

MARCHE DE SERVICE  
PRESTATION DE RESTAURATION SCOLAIRE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES  
Marché n° 2020-5

### 2-1 PRESTATIONS DE DEMI-PENSION

Les prestations sont servies du lundi midi au vendredi midi les jours ouvrés correspondant au service de restauration ou cuisine d'assemblage, ainsi que lors des « samedis travaillés » prévus dans le calendrier d'accueil des enfants de l'Institut Baguer.

Pendant la période scolaire, sont concernés les élèves demi-pensionnaires et l'ensemble des personnels de l'Institut Départemental Gustave Baguer et du collège Truffaut, à savoir environ 550 convives par jour.

Les mercredis et durant une partie des vacances scolaires, ne sont concernés que les élèves demi-pensionnaires et personnels de l'Institut Départemental Gustave Baguer, à savoir environ 150 convives par jour.

#### ➤ HORAIRES DES REPAS

Les horaires des repas des élèves, du personnel sont compris dans une plage horaire allant de **11h30 à 14h00**.

#### ➤ CAHIER D'EMARGEMENT DES PROFESSIONNELS DE L'INSTITUT BAGUER

Le prestataire veillera :

- à l'émargement sur le cahier prévu à cet effet de chaque professionnel de l'Institut Baguer qui consommera un repas prévu dans le cadre de la prestation de restauration ;
- à sécuriser la conservation de ce cahier pendant et après le service ;
- à remettre ce cahier au service économique et financier lorsqu'il en demandera transmission à fin de facturation des professionnels en question.

#### ➤ STRUCTURE DES REPAS

Un plateau-type pour le déjeuner comprend : un hors d'œuvre, un plat + légumes, un fromage ou laitage et un dessert, accompagné d'assaisonnements à disposition et d'un pain individuel.

Il est précisé que les enfants scolarisés en école primaire, collège et lycées utilisent le self service. Les enfants de maternelle fonctionnent en service à table (environ 15 repas journaliers du lundi au vendredi).

La composition des repas doit pouvoir garantir aux usagers un bon équilibre nutritionnel, une grande variété dans les choix dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective.

Le cahier des grammages (GEM-RCN, cf. annexes), indiquant des quantités minimales devra être strictement respecté.

*La viande de bœuf sera d'origine française. Les steaks hachés seront composés exclusivement de viande de bœuf. Les circuits courts sont privilégiés.*

#### ➤ COMPOSANTES DES REPAS

1. Une entrée
2. Un plat protidique chaud garni
3. Un laitage (un fromage ou un yaourt ou un fromage blanc)
4. Un dessert
5. Pain

➤ **LE CHOIX PROPOSE AUX CONVIVES S'ETABLIT PARMIS :**

**TROIS ENTREES :**

- Crudités
- Cuidités
- Œufs ou entrée chaude ou charcuterie

**TROIS PLATS PROTIDIQUES CHAUDS :**

- **1 plat à base de viande, volaille, bœuf, etc...**

**Fréquences :**

*Bœuf (sous forme de steak haché) : une fois par semaine*

*Volaille : une fois par semaine*

*Porc : une fois par semaine (un menu devra être prévu en substitution)*

*Agneau ou Veau : deux fois par mois*

*Œuf: deux fois par mois*

*Plat complet à base de viande (type lasagne, hachis Parmentier) : une fois par semaine*

- **1 plat à base de poisson chaque jour**
- **1 grillade chaque jour**

*Chaque jour, un plat sans viande de porc est proposé.*

*1 fois par semaine 1 jour, un plat sans protéine animale est proposé.*

**DEUX LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT DONT 1 LEGUME VERT FRAIS (OU SURGELE A TITRE EXCEPTIONNEL) ET 1 FECULENT**

- Les légumes verts seront présentés de manière attrayante et goûteuse. Les candidats devront préciser explicitement comment ils s'y prendront pour cela, et s'y engager.
- Salade verte à volonté à chaque service

**TROIS FROMAGES OU LAITAGES :**

- Fromages
- Yaourt nature ou fromage blanc
- Yaourt aux fruits ou aromatisés

**TROIS DESSERTS :**

- Pâtisseries ou entremets
- Flan, mousse au chocolat etc.
- Fruits cuits

**FRUITS FRAIS DE SAISON (CORBEILLE A CHAQUE REPAS ET/OU SALADE DE FRUITS FRAIS)**

**PAIN FRAIS A VOLONTE DISPONIBLE EN LIBRE ACCES. IL SERA ORGANISE UNE SEANCE DE DEGUSTATION PAR LE TITULAIRE AU DEBUT DU MARCHE AFIN DE FAIRE CHOISIR LE PAIN .**

Mise à disposition en sachet individuel de sel, poivre, vinaigrette, ketchup, moutarde, mayonnaise, épices, en fonction du plat servi. Fromage râpé si pâtes.

Chaque convive peut utiliser une carafe qu'il remplit d'eau à la fontaine. Aucune autre boisson n'est proposée.

Concernant la rampe de distribution de l'institut Baguer, étant donné le handicap de certains convives, la forme graphique semble plus appropriée ; des propositions seront soumises à l'institut en début de marché. Un travail en commun pourra être conduit avec les jeunes de l'Institut afin d'améliorer la présentation et la signalétique.

Le titulaire du marché veillera à signaler clairement à chaque repas le plat sans porc.

➤ **PRESTATIONS NON ALIMENTAIRES**

En sus des prestations alimentaires définies précédemment, le titulaire du marché assurera la fourniture d'une serviette jetable pour chaque convive à chaque repas.

➤ **CARTE DE REMPLACEMENT**

Le titulaire devra prévoir une carte de remplacement (de préférence chaude) afin de pallier tout imprévu ou toute circonstance exceptionnelle ou cas de force majeure, notamment sanitaire, technique ou logistique, rendant impossible la fabrication et/ou la distribution du repas prévu contractuellement dans les lieux également prévus contractuellement (local cuisine et/ou self). Ce stock sera géré par le prestataire. Le prestataire est tenu à une obligation de résultats.

➤ **REPAS SERVIS POUR LES ENFANTS DE LA MATERNELLE DE L'INSTITUT DEPARTEMENTAL GUSTAVE BAGUER**

Les élèves de maternelle de l'institut déjeunent dans une salle dédiée entre 11h30 et 12h30. Ils ne passent pas par la rampe de distribution mais sont servis à l'assiette.

Le titulaire devra préparer la salle dédiée à la maternelle pour qu'elle soit accessible aux enfants âgés de 2 à 6 ans, et ce, selon les consignes du personnel encadrant. (Préparation des tables, mise en place des couverts, verres, assiettes, carafes d'eau, corbeilles de pain etc.). Il conviendra également de leur déposer les entrées, laitages et desserts en quantité suffisante.

Un bain-marie électrique est installé dans la salle dédiée afin de leur garantir le choix des repas et leur maintien au chaud.

Le titulaire devra également veiller à proposer des portions adéquates aux enfants de maternelle.

**Des menus spécifiques** à choix unique sont prévus pour les enfants de la classe maternelle.

Chaque repas pour ces classes doit comporter 5 composants :

- une entrée : crudité, cuidité, entrée protidique, entrée à base de féculent,...
- un plat protidique principal : viande, poisson, œuf
- un plat d'accompagnement : légume ou féculent (ou panachage)
- un fromage ou un laitage
- un dessert : fruit cru, fruit cuit, dessert lacté, pâtisserie,...
- du pain

Les candidats présenteront un plan alimentaire respectant le GEMRCN sur 5 semaines ainsi que les menus correspondants.

➤ **MENUS A THEME**

Douze repas festifs ou thématiques (avec décoration adaptée et accompagnement musical le cas échéant) sont à programmer annuellement, sans supplément de prix, incluant obligatoirement :

- un repas de Noël élaboré
- un repas de fin d'année scolaire

➤ **REPAS FROID**

Lors de sortie organisée pour les élèves, les repas du déjeuner pourront être remplacés par des repas froids de type pique nique.

Ceux-ci sont commandés au plus tard 48 heures avant.

Ils comprendront les composants ci-dessous énumérés qui seront adaptés à l'usage et à la saison et seront systématiquement conditionnés en individuel. Le prix sera identique à celui d'un repas. Un repas froid se composera de :

1. 1 sandwich sans porc, d'1/4 de baguette, comprenant une base de poulet, dinde ou rôti de bœuf et une base de crudités (tomates, concombre, salade etc.).
2. 1 salade composée de crudités,
3. 1 bouteille d'eau d'0,5 litre
4. 1 paquet de chips de 30g
5. 1 fruit frais ou compote
6. 1 gâteau sec
7. Des couverts en plastique et une serviette jetable.

Pour les enfants de maternelle, prévoir du pain de mie à la place de la baguette.

Dans le cas où des groupes commanderaient des paniers repas pour plusieurs jours consécutifs, il conviendra de veiller à diversifier la composition du panier (sandwich, salade, fruit et gâteau sec à diversifier)

#### ➤ **PRESENTATION**

Les hors d'œuvre, fromages et desserts seront présentés en self-service.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage, de transport et de manutention.

Une attention sera portée à l'étiquetage des plats.

Le titulaire du marché s'engage à mettre en place une signalétique adaptée favorisant l'information et le flux des convives.

## **2-2 PRESTATIONS D'INTERNAT**

La prestation a pour objet la préparation et la livraison de repas en liaison froide dans les internats de l'Institut Départemental Gustave Baguer.

Cette prestation, de type traiteur, comprend la préparation des diners, leur livraison dans les internats situés respectivement aux numéros 33, 35-37 et 39 de la rue Bernard Jugault à Asnières sur Seine (À proximité de la cuisine) et l'enlèvement des récipients.

Dans le cadre de ce lot, les principales missions et obligations du prestataire sont :

- 1) Approvisionnement de l'ensemble des denrées,
- 2) Préparation et Livraison des repas du lundi au jeudi avant 17h00,
- 3) Enlèvement des récipients vides du mardi au vendredi entre 8h00 et 9h00,

Les prestations servies du lundi soir au jeudi soir les jours ouvrés correspondant au service de restauration en liaison froide pour au plus 33 convives.

#### ➤ **Structure des repas**

Un dîner type comprend : un hors d'œuvre, un plat + légumes, un fromage ou laitage, un dessert.

La composition des repas doit pouvoir garantir aux usagers un bon équilibre nutritionnel, une grande variété dans les choix dans le respect de l'ensemble des règles d'hygiène et de sécurité applicables à la restauration collective.

Le grammage doit être conforme aux recommandations de l'annexe 1 de l'arrêté du 30 septembre 2011 pour les adolescents en collège et lycée.

*La viande de bœuf sera d'origine française. Les steaks hachés seront composés exclusivement de viande de bœuf.*

- **CHAQUE SEMAINE, le prestataire devra déposer dans chaque pavillon d'internat**, (à savoir 3 pavillons d'internats composés de 8 à 9 jeunes et d'un à deux éducateurs chacun) :
  - Une corbeille de fruits frais variés, (suffisamment garnie pour couvrir toute la semaine, soit au minimum un fruit par personne par jour)
  - Un plateau garni de fromages variés.
  
- **COMPOSANTES DES REPAS : Offre de base – fruits et légumes issus de l'agriculture biologique**

Le repas est composé de :

1. Une entrée
2. Un plat protidique chaud garni
3. Un laitage (un fromage ou un yaourt ou un fromage blanc)
4. Un dessert
5. Pain

#### **LES ENTREES :**

Crudités ou légumes cuits : 3 fois par semaine

Œufs ou entrée chaude : 1 fois par semaine

#### **LES PLATS PROTIDIQUES CHAUDS :**

1 plat à base de viande, volaille, etc. **EXCLUSIVEMENT SANS PORC** :

#### **Fréquences :**

- Bœuf : une fois par semaine
- Volaille : une fois par semaine
- Agneau ou Veau : une fois par mois
- Œuf: une fois par mois
- Plat complet à base de viande: 2 fois par mois
- Poisson une fois par semaine
- Les viandes à griller seront livrées crues.

#### **LES LEGUMES D'ACCOMPAGNEMENT DONT 1 LEGUME VERT FRAIS OU SURGELE ET 1 FECULENT**

- Les pâtes seront livrées crues.
- Salade verte à chaque service

#### **LES FROMAGES OU LAITAGES :**

- Plateau de fromages mis à disposition pour la semaine
- Yaourt nature une à deux fois par semaine
- Fromage blanc une à deux fois par semaine
- Yaourt aux fruits ou aromatisés une à deux fois par semaine

#### **LES DESSERTS :**

- Pâtisseries ou entremets
- Sorbets ou crèmes glacées
- Fruits cuits
- Fruits frais de saison: corbeille mise à disposition pour la semaine

#### **PAIN FRAIS A VOLONTE**

**MISE A DISPOSITION EN SACHET INDIVIDUEL DE SEL, POIVRE, VINAIGRETTE, KETCHUP, MOUTARDE, MAYONNAISE, EPICES, SELON LES PLATS SERVIS**

#### ➤ **MENUS A THEME**

Afin d'animer les internats, un repas avec un menu à thème précis sera organisé une fois par mois sans supplément de prix.

Ces repas remplacent le diner habituel.

Le thème du menu peut être lié à une région géographique française ou étrangère, un événement festif.

### **2-3 LES APPORTS ET LE SUIVI QUALITE**

La fréquence des repas devra respecter les prescriptions énoncées au sein de l'annexe I de l'arrêté du 30 septembre 2011 relative à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, à savoir, **sur la base de 20 repas successifs** :

#### **Pour garantir les apports en fibres et en vitamines, il convient de servir :**

Au moins 10 repas avec, en entrée ou accompagnement du plat, des crudités de légumes ou des fruits frais;

Au moins 8 repas avec en dessert des fruits crus;

10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes cuits, autres que les légumes secs;

10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes secs, féculents ou céréales.

#### **Pour garantir les apports en calcium, il convient de servir :**

Au moins 8 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion ;

Au moins 4 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et 150 mg par portion ;

Au moins 6 repas avec des produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion.

#### **Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir :**

Au moins 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ;

Au moins 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses ;

moins de 4 repas avec, en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits.

**Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir:**

Plus de 4 entrées constituées de produits gras ;

Plus de 3 desserts constitués de produits gras ;

Plus de 4 plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré frits ;

Plus de 2 plats protidiques qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines.

**Pour limiter les apports en sucres simples, il convient de ne pas servir :**

Plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses.

**Organisation des menus**

Les menus établis par le prestataire, en concertation avec son nutritionniste, seront établis conformément au plan alimentaire par cycle de dix semaines. Ils seront présentés et validés en commission des menus suivant les modalités propres définies par chaque établissement partie au groupement de commandes.

Le titulaire fournira au représentant de chaque établissement membre du groupement dans les meilleurs délais un récapitulatif mensuel des menus ainsi que les exemplaires hebdomadaires destinés à l'affichage.

Ces menus devront être respectés **impérativement** sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grèves EDF, pannes techniques importantes, etc.), où dans ce cas le prestataire pourra modifier les menus après en avoir informé les représentants de chaque établissement et obtenu son accord. Ces modifications ne doivent pas nuire à l'équilibre nutritionnel et calorique, ainsi qu'à la qualité organoleptique des menus.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. La répétition hebdomadaire d'un même repas, ainsi que les menus à jour fixe sont à proscrire.

Il convient de tenir compte de **la saisonnalité des produits**.

**Suivi permanent de la qualité et mesure de la satisfaction des convives**

Le titulaire mettra en œuvre un système de suivi permanent et journalier de la qualité des repas et du degré de satisfaction des différents convives.

Ce système devra être simple, efficace et systématiquement exploité en retour par le titulaire avec un degré de réactivité rapide (ex : cahier de suggestions à mettre en place au self et aux internats)

Il sera mis également en place **une commission de restauration** par établissement, à laquelle le titulaire devra participer.

Par ailleurs, il sera réalisé **au moins 2 enquêtes de satisfaction annuelles** auprès de l'ensemble des catégories de convives déjeunant au restaurant. Cette enquête sera réalisée par le prestataire à partir d'un questionnaire accepté et validé par les établissements. Elle portera sur un nombre significatif de consommateurs.

Les résultats seront présentés aux deux établissements membres du groupement de commandes dans un délai maximum d'un mois après la réalisation de celle-ci.



L'enquête et ses résultats seront examinés par la commission de restauration.

## **ARTICLE 3 – CONDITIONS D'EXECUTION DU MARCHE**

---

### **3-1 RESPECT DES NORMES REGLEMENTAIRES EN VIGUEUR**

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- de la réglementation française de portée générale et professionnelle
- de la réglementation communautaire
- des normes françaises
- de l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation,

Pour chacune des missions énoncées ci-dessus, le titulaire devra respecter la réglementation en vigueur au moment de l'exécution du marché et portant notamment sur :

- l'hygiène
- la sécurité
- le droit du travail

Le titulaire s'engage à informer les membres du groupement de commandes de toutes nouvelles spécifications réglementaires.

### **3-2 RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES**

Pour l'élaboration des repas, le titulaire respectera les textes et règlements en vigueur et notamment le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et l'arrêté du 30 septembre 2011.

En particulier, il suivra les directives du Plan National Nutrition Santé. Il suivra les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) tant sur le plan quantitatif que qualitatif.

Les grammages respecteront les indications mentionnées au sein de l'article II de l'arrêté du 30 septembre 2011.

L'ensemble des denrées fournies par le prestataire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière.

Par ailleurs, le titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande des membres du groupement de commandes justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication, choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits, etc.....

### **3-3 ENGAGEMENTS DES ETABLISSEMENTS ET HYGIENE**

Les établissements membres du groupement de commandes s'engagent à communiquer à la personne désignée par le prestataire titulaire du marché, **au plus tard chaque matin avant 9h30**, le nombre de repas à servir aux différentes catégories de convives hormis le nombre d'adultes payants.

Les contrôles de type analyses microbiologiques seront **effectués mensuellement** par le prestataire conformément à la législation en vigueur fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements assurant un service de restauration à caractère social. Ces contrôles effectués à ses frais porteront sur différentes préparations :

- Hors d'œuvre
- Plats protéiques
- Desserts

Et seront portés à la connaissance des membres du groupement.

Ces mêmes contrôles pourront être déclenchés à l'initiative des représentants de chaque membre du groupement, et porteront à la fois sur les prestations proprement dites mais aussi sur les moyens mis en œuvre.

Les membres du groupement peuvent à tout moment faire appel à un autre service ou un agent spécialisé de son choix, notamment :

- les Services Vétérinaires
- les services de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes
- les services de l'Action Sanitaire et Sociale.

Dans tous les cas le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des préconisations et des obligations en matières d'hygiène et de sécurité et notamment celles qui concernent la conservation de plats témoins et l'hygiène des travailleurs en restauration. Il doit mettre en œuvre une démarche de gestion des risques HACCP et apporter les preuves de son efficacité et de sa maîtrise.

### **3-4 LES MOYENS HUMAINS**

Pour assurer le bon fonctionnement du restaurant, les moyens humains nécessaires seront constitués par des personnels du prestataire, titulaire du marché.

Toute absence au sein de l'équipe du prestataire sera signalée immédiatement à chaque membre du groupement et sera remplacée sans délai et à compétence égale.

Conformément à la réglementation en vigueur, le prestataire fait siennes les dispositions relatives à la reprise du personnel en place qui travaille actuellement dans la cuisine dans le cadre du marché en cours (cf. Annexe 2).

Le titulaire recrute et rémunère tout le personnel nécessaire au fonctionnement du site.

Le personnel du titulaire correspond en nombre et en qualification à ce qui est nécessaire pour assurer l'exécution du service qui lui est confié dans les conditions prévues au présent marché.

Le personnel du titulaire doit faire preuve vis-à-vis des tiers et en particulier des mineurs de l'établissement, d'un comportement exemplaire. Il se doit d'assurer un service diligent, attentionné et approprié, la plus grande propreté corporelle et vestimentaire doit être respectée. Tous les personnels concernés doivent avoir été déclarés aptes à manipuler les denrées alimentaires. Cette aptitude sera attestée médicalement dans le respect de la spécificité de la réglementation en vigueur.

➤ **Le chef gérant ou chef cuisinier devra notamment :**

- 1) se charger des commandes et des relations avec les fournisseurs selon les spécifications contenues dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières,
- 2) assurer la réception des matières premières et la gestion des stocks, respecter les règles d'hygiène des préparations culinaires,

- 3) maintenir les locaux et les équipements, propriété du Conseil Départemental des Hauts de Seine, en bon état de fonctionnement.
- 4) utiliser les matériels et équipements, conformément aux instructions du fabricant ainsi que les produits adaptés à leur usage.

L'équipe complète d'encadrement et de personnel est soumise à une période d'essai de deux mois à dater du premier jour d'exécution du marché.

Si l'avis des membres du groupement de commandes se révèle négatif, le titulaire doit procéder au remplacement du personnel ou de l'encadrement visé.

Le titulaire informe les membres du groupement de l'éventuel changement de personnel ou d'encadrement.

Le titulaire s'engage à respecter pour ses personnels les textes légaux présents et à venir en matière de sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale, ainsi qu'en matière d'hygiène et notamment de prophylaxie.

➤ **Prophylaxie**

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application toutes les mesures réglementaires et assurer la formation de ses personnels aux règles d'hygiène. Aucun agent n'est admis s'il n'est pas revêtu de son vêtement de travail ou s'il se présente en tenue négligée. La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du titulaire.

➤ **Comportement du personnel**

Le personnel du titulaire doit faire preuve vis-à-vis des tiers d'un comportement exempt de tout reproche. En cas de problèmes avérés soit avec les représentants de chaque établissement membre du groupement, soit avec les consommateurs, les membres du groupement pourront demander au prestataire le remplacement d'un employé défaillant.

Le personnel chargé du service devra prendre toute disposition pour une communication de base avec les jeunes sourds, notamment par le biais d'une formation à la langue des signes française. Il devra pouvoir employer des expressions de politesse et indiquer sommairement le contenu des plats.

➤ **Formation du Personnel**

Le titulaire s'engage à former le personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du site. Lors des périodes de formation, le titulaire met gratuitement à disposition le personnel nécessaire au maintien du service et de sa qualité.

Le titulaire s'engage à former le personnel au respect des consignes de sécurité incendie ainsi qu'à l'utilisation de la centrale incendie conformément aux consignes de sécurité communiquées par le collègue.

➤ **Visite Médicale**

Le titulaire doit obligatoirement soumettre à une visite médicale tout nouvel agent, avant sa prise de fonction. Il soumet d'autre part son personnel aux examens périodiques prévus par la législation en vigueur

### **3-5 LES MOYENS MATERIELS**

➤ **Moyens mis à disposition.**

Les membres du groupement de commandes mettent à la disposition du prestataire les locaux affectés et réservés au service de la restauration. Le prestataire dispose de ces locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative. Il ne peut établir d'installations fixes, ni modifier celles existantes sans l'accord des membres du groupement de commandes.

Pour la bonne exécution du marché, les membres du groupement mettront à disposition les moyens suivants :

- la cuisine équipée (locaux et matériels) et les locaux annexes (réserves, etc.)
- les ustensiles et petit matériel de cuisine
- les matériels et zones de distribution (self-service, chariots et autres)
- les salles à manger et les mobiliers (tables et chaises) et éléments de décoration mobilière

Pour des raisons de sécurité, le collège disposera d'un double des clés des différents locaux. Il devra informer le prestataire de toute utilisation en son absence.

Le prestataire utilisera les installations des membres du groupement de commandes conformément aux règles d'usage et conditions d'utilisation préconisées par les sociétés installatrices des équipements.

Le prestataire devra remplacer le matériel détérioré par son équipe.

A la fin du contrat, le prestataire remettra à chaque membre du groupement le matériel que celui-ci avait mis à sa disposition.

Ce matériel sera rendu, compte tenu d'une usure normale, complet et prêt à être utilisé. Le prestataire libérera les locaux, après nettoyage complet, dans un état de propreté absolue.

Une situation de l'état des matériels et des locaux sera établie contradictoirement entre les deux parties au début et à la fin du contrat, conformément aux dispositions de l'article 17 du CCAG-FCS.

Le prestataire se chargera de souscrire un abonnement téléphonique et un accès Internet. Un numéro de téléphone et une adresse mail seront à communiquer aux membres du groupement.

➤ **Renouvellement et entretien des installations**

Le prestataire assurera :

- le nettoyage courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (cuisine, annexes et sanitaires),
- l'évacuation des déchets ou des emballages vides ainsi que l'entretien des abords utilisés pour la livraison des marchandises,
- l'entretien des deux salles à manger et les accès, après la fin du service,
- le nettoyage des tables et des chaises ainsi que des sols,
- le nettoyage des murs, des portes ainsi que des sanitaires de la salle à manger,
- les réparations courantes des matériels de cuisine, ainsi que le renouvellement des ustensiles et de la vaisselle, un taux de casse de 10% est toléré, au delà, le remplacement de la vaisselle et des ustensiles sera à la charge exclusive du titulaire.

D'une manière générale, le chef gérant devra veiller à maintenir en parfait état de propreté le local de cuisine et les annexes, selon les normes relatives à la prévention des risques sanitaires.

Les membres du groupement assumeront :

- le nettoyage périodique du caisson de la hotte et des filtres selon la réglementation,
- les réparations techniques et le renouvellement de l'ensemble des gros matériels, locaux et mobiliers utilisés par le service de restauration,

- l'entretien, la maintenance des conduits et gaines de ventilation, et tous autres dispositifs d'évacuation des fumées et des buées des réseaux d'alimentation et d'évacuation des fluides.
- la lutte contre les insectes et de la dératisation.

Le personnel de chaque membre du groupement dédié au service de la maintenance ou réalisant des travaux d'entretien des infrastructures ainsi que chaque direction auront un accès libre à la cuisine et à l'ensemble des locaux.

Le prestataire s'engage à maintenir les réfectoires dans un état de propreté satisfaisant durant la période de distribution et de consommation des repas.

#### ➤ **Fournitures et services divers**

Les membres du groupement assurent la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité et du chauffage. Le prestataire prendra toutes les dispositions pour en rationaliser les consommations. Une sensibilisation à une démarche éco responsable devra être effectuée par le prestataire en direction de ses personnels et, le cas échéant, des enfants (projet en cours de bac de compostage à l'Institut Baguer notamment).

La vaisselle, les couverts et le matériel destinés à l'élaboration des repas sont à la charge de chaque membre du groupement qui participera à hauteur de la clé de répartition fixée au sein de la convention constitutive du groupement de commandes.

Le prestataire prend en charge :

- L'ensemble des frais de fonctionnement et de gestion du service.
- Les produits lessiviels et d'entretien ainsi que le petit outillage nécessaire aux opérations concernant l'enlèvement des déchets :
- Les vêtements de travail du personnel relevant de sa compétence,
- Les produits jetables : sacs poubelle, essuie-tout, gants à usage unique,
- L'entretien et les fournitures pour sanitaires

#### ➤ **Enlèvement des déchets**

Le prestataire prend en charge l'ensemble des opérations concernant l'enlèvement des déchets :

- La sortie des conteneurs-poubelles pour enlèvement par les services municipaux.
- Le nettoyage et la désinfection de ces conteneurs,
- L'évacuation des déchets.

Les conteneurs-poubelles sont mis à disposition par les membres du groupement.

#### ➤ **En annexe 1 ci-dessous**

Sont détaillés les frais de fonctionnement à la charge des membres du groupement et à la charge du titulaire du marché.

**Annexe 1 du CCTP - Frais de Fonctionnement**

FRAIS DE FONCTIONNEMENT	A LA CHARGE DE	
	MEMBRES DU GROUPEMENT	TITULAIRE DU MARCHE
Loyer des locaux	■	
Chauffage	■	
Eau, gaz, électricité	■	
Climatisation ou traitement de l'air	■	
Sécurité incendie (extincteurs, détecteur,...)	■	
Maintenance du matériel	■	
Maintenance des installations et des locaux	■	
Maintenance production eau chaude	■	
Maintenance adoucisseurs et fournitures (sels, contrôles,...)	■	
Dératisation, désinsectisation	■	
Entretien des hottes	■	
Permutation ou nettoyage des filtres de hottes	■	
Fourniture et renouvellement du gros matériel	■	
Fourniture et renouvellement de petits matériels (dans la limite de 10% annuel)	■	
Nettoyage des vitres	■	
Evacuation des déchets jusqu'au local poubelle		■
Enlèvements des déchets		■
Nettoyage quotidien des réfectoires		■
Nettoyage approfondi hebdomadaire des réfectoires (chaque vendredi)		■
Nettoyage quotidien cuisine et locaux annexes		■
Nettoyage quotidien des sanitaires		■
Nettoyage bi annuel du bac à graisses		■
Renouvellement de petits matériels (vaisselle etc.) du à de la casse par le personnel du titulaire au delà du seuil de tolérance de 10%		■
Entretien des différents chariots		■
Photocopies		■
Distribution des repas		■
Analyses bactériologiques		■
Produits lessiviels		■
Produits d'entretien divers et sacs poubelles		■
Fourniture, blanchissage du linge de cuisine		■
Fourniture du linge de table et de vaisselle jetable		■
Fourniture et blanchissage des tenues, uniformes		■
Chaussures de sécurité, calots, gants, consommables		■
Autres jetables		■
PND, HACCP		■
Fournitures de bureau, consommables d'impression		■
Frais de personnels (visite médicale, formation,...)		■
Affichage divers, signalétique des plats		■
Animations diverses (repas à thèmes, ...)		■
Plonge batterie		■
Plonge vaisselle		■
Abonnement et consommations téléphoniques (téléphone, Internet)		■
Entretien des réfectoires pendant le service		■

## Annexe 2 du CCTP – Reprise du personnel

Type Juridique (Code) (Contrat)	Statut (Code)	Classification (Code)	Date d'ancienneté Groupe	Emploi repère CCNRC (Libellé)	Horaire	Horaire mensuel CTR	Rémunération contractuelle	Quote part 13eme mois	Primes anciennete	Primes d'habillement (PAR JOUR TRAVAILLE)	Montant annuel approximatif (sans la prime d'habillement)
CDI	E	IV	01/12/1999	EMPL QUALIFIE DE RESTAURATION		149,50	1742,76	OUI	104,56	0,54	23910,6
CDI	E	I	29/08/2016	PLONGEUR		149,50	1543,77	OUI	x	0,54	20069,01
CDI	E	I	29/08/2016	EMPLOYE DE RESTAURATION		78,00	794,47	OUI	x	0,54	10328,11
CDI	E	I	29/08/2016	EMPLOYE DE RESTAURATION		149,50	1663,19	OUI	x	0,54	21621,47
CDI	E	I	29/08/2016	EMPLOYE DE RESTAURATION		149,50	1576,57	OUI	x	0,54	20521,41
CDI	E	I	29/08/2016	EMPLOYE DE RESTAURATION		108,33	1099,55	OUI	x	0,54	14294,5
CDI	E	II	04/09/2018	EMP POLYCOMPETENT DE REST		104,00	1055,6	OUI	x	0,54	13722,28
CDI	E	II	25/09/2018	EMP POLYCOMPETENT DE REST		121,33	1231,5	OUI	x	0,54	16009,5
CDI	E	I	04/11/2019	PLONGEUR		121,33	1231,5	OUI	x	0,54	16009,5

**Annexe 3 du CCTP – Règlement départemental de la restauration scolaire (cf. pj)**

**Annexe 4 du CCTP – Procédure relative au repas des professionnels au self (cf. pj)**

**Annexe 5 du CCTP – Recommandations nutritionnelles GEM-RCN pour la petite enfance (cf. pj)**

**Annexe 6 du CCTP – Recommandations nutritionnelles GEM-RCN pour le milieu scolaire (cf. pj)**

A.....

Lu et accepté, le.....

Le titulaire du marché