******

MARCHÉ DE PRESTATIONS DE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE À LA GESTION
DE LA RESTAURATION DE L'ENC BESSIÈRES

*CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES*

 **Ecole Nationale de Commerce**

 **70 Boulevard Bessières – CS 80022**

 **75847 PARIS CEDEX 17**

Tél 01.44.85.85.00

Fax 01.44.85.85.46

[www.enc-bessieres.org](http://www.enc-bessieres.org)

sylvie.guillemoto@enc-bessieres.org

 **(Procédure adaptée-***Article 28-Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés public*s°**)**

Sommaire

[1. OBJET DU MARCHé 3](#_Toc379649139)

[1.1. Présentation du pouvoir adjudicateur 3](#_Toc379649140)

[1.2. Objet du marché 3](#_Toc379649141)

[2. Dispositions spécifiques au restaurant scolaire 4](#_Toc379649142)

[2.1. Assistance technique 4](#_Toc379649143)

[2.2. Prestation alimentaire 5](#_Toc379649144)

[2.3. Conditions d’exécution et moyens de fonctionnement 9](#_Toc379649145)

[2.4. Contraintes organisationnelles 10](#_Toc379649146)

[3. Dispositions spécifiques à la cafétéria 11](#_Toc379649147)

[3.1. Modalités de gestion 11](#_Toc379649148)

[3.2. Prestation 11](#_Toc379649149)

[3.3. Organisation du service 11](#_Toc379649150)

[3.4. Moyens de fonctionnement 11](#_Toc379649151)

[3.5. Dispositions financières 12](#_Toc379649152)

[4. Dispositions communes aux deux activités 12](#_Toc379649153)

[4.1. Contrainte sanitaires 12](#_Toc379649154)

[4.2. Personnel 13](#_Toc379649155)

[4.3. Autres fournitures à la charge du titulaire 14](#_Toc379649156)

[4.4. Contraintes environnementales 14](#_Toc379649157)

[4.5. Suivi du marché 14](#_Toc379649158)

[4.6. Continuité de service 16](#_Toc379649159)

[4.7. Clauses administratives 16](#_Toc379649160)

[4.8. Dispositions diverses 18](#_Toc379649161)

[5. Annexes 20](#_Toc379649162)

[5.1. Délimitation des prestations entre le Titulaire et le Groupement 20](#_Toc379649163)

[5.2. Principaux équipements mis à disposition du Titulaire 24](#_Toc379649164)

# OBJET DU MARCHé

## Présentation du pouvoir adjudicateur

L'École Nationale de Commerce est un établissement public (lycée) proposant exclusivement des formations supérieures (post-bac) aux métiers du tertiaire.

L'ENC Bessières forme près de 2000 élèves à des brevets de techniciens supérieurs (support à l’action managériale, assistant de gestion de la PME, comptabilité et gestion des organisations, commerce international, communication, management des unités commerciales, tourisme, négociation et digitalisation de la relation commerciale…) ainsi qu'à la préparation de concours, via les classes préparatoires.

L'ENC constitue le socle du "Pôle Bessières" comptant également :

* le CFA Bessières formant près de 350 apprentis aux métiers de la comptabilité (BTS CGO et expertise comptable : DCG et DSCG),
* le GRETA des MEtiers du TErtiaire, de l’HOtellerie et de la Restauration (METEHOR), organisme public de formation continue (à destination des adultes).

## Objet du marché

Le présent marché porte sur des prestations d'assistance technique à la gestion du service de restauration du pôle Bessières (dépendant de l'ENC Bessières) et, en prestation annexe liée, à l'exploitation de la cafétéria de l'établissement.

Plus précisément, le Titulaire du marché assurera

* concernant le service de restauration :
	+ l'élaboration des menus (et leur présentation sur des supports adaptés),
	+ l'approvisionnement en denrées,
	+ la gestion des stocks correspondants,
	+ l'assistance technique à la production et à la distribution des repas, aux activités de plonge et de nettoyage des locaux (animation de l'équipe de restauration, formation, conseil, …) et plus globalement à l'ensemble des activités du service restauration,
* concernant la cafétéria : son exploitation dans ensemble :
	+ définition de l'offre,
	+ approvisionnements,
	+ distribution,
	+ facturation aux convives,
	+ entretien et nettoyage des locaux et équipements,
* et, de façon générale,
	+ la mise en place, l’application et le suivi des obligations en matière d’hygiène et de sécurité alimentaire (mise en place d’un PMS, application des procédures, suivi de leur mise en œuvre, …) en collaboration avec les équipes de l'établissement,
	+ la fourniture du linge et des consommables pour les seuls besoins de son personnel,
	+ un reporting concernant l'exécution du marché ainsi que le fonctionnement du service restauration et de la cafétéria.

Le Titulaire pourra par ailleurs se voir confier la fourniture de prestations traiteur dans le cadre de manifestations organisées par l'établissement. Le Titulaire ne pourra se prévaloir d'aucune exclusivité pour la réalisation de ces prestations.

À titre d’information (et sans que cela constitue des engagements contractuels) il est également indiqué aux candidats les éléments suivants :

* la fréquentation du restaurant scolaire a été en 2017 d'environ **66000** repas,
* l'activité de cafétéria a généré un chiffre d'affaires (HT) de 21500€ sur 2017
* Les points suivants sont par ailleurs précisés :
* L'ENC Bessières met à disposition du Titulaire les locaux et équipements nécessaires à la réalisation de sa mission (et ce à titre précaire, gratuit et sans occupation privative).
* Les personnels de restauration et d'entretien général intervenant en restauration de l'ENC sont des agents de la Région Ile-De-France placés sous l'autorité fonctionnelle du Chef d'Établissement.
* Les prestations de restauration scolaire constituent une restauration sociale (au sens du décret n°2001-237 du 20 mars 2001 et de l'arrêté du 29 septembre 1997) et devront en tous points respecter l’ensemble de la réglementation en vigueur et plus spécifiquement :
	+ l’arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
	+ la réglementation européenne sur l’hygiène des aliments et l’alimentation animale dite « paquet hygiène » (notamment règlements CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, etc.),
	+ la réglementation en matière de qualité nutritionnelle des repas (Loi LMAP 2010-874 du 27 juillet 2010, Décret 2011-1227 et Arrêté du 30 septembre 2011) ainsi que la recommandation du GEM RCN mise à jour le 15 juin 2011.
* Les prestations fournies par le titulaire devront par ailleurs s’inscrire dans une démarche de développement durable et celui-ci devra notamment :
	+ privilégier et développer les approvisionnements locaux ou en circuits courts, le recours à des produits de saison voire à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, issus de l’agriculture biologique ou sous signe d’identification de la qualité et de l’origine ou issus d’exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale,
	+ développer une politique de réduction de la production de déchets et des consommations en fluides (eau et énergies) liés à l’activité restauration.

# Dispositions spécifiques au restaurant scolaire

## Assistance technique

Le Titulaire met à disposition de l'ENC Bessières un assistant technique qui a pour rôle d'assurer l'organisation et la gestion du restaurant scolaire (et de la cafétéria).

Au-delà la conception des menus, des approvisionnements alimentaires, de la gestion des stocks, l'assistant technique assure un rôle de conseil et d'animation de l'équipe de restauration de l'établissement.

L'équipe de restauration de l'établissement (personnel de la Région) est composée :

* d'un chef de cuisine,
* d'un second,
* d'un cuisinier.

Cette équipe est renforcée d’un ATP ,agent technique principal qui encadre les agents du service général (12 personnes) qui contribuent, pour tout ou partie de leur temps de travail, à :

* la préparation des entrées et desserts,
* la distribution des repas,
* la plonge
* et au nettoyage.

Si les agents de la Région restent sous l'autorité hiérarchique de la Région et l'autorité fonctionnelle de l'ENC Bessières, l'assistant technique doit animer cette équipe afin d'obtenir un fonctionnement optimal du service de restauration.

Dans ce contexte relativement complexe, l'assistant technique doit présenter de grandes qualités relationnelles, se montrer excellent manager, faire preuve de pédagogie.

Il convient enfin de souligner que l'assistant technique se doit de participer avec les équipes de l'établissement au fonctionnement quotidien du service.

***Les candidats indiqueront quel assistant technique ils pensent mettre à disposition de l'ENC Bessières et intègreront dans leurs offres le CV de celui-ci.***

## Prestation alimentaire

La prestation doit être adaptée aux publics accueillis au sein du restaurant, en l’occurrence des étudiants, adultes en formation continue ainsi que des enseignants, personnels techniques, administratifs et de direction.

Celle-ci devra être d’un bon niveau qualitatif, variée, et sa mise en œuvre soignée.

Une attention particulière doit être apportée à la qualité des cuissons, à l’assaisonnement des plats, à la mise en valeur des prestations ainsi qu’à la maturité des fruits et à la température des mets proposés.

Les menus doivent présenter une variété suffisante, l’offre de menus « à jour fixe » étant proscrite.

### Structure des repas

Les repas, intégralement produits sur place, sont distribués en self-service selon le principe d’un choix ouvert (en opposition à un choix dirigé d’un point de vue nutritionnel).

#### Choix proposé / Renouvellement de l’offre

| **Composante** | **Offre quotidienne** | **Renouvellement** |
| --- | --- | --- |
| **Hors d’œuvre**  | 3 références dont au moins une crudité | Renouvellement quotidien |
| **Plats principaux** | 2 Plats cuisinés dont au moins 1 sans porc – un plat végétarien devra être prévu une fois par semaine  | Renouvellement quotidien |
| **Garnitures**  | 2 garnitures du jour dont 1 féculent et 1 légume ‘vert’**\*** | Renouvellement quotidien |
| **Fromage et laitages** | 4 fromages et laitages dont au minimum* 1 fromage
* 1 yaourt nature non sucré qui devra être bio et au moins 2 fois par semaine un yaourt soja
 | Renouvellement quotidiensauf yaourt nature (fixe) |
| **Desserts** | 4 desserts au moins dont* 1 entremet ou pâtisserie « maison »
* 1 salade de fruits frais**\*** ou une offre de fruits coupés.

Ainsi qu’une corbeille d’au moins 5 variétés de fruits de saison. | Renouvellement quotidien sauf corbeille de fruits |
| **Pain** |  Pain individuel bio qui devra être d’excellente qualité et de première fraicheur.  | Sans objet |
| **Boissons** | Les convives disposent librement de carafes d’eau au sein du restaurant. | Sans objet |
| **Condiments** | Mise à disposition dans la salle, à discrétion, sur un mobilier adapté d’un choix de condiments et/ ou herbes adapté au menu. Les condiments devront être variés : par ex : épices, persil, sauce soja…  | Sans objet |

**\*Pour chaque repas : l’un des trois devra être obligatoirement bio**

#### Permanence de l’offre

**A13h 30, soit 30 minutes** avant la fin du service, le choix minimum proposé devra obligatoirement comprendre :

| **Composante** | **Offre quotidienne** |
| --- | --- |
| **Hors d’œuvre** | 2 références dont au moins une crudité**\*** |
| **Plats principaux** | 2 plats cuisinés dont au moins 1 sans porc- un plat sans viande et sans poisson devra obligatoirement être proposé une fois par semaine |
| **Garnitures** | 2 garnitures dont 1 féculent et 1 légume ‘vert’\* |
| **Fromage et laitages** | 2 fromages et laitages, dont un yaourt nature non sucré bio |
| **Desserts** | 3 desserts au moins ainsi qu'une corbeille d’au moins 3 variétés de fruits |

#### Menus

Les menus devront répondre aux exigences réglementaires en vigueur et notamment à la Loi de modernisation de l’agriculture et de la pêche (Loi 2010-874 du 27 juillet 2010) et aux décrets et arrêtés en découlant.

Ils seront établis par périodes de 4 semaines et seront proposés au minimum trois semaines à l’avance et seront **validés** lors d’une commission « menus » , composée d’usagers et de personnels de l’ENC Bessières. L’ENC se réserve le droit de faire modifier les menus si ceux-ci ne correspondent pas aux spécifications qualitatives objet de la présente consultation.

Après validation, les menus seront affichés par le Titulaire, sur un support adapté, aux emplacements désignés par l’ENC.

***Les candidats présenteront dans leurs offres un exemple de 4 semaines de menus ainsi que la grille de contrôle des fréquences correspondante.***

### Qualité des denrées alimentaires

#### Prescriptions d’ordre général

L’ensemble des denrées alimentaires utilisées pour la fabrication des repas doivent

* être conformes à la réglementation en vigueur et notamment à l’arrêté du 29 septembre 1997 ainsi qu’aux règlements communautaires constituant le paquet hygiène,
* respecter les recommandations établies par le GEMRCN.

#### Typologie des produits utilisés

***Les candidats indiquent dans leurs offres les engagements qu’ils prennent quant à la typologie des denrées utilisées selon les familles de plats selon le modèle de tableau ci-dessous***

*Ces pourcentages seront appréciés au regard des montants d’approvisionnements, en moyennes annuelles, permettant ainsi une variation de la proportion au fil des saisons :*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Familles de produits / Types d'approvisionnements** | **Frais** | **Surgelé** | **Appertisé** |
| Légumes (utilisés en hors d'œuvre) |   |   |   |
| minimum | maximum | maximum |
| Viandes (bovine, ovine, porcine)& Volailles |   |   |   |
| minimum | maximum | maximum |
| Poissons |   |   |   |
| minimum | maximum | maximum |
| Plat végétarien |   |   |   |
| minimum | maximum | maximum |
| Légumes (utilisés en garniture) (hors féculents) |   |   |   |
| minimum | maximum | maximum |

#### Prescriptions spécifiques

Les denrées utilisées devront en outre respecter les prescriptions suivantes :

|  |  |
| --- | --- |
| **Denrées** | **Prescriptions** |
| **Viande de bœuf**  | Viande Bovine Française- la provenance précise devra être indiquée |
| **Viande de porc** | Origine France- la provenance précise devra être indiquée |
| **Poissons** | L’utilisation des poissons dont les espèces sont considérées comme étant « à éviter » dans les listes établies par le WWF (guide pour une pêche durable) sont proscrits. |
| **Produits contenant des OGM au sens d**es règlements n°1829 et 1830/2003/CE. | Proscrits |
| **Produits contenant des acides gras trans d’origine artificielle** | Proscrits |
| **Huile de palme** | Proscrite en utilisation directe Limitée au maximum voire proscrite dans la composition de produits issus de l’industrie agro-alimentaire. |

#### Prescriptions concernant l’offre de produits issus de l’agriculture biologique, à faible impact environnemental ou sous signe d’identification qualité / origine

L'ENC Bessières souhaite que sa restauration s’inscrive, dans la limite de ses moyens budgétaires contraints, dans une logique de développement durable et que soient développés :

* le respect de la saisonnalité des productions agricoles,
* les approvisionnements locaux et/ou en circuits courts,
* l’utilisation de produits :
	+ issus de l’agriculture biologique,
	+ à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution,
	+ sous signe d’identification de la qualité et de l’origine
	+ ou issus d’exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale.

***Les candidats présenteront***

* ***la part d’approvisionnements locaux pour chaque gamme de produits en illustrant cet engagement par des exemples de producteurs et/ou de fournisseurs concernés,***
* ***la logique qui prévaut dans la conception des menus afin de respecter la saisonnalité des productions agricoles.***

Par ailleurs, une obligation est imposée aux candidats quant à **l’introduction de produits bios** (cf tableau : choix proposé)

Calibrages

Les grammages déterminant les quantitatifs servis doivent au minimum être ceux préconisés par le GEMRCN, lesquels s’entendent en poids nets dans l'assiette du convive (après éventuelle cuisson), hors sauce ou assaisonnement.

Lorsque ces préconisations comportent une fourchette de poids pour un produit, le grammage minimum à respecter doit correspondre au positionnement « maxi » par rapport aux mini et maxi indiqués.

Le Titulaire devra cependant adapter ses grammages à la population accueillie au sein du restaurant, soit de jeunes adultes.

### Animations

Le Titulaire proposera au minimum **9 animations par an**. Il peut s’agir d’un repas à thème (autour d’une fête calendaire, d’une région, …) ou d’une animation pédagogique (découverte d’un produit, sensibilisation à la nutrition ou au développement durable, …).

Dans le cadre du fonctionnement normal, sans surcoût, un repas de Noël sera servi aux convives du restaurant.

La date et le menu de ces repas sont définis d’un commun accord entre l'ENC Bessières et le Titulaire.

## Conditions d’exécution et moyens de fonctionnement

La répartition des charges et obligations entre le Titulaire et l'ENC Bessières est précisée à l’annexe 1 au présent CCP.

Il est par ailleurs précisé les points suivants concernant les conditions d’exécution du marché et les moyens de fonctionnement correspondants.

#### Mise à disposition des locaux et équipements

Les locaux et matériels nécessaires à l’accomplissement de la mission du Titulaire sont mis à sa disposition par l'ENC Bessières à titre gratuit, précaire, et sans occupation privative.

De ce fait, le Titulaire ne pourra opérer aucun changement dans ces lieux, ni utiliser les locaux à d’autres usages que ceux résultant du marché.

Il n’est pas permis au titulaire

* d’utiliser les installations du restaurant scolaire pour produire des repas à destination de tiers (sauf autorisation expresse de l'ENC Bessières),
* de prêter ou louer les locaux mis à disposition,
* d’utiliser les locaux à des fins privatives (organisation de réunions, …) sauf autorisation expresse et préalable de l'ENC Bessières.

L'ENC Bessières se réserve le droit d’utiliser les locaux du restaurant scolaire à d’autres fins que la restauration scolaire. Dans ce cas, les réserves et stocks du Titulaire sont isolés et sécurisés et les locaux et équipements sont remis en état par l'ENC Bessières à l’issue de la manifestation afin que le service de restauration puisse fonctionner dans des conditions normales.

L'ENC Bessières assure la fourniture et la charge des fluides (eau et énergies) nécessaires au fonctionnement du restaurant scolaire.

#### Renouvellement et maintenance des locaux et équipements

L'ENC Bessières assure la charge (avec la Région pour certains aspects) de la maintenance des locaux et équipements et du renouvellement de ces derniers.

Le Titulaire se doit de conseiller l'ENC Bessières en la matière et doit notamment signaler dans les meilleurs délais toute défaillance ou dégradation qu'il constaterait.

#### Fourniture et renouvellement du petit matériel

Le petit matériel de cuisine et de service, y compris la verrerie-vaisselle, sont mis à disposition par l'ENC Bessières qui en assure le renouvellement.

Sur ce plan également le Titulaire a un devoir de conseil.

#### Entretien des locaux, équipements et matériels

L'équipe de restauration, encadrée par l'Assistant technique du Titulaire assure l'entretien courant des locaux.

L'ENC Bessières assure également l'entretien périodique des locaux.

## Contraintes organisationnelles

### Organisation du service

Le restaurant scolaire fonctionne, en période scolaire, le midi tous les jours de la semaine hors samedis, dimanches et jours fériés.

Le restaurant scolaire est fermé durant les vacances scolaires. Cependant les équipes de restauration assurent des jours de permanence durant les vacances scolaires afin d'assurer un nettoyage en profondeur des locaux et équipements ou, le cas échéant, préparer la reprise de l'activité.

Il est à noter que l'activité est très fortement réduite au cours du dernier trimestre de l'année scolaire.

À titre d’information, le restaurant est actuellement ouvert de 11h à 14h.

Les horaires de service et plus généralement les contraintes organisationnelles du service restauration (notamment le calendrier des permanences) sont précisés par l'ENC Bessières à la mise en place du marché et à chaque rentrée scolaire.

L'ENC Bessières se réserve par ailleurs le droit de modifier cette organisation et en particulier les horaires de service après en avoir informé préalablement le Titulaire.

Il faut par ailleurs souligner que les étudiants disposent généralement de moins d'une heure de pause méridienne. **La fluidité et l'efficacité du service sont donc primordiales.**

### Commande des repas

Aucune commande de repas n’est formulée par l'ENC Bessières. L'établissement s'efforcera cependant d’indiquer au Titulaire les évènements pouvant influer sur l’activité de la demi-pension (voyages scolaires, stages, …).

Le Titulaire assure donc, pour les charges le concernant, la gestion du restaurant à ses risques et périls et, à ce titre, établit la prévision d’activité du restaurant en s’appuyant notamment sur les informations transmises par l'ENC Bessières.

Cependant, un système de réservation des repas est mis en place, réservation clôturée le **jour j, à 10h35**. Donc, les quantités de repas à servir sont connues à10h35.

### Contrôle d’accès au restaurant scolaire

L'intendance de l'ENC Bessières assure l'inscription des étudiants à la restauration et la perception des repas.

Le contrôle d'accès au restaurant est assuré par l'établissement.

# Dispositions spécifiques à la cafétéria

## Modalités de gestion

Cette prestation est liée à la gestion de la restauration mais reste une activité annexe.

Le Titulaire gère et exploite la cafétéria à ses risques et périls.

## Prestation

L'offre alimentaire à proposer au sein de la cafétéria est celle d'une restauration rapide contemporaine avec une carte **variée** : sandwiches, paninis, crêpes, pizzas, salades, « pasta-box », viennoiseries, yaourts, fruits, … ainsi que boissons chaudes et fraîches.

***Les candidats indiqueront dans leurs offres la carte qu'ils proposent de mettre en place, les éventuelles évolutions au sein des gammes de produits prévues au fil des jours, etc.***

Des viennoiseries devront être obligatoirement proposées tous les matins.

## Organisation du service

La cafétéria est ouverte, en période scolaire, tous les jours de la semaine hors samedis, dimanches et jours fériés. Elle est fermée durant les vacances scolaires.

Comme pour le restaurant, l'activité est très fortement réduite au cours du dernier trimestre de l'année scolaire.

La cafétéria est ouverte de **10h15 à 14h.**

La modification de ces horaires d'ouverture implique un accord préalable des parties et peut éventuellement faire l'objet d'un avenant au présent marché.

Tout comme au restaurant et qui plus est au vu du type de restauration proposée, la fluidité et l'efficacité du service au sein de la cafétéria sont essentielles.

## Moyens de fonctionnement

Le Titulaire met à disposition le personnel nécessaire au fonctionnement de la cafétéria (préparation, vente, entretien quotidien, …). Celui-ci est placé sous la responsabilité de l'assistant technique.

Les locaux, équipements et petits matériels nécessaires au fonctionnement de la cafétéria sont mis à disposition par l'ENC Bessières qui en assure également la maintenance et le renouvellement sous réserve d'une utilisation normale par le Titulaire et en l'absence de dégradation qui découlerait d'une utilisation inappropriée. Dans le cas contraire, le Titulaire aurait la charge des réparations ou du renouvellement des équipements dégradés.

La mise à disposition et l'entretien du système d'encaissement est cependant à la charge du Titulaire qui assure par ailleurs l'encaissement du prix des prestations fournies aux convives. Il devra prévoir obligatoirement une possibilité pour les étudiants de payer en **espèces** et **carte bancaire**.

## Dispositions financières

Le Titulaire détermine les tarifs des prestations proposées à la cafétéria. Ceux-ci doivent couvrir l'ensemble des charges lui incombant dans le cadre de cette prestation y compris une redevance du chiffre d'affaires qui est reversée à l'ENC Bessières sur présentation des justificatifs de caisse. Le % de la redevance fera l’objet d’une proposition de la part des candidats et soumis à négociation.

***Les candidats préciseront dans leurs offres les prix qu'ils proposent d'appliquer à l'entrée en vigueur du marché.***

# Dispositions communes aux deux activités

## Contraintes sanitaires

Le Titulaire respecte en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire et notamment l'arrêté du 29 septembre 1997 ainsi que toute démarche découlant de la réglementation communautaire applicable à compter de janvier 2006 (« Paquet Hygiène ») ou de ses évolutions à l’avenir.

Le Titulaire doit notamment mettre en place un PMS complet adapté aux spécificités du site et s’assurer de son respect par l'ensemble des équipes intervenant en restauration (au restaurant et à la cafétéria).

Le Titulaire assurera conformément à la réglementation en vigueur la mise en place d’autocontrôles.

***Les candidats préciseront dans leurs offres le nombre et la fréquence :***

* ***Des analyses bactériologiques,***
* ***Des prélèvements de surface,***
* ***Des audits hygiène.***

Les résultats de ces autocontrôles ainsi que d’éventuels contrôles par les services officiels seront communiqués à l'ENC Bessières accompagnés, en cas d’analyse non satisfaisante ou de non-conformité, des plans d’actions engagés consécutivement.

## Personnel

### Mise à disposition de personnel par le titulaire

Le Titulaire recrute ou affecte au fonctionnement du service le personnel qui lui est nécessaire pour remplir sa mission, en l'occurrence :

* + un assistant technique,
	+ le personnel nécessaire à l'exploitation de la cafétéria.

Le Titulaire assure l’encadrement de son personnel et assume toutes les charges afférentes (salaires et charges sociales, visites médicales, …) dans le respect de la réglementation en vigueur.

Le Titulaire assure également le remplacement de son personnel en cas d’absence (congés, maladie, formation, …) afin de permettre un fonctionnement optimal du service tout au long du marché.

### Droits et Obligations du Personnel

Le personnel du Titulaire doit avoir une qualification et un comportement adaptés aux services à fournir. Il est souligné que celui-ci est au contact régulier avec des étudiants et que leur comportement doit dans ce cadre (notamment) être adapté et exemplaire. Les équipes du Titulaire doivent par ailleurs se conformer au règlement intérieur de l’établissement les accueillant.

L'ENC Bessières se réserve le droit de demander à tout moment au Titulaire le changement d’un des membres de l’équipe mise à disposition par celui-ci

* dans le cas où celui-ci n’apporterait pas entière satisfaction, que ce soit dans l’exécution du service ou du fait d’un comportement inadapté
* ou dans le cas où celui-ci se serait rendu coupable de fautes graves dans l’exécution du service.

D’autre part, conformément à l’article 28 de l’arrêté interministériel du 29 Septembre 1997 fixant les conditions d’hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, aucune personne reconnue atteinte d’une maladie susceptible d’être transmise par les aliments n’est autorisée à travailler dans une zone de manipulation de denrées alimentaires.

Le Titulaire prend la responsabilité du suivi médical correspondant en soumettant son personnel à une visite médicale périodique pour constater son aptitude médicale à l’exercice du Service.

### Formation

Le Titulaire assure la formation de son personnel et, si besoin, du personnel de l'établissement (agents de la Région) intervenant au service Restauration.

## Autres fournitures à la charge du titulaire

### Tenue du personnel

Le Titulaire fournit et entretient les tenues de travail de son personnel (y compris pour les éventuels remplaçants).

La fourniture et l’entretien de la tenue vestimentaire des agents de l'établissement intervenant en restauration est assurée par l'établissement.

### Produits d’entretien / Consommables

Les produits d'entretien, lessiviels ou à usage unique nécessaires au fonctionnement du restaurant sont fournis par l'établissement.

Le Titulaire assure la fourniture des consommables (toques, calots, charlottes, …) nécessaires à ses propres équipes.

Le Titulaire assure également la fourniture des produits d'entretien, lessiviels ou à usage unique nécessaires au fonctionnement de la cafétéria.

## Contraintes environnementales

Au-delà de la nature et/ou de l’origine des approvisionnements alimentaires en tant que tels, les candidats préciseront leurs actions en matière de développement durable et notamment sur le plan environnemental.

Pour mémoire, ces actions peuvent porter sur différents leviers :



## Suivi du marché

### Interlocuteur référent

Au-delà de l'assistant technique, représentant du Titulaire au sein de l'établissement et interlocuteur quotidien des équipes de direction et d'intendance de celui-ci, le Titulaire désigne un interlocuteur référent, représentant le Titulaire désigné pour assurer le suivi du marché avec l'ENC Bessières.

### Contrôle par l’établissement

L'ENC Bessières peut à tout moment, et sans en référer préalablement au Titulaire, procéder (ou faire procéder par un intervenant choisi par lui) à tous les contrôles qu’il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles peuvent notamment porter sur :

* l’hygiène et la sécurité alimentaire,
* la qualité des denrées et des prestations,
* l’équilibre nutritionnel des menus,
* les quantités servies,
* etc.

### Contrôles par les services officiels

Le Titulaire doit se soumettre, conformément à la réglementation en vigueur, à l’ensemble des contrôles diligentés par les services officiels. La copie des rapports de ces contrôles doivent être systématiquement transmis à l'ENC Bessières ainsi que les éventuels plans d’actions correctives mis en place par le Titulaire dans le cas de mise en évidence de non conformités.

### Enquête de satisfaction

Une fois par an au minimum le Titulaire organise une enquête de satisfaction auprès des usagers du restaurant. Les résultats de cette enquête sont communiqués à l'ENC Bessières ainsi que les éventuels plan d’actions engagés au regard de ces résultats.

### Reporting d’activité

Le Titulaire présente chaque année (ou plus régulièrement s'il le souhaite), dans les 3 mois suivant la date anniversaire du marché, un rapport présentant l’activité du service restauration et de la cafétéria et plus particulièrement :

* Les volumes d'activité du restaurant,
* Les volumes d’activité de la cafétéria,
* L’évolution de cette activité par rapport aux années précédentes (le cas échéant),
* Les actions entreprises en matière de développement durable (achats locaux, introduction des produits bio, …),
* Le niveau de satisfaction des convives,
* Les remontées quant à la qualité des approvisionnements,
* Le suivi des plans d’action engagés dans une logique d’amélioration continue de la qualité du service,
* Le niveau de maîtrise de la sécurité alimentaire (synthèse des analyses bactériologiques, des prélèvements de surfaces, des audits hygiène, …),
* D'éventuelles préconisations en matière de maintenance ou de renouvellement des équipements, locaux ou petits matériels (devoir de conseil),
* Le cas échéant, un récapitulatif des problèmes rencontrés, sur les plans techniques et sanitaires notamment, ainsi que les plans d'actions engagés.

### Suivi du marché

Le Titulaire et l'ENC Bessières organisent aussi souvent que nécessaire et au minimum une fois par an des rencontres entre les parties ayant pour objectif le suivi du marché (qualité de prestation, …).

### Pénalités

#### Manquements mineurs

Sont considérés comme manquements mineurs aux obligations du présent cahier des charges :

* le non-respect ponctuel des spécifications qualitatives / quantitatives intégrées découlant du marché,
* le non-respect des fréquences en matière de suivi qualité et/ou de remise des rapports d’activité.

Ces manquements entraînent l'application d'une pénalité de **250 € HT** (à chaque constatation).

#### Manquements majeurs

Sont considérés comme manquements majeurs aux obligations du titulaire :

* le non-respect de la réglementation sanitaire en vigueur, et notamment l'arrêté de septembre 1997,
* le manquement qualitatif notoire sur une durée significative,
* l’utilisation abusive par le Titulaire des locaux mis à disposition sans accord préalable de l'ENC Bessières,
* la facturation frauduleuse de repas/services non fournis.

Ces manquements feront l'objet d'une pénalité de **1500 € HT** (à chaque constatation) sans préjuger des suites pouvant être données par ailleurs (rupture du marché, …).

## Continuité de service

Le Titulaire s'engage à assurer la continuité du service, conformément aux obligations découlant du marché, pendant toute la durée de ce dernier.

En cas de survenance d’un cas de force majeure, le Titulaire se rapprochera de l'établissement pour étudier d'un commun accord, les modalités de service minimum.

En cas de grève de son personnel, le Titulaire s'engage, sans pour autant remettre en cause le droit de grève, à faire tout son possible pour assurer un service minimum.

En cas de manquement du Titulaire à son obligation de continuité de service, l'ENC Bessières peut assurer le service aux frais et risques dudit Titulaire par toute personne et tous moyens appropriés.

## Clauses administratives

### Durée du marché

Le présent marché est conclu pour une durée d'une année.

Il prend effet le lundi 14 mai 2018.

Le marché pourra être renouvelé trois fois par reconduction expresse de l'ENC Bessières. La décision de reconduction ou de non-reconduction du marché sera notifiée au Titulaire au minimum trois 3 mois avant la date de fin du marché.

### Prix, facturation et paiement

#### Nature et contenu des prix

##### Restauration scolaire

Les prix précisés dans l’acte d’engagement sont des prix par repas consommé et ils sont réputés couvrir l’ensemble des charges du Titulaire (coût alimentaire, frais de personnel, frais généraux) liés à l'assistance technique et aux approvisionnements du restaurant.

##### Cafétéria

Les prix sont proposés par le Titulaire à l'ENC qui doit les valider avant mise en application. Ils sont réputés couvrir l’ensemble des charges du Titulaire (coût alimentaire, frais de personnel, frais généraux) liés à l'exploitation de la cafétéria.

### Révision des prix

##### Restauration scolaire

En cas de reconduction du marché, les prix sont révisables chaque année, à la date anniversaire de l’entrée en vigueur du marché, selon la formule suivante :

****

où - P = Prix révisé,

 - P0 = Prix à l’entrée en vigueur du marché,

 - I0 = Valeur de l’indice des prix à la consommation - Ensemble des ménages - France (Métropole+DOM) - Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire (identifiant Insee : 638146) à la fin du trimestre précédent l’entrée en vigueur du marché

 - I = valeur de cet indice à la fin du trimestre précédent la date de révision.

##### Cafétéria

Le Titulaire peut proposer à tout moment une modification des prix appliqués à la cafétéria sous réserve d'accord préalable de l'ENC Bessières.

En cas de désaccord entre les parties, les règles de révision des prix liées à la restauration scolaire s'appliquent.

### Facturation

Le Titulaire facture les prestations mensuellement.

Les coûts liés à la restauration scolaire sont calculés sur la base du prix unitaire défini à l'acte d'engagement multiplié par le nombre de repas réellement servis (un comptage contradictoire est assuré quotidiennement par l'ENC Bessières et le Titulaire).

Les éventuelles prestations annexes sont facturées à part aux entités les ayant commandées.

Les factures doivent détailler les quantitatifs, le prix unitaire hors taxes, le coût total hors taxes, le taux de TVA appliqué et le coût total toutes taxes comprises.

Les factures seront adressées en triple exemplaire, accompagnées de tous les justificatifs nécessaires (notamment les justificatifs de chiffre d'affaires de la cafétéria) à l'adresse suivante :

École Nationale de Commerce
Intendance
70 Boulevard Bessières
CS 80022
75847 PARIS CEDEX 17

### Modalités de règlement

Après réception et vérification des factures émises par le Titulaire, le paiement s’effectue suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l’article 98 (modifié par Décret n° 2008-407 du 28 avril 2008) du Code des Marchés Publics et selon les dispositions du Décret 2002-232 du 21 février 2002, modifié par le Décret n° 2008-408 du 28 avril 2008 relatif à la mise en œuvre du délai maximum de paiement dans les marchés publics. Ainsi le délai global de paiement ne pourra excéder 30 jours après réception de la facture.

À défaut de paiement dans le délai de 30 jours, les intérêts moratoires sont dus. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d’intérêt de la principale facilité de refinancement appliqué par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l’année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

## Dispositions diverses

### Responsabilités - assurances

#### Responsabilités

D'une façon générale, le Titulaire répondra de toutes les conséquences dommageables de quelque nature qu'elles soient, résultant de l'exécution des prestations dont il a la charge.

Il est notamment responsable :

* des dommages de toutes natures qui pourraient être causés de son fait ou de celui des personnes travaillant sous sa direction (sous-traitants ou fournisseurs),
* de tous les dommages directs ou indirects dus à une fausse manœuvre ou négligence dans l'emploi des équipements, matériels ou installations mis à sa disposition par l'établissement.

Il fera en outre son affaire des accidents et sinistres causés par lui et ses sous-traitants dont lui-même et/ou ses employés pourraient être victimes au sein de l’établissement.

#### Assurances

Le Titulaire souscrira une police d’assurance couvrant l’ensemble de ses responsabilités. Toute fausse déclaration entraînerait la rupture du marché aux torts exclusifs du titulaire, sans préjudice des dommages et intérêts qui pourraient lui être réclamés.

L'ENC Bessières déclare prendre à sa charge, tant pour son compte que pour celui du titulaire l’assurance des risques locatifs tels que notamment incendie, explosions, dégâts des eaux, dommages électriques afférents aux locaux et matériels qu’elle met à la disposition du Titulaire.

### Sanction résolutoire

Au-delà des sanctions prévues ci-avant, si le Titulaire n’assure pas le service dans les conditions prévues par le présent cahier des charges, l'ENC Bessières se réserve le droit de résilier le présent marché dans les conditions prévues aux cahiers des clauses générales des marchés publics de fournitures et services.

### Dérogations

Les dispositions du présent cahier des clauses particulières se substituent à toutes celles du CCAG-FCS et du CCTG-FCS avec lesquelles elles seraient en contradiction.

### Règlement des litiges

Le Tribunal Administratif de Paris est seul compétent pour le règlement des litiges.

Tribunal administratif de Paris :

7 rue de Jouy
75181 Paris Cedex 04
Téléphone 01 44 59 44 00
Télécopie 01 44 59 46 46
Courriel greffe.ta-paris@juradm.fr
Site internet <http://paris.tribunal-administratif.fr/>

# Annexes

## Délimitation des prestations entre le Titulaire et le Groupement

### Restauration scolaire

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Locaux du restaurant** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Maintenance lourde  | X |  |
| Mise en conformité  | X |  |
| Matériels sécurité / incendie  | X |  |
| Entretien (nettoyage) quotidien * Ensemble des locaux hors salles de restaurant (sols et murs jusqu’à 1,80m)
* Salles de restaurant
 | X | Participation de l'assistant technique au fonctionnement du service |
| Nettoyage périodique (vitres, murs au-dessus de 1.80m, plafonds, …)* Ensemble des locaux hors salles de restaurant
* Salles de restaurant
 | X |  |
| **Équipement (gros matériel) de cuisine / distribution** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Fourniture  | X |  |
| Renouvellement  | X |  |
| Mise en conformité | X |  |
| Maintenance (préventive et curative) | X |  |
| Entretien (nettoyage) quotidien | X | Participation de l'assistant technique au fonctionnement du service |
| **Petit matériel de service (y compris verrerie vaisselle)** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Fourniture (dotation de base)  | X |  |
| Renouvellement  | X |  |
| Nettoyage / Plonge | X | Participation de l'assistant technique au fonctionnement du service |
| **Petit matériel de cuisine** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Fourniture (dotation de base) | X |  |
| Renouvellement  | X |  |
| Nettoyage / Plonge | X | Participation de l'assistant technique au fonctionnement du service |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Fluides** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Téléphone / Internet (Abonnement / Communications)  | X |  |
| Eau  | X |  |
| Gaz  | X |  |
| Électricité  | X |  |
| Chauffage, climatisation  | X |  |
| **Contrats de nettoyage et travaux épisodiques** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Canalisations  | X |  |
| Gaines d’extraction et extracteur  | X |  |
| Hottes d’extraction | X |  |
| Filtres des hottes d’extraction | X |  |
| Récupération des huiles usagées  | X |  |
| Dératisation et la désinsectisation  | X |  |
| Décoration et la signalétique  |  | X |
| Vidange du bac à graisse  | X |  |
| Enlèvement des déchets (hors huiles usagées) | X |  |
| **Fournitures diverses et consommables** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Fournitures de bureau et affranchissements  | Pour les besoins du service restauration | Pour ses propres besoins |
| Produits à usage unique  | Pour les besoins de ses agents | Pour les besoins de son équipe |
| Produits d’entretien  | X |  |
| Sels adoucisseurs  | X |  |
| Serviettes en papier  | X |  |
| **Coûts de main d'œuvre** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Ensemble des charges afférentes au personnel | Agents de l'ENC | Personnel du Titulaire |
| Visites médicales et frais de transport | Agents de l'ENC | Personnel du Titulaire |
| Fourniture et entretien des tenues professionnelles | Agents de l'ENC | Personnel du Titulaire |
| Formation professionnelle (notamment hygiène) |  | X |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Divers** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Assurance Responsabilité civile |  | X |
| Assurance Risques Locatifs | X |  |
| Contrôles bactériologiques  |  | X |
| Frais divers pour journées à thème  |  | X |
| Frais de maintenance bureautique  |  | Pour ses propres besoins |
| Frais postaux  |  | Pour ses propres besoins |
| Documentation administrative  |  | Pour ses propres besoins |
| Honoraires expertise comptable |  | Pour ses propres besoins |
| Contrôles réglementaires périodique (gaz / électricité / équipements de sécurité) | X |  |

### Cafétéria

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Locaux du restaurant** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Maintenance lourde  | X |  |
| Mise en conformité  | X |  |
| Matériels sécurité / incendie  | X |  |
| Entretien (nettoyage) quotidien * Ensemble des locaux hors salles de restaurant (sols et murs jusqu’à 1,80m)
* Salle
 |  | X |
| Nettoyage périodique (vitres, murs au-dessus de 1.80m, plafonds, …)* Ensemble des locaux hors salles de restaurant
* Salle
 | X |  |
| **Équipement (gros matériel) de cuisine / distribution** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Fourniture  | X |  |
| Renouvellement  | X |  |
| Mise en conformité | X |  |
| Maintenance (préventive et curative) | X |  |
| Entretien (nettoyage) quotidien |  | X |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Petit matériel de service (y compris verrerie vaisselle)** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Fourniture (dotation de base)  | X |  |
| Renouvellement  | X |  |
| Nettoyage / Plonge |  | X |
| **Petit matériel de cuisine** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Fourniture (dotation de base) | X |  |
| Renouvellement  | X |  |
| Nettoyage / Plonge |  | X |
| **Fluides** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Téléphone / Internet (Abonnement / Communications)  | X |  |
| Eau  | X |  |
| Gaz  | X |  |
| Électricité  | X |  |
| Chauffage, climatisation  | X |  |
| **Contrats de nettoyage et travaux épisodiques** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Canalisations  | X |  |
| Gaines d’extraction et extracteur  | X |  |
| Hottes d’extraction | X |  |
| Filtres des hottes d’extraction | X |  |
| Récupération des huiles usagées  | X |  |
| Dératisation et la désinsectisation  | X |  |
| Décoration et la signalétique  |  | X |
| Vidange du bac à graisse  | X |  |
| Enlèvement des déchets (hors huiles usagées) | X |  |
| **Fournitures diverses et consommables** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Fournitures de bureau et affranchissements  |  | X |
| Produits à usage unique  |  | X |
| Produits d’entretien  |  | X |
| Serviettes en papier  |  | X |
| **Coûts de main d'œuvre** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Ensemble des charges afférentes au personnel |  | X |
| Visites médicales et frais de transport |  | X |
| Fourniture et entretien des tenues professionnelles |  | X |
| Formation professionnelle (notamment hygiène) |  | X |
| **Divers** | **ENC Bessières** | **Titulaire** |
| Assurance Responsabilité civile |  | X |
| Assurance Risques Locatifs | X |  |
| Contrôles bactériologiques  |  | X |
| Frais divers pour journées à thème  |  | X |
| Frais de maintenance bureautique  |  | X |
| Frais postaux  |  | X |
| Documentation administrative  |  | X |
| Honoraires expertise comptable |  | X |
| Contrôles réglementaires périodique (gaz / électricité / équipements de sécurité) | X |  |

## Principaux équipements mis à disposition du Titulaire

Les cuisines ont été entièrement rénovées en 2000 avec mise aux normes de sécurité et d'hygiène.

Les locaux et équipements sont régulièrement maintenus en bon état de fonctionnement.

Les principaux équipements mis à disposition sont listés ci-dessous.

* + Deux fours mixtes
	+ Deux sauteuses
	+ Une friteuse
	+ Une plaque de cuisson vitrocéramique
	+ Une plaque de cuisson rapide à quatre feux
	+ Une cellule de refroidissement
	+ Deux armoires mobiles de maintien en température.