

Procédure adaptée N° LJF 02/1617
(Régie par l'article 28 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016)

**CAHIER DES
CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES**

Concernant

**La fourniture de repas confectionnés et
l'assistance technique sur site scolaire à
PARIS**

**Le présent cahier des clauses administratives particulières
comporte 18 feuillets numérotés de 1 à 17 et 3 annexes I, II, III**

SOMMAIRE

IDENTIFICATION DE L'ACHETEUR PUBLIC

ARTICLE 1 - OBJET DU PRESENT CCTP

ARTICLE 2 - CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

- 2.1 - Cadre général
- 2.1.1 – Prestations repas
- 2.1.2 – Prestation assistance technique
- 2.1.3 – Prestations complémentaires
- 2.2 - Types de consommateurs et d'usagers
- 2.3 - Nombre de repas
- 2.5 - Cuisine
- 2.6 - Distribution
- 2.7 - Salle de restaurant
- 2.8 - Débarrassage.
- 2.9 - Mode de paiement
- 2.10 - Publicité des plats
- 2.11 - Déclaration aux services vétérinaires

ARTICLE 3 - STRUCTURE DES REPAS

- 3.1 - Repas en self-service
- 3.2.- Qualité des produits

ARTICLE 4 - ELABORATION DES MENUS

- 4.1 - Chronologie de cette élaboration : affichage
- 4.2 - Technique de cette élaboration
- 4.3 - Principe de libre service avec libre choix

ARTICLE 5 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES

- 5.1 - Références générales
- 5.2 - Spécifications de salubrité
- 5.3 - Spécifications nutritionnelles
- 5.4 - Spécifications organoleptiques et gastronomiques
- 5.4.1. - Préparation des aliments et présentation des plats
- 5.4.2 - La température des plats

ARTICLE 6 - SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy
75009 PARIS

ARTICLE 7 - DISPOSITIONS APPLICABLES AU PERSONNEL DU TITULAIRE

- 7.1 – Mission de l'assistant technique
- 7.2 – Profil, recrutement et rémunération
 - 7.2.1 – Profil de l'assistant technique
 - 7.2.2 – Recrutement et rémunération
 - 7.2.3 – Comportement du gérant
 - 7.2.4 - Prophylaxie
- 7.3 - Vêtements de travail
- 7.4 - Comportement du personnel
- 7.5 - Formation du personnel

ARTICLE 8 - LOCAUX, MATERIELS ET MOBILIERS

- 8.1 - Locaux
 - 8.1.1 - Etat des lieux et inventaire contradictoires
 - 8.1.2 - Entretien des locaux
 - 8.1.3 - Réparation des locaux
- 8.2 - Matériels et mobiliers
 - 8.2.1 - Réparation des gros matériels et des mobiliers
 - 8.2.2. - Renouvellement du gros matériel et du mobilier
- 8.3 - Entretien/ maintenance et nettoyage des matériels
- 8.4 - Sécurité
- 8.5 - Plan de prévention

ARTICLE 9 – DEMARCHE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- 9.1 - Choix des denrées alimentaires
- 9.2 - Choix de la vaisselle et du linge de table
- 9.3 - Entretien des locaux et du matériel
- 9.4 - Traitement des déchets

ARTICLE 10 - REPARTITION DES CHARGES DE FONCTIONNEMENT

- 10.1 - Charges incombant au LYCEE
- 10.2 - Charges incombant au titulaire
- 10.3 - Tableau général : répartition des charges d'exploitation

ANNEXES AU PRESENT CCTP

- ANNEXE B1 - Fréquentation mensuelle et annuelle du self de 2012 à 2016*
- ANNEXE B2 - Plan du self*
- ANNEXE B3 - Liste du matériel de cuisine dont la maintenance préventive incombe au titulaire*

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

IDENTIFICATION DE L'ACHETEUR PUBLIC

Nom et adresse officiels

LYCEE JULES FERRY
77, boulevard de Clichy
75009 PARIS

Identification des intervenants

Le LYCEE JULES FERRY (LYCEE) est un établissement public local d'enseignement soumis aux dispositions du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatives aux marchés publics. Il est représenté par le chef d'établissement, Provisoire, Madame Annick FOURNO qui, à ce titre, est désignée comme la représentante du pouvoir adjudicateur.

ARTICLE 1 - OBJET DU PRESENT CCTP

Le présent CCTP a pour objet de définir les conditions d'exécution sur les plans technique, matériel et financier, du marché de fourniture de repas et d'assistance technique dans la gestion du service de restauration du LYCEE.

ARTICLE 2 - CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

2.1 - Cadre général

Le démarrage des activités est prévu le mardi 3 janvier 2017.

Le titulaire aura la double charge de fournir les repas et d'assurer l'assistance technique dans la gestion du service de restauration du LYCEE organisé en self-service avec libre choix des consommateurs.

2.1.1. Prestations repas

Le titulaire s'engage à fournir aux élèves du LYCEE-COLLEGE JULES FERRY ainsi qu'aux personnels qui y officient, des repas du midi confectionnés sur place pendant les périodes scolaires.

2.1.2. Prestation assistance technique

Par assistance technique, il est entendu la **présence permanente, pendant les jours où la demi-pension fonctionne, d'un agent qualifié (gérant) mandaté par la société titulaire du marché**, chargé de :

* *l'organisation générale du travail et de la production de repas en cuisine, en collaboration étroite avec le chef de cuisine du lycée* : élaboration des procédures de travail et de contrôle ; mise en place, à tous les niveaux, des procédures HACCP, « marche en avant » et traçabilité (ainsi que de toute nouvelle procédure qui deviendrait obligatoire au cours du marché) et contrôle permanent de leur application ; formation du personnel exerçant en cuisine, transfert de savoir-faire à son profit, maintien et

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

approfondissement de ses connaissances ; supervision de la préparation des repas dans le respect de l'ensemble des règles de l'art ; organisation et supervision d'un nettoyage approprié de la cuisine et de la vaisselle, du self et des locaux affectés à la conservation et au stockage des aliments, des matériels et ustensiles de cuisine ; organisation et supervision de l'évacuation des déchets, y compris les huiles.

* ***L'exercice des fonctions induites par la confection des repas*** : achats et approvisionnement en denrées ; commandes et réception des livraisons ; paiement des fournisseurs ; entreposage dans les réserves et armoires frigorifiques du lycée ; gestion des stocks ;

* ***L'organisation et la supervision des opérations d'entretien courant du matériel*** de production et de stockage des denrées et produits.

2.1.3. Prestations complémentaires

Le titulaire assure par ailleurs :

* la fourniture et le blanchissage des tenues de travail pour les vingt agents appelés à travailler en cuisine, à la distribution et à la plonge ;

* l'approvisionnement en produits d'entretien nécessaires au nettoyage en cuisine (sols, murs, surfaces inox, lavage des mains) ; à la plonge (produits détergents, de rinçage) ; dans les salles de restauration (sols, tables) ;

* la maintenance préventive des équipements de production, de conservation et de stockage ;

* de manière ponctuelle, l'organisation et la fourniture de buffets, repas de travail ou paniers repas, à la demande de l'établissement, sur la base de devis préalables faisant apparaître le prix de revient des denrées nécessaires.

2.2 - Types de consommateurs et d'usagers

Pour l'activité de restauration, le LYCEE détient et exploite une licence de restauration collective. Les bénéficiaires de l'activité de restauration sont classés en trois catégories :

- Les élèves de collège,
- Les élèves de lycée et classes préparatoires
- Les adultes de l'établissement et les « passagers ».

2.3 - Nombre de repas

Le volume annuel du marché exprimé en nombre de repas, hors prestations annexes, est estimé au minimum à 90.000 et au maximum à 110 000 sur la base d'une évaluation prenant en compte le nombre de repas consommés sur le site durant les années 2012 à 2016.

A titre indicatif, les données de fréquentation pour ces années figurent dans l'**annexe B1** du présent CCTP.

La fréquentation journalière connaît de légères fluctuations qui sont liées au mode d'inscription des élèves à la demi-pension.

L'établissement compte un peu plus de 1000 élèves demi-pensionnaires inscrits au forfait. Ce forfait est modulé différemment pour les collégiens et pour les lycéens :

- les collégiens sont soumis au forfait de 4 ou 5 jours ;
- les lycéens peuvent souscrire à un forfait de 2 à 5 jours.

En pratique, la fréquentation du restaurant scolaire est plus faible le mercredi (250 à 350 rationnaires).

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

Par ailleurs, compte tenu des périodes où l'activité pédagogique est faible ou nulle, le LYCEE peut décider de fermer le restaurant (périodes de congés scolaires).

2.4 - Horaires d'ouverture du restaurant.

Les repas de midi sont servis du lundi au vendredi, selon une plage horaire déterminée par le lycée.

Du lundi au vendredi, sauf les jours fériés, les périodes et jours prévus à l'article 2.3 du présent CCTP, le restaurant doit accueillir le premier usager à 11 h00 et le dernier usager à 13h30.

2.5 - Cuisine

La confection des repas a lieu sur place, dans les locaux du LYCEE, avec le concours des personnels techniques qui y officient.

Il est conseillé d'utiliser de préférence des produits frais et bruts (fruits et légumes de première catégorie), des surgelés et accessoirement des produits de quatrième gamme. Ce point est précisé à l'article 3 ci-après).

2.6 - Distribution

Le LYCEE est doté d'un système de self-service à deux linéaires non spécialisés.

En règle générale, les collégiens sont accueillis avant les lycéens.

2.7 - Salle de restaurant

La capacité du restaurant est d'environ 340 places assises.

La salle de restaurant dispose d'un espace et d'un coin affectés aux «Commensaux», d'une capacité totale d'environ 30 places.

2.8 - Débarrassage.

Il s'effectue par chaque utilisateur sur tapis-convoyeur.

Par mesure d'hygiène et de respect des convives, l'encombrement du tapis-convoyeur, la dépose à même le sol ou sur des chariots dans la salle sont proscrits. Le titulaire devra veiller à faire introduire rapidement la vaisselle sale en laverie.

2.9 - Mode de paiement

Tous les usagers s'acquittent directement auprès du service d'intendance du LYCEE du montant des prestations dont ils bénéficient.

Le paiement des repas a lieu auprès du service d'intendance contre délivrance d'un badge d'accès. **Il n'y a pas de relation financière directe entre les usagers et le titulaire.**

2.10 - Publicité des plats

Il appartiendra au titulaire de faire la publicité de ses plats, en concertation avec le chef de cuisine et le gestionnaire du LYCEE. Les menus sont obligatoirement transmis à ce dernier avant affichage.

2.11 - Déclaration aux services vétérinaires

Conformément à la réglementation en vigueur (arrêté du 26/09/1980 du Ministère de l'Agriculture), une déclaration sera effectuée auprès des services vétérinaires de la Préfecture dans le mois de la prise d'effet du contrat.

ARTICLE 3 - STRUCTURE DES REPAS

Pour l'ensemble des services de restauration, le titulaire est tenu de fournir les serviettes de table jetables.

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

Il doit également mettre à disposition des consommateurs du pain frais, des sauces, du sucre et des assaisonnements divers à discrétion.

L'eau est disponible en carafe.

3.1 – Les repas en self-service

Les denrées sont commandées, livrées et entreposées sous la responsabilité du titulaire, ainsi que leur transport, leur acheminement et leur stockage sont effectués sous sa responsabilité.

Le titulaire respectera pour l'ensemble de ces dispositions, le décret n° 2001-1227 du 30 septembre 2011 et l'arrêté du 30 septembre 2011.

Dans le respect de l'objectif nutritionnel défini par le décret et l'arrêté précités et des recommandations du GEM-RCN relatives à la nutrition en date du 4 mai 2007, complétées et mises à jour le 10 octobre 2011, le choix offert aux consommateurs, qui se serviront eux-mêmes au gré de leurs préférences, comprendra chaque jour et ce, jusqu'à la fin du service :

- Un hors d'œuvre ou entrée chaude parmi un choix de trois dont un au moins comportant une crudité et un légume cuit ;
- Un plat protidique principal à choisir parmi deux : viande, volaille, œufs.
Un plat de poisson sera également proposé en option chaque jour ;
- Un plat d'accompagnement comportant deux choix (obligatoirement un légume et un féculent) et pouvant être resservi à la demande de chaque consommateur ;
- Un laitage parmi un choix de trois (fromages ou yaourt) ;
- Un dessert parmi un choix de trois desserts dont un au moins constitué d'un fruit frais ;

Nota : Les denrées devront être servies sans parcimonie.

3.2 Qualité des produits :

- Une viande dite noble sera servie au moins une fois par semaine.
- Les plats de viande panée ou à base de viande reconstituée seront limités à une fois par semaine.
- Le recours à des produits de qualité sous labels français (AB, AOC, Label Rouge) ou européen (indicateur géographique protégé, appellation d'origine protégée) devra être privilégié.
- Le recours à des produits labellisés BIO est obligatoire pour ce qui concerne les pommes, poires, carottes, concombres, choux et salades vertes ; ces produits devront être clairement identifiés.
- Le recours à des produits labellisés BIO est vivement conseillé pour les toutes autres denrées.
- L'utilisation de produits contenant des OGM est proscrite.
- Les viandes doivent être issues d'animaux n'ayant pas été nourris avec des farines animales et leur traçabilité doit pouvoir être établie.
Qualité de la viande de bœuf : vache de moins de 4 ans.
Qualité de la viande de dinde et poulet : alimentation 100% céréales.
- L'équilibre diététique des repas et la variation des aliments au cours des semaines et des saisons seront présentés obligatoirement par le titulaire (ce point est précisé à l'article 4 ci-après).
- Le prestataire s'engage à respecter la saisonnalité des produits.

ARTICLE 4 - ELABORATION DES MENUS

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

4.1 - Chronologie de cette élaboration : affichage et animations.

Le titulaire fera une proposition de menus sur 12 semaines Hiver et 12 semaines Été.

Les menus effectivement servis doivent être conformes à cette proposition. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les aléas de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas les valeurs nutritionnelles,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique des repas.

Le titulaire assure l'affichage des menus hebdomadaires aux emplacements désignés par le LYCEE.

Jusqu'à la fin du service, le menu proposé doit être celui prévu et affiché, sauf fréquentation inhabituelle ou cas de force majeure.

Le titulaire s'engage à réaliser des animations dans le restaurant. Les menus festifs sont organisés et pris en compte comme des repas ordinaires (dix (10) par an, aux dates données par le lycée). Il en sera de même des menus à thèmes qui devront être organisés deux fois par trimestre.

A la demande de l'établissement, pour l'organisation de manifestations particulières, des « pots » ou buffets pourront être servis. Ces prestations seront réalisées après accord du lycée sur devis proposé faisant apparaître le prix de revient des denrées.

4.2 - Technique de cette élaboration

En l'absence de toute autre précision, le titulaire s'engage pour l'élaboration des menus, à partir d'un plan alimentaire, à respecter les calibrages des portions minimales unitaires, définis dans le guide réactualisé des recommandations et prescriptions des Groupes d'étude des Marchés concernant la restauration collective et la nutrition (GEMRCN).

Ces spécifications sont consultables à l'adresse suivante :

<http://www.economie.gouv.fr/daj/oeap-archives-recommandation-nutrition-gem-rcn-completee-et-mis-e-a-jour-10-octobre-2011>

En aucun cas, les calibrages ne peuvent être inférieurs à ceux-ci.

Dans le strict respect des règles essentielles de l'équilibre alimentaire pour l'élaboration des menus, le titulaire tiendra compte également des prescriptions et recommandations édictées par le Conseil régional d'Ile-de France en matière de gestion de la restauration scolaire, consultables sur le site <http://lycees.iledefrance.fr> rubrique Restauration.

Le titulaire doit respecter les règles essentielles de l'équilibre alimentaire pour l'élaboration des menus.

Le programme alimentaire sera construit de telle façon qu'il garantisse aux consommateurs :

- une grande variété dans le choix,
- un bon équilibre nutritionnel,
- le strict respect des normes d'hygiène,
- la traçabilité des produits.

4.3 - Principe de libre service avec libre choix. Repas complet en self-service :

Dans l'élaboration des menus qu'il propose, le titulaire doit respecter les variétés et les fréquences définies ci-après :

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

☐ Hors d'œuvre :

Dans une série de cinq repas principaux distribués successivement, sauf impossibilité liée à la saison, la moitié des 3 entrées servies doit changer à chaque repas. Il sera proposé au moins deux variétés différentes de salade verte. En période hivernale, le titulaire peut proposer un potage de légumes « maison ».

☐ Plat protidique principal :

Sur vingt plats protidiques principaux servis au cours de cinq repas successifs, les préparations à base de charcuterie (excepté le jambon de Paris et l'épaule de porc préparée à la façon du jambon de Paris) n'apparaissent chacune qu'une fois au maximum. Chaque semaine, il doit être proposé aux consommateurs parmi les 2 plats principaux une viande de boucherie de 1^{ère} catégorie, rôtie ou grillée, et une volaille .

Il est proposé chaque jour un plat de poisson.

☐ Garnitures d'accompagnement :

Chaque jour, il est également servi un légume dit « vert » (frais, de saison appertisés ou surgelés) et un féculent (légumes secs, pommes de terre, riz, pâtes).

Sur vingt garnitures d'accompagnement servis au cours de cinq repas successifs, les préparations variées à base de pomme de terre n'apparaissent pas plus de cinq fois et celles à base de pâtes et riz pas plus d'une fois. De plus, les préparations à base de pomme de terre, pâtes et riz doivent être les plus variées possibles.

☐ Fromages :

Dans une série de cinq repas, six variétés au minimum parmi les différentes catégories de fromages (fromages fermentés à pâte molle ou à pâte pressée, fromages fondus, etc.) sont proposées et les yaourts ou produits lactés doivent être les plus variés possibles.

☐ Desserts :

En raison de leur grande variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration du menu afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire d'ensemble. Il convient notamment de ne pas abuser des produits sucrés qui ne peuvent remplacer les fruits (vitamine C) et les préparations lactées (calcium, protéine). Il est proposé au moins un fruit frais.

ARTICLE 5 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES

5.1 - Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas, doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires. Toute nouvelle réglementation doit être immédiatement appliquée.

Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- aux recommandations et prescriptions du GEMRCN,
- aux recommandations et prescriptions du Conseil régional d'ILE-DE-FRANCE

5.2 - Spécifications de salubrité

Le titulaire doit respecter tout texte en vigueur au cours de l'exécution du présent marché concernant :

- Les mesures de prophylaxie à prendre en matière d'hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires,
- L'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale,
- Les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables,
- Les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale,
- L'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale, en concertation avec le gestionnaire du LYCEE.

Il assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations du restaurant à ses risques et périls.

5.3 - Spécifications nutritionnelles

Le titulaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnels indiqués aux précédents articles et observer les normes nutritionnelles prévues au GEMRCN. Toute modification de ces principes et spécifications au cours de l'exécution du présent marché est immédiatement applicable.

5.4 - Spécifications organoleptiques et gastronomiques

Un contrat sera passé entre le titulaire et un **laboratoire extérieur compétent et agréé**, en vue d'un **contrôle bactériologique**.

La fréquence des prélèvements sera de 2 par mois au minimum.

Quatre échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation et parmi les échantillons, quatre plats témoins seront conservés au réfrigérateur.

Les analyses porteront sur 4 échantillons d'aliments, ainsi qu'un frottis de matériel et de vaisselle.

Le résultat de ces analyses sera communiqué au LYCEE. De plus, un repas témoin sera conservé au congélateur pendant 72 heures à des fins d'analyse. Celle-ci pourra être effectuée à la demande du LYCEE et à ses frais.

D'une façon générale, le LYCEE se réserve la possibilité de faire procéder à ses frais, à toutes analyses supplémentaires qu'il jugera utiles. Le titulaire ne pourra s'opposer à celles-ci.

5.4.1. - Préparation des aliments et présentation des plats

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire ; c'est pourquoi les menus à jour fixe sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes.

Les mets doivent être agréables au goût ; les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites « à point », c'est-à-dire ni trop saignantes ni trop cuites. Les assaisonnements doivent être simples.

Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Les plats doivent être appétissants. Tout en pouvant être simple, la présentation des plats ne doit pas être négligée. Tout laisser-aller dans ce domaine pourra être considéré comme un manquement aux obligations du titulaire.

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

5.4.2 - La température des plats

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

Toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement des mets.

ARTICLE 6 - SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Le titulaire doit appliquer les normes quantitatives qui sont précisées au GEMRCN et qui correspondent à l'âge et à l'activité des consommateurs.

Le titulaire doit considérer qu'il a en charge des enfants, des adolescents et des adultes, ce qui suppose une certaine adaptation des portions selon les consommateurs effectifs et notamment pour les garnitures d'accompagnement qui devront pouvoir être servies sur demande en complément.

ARTICLE 7 - DISPOSITIONS APPLICABLES A L'ASSISTANCE TECHNIQUE

7.1 – Mission de l'assistant technique.

L'assistant technique gérant a pour mission de superviser, d'assister, de conseiller et d'animer l'équipe de restauration du LYCEE pour exécuter, dans les règles de l'art et en toute sécurité, la confection et la distribution des repas.

Dans ce cadre, il assure la formation du personnel à la méthode HACCP (arrêté du 29 septembre 1997, note de service du 10 avril 1998) et au respect des règles d'hygiène en vigueur en matière de restauration.

Le titulaire du marché s'engage à fournir un descriptif complet des procédures qu'il entend mettre en œuvre à cet égard.

7.2 – Profil, recrutement et rémunération de l'assistant technique.

7.2.1. Profil de l'assistant technique

Le « gérant » devra avoir bénéficié d'une expérience acquise sur un site scolaire. Ouvert et courtois, il devra être adapté au contexte de l'établissement scolaire qui sera le cadre de son intervention.

Il devra accepter les consignes, conseils et indications donnés par l'équipe de direction du LYCEE et faire régulièrement le bilan de son action auprès de celle-ci.

Ses qualités d'ouverture, sa capacité à animer une équipe, sa valeur professionnelle et son aptitude à communiquer ses connaissances seront particulièrement appréciées.

7.2.2. Recrutement et rémunération.

Le titulaire recrute et rémunère le gérant et l'emploie sous sa seule responsabilité. Le niveau professionnel de ce personnel d'encadrement est celui précisé par le titulaire dans son acte d'engagement.

Le gérant devra être présenté au LYCEE au moins quinze jours avant la date de démarrage du restaurant. Il sera soumis à une période d'essai d'un mois à dater de la prise de service du titulaire. Si l'avis du LYCEE se révèle négatif, le titulaire devra procéder à son remplacement.

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

Après cette période d'essai, le titulaire ne pourra effectuer aucun changement de personnel d'encadrement sans l'accord préalable du LYCEE. En revanche, le LYCEE se réserve le droit de demander un changement de personnel d'encadrement sans avoir à justifier de son choix.

Le LYCEE pourra intervenir pour exiger du titulaire qu'il procède à sa suppléance du fait d'un arrêt de maladie, de congés annuels ou exceptionnels.

Le titulaire doit communiquer au LYCEE, si celui-ci le demande, tous renseignements administratifs relatifs à l'état-civil et à la qualification du gérant.

Le titulaire communiquera au gérant responsable du site le CCAP et le CCTP afférents au présent marché.

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

7.2.3 - Comportement du gérant

Pour remplir sa mission, l'assistant technique travaille **en collaboration étroite** avec les personnels de l'établissement, en particulier le chef de cuisine du LYCEE.

Il doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des consommateurs et de ses interlocuteurs parmi les agents du LYCEE.

Le service devra être exercé avec la plus grande célérité.

Le LYCEE JULES FERRY se réserve la possibilité, en cas de difficultés liées à la personne de l'assistant, de solliciter son remplacement par le titulaire. Celui-ci devra alors intervenir, sauf urgence justifiée par les circonstances, dans un délai d'un mois.

En outre, le gérant doit respecter les consignes du règlement intérieur inhérent à la sécurité du bâtiment et participer aux exercices d'évacuation relatifs aux établissements recevant du public (ERP).

7.2.4 - Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application toutes les mesures réglementaires obligatoires ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du gérant. Cette surveillance est notamment effectuée dans les conditions déterminées par les textes en vigueur relatifs à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler des denrées animales ou d'origine animale. Le LYCEE se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen que les prescriptions du présent article sont strictement respectées. En cas de défaillance du titulaire, il peut se substituer au titulaire, aux frais de celui-ci.

7.3 - Vêtements de travail

Le titulaire doit doter *l'ensemble des personnels de cuisine et de restauration de vêtements de travail* adaptés au maintien d'une hygiène rigoureuse. Le LYCEE se réserve un droit d'agrément sur l'esthétique de ces vêtements (types et couleurs).

Le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du titulaire.

Le titulaire est tenu de fournir, le cas échéant, des chaussures de sécurité au gérant.

7.4 - Formation du personnel

Le titulaire s'engage à former l'ensemble des personnels officiant en cuisine et en restauration pour les adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant, en particulier aux nouvelles techniques d'utilisation des produits agroalimentaires. A cet effet, il élabore et transmet au LYCEE un plan de formation annuel des agents.

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

ARTICLE 8 - LOCAUX, MATERIELS ET MOBILIERS

8.1 - Locaux

Le LYCEE met à la disposition du titulaire, pour le restaurant, la cuisine et ses annexes :

- les locaux,
- le matériel du restaurant, de la cuisine et de ses annexes,
- le mobilier de la salle du restaurant, tables, chaises,
- les fontaines à eau rafraîchie,
- les containers d'ordures ménagères dans les locaux prévus à cet effet.

De plus, il est expressément demandé au titulaire le maintien en bon état de ces matériels.

Le titulaire, après avoir visité les locaux du LYCEE JULES FERRY et signé le procès-verbal de visite, annexé à l'acte d'engagement, fait son affaire des locaux tels qu'ils sont actuellement.

Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut pas établir d'autres installations fixes ni modifier celles existantes (voir plan joint en **annexe B2** du CCTP). Il s'engage en outre à respecter les consignes de sécurité propres au fonctionnement du bâtiment.

Remarque :

Sont à la charge du titulaire les équipements de bureau (ordinateur, imprimante, armoires, chaises et bureau) pour l'assistant gérant.

8.1.1 - Etat des lieux et inventaire contradictoires

Un état des lieux et un inventaire contradictoires entre les cocontractants sont établis préalablement à la prise de service du titulaire.

L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. En cas de non-conformité, le LYCEE est tenu de remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

L'aménagement, l'équipement et l'état d'entretien des locaux au moment de l'exécution effective du marché doivent pouvoir permettre au titulaire d'exercer ses activités dans les conditions d'hygiène et de sécurité requises. Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le titulaire en avise le LYCEE qui doit remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

Un inventaire de contrôle est dressé tous les ans au moins, à compter de la date de prise de service du titulaire.

8.1.2 - Entretien des locaux

Le titulaire supervise, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté de l'ensemble des locaux (cuisine et annexes, salles de restaurant et annexes), y compris les bouches au sol des canalisations, les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides, ainsi que l'entretien courant, le gros nettoyage des sols de tous les locaux et la propreté notamment des huisseries d'accès et de séparation.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux, aux dispositions légales et réglementaires en vigueur en matière d'hygiène des locaux.

Sauf dégâts causés par le gérant, le LYCEE est responsable du maintien en bon état des peintures, des plafonds, des murs, des vitres et des canalisations.

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy
75009 PARIS

Le LYCEE mettra en œuvre les dératisations, désinsectisations et désinfections éventuelles du matériel et des locaux et ce, sans préjudice des obligations et de la responsabilité du titulaire, notamment en cas de pollution ou de contamination de la nourriture et des installations du fait de l'exploitation qu'il exerce.

Le titulaire fournit les produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés.

Le titulaire fournit le linge nécessaire au nettoyage des locaux et au service et en assure le blanchissage.

Le titulaire se conformera aux dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité du travail, concernant notamment les locaux et les matériels utilisés par le gérant (installations sanitaires, vestiaires).

Le LYCEE s'engage à passer les contrats de maintenance nécessaires lui permettant le strict respect de ses obligations pendant toute la durée de validité des présentes clauses.

8.1.3 - Réparation des locaux

Le titulaire doit signaler par lettre recommandée avec accusé de réception et sans délai au LYCEE, les défauts, incidents ou casses intervenus, justifiant des réparations dans les locaux mis à sa disposition.

Le LYCEE se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. L'exécution de ces travaux sur les installations ou dans les locaux ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

Les installations immobilières font l'objet de visites périodiques effectuées par un représentant du titulaire et du LYCEE dans les conditions définies par ce dernier.

Les frais d'entretien, autres que ceux de l'entretien journalier, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par le LYCEE dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté, à une utilisation normale et non imputables à la négligence, à la faute du titulaire ou à un accident engageant sa responsabilité.

En cas de responsabilité engagée du titulaire, si celui-ci ne procède pas aux réparations dont la réalisation s'impose de façon urgente, notamment pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, le LYCEE en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

8.2 - Matériels et mobiliers

Le LYCEE JULES FERRY met l'ensemble de ses matériels de cuisine à la disposition du prestataire. Le titulaire assure la **maintenance préventive** de ceux qui figurent sur l'**annexe B3** jointe au présent CCTP. Le LYCEE garde à sa charge la maintenance des installations, équipements et matériels qui n'y sont pas mentionnés.

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

8.2.1 - Réparation des gros matériels et des mobiliers

Le LYCEE met à la disposition du titulaire le gros matériel et mobiliers de cuisine et les mobiliers de salle à manger en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé tous les ans au minimum.

Le LYCEE supportera la charge liée aux réparations correspondant à l'usure normale des équipements ou à des défaillances constatées dans le cadre de leur exploitation par le titulaire.

Toute réparation de matériel ou de mobilier imputable à un défaut d'utilisation ou toute dégradation du fait d'une mauvaise exploitation par le titulaire impliquera pour ce dernier le remboursement au LYCEE des frais de réparation ou de remplacement du bien considéré.

8.2.2. - Renouvellement du gros matériel et du mobilier

Le LYCEE assure le renouvellement du gros matériel et mobiliers de cuisine et des mobiliers de salle et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire. Dans ce dernier cas, le titulaire supportera la charge de la valeur de remplacement du bien endommagé et nécessitant renouvellement.

La valeur de remplacement d'un équipement, matériel ou mobilier, sera réputée être le prix de vente toutes taxes comprises, au moment du renouvellement d'un équipement identique en marque, caractéristiques, âge et de l'état général d'entretien avant endommagement.

En cas de responsabilité engagée du titulaire et d'indisponibilité sur le marché d'un tel équipement, il sera fait application de l'article 21 du CCAP traitant des litiges, le titulaire ayant toutefois l'obligation de trouver une formule transitoire du premier jour de cessation d'usage de l'équipement jusqu'à la date de remplacement de celui-ci.

En cas de manquement du titulaire à cette obligation, le LYCEE organisera une formule transitoire aux frais du titulaire pour toutes les charges en découlant.

8.3 – Entretien, maintenance et nettoyage des matériels

Ces opérations sont supervisées par l'assistant technique gérant et le chef de cuisine.

Le titulaire supervise le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel ainsi que le nettoyage hebdomadaire des filtres à graisse placés sur les orifices d'extraction à la verticale des matériels de cuisson, de laverie ou leur remplacement périodique s'ils sont jetables.

Le LYCEE assure l'entretien des hottes et circuits d'extraction (une à deux fois par an) et le nettoyage des bacs de décantation des graisses (deux fois l'an). Toute intervention supplémentaire ne pourrait être motivée que par une mauvaise exploitation de l'équipement et amènerait le LYCEE à intervenir dans les délais les plus rapides aux frais du titulaire.

Toute projection d'eau sur les équipements électriques et électroniques quels qu'ils soient est formellement interdite. En sus des risques corporels encourus, le titulaire qui aura laissé pratiquer une telle opération verra sa responsabilité engagée pour toute réparation ou remplacement du matériel endommagé (Cf. article 8.2.1).

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lesquels ils sont utilisés, être agréés par le LYCEE et être autorisés par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter notamment la contamination des denrées alimentaires.

Si le titulaire ne supervise pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, le LYCEE en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy

75009 PARIS

8.4 - Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité du public accueilli dans le restaurant est à la charge du LYCEE; il incombe au titulaire de veiller à la sécurité du gérant.

Les services de sécurité du LYCEE ou ceux mandatés par lui, peuvent avoir accès à tout moment, aux locaux affectés au titulaire du marché. Le LYCEE s'engage à apporter aux locaux et aux matériels les modifications ou perfectionnements obligatoires pour qu'ils soient conformes aux règles de sécurité qui pourraient intervenir en cours d'exécution du marché.

8.5 – Plan de prévention

Conformément à la réglementation en vigueur (décret du 20/02/92 n° 92-158), il sera mis en place un plan de prévention entre le LYCEE et le titulaire.

Le titulaire tiendra à la disposition du représentant du LYCEE, et sur simple demande verbale :

- les fiches de données sécurité environnementales des produits utilisés pour l'entretien,
- le nom du responsable.

ARTICLE 9 – DEMARCHE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le candidat peut valoriser une démarche de protection de l'environnement dans la mesure où il met ou s'engage à mettre en œuvre un ou plusieurs des éléments suivants :

9.1 - Choix des denrées alimentaires

Lors de l'achat des denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, sont privilégiés :

- les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement,
- une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent.

9.2 - Choix des serviettes en papier

Lors de l'utilisation de serviettes en papier, le candidat devra privilégier les éléments recyclables.

9.3 - Entretien des locaux et du matériel

Doivent être également privilégiées, les méthodes de nettoyage et d'entretien ayant un faible impact environnemental (produits biodégradables, flacons rechargeables...).

9.4 - Traitement des déchets

- Est privilégié, l'achat des produits dont les emballages se recyclent et/ou dont la biodégradabilité est reconnue.
- Est apprécié, le choix des denrées sans suremballage, limitant notamment le recours aux emballages individuels.

Ces éléments seront détaillés par le candidat dans sa proposition technique (Cf. art. 7 du RC).

ARTICLE 10 - REPARTITION DES CHARGES DE FONCTIONNEMENT

10.1 - Charges incombant au LYCEE

Le lycée assume directement les charges suivantes :

LYCEE JULES FERRY

77, boulevard de Clichy
75009 PARIS

- le chauffage et la climatisation des locaux,
- la fourniture de gaz nécessaire au bon fonctionnement du restaurant,
- la fourniture de l'eau chaude et de l'électricité,
- l'entretien des réseaux, canalisations, gaines d'arrivée et d'évacuation de tous fluides,
- l'entretien des installations de lutte contre l'incendie
- la désinsectisation et la dératisation,
- la fourniture des sels adoucisseurs,
- le nettoyage des plafonds, murs au-dessus des parties carrelées,
- la vidange du bac à graisse et le curage des conduits d'évacuation,
- le nettoyage de la vaisselle ainsi que du gros, petit matériel et du mobilier de salle à manger, pendant et après le service,
- l'entretien quotidien des locaux pour les zones : ligne de self, salles de restaurant et ses sanitaires, cuisine et annexes,
- la fourniture du matériel nécessaire à cet entretien,
- le renouvellement du petit matériel d'exploitation et de la vaisselle,
- l'entretien technique curatif du gros matériel mis à disposition du titulaire.

10.2 - Charges incombant au titulaire

Incombent au titulaire les charges suivantes :

- la maintenance préventive des matériels et équipements figurant sur l'**annexe B3** ci-jointe,
- l'entretien technique préventif du gros matériel mis à sa disposition,
- la fourniture des produits nécessaires à l'entretien des locaux et du matériel,
- les fournitures diverses telles que :
 - serviettes en papier,
 - les livres et imprimés comptables et administratifs,
 - les fournitures de bureau,
 - les emballages permettant l'évacuation des déchets,
 - la fourniture du linge aux personnels et du linge nécessaire à l'exploitation,
 - l'abonnement et les communications téléphoniques spécifiques au restaurant,
 - les primes et les polices d'assurances lui incombant,
 - les frais de contrôle bactériologique et vétérinaire,

Le titulaire s'assurera que les installations mises à sa disposition seront bien utilisées et prendra toutes les mesures pour qu'il en soit ainsi.

Il signalera en temps utile au LYCEE toutes anomalies ou tous défauts qui apparaîtraient sur celles-ci, et prendra toutes mesures conservatoires en cas d'incident ou d'accident, jusqu'à ce que les services de maintenance aient été en mesure d'intervenir.

La remise en état du matériel et celle d'un matériel ou d'une installation consécutive à une mauvaise utilisation ou un mauvais entretien du titulaire, sera à la charge de celui-ci.

Paris, le 12 octobre 2016

La Provisseure

Annick FOURNO