

INSTITUT NATIONAL DE JEUNES SOURDS DE PARIS

La procédure de consultation est l'accord-cadre à bon de commandes passés selon une procédure adaptée en application des articles 27, 28 I, 78, 79 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

PRESTATION DE RESTAURATION SCOLAIRE ET PRESTATIONS ANNEXES

C.C.T.P.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

SOMMAIRE

I.	Objet du marché.....	3
II.	Présentation du site	3
III.	Les prestations	4
III-1	Prestations de base	4
III-1-1	horaires des repas.....	4
III-1-2	Structure des repas.....	4
III-1-3	Commission des menus	6
III-1-4	Repas froid	6
III-1-4	Suivi permanent de la qualité et mesure de la satisfaction des convives.....	6
III-2	Prestations annexes	7
IV.	PROVENANCE ET QUALITE DES DENREES	7
IV-1	Produits frais et saisonnalité :.....	8
IV-2	Traçabilité et approvisionnement :.....	8
V.	Animation/Education	9
V-1	Menus à thème	9
V-2	Mesures de lutte contre le gaspillage.....	9
V-3	Education culinaire	9
VI.	Conditions d'exécution du marché	10
VI-1	Recommandations nutritionnelles	10
VI-2	Contrôles.....	11
VI-3.	Les moyens humains.....	11
VI-3.1	Moyens mis à disposition par l'INJS.....	11
VI-3.2	Moyens mis à disposition par le prestataire	11
VI-4	Les moyens matériels	13
VI-4-1	Système d'encaissement du self	13
VI-4-2	Moyens mis à disposition par l'INJS.	13
VI-4-3	Renouvellement et entretien des installations	14
VI-4-4	Fournitures et services divers.....	15
VI-4-5	Enlèvement des déchets.....	15
VI-4.6	Suivi de la prestation	15
VII	: Subvention France Agrimer.....	16

I. Objet du marché

Le marché a pour objet la fabrication sur site, la préparation sur place et la distribution ou la mise à disposition de repas et des prestations annexes pour l'Institut National de Jeunes Sourds de Paris. Par repas, on entend le petit déjeuner pour les internes et leurs éducateurs, le déjeuner pour élèves et adultes, le goûter et le dîner pour les internes et leurs éducateurs. Le prestataire assure la gestion et l'exploitation du service sur place avec les installations de restauration existantes : locaux et matériels (cuisine et salles à manger existantes).

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

- 1) Approvisionnement de l'ensemble des denrées
- 2) Production sur place, distribution et service des repas
- 3) L'entretien et nettoyage des locaux concernés (cuisine et annexes, vestiaires, sanitaires, zones de livraison et d'évacuation...) et tous les locaux mis à disposition.
- 4) L'entretien des dispositifs d'évacuation des déchets mis à disposition (poubelles)
- 5) L'enlèvement des huiles usagées
- 6) Une utilisation soignée des locaux et matériels mis à sa disposition

Le prestataire mettra à disposition le personnel nécessaire ainsi que le matériel tel que décrit au tableau annexé.

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

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

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

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

L'INJS souhaite attirer l'attention des candidats sur la rupture que représente ce marché par rapport à celui en cours, et aux nombreuses modifications organisationnelles et qualitatives demandées.

II. Présentation du site

L'INJS, situé 254 rue Saint-Jacques à Paris 5^{ème}, est un établissement médico-social qui accueille de jeunes sourds de 3 à 20 ans.

Les jeunes élèves sont demi-pensionnaires ou internes. Tous les élèves, y compris les enfants de maternelle et d'élémentaire peuvent être amenés à prendre leur repas à l'Institut. L'internat fonctionne du dimanche soir après le dîner au vendredi après midi.

Les personnels de l'Institut peuvent prendre leur déjeuner sur place les jours ouvrés. Seuls certains éducateurs prennent aussi le dîner ou le petit déjeuner.

Les repas du déjeuner et du dîner sont pris en libre service, les plats chauds étant servis par le prestataire. Elèves et adultes ont droit aux mêmes rations.

Les repas du petit déjeuner et du goûter sont préparés et mis à disposition des éducateurs. Ils sont pris dans les lieux de vie. Aujourd'hui, il y a 7 lieux de vie : 3 au lycée, 4 au collège. Un repas au lieu de vie collège est consommé par 10 jeunes encadrés par 2 adultes. Au lieu de vie lycée, il y a 16 jeunes encadrés par 3 adultes.

L'INJS dispose sur place d'une cuisine, d'espaces de stockage, de conservation, de préparation, de cuisson et de plonge.

Il met à la disposition du prestataire un bureau équipé d'un ordinateur et d'une imprimante.

III. Les prestations

III-1 Prestations de base

Par prestations de base, on entend les prestations servies du lundi matin au vendredi midi les jours ouvrés. Pendant la période scolaire, sont concernés les élèves internes ou demi-pensionnaires ainsi que l'ensemble des personnels de l'Institut.

A titre indicatif, le nombre de repas servis l'INJS pour l'année 2017 est le suivant :

PERIODE Janvier à décembre 2017	
Petits déjeuners	13.336
Déjeuners	30.786
Diners	10.659
goûters	9.933

III-1-1 horaires des repas

1. Le petit déjeuner est préparé pour 7 heures. Il comporte autant de conteneurs fermés que de lieux de vie, soit 7. Le petit déjeuner est pris sur les lieux de vie.
2. Le goûter est préparé pour 16 heures 30. Il comporte 6 conteneurs fermés. Les jeunes d'un lieu de vie du lycée ne prennent pas de goûter. Le goûter est pris sur les lieux de vie.
3. Le service du midi : Les horaires d'arrivée des élèves et du personnel au self sont compris dans une plage horaire allant de 11h30 à 13h30. Le même choix doit être garanti sur toute cette plage horaire.
4. Le service du soir : Les horaires des repas des élèves et du personnel éducatif sont compris dans une plage horaire, début du dîner à 19h, fin du dîner à 20h. le groupe des collégiens arrive à 19h, le groupe des lycéens arrive à 19h15.

Nota : le nombre de lieux de vie est susceptible d'évoluer.

Les effectifs prévisionnels d'élèves seront transmis au prestataire une semaine à l'avance. Ces chiffres ne concernent que les élèves et ont une valeur estimative pour le déjeuner et le dîner.

III-1-2 Structure des repas

Un plateau-type pour le déjeuner ou le dîner comprend : un hors d'œuvre, un plat + légumes et féculent, un fromage ou laitage, un dessert, un fruit au choix.

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

Le prestataire doit garantir une diversité dans les menus. Les préparations culinaires doivent être de qualité, simples, soignées et variées. Tout doit être fait pour éviter la monotonie qui lasse le consommateur. Il ne doit pas être servi de préparation faite sommairement et peu appétissante. La présentation des plats peut être simple, mais ne doit pas être négligée.

Les assaisonnements doivent être simples. Les sauces lourdes et les condiments trop épicés doivent être évités.

1. Composantes des repas :

Voir tableau en annexe 1.

2. Présentation

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

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

Une attention sera portée à l'étiquetage des plats et son illustration visuelle à l'aide de dessin ou de pictogramme.

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

De par le handicap de certains convives, la forme graphique est la plus appropriée ; des propositions seront soumises à l'INJS, en particulier pour le menu et devant les plats proposés. Un travail en commun pourra être conduit avec les jeunes de l'Institut afin d'améliorer la présentation et la signalétique.

Le prestataire veillera en particulier à signaler clairement à chaque repas le plat sans porc. L'utilisation de pictogrammes est souhaitée.

3. Prestations non alimentaires

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

4. Repas de secours

Le prestataire devra prévoir un repas de secours afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initial. Ce stock sera géré par le prestataire.

5. Repas pendant les vacances scolaires

La restauration collective sera fermée pendant les vacances scolaires et certains ponts. Les dates seront transmises en amont au titulaire du marché. Pour les journées de pré-rentrée (fin août-début septembre), la restauration pourra être assurée pour les personnels par le titulaire, sur demande de l'INJS.

III-1-3 Commission des menus

Une commission des menus réunissant des représentants du prestataire, du personnel de l'Institut et de représentants des élèves se réunit à un rythme trimestriel environ. Cette commission est chargée de balayer les problèmes rencontrés pour chacun des repas, ou les suggestions.

Les menus établis par le prestataire, en concertation avec son nutritionniste, seront établis conformément au plan alimentaire par cycle de quatre semaines.

Le prestataire fournira dans les meilleurs délais un récapitulatif mensuel des menus ainsi que les exemplaires hebdomadaires destinés à l'affichage.

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

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

Il convient de tenir compte de la saisonnalité des produits.

III-1-4 Repas froid

Lors de sortie organisée pour les élèves, les repas du déjeuner pourront être remplacés par des repas froids de type pique-nique. Certains vendredis, il pourra être commandé un repas froid pour un ou quelques élèves quittant l'établissement tôt.

Ceux-ci sont commandés au plus tard la veille avant 10h pour le lendemain midi.

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

1. 2 sandwichs différents d'1/4 de baguette chacun, comprenant en base des crudités.
2. 1 bouteille d'eau d'0,5 litre
3. 1 paquet de chips de 30g
4. 1 fruit adapté au pique nique
5. 1 gâteau sec
6. 1 portion de fromage
7. 1 morceau de pain
8. 1 tomate ou des légumes à croquer

III-1-4 Suivi permanent de la qualité et mesure de la satisfaction des convives

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

Un cahier de suggestions sera à disposition et en libre accès midi et soir dans le self.

Une commission des Menus, à laquelle participent des représentants des élèves, du personnel, de l'administration et de l'entreprise titulaire du marché se réunira chaque trimestre. Un relevé de décisions sera élaboré à l'issue de chaque commission. Le titulaire devra contractuellement mettre en place toute action nécessaire à la mise en œuvre des décisions issues de la commission.

III-2 Prestations annexes

Par prestations annexes, on entend des prestations qui ne sont pas exécutées chaque jour mais au cas par cas en fonction d'une demande expresse de l'Institut.

Les prestations annexes sont les suivantes :

1. Repas de direction :

Deux types de prestations :

- 1 repas dit servi : c'est-à-dire le repas du jour servi à l'assiette, au choix parmi les plats du jour.
- 1 repas de qualité restaurant servi sur assiette (Menu proposé en amont par le titulaire)

Ces deux repas comprennent une entrée, un plat protidique garni, un fromage, un dessert, et un café. Le repas de qualité restaurant comprend l'apéritif (1 coupe de champagne ou kir Royal par personne + petits fours). Les boissons sont en sus.

2. Petits déjeuners et collations pour les pauses :

Deux prestations, en libre-service, seront proposées :

- Le café d'accueil : café, thé, jus d'orange
- Le petit déjeuner hôtel : Café, Thé, Lait, Chocolat, Jus d'Orange, mini Viennoiseries (3 par personne)

3. Buffet froid

Il s'agit d'un buffet froid servant de repas en libre-service. Les boissons sont en sus. Le prestataire décrira la composition du buffet froid pour un prix unitaire identique à celui des repas chauds de type self. Le titulaire devra prévoir des plats variés : salades, viandes froides, quiches, cakes salés ou sucrés, tartes, fruits frais.

4. Cocktail

Pour quelques manifestations institutionnelles, l'INJS organise un cocktail. Il comprend des boissons (champagne et/ou vin et boissons non alcoolisées) et des petits fours. **Le personnel du prestataire installe le cocktail, et range en fin de prestation.**

Deux formules doivent être proposées :

- Formule 10 pièces : 5 petits fours salés + 5 sucrés ou 10 salés ou 10 sucrés
- Formule 15 pièces : 8 salés + 7 sucrés, ou 15 salés ou 15 sucrés

5. Fourniture de boissons ou de denrées :

Selon la liste figurant au bordereau de prix.

6. Le titulaire prévoira une option service d'1h30 pour les cocktails et/ou les buffets.

IV. PROVENANCE ET QUALITE DES DENREES

La qualité nutritionnelle et culinaire au meilleur prix doit en permanence être recherchée par une politique exigeante et une veille continue en matière d'approvisionnements (les produits frais, les labels, l'utilisation privilégiée de produits bruts) mise en valeur par le savoir-faire d'un cuisinier compétent. L'offre en produits de 4e et 5e gamme sera limitée autant que possible.

L'introduction de produits frais, biologiques, labellisés, de saison et issus de la production locale doit s'intégrer dans cette approche de qualité culinaire cohérente.

IV-1 Produits frais et saisonnalité :

Le prestataire veillera à privilégier les produits simples, faits sur place, d'une fraîcheur (délais courts entre la cueillette et la consommation pour les fruits et légumes frais) et d'une maturité (pour les fruits frais) optimales.

Les quantités de produits frais commandés auprès des fournisseurs bios doivent être répertoriées.

Les produits de saison se définissent comme ceux produits en France métropolitaine pendant la saison considérée (cf exemple de calendrier téléchargeable au lien suivant : <http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/calendrier-fruits-legumes>).

80 % des légumes et fruits frais doivent répondre à cette règle de saisonnalité.

Pour l'ensemble des denrées, le prestataire limitera autant que possible l'utilisation de produits de 5e et de 6e gamme.

L'utilisation de produits surgelés et en conserve sera limitée. Le prestataire s'engage à fournir au minimum 50% de produits frais sur l'ensemble des denrées.

IV-2 Traçabilité et approvisionnement :

Les préparations doivent inclure des produits issus d'un approvisionnement favorisant des réductions d'intrants.

Poissons : Tout poisson « exotique » est proscrit. Seuls les poissons (d'élevage ou de saison) dont la pêche ou la production est respectueuse de l'environnement sont proposés.

Le transport de la production ou de la pêche ne sera pas supérieur à une journée. Le poisson sera servi sans arrêt.

Traçabilité de la viande bovine : pour chaque service de bœuf ou de veau (ou plat composé de bœuf ou de veau) livré, le titulaire du marché tiendra à disposition de l'INJS, les informations suivantes contenant obligatoirement de façon lisible et sans ambiguïté :

- Le pays de naissance, d'élevage, d'abattage
- La date limite de consommation
- Type racial

Traçabilité des produits labellisés : concernant les produits labellisés, tels que la charcuterie, les viandes de porc et d'agneau ou les produits avicoles, le titulaire tiendra à disposition de l'INJS toutes les informations, de façon lisible et sans ambiguïté, au plus tard le jour ouvré précédant la consommation.

Prohibition des O.G.M. et de l'huile de palme :

Seront exclus tous les produits contenant des O.G.M (organismes génétiquement modifiés) et de l'huile de palme.

Circuits courts et approvisionnement local :

L'INJS souhaite que les circuits d'approvisionnement soient les plus courts possibles par rapport au site de restauration (on entend par « circuit court », le minimum d'intermédiaires possible).

De plus, un approvisionnement local sera privilégié (350km max autours de Paris), en particulier pour les fruits et légumes.

V. Animation/Education

V-1 Menus à thème

Afin d'animer le restaurant, une animation avec un menu à thème précis sera organisée une fois par mois en période scolaire et sans supplément de prix. Ces repas remplacent le déjeuner habituel.

Le thème du menu peut être lié à une région géographique française ou étrangère, un événement festif. Le prestataire pourra décorer le self afin de créer une ambiance festive.

La programmation de la semaine du goût remplacera le menu à thème du mois concerné

Trois repas festifs sont à programmer annuellement, sans supplément de prix :

- un repas dit « Abbé de l'Épée » fin novembre
- un repas de Noël
- un buffet de fin d'année scolaire

Ces repas festifs remplacent le menu à thème du mois concerné.

V-2 Mesures de lutte contre le gaspillage

Le gaspillage, et notamment de nourriture, est un des enjeux majeurs d'une prestation de restauration collective. La réduction du gaspillage permet de réaliser des progrès environnementaux substantiels, en diminuant par exemple les consommations d'énergie et de ressources naturelles liées à la production, au transport, à la gestion des déchets.

La lutte contre le gaspillage alimentaire doit donc être concrètement mise en œuvre.

En ce sens, il est demandé au prestataire de :

- S'engager dans une démarche de réduction des consommations de gaz, d'eau et d'électricité liées au fonctionnement de la cuisine
- S'engager dans une démarche de réduction des déchets alimentaires
- S'engager dans une démarche de réduction des emballages
- S'engager à peser les déchets deux fois par an

Le titulaire s'engage à organiser au minimum deux fois par an une pesée des aliments non consommés et à communiquer sur ces résultats auprès des élèves et des professionnels de l'Institut.

V-3 Education culinaire

L'une des missions de l'INJS consiste à accompagner les élèves vers l'autonomie. Les notions d'équilibre alimentaire, et l'apprentissage de recettes de base font partie de cet accompagnement. Il sera demandé au titulaire, le mercredi après-midi en particulier, la possibilité pour les élèves et les éducateurs de venir cuisiner dans la cuisine de l'INJS. Le

responsable de cuisine devra par ailleurs, ponctuellement, proposer des « ateliers cuisine » à destination des élèves. Pour ces ateliers, les denrées seront fournies par l'INJS. L'organisation de la cuisine pourra être revue en début de marché pour permettre la tenue de ces ateliers.

V-4 Bien-être au travail

Le titulaire fera toute propositions afin d'intégrer la restauration collective dans la dimension du bien-être au travail.

VI. Conditions d'exécution du marché

VI-1 Recommandations nutritionnelles

Pour l'élaboration des repas, le prestataire respectera tous les textes et règlements applicables.

En particulier, il suivra les directives du Plan National Nutrition Santé. Il suivra les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN version 2.0 juillet 2015 ou versions ultérieures) tant sur le plan quantitatif que qualitatif.

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

Les doses (quantités, grammage) seront celles d'un adulte actif. Les composantes qualitatives, nutritionnelles et organoleptiques seront celles applicables aux adolescents.

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

Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR
- aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe Permanent d'Etude des Marchés pour la fourniture de Denrées Alimentaires (G.P.E.M. / D.A.) :
 - brochure 5541-I : Produits céréaliers, sucrés et d'épicerie – corps gras
 - brochure 5541-II : Viandes et charcuterie
 - brochure 5541-III : Produits laitiers et avicoles
 - brochure 5541-IV : Produits de la mer et d'eau douce
 - brochure 5541-V : Fruits et légumes
 - brochure 5541-VI : Boissons
 - brochure 5704 : Produits surgelés
 - brochure 5710 : Plats cuisinés conservés par le froid

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

VI-2 Contrôles

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

- Hors d'œuvre
- Plats protéiques
- Desserts

et seront portés à la connaissance de l'Institut.

Ces mêmes contrôles pourront être déclenchés à l'initiative de la direction de l'Institut, et porteront à la fois sur les prestations proprement dites mais aussi sur les moyens mis en œuvre.

L'institut peut à tout moment faire appel à un autre service ou un agent spécialisé de son choix, notamment :

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

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

VI-3. Les moyens humains

VI-3.1 Moyens mis à disposition par l'INJS

Un agent de l'INJS sera mis à disposition pour le déjeuner pour l'encaissement et le contrôle des plateaux durant le temps de prise de repas des élèves, du personnel, et des invités.

VI-3.2 Moyens mis à disposition par le prestataire

Pour assurer le bon fonctionnement du restaurant, les moyens humains nécessaires seront constitués par des personnels mis à disposition par le prestataire.

Toute absence au sein de l'équipe du prestataire sera signalée immédiatement à la direction de l'Institut, remplacée sans délai et à compétence égale.

D'une manière générale, le personnel devra être en nombre suffisant pour assurer la fluidité du service. L'expérience montre que trois personnes sont nécessaires au minimum au déjeuner : deux au service, et une personne rechargeant les plateaux, couverts, le réassort des entrées et desserts, ainsi que les plats chauds

Conformément à la réglementation en vigueur, le prestataire fait siennes les dispositions relatives à la reprise du personnel en place qui travaille actuellement dans l'institut dans le cadre du marché en cours

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

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

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

Le chef gérant ou chef cuisinier devra notamment :

- 1) se charger des commandes et des relations avec les fournisseurs selon les spécifications contenues dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières,
- 2) assurer la réception des matières premières et la gestion des stocks, respecter les règles d'hygiène des préparations culinaires,
- 3) maintenir les locaux et les équipements, propriété de l'institut, en bon état de fonctionnement.
- 4) utiliser les matériels et équipements, conformément aux instructions du fabricant ainsi que les produits adaptés à leur usage.

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

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

Après cette période d'essai, le titulaire ne peut effectuer aucun changement de personnel ou d'encadrement sans l'accord préalable de l'INJS.

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

L'institut apprécierait particulièrement qu'à compétence égale, le prestataire choisisse d'employer dans son équipe une personne sourde.

Prophylaxie

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

Comportement du personnel

Le personnel du titulaire doit faire preuve vis-à-vis des tiers d'un comportement exempt de tout reproche. En cas de problèmes avérés soit avec la Direction de l'INJS, soit avec les consommateurs, l'INJS pourra demander au prestataire le remplacement d'un employé défaillant.

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

Il est demandé au personnel d'adopter une posture professionnelle, de ne pas tutoyer les élèves ni le personnel, de ne pas sortir de l'INJS en tenue, et d'éviter de prendre des pauses pendant le service (11h30-13h30).

Formation du Personnel

Le titulaire s'engage à former le personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du site et en particulier aux spécificités des prestations demandées par l'INJS.

Lors des périodes de formation, le titulaire met gratuitement à disposition les personnels nécessaires au maintien du service et de sa qualité.

Visite Médicale

Le titulaire doit obligatoirement soumettre à une visite médicale tout nouvel agent, avant sa prise de fonction. Il soumet d'autre part son personnel aux examens périodiques prévus par la législation en vigueur. En cas de défaillance du titulaire, l'INJS peut se substituer au dit titulaire et aux frais de celui-ci.

VI-4 Les moyens matériels

Cf annexe 2

VI-4-1 Système d'encaissement du self

L'INJS dispose d'un système d'encaissement des repas (installé dans le service financier) et d'une caisse au self permettant par passage d'un badge d'une part de décrétement le crédit du badge du convive, d'autre part de compter le nombre total de repas consommés au déjeuner et au diner.

L'INJS est propriétaire de ce matériel et chargé de sa maintenance. Il accompagnera le personnel du prestataire lors de la mise en route, afin qu'il puisse l'utiliser parfaitement.

VI-4-2 Moyens mis à disposition par l'INJS.

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

Pour la bonne exécution du marché, l'INJS mettra à disposition les moyens suivants :

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

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

Le prestataire utilisera les installations de l'Institut conformément aux règles d'usage et conditions d'utilisation préconisées par les sociétés installatrices des équipements.

Le prestataire devra remplacer le matériel cassé accidentellement ou détérioré par son équipe.

A la fin du contrat, le prestataire remettra à l'Institut le matériel que celui-ci avait mis à sa disposition. Ce matériel sera rendu compte tenu d'une usure normale, complet et prêt à être utilisé. Le prestataire libérera les locaux, après nettoyage complet, dans un état de propreté absolue.

Un état des lieux et du matériel sera réalisé à l'entrée et à la sortie du titulaires aux termes du marché : une situation de l'état des matériels et des locaux sera établie contradictoirement entre les deux parties au début et à la fin du contrat, conformément aux dispositions de l'article 17 du CCAG-FCS.

Deux visites annuelles des services techniques de l'INJS accompagnés des personnels (responsable de cuisine, chef de secteur...) du titulaire seront effectuées. Ces visites permettront de vérifier contradictoirement l'état des matériels et des lieux en cours d'exécution du marché. Le résultat de ces visites pourra donner lieu à la mise en place de travaux divers de la part de l'INJS, ou de pénalités pour le titulaire s'il est constaté un mauvais entretien des locaux ou une détérioration anormale des matériels. De plus le remplacement des matériels abîmés suite à une mauvaise utilisation sera à la charge du titulaire.

Pendant la période d'exécution du contrat, les installations et agencements pourront faire l'objet d'amélioration ou de perfectionnement. Le prestataire devra se plier aux obligations de restructuration tout en respectant les clauses du présent marché. Toutes les propositions faites par le prestataire seront étudiées.

VI-4-3 Renouvellement et entretien des installations

Le prestataire assurera :

- le nettoyage courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (cuisine et annexes) ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises,
- l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

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

Pour sa part, l'Institut se chargera :

- du nettoyage périodique du caisson de la hotte et des filtres selon la réglementation. .
- de l'entretien de la salle à manger et son accès après la fin du service (nettoyage des sols)
- du nettoyage des murs des portes ainsi que des sanitaires de la salle à manger
- des réparations courantes des matériels de cuisine, ainsi que le renouvellement des ustensiles et de la vaisselle.

- des réparations techniques et le renouvellement de l'ensemble des gros matériels, locaux et mobiliers utilisés par le service de restauration.
- du nettoyage de l'entretien, de la maintenance des conduits et gaines de ventilation, et tous autres dispositifs d'évacuation des fumées et des buées des réseaux d'alimentation et d'évacuation des fluides,
- de la lutte contre les insectes et de la dératisation.

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

Le prestataire s'engage à maintenir les réfectoires dans un état de propreté satisfaisant durant la période de distribution et de consommation des repas. Les tables, les fours micro-ondes et les fontaines devront être nettoyés après chaque service. Les carafes devront être passées à la plonge au minimum une fois par semaine.

VI-4-4 Fournitures et services divers

L'Institut assure la fourniture de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage et du téléphone. Le prestataire prendra toutes les dispositions pour en rationaliser les consommations. Une sensibilisation à une démarche écoresponsable devra être effectuée par le prestataire en direction de ses personnels Si l'Institut constatait une consommation excessive du téléphone, il se retournerait vers le prestataire afin de lui répercuter la consommation ne relevant pas d'un usage normal et modéré.

La vaisselle, les couverts et le matériel destinés à l'élaboration des repas sont à la charge de l'Institut.

Le prestataire prend en charge :

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

VI-4-5 Enlèvement des déchets

L'Institut et le prestataire prennent en charge l'ensemble des opérations concernant l'enlèvement des déchets :

L'Institut prend en charge :

- La mise à disposition des conteneurs-poubelles,
- La sortie des conteneurs-poubelles pour enlèvement par les services municipaux.

Le prestataire prend en charge :

- Le nettoyage et la désinfection de ces conteneurs,
- L'évacuation et le tri des déchets.

VI-4.6 Suivi de la prestation

Un entretien au minimum est organisé annuellement, entre le titulaire du marché et l'INJS. Cette réunion a pour objet de faire le point sur l'ensemble des exigences du cahier des charges et leur respect par le titulaire. Dans ce cadre peuvent être discutées les propositions d'amélioration de la prestation, en sus des réunions de la commission menus prévues.

VII : Subvention France Agrimer

Le prestataire de service fournit mensuellement toutes les pièces nécessaires relatives à l'achat et à la fourniture de produits laitiers et de fruits pour permettre à l'INJS de percevoir la subvention France Agrimer.

Le prestataire veillera à fournir de préférence des fromages et produits laitiers et des fruits subventionnés