Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU HAUT-RHIN

MARCHE PUBLIC DE SERVICE

MARCHE A PROCÉDURE ADAPTÉE

Passé en application de l'article R.2123-1 du code de la commande publique

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

Objet

Services de restauration au profit
du restaurant inter administratif de Colmar

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de prestations de restauration pour les besoins du restaurant inter administratif (RIA) de Colmar.

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.

Ces documents sont réputés être connus du titulaire

Le titulaire qui déclare connaître les lieux et le type de clientèle, s'engage de manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du service du RIA.

Article 2 : Définition des prestations

2.1 Généralités

Le titulaire aura à sa charge :

- L'achat, la gestion et l'approvisionnement des denrées ainsi que leur stockage dans les installations mises à disposition dans les locaux du restaurant.
- L'élaboration des menus.
- La confection sur place des repas, leur mise en place en self-service ainsi que la distribution des repas chauds et le contrôle des titres d'accès.
- Le fonctionnement de la cafétéria (mise en œuvre, mise à disposition de la machine à café, approvisionnement en matière première et nettoyage des matériels).
- Le nettoyage des zones techniques propres à la réalisation de sa prestation (zone de circulation fournisseurs, cuisine, self de distribution) hors nettoyage des hottes d'extraction et vidange des bacs à graisse qui sont à la charge de l'AURIAC ; le titulaire fournira les produits nécessaires et conformes aux prescriptions techniques qui lui seront données avant le début d'exécution des prestations.
- Le nettoyage du mobilier des salles à manger et de la cafétéria.
- La fourniture des objets et produits de consommation courante (usage unique, papier toilette, sel adoucisseur…).
- La fourniture et le blanchissage des tenues des personnels.
- Assurer sous sa seule responsabilité, le recrutement, la rémunération et la gestion du personnel nécessaire au bon fonctionnement du restaurant dans le cadre des textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et de législation fiscale (le titulaire fournira l'ensemble des attestations conformément au code des marchés publics et au code du travail dans le cadre de la sécurisation du recours à la sous-traitance).
- Le système de gestion informatisé (transactions clients, modifications des paramètres des règles de gestion).
- Le système de rechargement des badges (terminal CB) et de règlement en caisse par CB.

- Le titulaire s'engage à utiliser les locaux et matériels mis à sa disposition avec le même soin que s'ils étaient sa propriété. Toute panne ou bris de matériels dus à une utilisation non conforme ou non préconisée par le constructeur verra son dépannage ou son remplacement pris à sa charge.

  Les pannes dans le cadre d'une utilisation « normale » seront prises en charges par l'AURIAC.

- Le titulaire assurera une gestion économe des énergies, eau et chauffage (centrale de traitement d'air)

Un état des consommations lui sera remis régulièrement par le gérant de l'association.

2.2 Volume estimatif des repas

La fréquentation étant fluctuante, le titulaire devra dans un premier temps être en mesure de fournir environ 40 000 repas annuels. Ce chiffre pourra évoluer à la hausse comme à la baisse.

2.3 Mode et durée de la distribution

Les prestations se feront du lundi au vendredi inclus à l'exception des jours fériés ou des jours de fermeture définis par l'association. Celle-ci en avisera le titulaire avec un préavis suffisant.
Les horaires d'ouverture et de fermeture sont définis par l'AURIAC et sont les suivants :
Déjeuner : de 11h30 à 13h30 (hormis prestations annexes)

Article 3 : Type de prestations

Les menus courants devront être variés et respecter un équilibre tant énergétique que nutritionnel.

3.1 Composition des repas

La nature des prestations et la composition des repas sont au minimum :

Hors d'œuvre :
- Hors d'œuvre : 2 à 3 sur assiettes ;
- Hors d'œuvre en buffet, sur plats ou en saladiers ;
- Œufs durs quotidiennement ;
- Soupe gratuite ;
- Éventuellement entrées chaudes diverses (selon saison).

Plats garnis viande et poisson au choix avec légumes :
- Carte permanente avec grillade ;
- Choix de deux légumes et un féculent ;
- Pommes frites ;
- Pizza hebdomadaire.

Les fromages et les laitages :
- Assortiment de 3 fromages sur assiette ;
- Assortiment de 5/6 choix de produits laitiers.

Les desserts :
- Assortiment de 5/6 choix de desserts **fait maison** sur assiette et verrine ;
- Assortiment de 3 desserts buffet en coupelles (fruits crus, fruits cuits, entremets, mousses) ;
- Assortiment de fruits présenté dans un panier.

Les boissons :

- Eaux plate 50cl et 1l ;
- Eaux gazeuse 50cl ;
- Bière en bouteille 33cl ;
- Vin (rouge, rosé, blanc) en 25cl et 75cl ;
- Jus de fruits en 25cl ;
- Soda en boite de 33cl.

Le pain à discrétion ;

Mise à disposition de condiments (vinaigrette, ketchup, moutarde, mayonnaise, épices, huile d'olive, vinaigre de vin, cornichons…) conditionnés au choix du titulaire.

La partie cafétéria sera sous la gestion du titulaire (machine à café et dosettes).

3.2 Proposition quotidienne supplémentaire

Le titulaire proposera un « menu économique » (plat et deux satellites) en supplément des menus courants.

3.3 Repas à thème

Une fois par mois, le titulaire proposera un repas à thème hors animations calendaires. Il fournira à l'association en début de semestre un calendrier de ce type de prestation. Durant ces repas, le titulaire doit proposer en parallèle :

- Une entrée, un fromage, un dessert de substitution ;
- Un plat protidique de substitution.

3.4 Menus particuliers

Le titulaire proposera deux plats végétariens par semaine.

3.5 Prestations à caractère exceptionnel

Le titulaire fournira à la demande de l'association et après établissement bon de commande et sur devis préalable accepté des deux parties des prestations supplémentaires et exceptionnelles non prévues au cahier des charges.

Article 4 : Denrées issues de l'agriculture biologique

Le titulaire s'engage à :

- Utiliser des produits bruts exclusivement issus de l'agriculture biologique pour son approvisionnement en carottes, pommes et fromages blanc.
- Proposer quotidiennement 1 crudité, 1 fruit, et 1 produit laitier (autre que ceux proposés ci-dessus) issus de l'agriculture biologique.
- Proposer une fois par semaine des céréales et féculents issus de l'agriculture biologique.
- Proposer à discrétion du pain biologique.
- Proposer dans le cadre du plan alimentaire 2 fois par mois :
    - Au moins une denrée dressée issue de l'agriculture biologique.
    - Au moins un plat dont la matière protéinique est issue de l'agriculture biologique.
    - Au moins deux garnitures issues de l'agriculture biologique.

- Mettre en place des outils de communication spécifiques au BIO et informer les usagers de la démarche initiée (informations sur la provenance des produits, circuit court, étiquetage des produits bio).

Article 5 : Fidélisation des convives

Le titulaire proposera un système de fidélisation à l'attention des convives (carte de fidélité, chéquier gourmand...).

Article 6 : Élaboration, qualité et fréquence de présentation des menus

Les menus courants pour la clientèle du restaurant seront établis par cycle de 4 semaines par le titulaire et présentés au responsable de l'association pour validation.
Une réunion hebdomadaire sera planifiée avec le gérant de l'association où divers sujets autres pourront être évoqués lors de la présentation des menus.
Ces menus devront être respectés impérativement sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grèves EDF-GDF, panne technique importante..) où dans ce cas le titulaire pourra modifier les menus après en avoir informé le gérant de l'association.
Le titulaire devra observer pour l'élaboration des menus et les grammages les mêmes principes que ceux contenus dans la recommandation du GEMRCN – Version 2.0 juillet 2015 (liste des grammages et prix alimentaires à fournir).

Article 7 : Locaux mis à disposition

L'association mettra à la disposition du titulaire :

- Les locaux du restaurant équipé d'une cuisine de restauration collective avec tout le matériel nécessaire à l'exploitation, en état de fonctionnement et en conformité par rapport aux normes et à la réglementation en vigueur relative à l'usage des locaux dans lesquels ce type de prestation sera effectué.
- Elle procédera au renouvellement du gros matériel, des articles de batterie de cuisine lorsque nécessaire, à la demande du titulaire et dont le montant sera déterminé. Un inventaire contradictoire sera établi.
- Elle mettra à disposition le petit matériel (couverts, plateaux, assiettes, verreries…) et pourvoira à son remplacement en cas de besoin (voir répartition des charges annexe I). Un inventaire trimestriel sera réalisé par le titulaire et présenté au gérant de l'association.
- Elle prendra en charge les frais relatifs à la désinsectisation et à la dératisation des locaux et matériels confiés au titulaire.
- Elle prendra en charge les frais relatifs aux contrôles périodiques, entretiens techniques et réparations de l'ensemble des locaux, équipements et matériels selon le tableau de répartition des charges en *annexe I* du présent CCTP.
- Elle mettra à la disposition du personnel des vestiaires et locaux sanitaires (toilettes et douches) séparés pour les hommes et les femmes, réservés à leur usage exclusif et séparés de la clientèle.

Article 8 : Accès au restaurant

Le titulaire du marché sera doté de clés, cartes ou codes autorisant l'accès aux locaux concernés par le marché. L'AURIAC détermine le nombre et la liste des clés, cartes ou codes nécessaires à la bonne exécution des prestations et au respect des mesures de sécurité.

Le procès-verbal sera signé par le représentant du titulaire au moment de la remise des clés ou cartes ou codes.

En cas de perte ou de vol, le titulaire avisera aussitôt le pouvoir adjudicateur des exemplaires manquants. Ceux-ci seront remplacés et facturés au titulaire. En ce qui concerne les passes, le titulaire remplacera à ses frais toutes les serrures accessibles au moyen de l'exemplaire perdu ou volé.

Il est expressément interdit au titulaire et à son personnel de reproduire ou de faire reproduire des clés. Au terme du marché le titulaire remettra l'ensemble des clés, badges et passes confiés initialement ou en cours de marché.

Le personnel affecté au restaurant devra veiller à la fermeture de toutes les portes et fenêtres et à éteindre les lumières à l'issue de chaque journée de travail.

Article 9 : Livraison des marchandises

Lors de la livraison des marchandises, le titulaire sera responsable :
- Du contrôle sanitaire et de la conformité des denrées ;
- De la vérification des modalités de transport des denrées dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur (notamment en ce qui concerne le respect des températures) ;
- De leur stockage dans des conditions prévues par la réglementation ;
- D'assurer dès réception des marchandises la continuité de la chaîne du froid.

Toute détérioration du matériel ou des locaux sera à la charge du titulaire.

Article 10 : Personnel

10.1 Généralités

Le titulaire sera responsable de l'embauche, de la gestion, de la rémunération, de la formation, du comportement et de la surveillance médicale des personnels qui seront employés pour l'exécution des prestations.
Les moyens en personnel ainsi que leurs qualifications et leurs expériences seront précisés dans l'offre et devront être cohérents et adaptés à la configuration des locaux (2 selfs, 1 caisse centrale), aux matériels, au volume de repas et globalement à la mission demandée.

10.2 Reprise du personnel

Si le titulaire rentre dans le cadre de la convention collective n° 3225 du 20 juin 1983, les modalités de transfert des personnels se feront conformément à cette convention.
Dans le cas où le titulaire ne rentrerait pas dans le cadre de cette convention les dispositions du code du travail s'appliqueront.

10.3 Qualification des personnels

La qualification professionnelle devra être exigée à tout niveau de responsabilité, que celle-ci soit obtenue par un diplôme professionnel, par une expérience équivalente ou une formation professionnelle continue.
Elle devra respecter la réglementation en vigueur.

10.4 Formation des personnels :

Le titulaire aura à sa charge la formation ou la remise à niveau ainsi que son coût, du personnel employé. Le titulaire précisera dans l'offre le pourcentage de la masse salariale affecté à la formation.

10.5 Tenue du personnel

Le titulaire aura la charge de la fourniture et de l'entretien des tenus de son personnel.
Outre les recommandations de grande propreté vestimentaire et corporelle, le personnel devra porter des vêtements de travail adaptés avec renouvellement journalier de la tenue.
Les tenues seront adaptées à l'établissement, à la mission et conformes à la réglementation en vigueur.

Article 11 : Sécurité du travail et matériels

Le titulaire devra prendre les mesures de prévention et de sécurité du travail qui s'imposent dans le cadre de la mission.
À ce titre, une formation incendie et sécurité sur site sera à prévoir par le titulaire.

Article 12 : Information des consommateurs

Le titulaire en relation avec la gérante de l'association, devra informer préalablement les clients du restaurant sur les menus, les prix, les animations, par tous moyens appropriés.

12.1 Dénomination des produits

Les produits pré emballés devront respecter la réglementation en vigueur (notamment l'art R 112-9 du code de la consommation). Des intitulés peu connus ou originaux pourront être utilisés pour désigner des denrées vendues non pré emballées, dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de tromper le consommateur et où la nature de l'ingrédient principal devra être mentionnée.

12.2 Étiquetage des denrées remises pré emballées aux consommateurs

Celles-ci doivent être étiquetées conformément à la réglementation en vigueur.

12.3 Traçabilité des produits

Le titulaire devra pouvoir justifier de la traçabilité de toutes les denrées utilisées dans le cadre de la prestation.

12.4 Produits surgelés

Afin de garantir le respect de la chaîne du froid les produits surgelés devront pouvoir être contrôlés à l'aide de pastilles ou languettes témoins.

Article 13 : Protection de l'environnement

13.1 Dans le traitement des déchets

- utilisation du tri sélectif ;
- privilégier l'achat de produits dont les emballages se recyclent et/ou dont la biodégradabilité est reconnue ;
- choisir des denrées sans sur emballage en limitant notamment le recours aux emballages individuels ;

13.2 Dans le choix des denrées alimentaires

- privilégier les denrées et produits dont le mode de production ou de transport est le moins préjudiciable pour l'environnement (produits locaux et de saison) ;
- privilégier une organisation logistique permettant de limiter les transports et la consommation énergétique qu'ils induisent ;

Article 14 : Hygiène de la prestation

Le titulaire sera tenu de se prêter à un contrôle bactériologique dans les conditions suivantes : un contrôle inopiné par mois assuré par un laboratoire indépendant effectuant des recherches habituelles (bactériologiques et micro biologiques) sur les prélèvements effectués. Les prélèvements seront effectués sur place, sur des fabrications du jour ou sur des échantillons témoins. Le titulaire devra prélever chaque jour un échantillon des plats fabriqués, d'un hors d'œuvre et d'un dessert représentatif de la production du jour et conserver ces échantillons pendant 5 jours dans les conservateurs à froid négatif mis à disposition dans la cuisine de production.
Le coût des prélèvements et analyses seront à la charge du titulaire. Toute analyse complémentaire demandée par l'association incombera à celle-ci sauf en cas de litige sur un produit délivré aux usagés.
Une copie des résultats des analyses sera communiquée à l'AURIAC.

Article 15 : Obligations réciproques

Un état des lieux détaillé des locaux ainsi qu'un inventaire du matériel sera dressé contradictoirement avant le début d'exécution des prestations.
L'inventaire et l'état des lieux seront renouvelés annuellement.
L'évacuation des déchets et des emballages sera effectuée par le titulaire en respectant un circuit « propre – sale » conformément à la directive des services vétérinaires sur la sortie des poubelles à l'issu du service.
Le gérant de l'association aura l'accès permanent au poste informatique du titulaire pour collecter toutes données qu'il jugera nécessaires.

Article 16 : Utilisation du restaurant par le titulaire

Le titulaire pourra, avec l'accord du gérant de l'association, utiliser les locaux du restaurant en tant que cuisine de production pour des clients exclusivement extérieurs, dans le cadre de la réglementation en vigueur et dans la mesure des possibilités d'accueil et techniques offertes par le restaurant. Ces évènements rentrent dans le cadre des prestations annexes précisées dans le CCAP.

Lu et approuvé (1)	Fait en un seul exemplaire A Colmar, le
Le candidat (2)	Le pouvoir adjudicateur (2)

(1) mention à reproduire à la main
(2) cachet, date et signature