engage à remettre au consommateur une note sous la forme d'un ticket de caisse à chaque transaction, quel que soit le montant payé, pour le restaurant self-service et la Cafétéria.

ARTICLE 12 – CONFIDENTIALITE ET PROTECTION DES DONNEES

Le présent CCTP comporte une obligation de confidentialité selon les modalités suivantes :

Protection des données personnelles

Les prestations exécutées au titre du présent marché donnent lieu au traitement de données à caractère personnel.

Les obligations juridiques, administratives et organisationnelles applicables aux parties en matière de protection des données sont définies au CCAP, **Article « protection des données à caractère personnel.**

Le candidat devra compléter le cadre de réponse CNIL.

ARTICLE 13 – RESPECT DES NORMES SANITAIRES, SURETE ET SECURITE

Le Prestataire mettra en œuvre les mesures sanitaires réglementaires, françaises et européennes, notamment au regard de la fabrication des produits fournis, de leur entreposage et de leur commercialisation. A cet effet, il tiendra à la disposition de L'Ecole FERRANDI Paris **son Plan de Maîtrise Sanitaire** et pourra être audité par les services de L'Ecole FERRANDI Paris ou toute personne mandatée par elle afin de vérifier la bonne mise en œuvre de ce **Plan de Maîtrise Sanitaire**.

Les denrées entrant dans la confection des repas répondent aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

Elles sont en outre conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR,
- aux recommandations du **GEM-RCN** (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition),
- au Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viande.
- au Code des Usages pour les produits Salaisons.

Il est exigé du titulaire le respect de la législation concernant le transport des denrées périssables.

FERRANDI Paris se réserve le droit de procéder ou de faire procéder par une personne mandatée par elle (personnels spécialisés de FERRANDI Paris) , à des contrôles de conformité des produits utilisés, des normes sanitaires, des menus prévus, des grammages et de la qualité du service générale) par le biais d'audit inopiné des unités de production du titulaire de l'accord-cadre. Les audits sont réalisés en interne avec les moyens existants. Ceux-ci ne pourront en aucun cas refuser cette vérification.

Les produits « BIO » utilisés devront être conformes au, **Règlement (UE) 2018/848** du Parlement européen et du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

L'exploitant respecte la réglementation sanitaire en vigueur et notamment :

- le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- le Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- le Code Rural et en particulier le livre II ;
- le Code de la Consommation ;
- **le Règlement (CE) n° 852/2004** dans ses dispositions relatives à l'aptitude médicale, aux règles d'hygiène des manipulateurs de denrées alimentaire, ainsi que sur l'ensemble de ses dispositions (HACCP, sanitaires, traçabilité…) ;
- l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et toutes versions ou réglementations ultérieures.

L'exploitant est tenu d'assurer une veille en matière de réglementation et d'alerte sanitaire ; il doit prendre les mesures de rappel appropriées si nécessaire et en informer FERRANDI. En cas de suspicion de TIAC, le prestataire et l'Ecole Ferrandi Paris mettent en œuvre la procédure interne idoine transmise en amont au prestataire

13.1 Contrôles microbiologiques

Le Prestataire devra apporter sur simple demande de L'Ecole FERRANDI Paris la preuve qu'il a mis en place un plan de contrôle microbiologique incluant les critères d'hygiène des procédés et les critères de sécurité.

Le Prestataire devra fournir tous les trimestres les rapports des contrôles d'hygiène et de propreté.

13.2 Mesures de sûreté

Dès la notification du contrat, le Prestataire prend connaissance des règles et procédures d'accès, de contrôle et de circulation définies par l'Ecole FERRANDI Paris, et s'engage à les faire respecter par ses employés et personnes intervenants pour son compte.

L'Ecole FERRANDI Paris remet au personnel du Prestataire les moyens d'accès (badge, clés, etc.) au site et aux locaux de restauration. Les moyens d'accès remis sont limités au strict besoin des activités du Prestataire.

Le Prestataire fournit pour chacun de ses employés et personnes intervenants pour son compte les renseignements nécessaires à l'attribution des moyens d'accès (par exemple : nom, prénom, photographie d'identité récente, immatriculation du véhicule, etc.). Tous mouvements et changements de personnel doivent être signalés à l'Ecole FERRANDI Paris.

En aucun cas, les moyens d'accès ne doivent être dupliqués ou prêtés à des tiers. Il est interdit de faciliter l'entrée de l'Ecole FERRANDI Paris à une personne non autorisée.

Le Prestataire doit déclarer immédiatement à l'Ecole FERRANDI Paris la perte ou le vol d'un moyen d'accès.

Les moyens d'accès (clés, serrures, badges…) perdus, volés ou dégradés du fait du Prestataire, sont remplacés à ses frais. Si des mesures conservatoires doivent être prises (par exemple : contrôle des accès par surveillance humaine), elles seront commandées par l'Ecole FERRANDI Paris. Le Prestataire en supportera entièrement le coût.

Le Prestataire s'engage à restituer les moyens d'accès en cas de défectuosité, endommagement, fin de contrat et sur demande de l'Ecole FERRANDI Paris.

En outre, le Prestataire s'engage à garantir à l'Ecole FERRANDI Paris que les conditions de collecte, de conservation, de ramassage et de transport des fonds et de valeurs lui appartenant sont conformes aux normes de sécurité habituelles et répondent à la règlementation en vigueur.

Les transports de fonds devront être réalisés par une société spécialisée disposant des agréments et assurances nécessaires, et agissant dans le cadre de la réglementation des transports de fonds inférieurs à trente mille euros (30.000 €).

13.3 Mesures de sécurité

Le Prestataire utilise les locaux et équipements mis à sa disposition conformément aux normes et aux consignes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

L'Ecole FERRANDI Paris et le Prestataire donnent les instructions appropriées aux personnels, placés sous leur autorité respective, liées aux précautions à prendre pour protéger leur santé et assurer leur propre sécurité ainsi que, le cas échéant, celle des autres personnes des établissements.

A cet effet, les informations, consignes et instructions leur sont données en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'école, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

En cas d'urgence (évacuation de l'école par exemple), le personnel du Prestataire est placé sous l'autorité du responsable de l'école ou de son représentant.

Dans le cadre de l'activité de restauration dans l'Ecole FERRANDI Paris, un plan de prévention devra être établi conjointement en amont du début de la prestation, entre l'Ecole Ferrandi Paris et le titulaire du contrat, conformément aux articles R. 4511-1 à R. 4514-10 du code du travail, il sera renouvelé tous les ans.

Un protocole de sécurité (chargement-déchargement) devra être élaboré entre le prestataire et Ferrandi Paris. De plus, ce protocole devra être respecté et appliqué par les entreprises assurant la livraison de denrées pour le compte du titulaire du marché.

ARTICLE 14 – CONTROLES ASSURES PAR LE PRESTATAIRE

Le Prestataire est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité sanitaire des prestations servies, conformément à la réglementation en vigueur.

Le Prestataire met en place toutes les analyses, procédures, contrôles et enregistrements nécessaires afin de maîtriser la sécurité sanitaire des aliments, selon les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point, méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires).

Le Prestataire tient à disposition de l'Ecole FERRANDI Paris son **Plan de Maîtrise Sanitaire**.

A minima, le Prestataire doit faire effectuer trimestriellement, par un laboratoire agréé, un audit d'hygiène ainsi que mensuellement.

Pour le restaurant et la Cafétéria :

- Prélèvements alimentaires pour analyse de critère microbiologique d'hygiène des procédés ;
- Prélèvements alimentaires pour analyse de critère microbiologique de sécurité ;
- Prélèvements de surface pour leur analyse bactériologique ;
- 1 prélèvement en zone de consommation (distributeur de boissons) pour analyse (à minima type D1).

Dans le cas d'un ou de plusieurs résultats d'analyse microbiologique insatisfaisants, l'Ecole FERRANDI Paris pourra demander au laboratoire d'effectuer des analyses supplémentaires aux frais du Prestataire. En cas de résultats nécessitant une déclaration à la DDPP, le prestataire informe sans délai l'école FERRANDI Paris et le service de prévention des risques (mail et téléphone astreinte crise).

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment l'Ecole FERRANDI Paris, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des contrôles officiels. Ainsi, dans le cas où les locaux dans lesquels fonctionne le service de restauration ne sont pas directement accessibles, le Prestataire ou l'Ecole FERRANDI Paris, selon le cas d'espèce, prennent toutes les dispositions pour en permettre, en permanence, l'accès aux agents de l'Etat.

Le Prestataire est tenu par ailleurs de conserver au froid positif (0-3 °C) pendant au moins cinq jours un échantillon témoin, clairement identifié, de chacun des plats distribués aux consommateurs. conformément à l'arrêté du 21 décembre 2009.

Les rapports, résultats et bilans des contrôles réalisés par le Prestataire, le laboratoire agréé ou les services de contrôle officiels, sont systématiquement transmis, dès qu'ils sont connus, au représentant,

de l'Ecole FERRANDI Paris, et du Service de Prévention des Risques de la CCI Paris Ile-de-France, dont les coordonnées seront communiquées après la notification du marché.

FERRANDI se réserve le droit de mandater un cabinet externe spécialisé pour réaliser des audits sanitaires, qualitatifs ou réglementaires.

FERRANDI se réserve le droit d'instaurer des pénalités ou de résilier le contrat sur :

-Non-présence ou non transmission trimestrielle des rapports des contrôles d'hygiène et de propreté et des résultats des prélèvements.

-Retard dans la mise en œuvre des actions correctives prescrites dans les contrôles.

-Refus de se soumettre à un audit contractuel ou réglementaire ou à un contrôle sanitaire.

Le Prestataire s'engage à participer à une réunion de suivi hebdomadaire avec FERRANDI, selon un calendrier convenu entre les parties. Ces réunions permettent d'échanger sur le suivi des activités, des demandes et des incidents et de favoriser la communication et le partage des informations.

ARTICLE 15 – GARANTIES

15.1 Obligations du Prestataire

Le Prestataire acquittera exactement les contributions personnelles mobilières auxquelles il est assujetti, et, d'une manière générale, tous les impôts, contributions et taxes auxquels il est ou sera personnellement assujetti relativement à l'activité exploitée conformément à la présente convention.

Il devra justifier de leur paiement à L'Ecole FERRANDI Paris à toute réquisition et opérer les règlements de telle sorte que celle-ci ne puisse en aucun cas être inquiétée, ni recherchée à ce sujet.

15.2 Déclaration des sinistres

Le Prestataire devra déclarer sans délai à son assureur d'une part, à l'Ecole FERRANDI Paris d'autre part, tout sinistre affectant les locaux mis à sa disposition dont il aurait connaissance. Cette déclaration qui pourra être verbale ou téléphonique, devra être confirmée par écrit dans les huit jours de la survenance du sinistre.

15.3 **Responsabilité du prestataire**

Le Prestataire est responsable du bon fonctionnement du service dans le cadre des dispositions de la présente convention.

Le Prestataire fait son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant provenir du fait de son exploitation.

La responsabilité de L'Ecole FERRANDI Paris ne peut être recherchée à l'occasion des litiges provenant de la gestion du Prestataire.

Le Prestataire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature que ce soit dus à sa gestion.

En cas de dommages matériels, le Prestataire prendra toutes mesures conservatoires et de sécurité nécessaires à la protection des biens et des personnes. Les travaux de remise en état devront commencer au plus tôt après le sinistre et réalisés par les entreprises travaillant avec la CCI Paris IDF et en coordination avec l'Ecole FERRANDI Paris.

En cas de crise ou de connaissance de risque sanitaire, le Prestataire doit alerter FERRANDI dans un délai maximal d'une heure.

Le Prestataire ne pourra solliciter aucune indemnisation auprès de FERRANDI en cas notamment de :

- Coupure d'eau
- Coupure électrique
- Panne d'équipement ou de chambre froide relevant des installations du site
- Crise sanitaire ou événement exceptionnel imposé par les autorités compétentes

15.4 Assurances

Compte-tenu des responsabilités qui lui incombent, le Prestataire est tenu de souscrire et de maintenir pour toute la durée du contrat, auprès de compagnies d'assurance notoirement solvables, toutes les assurances nécessaires à la couverture des risques induits par l'exécution du présent contrat.

Les assurances à souscrire concernent notamment les garanties suivantes :

1.- « Responsabilité civile professionnelle » Comprenant l'exploitation et professionnelle, locataire, couvrant le Prestataire des conséquences pécuniaires de la responsabilité civile qu'il est susceptible d'encourir vis-à-vis des tiers à raison des dommages corporels, matériels et immatériels qui trouvent leur origine dans l'exécution de ses obligations, au sein de la cuisine centrale et des sites de consommation. Cette assurance comprendra une garantie dite « intoxication alimentaire » ou toxi-infection.

2.- « Dommages aux biens » afin d'assurer l'intégralité des biens de toute nature qui lui appartiennent et les biens mis à sa disposition relevant de son usage exclusif.Ce contrat d'assurance garantira également :

- Les biens immobiliers et mobiliers ;
- Les risques locatifs ;
- Les recours des voisins et des tiers ;
- Les pertes de loyers ou privations de jouissance dont des tiers ou le concédant pourrait se prévaloir.

En cas de vol par effraction, le Prestataire prendra à sa charge et assurera à concurrence de sa valeur à neuf le matériel mis à disposition par l'Ecole FERRANDI Paris, ainsi que le matériel lui appartenant et situé dans les locaux de l'Ecole FERRANDI Paris.

Le Prestataire informe l'Ecole FERRANDI Paris, dans les quinze (15) jours suivant la date de prise d'effet du contrat, de l'ensemble des contrats d'assurances souscrits en lui communiquant les attestations d'assurances afférentes.

Ces attestations d'assurance émanent des compagnies d'assurance concernées et font obligatoirement apparaître les activités et risques garantis, les montants de chaque garantie, les montants des franchises et des plafonds des garanties, les principales exclusions et la période de validité.

Pendant toute la durée du contrat, les polices d'assurance, les garanties et les montants de garantie seront maintenus par le Prestataire à un niveau en rapport avec les missions confiées au Prestataire.

Toutes les incidences, financières ou non, des fluctuations éventuelles du marché de l'assurance au cours du présent contrat, pour ce qui concerne notamment l'étendue des risques couverts, les niveaux de franchises ou bien encore les taux de primes d'assurance, sont à la seule charge du Prestataire.

Le Prestataire s'engage à communiquer aux assureurs la présente convention.

Gestion des sinistres

Pour des dommages corporels, le Prestataire informe l'Ecole FERRANDI Paris par écrit, de tout sinistre susceptible de faire jouer la garantie de l'assureur, quel qu'en soit le montant du dommage.

Pour les dommages matériels, le Prestataire informe l'Ecole FERRANDI Paris, de tout sinistre susceptible de faire jouer la garantie de l'assureur et d'un montant supérieur à 10 000 €.

Le Prestataire communique à l'Ecole FERRANDI Paris les dates de réunions d'expertises éventuelles et les rapports d'expertise.

A la demande de l'Ecole FERRANDI Paris, le Prestataire fournit, dans les délais impartis, tous les documents utiles à cette dernière pour défendre ses intérêts notamment dans le cadre de toute expertise ou contentieux.

Le Prestataire s'engage à affecter à la reconstruction ou au remplacement à neuf des biens meubles, immeubles, corporels ou incorporels, sinistrés, les indemnités susmentionnées payées, et ce, de façon prioritaire, après accord express de l'Ecole FERRANDI Paris.

En cas de sinistre en cours d'exécution du présent contrat, le Prestataire ne peut s'opposer à l'accès sur les lieux du sinistre, des représentants et experts mandatés par les compagnies d'assurance de l'École FERRANDI Paris, des fournisseurs et du Contrôleur technique.

ARTICLE 16 – FIN D'EXPLOITATION

Quinze jours avant l'expiration du présent contrat les parties établissent un inventaire contradictoire des matériels et équipements.

16.1. Clôture compte consommateurs

A l'expiration du contrat, le Prestataire sera tenu de :

- solder les comptes des consommateurs, selon une procédure qu'il détaillera dans son offre ;
- et détruire les données personnelles qu'il a conservées. A défaut une pénalité sera appliquée ;

de faire un nettoyage complet des locaux dont il avait l'usage.

L'Ecole FERRANDI Paris fera une campagne d'information invitant les Collaborateurs et Apprenants à solder leur compte avant la fin de la Délégation actuelle.

16.2. Matériels et équipements appartenant à L'Ecole FERRANDI Paris et exploités par le Prestataire

A l'expiration du contrat, le Prestataire sera tenu de remettre les matériels et équipements qui lui ont été confiés pour l'exploitation du service.

L'Ecole FERRANDI Paris n'est tenue de verser aucune indemnité d'aucune sorte au Prestataire lors du retour des biens et équipement d'exploitation qui font partie intégrante du service de restauration.

À l'expiration du contrat, quelle qu'en soit la cause, le Prestataire est tenu de restituer l'ensemble des locaux, matériels, mobiliers, équipements et installations mis à sa disposition dans un état de propreté, d'entretien et de fonctionnement conforme à leur usage normal.

Les équipements devront être restitués en bon état, sous réserve de l'usure normale résultant d'une utilisation conforme aux prescriptions du présent marché.

Toute dégradation imputable au titulaire ou à son personnel donnera lieu à la remise en état ou au remplacement des équipements concernés, aux frais exclusifs du Prestataire.

Sort des matériels financés par le Prestataire

Les matériels, mobiliers ou équipements acquis ou renouvelés par le Prestataire au titre des charges d'admission, droits d'entrée ou investissements prévus dans le cadre du présent marché sont réputés intégrés à l'exploitation du restaurant collectif.

À l'échéance du marché, ces matériels et équipements resteront affectés au service et deviendront, ou demeureront selon le cas, la propriété de FERRANDI, sans que le Prestataire puisse prétendre à une quelconque indemnisation, sauf disposition contraire expressément prévue au marché.

Le Prestataire remettra à FERRANDI un inventaire actualisé de ces matériels comportant leur date d'acquisition, leur valeur d'origine et leur état de fonctionnement.

Un état contradictoire des matériels, équipements et installations mis à disposition sera réalisé et signé par le Prestataire et FERRANDI.

Cet état précise :

- L'état des matériels et équipements concernés ;
- Les éventuelles dégradations, dysfonctionnements ou anomalies constatés ;
- Leur origine présumée et les éléments permettant d'en déterminer la responsabilité ;
- La partie responsable de la remise en état ou du remplacement ;
- Les modalités de prise en charge financière des réparations ou remplacements.

Les dégradations résultant d'une usure normale des équipements demeurent à la charge de FERRANDI. Les dégradations imputables à une mauvaise utilisation, à une négligence ou à un manquement du Prestataire ou de son personnel sont à la charge du Prestataire.

En cas de désaccord entre les parties sur l'origine des dégradations ou sur la répartition des responsabilités, un constat contradictoire complémentaire pourra être établi et, le cas échéant, l'avis d'un expert indépendant pourra être sollicité.

16.3. Matériels et équipements appartenant au Prestataire

Les matériels et équipements financés par le Prestataire en dehors des obligations du CCTP et faisant partie intégrante de l'exploitation sont repris par le Prestataire.

16.4. Fournitures diverses

Le Prestataire devra débarrasser tous les locaux mis à sa disposition de toutes les fournitures lui appartenant.