



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES MARCHE RESTAURATION SCOLAIRE 2023-2026

Chapitre 1er : Economie générale du marché

Article 1er : objet du marché

Dans le cadre de son fonctionnement, l'association à but non lucratif dénommée « Association pour l'Enseignement Français en Grèce » (A.E.F.G.), dont le siège est à Paris, représentée conformément à la loi, aux fins des présentes, par Monsieur Damien GANIER, Proviseur du Lycée Franco Hellénique, conformément à l'article 2 de l'annexe II de l'accord du 28 novembre 1986 conclu entre les gouvernements grec et français ci-après dénommée le **maître d'ouvrage ou commanditaire** propose la restauration scolaire collective des élèves qu'il accueille.

Le présent marché a pour objet :

- La confection d'une partie ou de la totalité des repas (de préférence sur place ou dans les locaux d'une cuisine centrale) et leur distribution, réalisées entièrement par une entreprise de restauration scolaire, « le prestataire », pour le Lycée Franco Hellénique Eugène DELACROIX d'Athènes,(LFHED) pour les 2 sites :

- 1) le restaurant scolaire situé au rez-de-jardin
- 2) la cafétéria située sur les terrasses

Les repas sont destinés :

- Aux élèves (entre 500 et 600 demi-pensionnaires quotidiens (350 servis sur plateaux)
- Aux élèves qui payent à la prestation
- Aux personnels de l'établissement qui payent à la prestation (déjeuner du lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi, hors vacances scolaires).

L'établissement dispose également de deux cafétérias, celle-ci doivent être fournies en produits en conformité avec les recommandations du ministère de l'éducation et tout autre produit accepté par la commission restauration de l'établissement (fruits, produits lactés, sandwiches chauds et froids, salades diverses, pièces salées et sucrées, salades de fruits), leur confection et distribution doivent être réalisées entièrement par une entreprise de restauration scolaire.

Les cafétérias sont ouvertes uniquement aux lycéens et collégiens ainsi qu'aux personnels de l'établissement.

La société choisie dénommée « **le contractant ou prestataire** », accepte sous ses clauses, charges et conditions énoncées aux présentes, l'usage des locaux, biens mobiliers, équipements et installations décrits en annexe au présent contrat, afin de fournir des services de restauration aux élèves et aux personnels de l'Etablissement.

Article 2 : Durée



Ευγένιος Ντελακρού
Lycée Franco-Hellénique

Le marché prend effet à compter du 1er septembre 2023 et la durée du marché est fixée à 34 mois. Il prendra fin le 30 juin 2026.

A l'expiration du présent marché, une reconduction sera possible pour 2 périodes supplémentaires d'un an.

Chapitre II : missions du contractant

Article 3 : conditions d'usage

Le contractant s'engage à faire fonctionner les locaux prêtés, décrits à l'annexe 1, tous les jours ouvrables du Lycée, ainsi que les jours de prérentrée, excepté pendant les vacances scolaires et autres jours fériés de l'Etablissement. Les horaires de fonctionnement du service sont déterminés par le maître d'ouvrage en juin de chaque année pour l'année scolaire suivante.

Dans le cadre du présent marché, le contractant s'engage à assurer la sécurité, le bon fonctionnement et la continuité du service, la qualité ainsi que la bonne organisation de la confection et de la distribution des repas aux usagers. Sa mission s'exerce pendant le temps de l'année scolaire. Le contractant prend acte que chaque année scolaire peut être de durée variable.

Article 4 : confection des menus

Le contractant est chargé de l'élaboration des menus selon une périodicité mensuelle, il transmet les menus par courriel au maître d'ouvrage et à la commission cantine 15 jours au moins avant le début de chaque mois. Une fois les menus validés par la commission restauration, il met à disposition des usagers les menus de la période une semaine au moins avant le début de la période ou à l'occasion de l'inscription des usagers sur le site du LFHED.

Le contractant s'assure que les menus élaborés par ses soins respectent les fréquences suivantes :

Type de denrées	Fréquence recommandée
Entrees ≥ 15% MG	8/20 max
Produits à frire et pré frits ≥ 15% MG	4/20 max
Pâtisseries fraîches ou sèches ≥ 15% MG	4/20 max
Crudité ou fruit cru	17/20 min
Plat protidique avec ratio protéines/lipides ≤ 1	2/20 maxi
Légumes autres que secs, seuls ou en mélange (50% minimum)	10/20 min
Légumes secs ou féculents ou céréales	10/20 min
Poisson (préparation a base de poisson > 70% de poisson)	4/20 min
Viande rouge	4/20 min
Préparation a base de viande ou poisson reconstituée (<70%)	4/20 max



Le contractant est chargé de participer à l'information en matière nutritionnelle en mentionnant sur les menus les informations suivantes :

Date, dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire, indication des plats recommandés avec information simple sur la valeur nutritive du plat par utilisation de repères de couleur ou de pictogrammes.

Pour la préparation des menus, l'entreprise de restauration devra bénéficier des conseils d'un diététicien/nutritionniste notamment pour les contributions de sel, graisses, protéines et glucides afin d'assurer une alimentation équilibrée. Par ailleurs, les plats en friture devront être limités comme proposé dans le tableau ci-dessus.

- Pour les légumes et les fruits, ils doivent être frais, issus de la région (les importations doivent être évitées) de saison et bio lorsque leur coût est identique à des produits non-bios.
- Le poisson cuisiné doit être frais et issu uniquement de l'aquaculture durable.
- La viande sera certifiée, c'est-à-dire, provenant d'animaux élevés en plein air et de préférence nourris par une alimentation végétale naturelle.

Article 5 : confection des repas

L'approvisionnement est effectué en suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène propres aux denrées alimentaires (notamment sur la durée de stockage).

Les repas sont fournis au maître d'ouvrage en liaison froide ou chaude, ou confectionnés dans les locaux mis à sa disposition, en conformité avec la législation et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur en Grèce et avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles.

Le contractant s'assure que le transport le stockage (le cas échéant la remise en température) et le service des repas est conforme aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur en Grèce.

Le contractant s'engage à fournir à ses frais, les serviettes en papier, les couverts, ainsi que les autres ustensiles nécessaires à la consommation des aliments, ceux-ci doivent être en verre et métal.

En cas de consignes sanitaires des autorités grecque de n'utiliser que des couverts et ustensiles jetables, le matériel choisi devra être entièrement réchauffable et recyclable.

L'eau et le pain sont servis à volonté.

Les condiments seront servis en fonction du menu.

Article 6 : type de prestations et catégories d'usagers:

La mission du contractant s'exerce pour les types de repas et les catégories d'usagers suivants :

Type	Usagers
Petit menu	Elèves de maternelle au CE1



Ευγένιος Ντελακρού
Lycée Franco-Hellénique

Plat du jour	Élèves de 6 ^{ème} à terminale et adultes
Menu	Élèves du CE2 à terminale et adultes
Lunch box	Élèves de 6ème à terminale et adultes
Snack	Élèves de 6ème à terminale et adultes

Les repas fournis par le prestataire doivent respecter les prescriptions minimums suivantes :

Petit menu : hors d'œuvre+ plat chaud+ dessert

- légume cru en entrée : 40 à 60 g ;
- légume cuit en entrée : 50 à 80 g ;
- légume d'accompagnement : 1 00 à 120 g ;
- plat protidique : 40 à 80 g ;
- plat composé comprenant un légume d'accompagnement et un plat protidique : 160 à 200g.

Menu : hors d'œuvre+ plat chaud+ dessert

- légume cru en entrée : 80 à 120 g ;
- légume cuit en entrée : 80 à 120 g ;
- légume d'accompagnement : 200 à 220 g ;
- plat protidique : 80 à 100 g ;
- plat composé = légume d'accompagnement + plat protidique : 300 à 370g

Plat du jour : plat chaud+garniture salade

- plat composé = légume d'accompagnement + plat protidique+ salade : 300 à 370g

Le plat du jour pourra être indifféremment constitué du plat principal et de l'accompagnement de celui du menu ou du petit menu, les quantités seront adaptées si le choix se porte sur la composition du petit menu.

Lunch box : uniquement destinée aux adultes et à la consommation dans les lieux autorisés, elle sera constituée d'un emballage respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire et environnementales, notamment l'évitement de déchets et du gaspillage des ressources. Cette lunch box sera vendue au prix du repas qu'elle contiendra.

A. Caractéristiques du service de restauration scolaire

Salle des maternelles et élémentaire : Les élèves de l'école maternelle et élémentaire sont servis directement à table.

Il est demandé à l'entreprise de restauration un service particulier, effectué par les personnels de l'entreprise de restauration. L'entreprise de restauration s'engage à mettre à disposition un nombre suffisant de personnels permettant la bonne marche du service.

Des personnels d'encadrement du lycée franco-hellénique sont mis à disposition du titulaire du présent marché pour la surveillance de cette salle.

Salle de restauration : Le service est basé sur un self-service. Le service se fait par le biais des plateaux mis à disposition des élèves à l'entrée du self.

B. Modalités d'exécution

Le prestataire :



Ευγένιος Ντελακρού
Lycée Franco-Hellénique

Il est responsable du fonctionnement et de la continuité du service. Le candidat au présent marché déclare avoir pris connaissance des locaux mis à sa disposition par le LFHED pour la production des repas. Les usagers sont les élèves, les personnels de l'établissement ainsi que les convives de passage.

Il assure à cette fin :

- l'élaboration des menus établis en concertation avec l'établissement et par rapport à un plan alimentaire ;
- l'approvisionnement en denrées et produits accessoires (ingrédients d'assaisonnement, éléments de décoration des plats, pain, serviettes...) ;
- l'entreposage des denrées dans les réserves existantes ;
- la fabrication sur place des repas classiques et festifs ;
- le dressage des tables pour la salle des maternelles et élémentaire
- la distribution des repas aux usagers en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles et les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur, en particulier les normes de la méthode HACCP ;
- l'entretien quotidien des locaux de cuisine et des salles de restauration. Un nettoyage complet de la cuisine devra être également assuré selon un plan préétabli et transmis au lycée.
- le nettoyage des petits matériels (vaisselle) ;
- le contrôle de l'hygiène : la réalisation des autocontrôles micro bactériologiques prévus par la réglementation et réalisation de contrôles par un laboratoire agréé ;
- l'encadrement et la formation de son personnel ;
- le remplacement du personnel manquant de la société ;

Le prestataire doit avoir sur le lieu d'exploitation un chef de cuisine dénommé « le gérant », le chef de cuisine représentant le responsable de l'entreprise de restauration pourra répondre pour lui à toutes les demandes de l'établissement.

Le titulaire s'engage sur les types de repas et les catégories d'usagers suivants :

- élèves
- personnels de l'établissement

Le prestataire s'engage à assurer un service minimum dans le cas où l'établissement connaîtrait une interruption dans la fourniture d'une source d'énergie, un dysfonctionnement des agencements et des matériels, de vol par effraction, de détérioration des installations (eau, feu...). Les parties s'obligent à s'avertir mutuellement de tout état d'urgence nécessitant la mise en œuvre d'un service minimum. On entend par service minimum, la mise à disposition d'un repas permettant aux convives de se restaurer suffisamment et de se désaltérer. Le titulaire a toute latitude pour proposer une offre de repas de « secours » sans coût supplémentaire pour les élèves demi-pensionnaires et personnels (sandwichs, plats livrés chauds...).

C. Fonctionnement du service de restauration

Le restaurant fonctionne en self-service avec retour des plateaux par les usagers tous les jours ouvrés, du lundi au vendredi de 7h45 à 15h, sauf pendant les congés scolaires. Les choix des différents plats validés en commission doivent être constants, de 11h15 à 13h30.

Les prestations snacks et éventuellement distributeurs sont les produits habituellement servis dans des lieux dits de restauration rapide ou de cafétéria. Cette liste de produits devra



être conforme avec la réglementation en vigueur. Le contractant assurera sur la pause méridienne une offre de snacks conforme aux besoins et à l'équilibre nutritionnel de l'enfant, la distribution de sodas n'est pas autorisée et de manière générale les produits trop sucrés seront évités. Lescaféterias devront disposer de produits en quantité suffisante jusqu'à 14h30.

Il pourra être demandé au prestataire de mettre à disposition un distributeur réfrigéré de produits frais dans le hall de l'établissement

D. Adoption des menus

Au sein du lycée existe une commission cantine composée de personnels enseignants et non enseignants, d'élèves, de parents d'élèves chargés d'examiner les projets de menus établis en langue française par le chef de cuisine, représentant la société de restauration, à partir des plans alimentaires en vigueur. Ces menus devront être adaptés en fonction du public servi (enfants de 3 à 18 ans voire plus) et devront respecter les aspects nutritionnels, les apports caloriques et les bases fondamentales de l'équilibre diététique. Cette commission étudiera aussi toute question relative aux conditions de fonctionnement du service de restauration.

Le titulaire doit assurer l'affichage des menus sur le site web. Chaque jour, deux menus seront proposés au choix (dont un menu sans viande). Le menu sera maintenu pendant la durée du service.

Les menus arrêtés en commission devront être impérativement respectés. Le titulaire ne pourra procéder à aucun changement de menu sans l'accord du chef d'établissement ou du Directeur des services administratif et financier, sauf :

1. à la demande expresse de l'établissement ;
2. du fait du prestataire en cas de contraintes majeures reconnues (approvisionnement défectueux ou manquant, grève, pannes électriques importantes...);
3. en cas d'incident ou d'évènement majeur (type grippe aviaire ou autres...) susceptible de représenter un risque sanitaire.

E. Choix des produits

Tous les produits utilisés doivent être de bonne qualité et sains.

Les produits doivent être conformes :

- aux normes homologuées en vigueur en Grèce ;
- aux spécifications techniques définies par les autorités sanitaires grecques.

En ce qui concerne les viandes, elles doivent être conformes à la réglementation en vigueur et notamment aux normes européennes relatives à l'étiquetage des viandes. Les viandes doivent provenir d'abattoirs agréés et capables de respecter les règles de traçabilité. La traçabilité de ces viandes devra pouvoir être portée à la connaissance des usagers par voie d'affichage. Le titulaire précisera pour chaque catégorie le détail des produits employés (frais, surgelés, précuits...).

F. Présentation des plats

Une attention particulière à la mise en valeur et à la présentation des plats est demandée au prestataire qui s'engage à fournir des éléments de décoration des plats (persil, citron, salade, tomates, œufs durs, cornichons) ainsi que du pain, sucre, sel, poivre, moutarde, ketchup, mayonnaise et assaisonnement prêt à l'emploi sans supplément de coût au fur et à



mesure des besoins. Les sauces seront systématiquement servies à part. L'entreprise se devra de mettre en évidence les substances allergènes présentes dans les produits préemballés ou non-préemballés par l'utilisation de caractères gras ou italiques, par exemple.

G. Spécifications gastronomiques

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées. Elles doivent tenir compte des saisons. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur. Les menus fixes sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes.

Les mets doivent être agréables au goût.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

A ces principes généraux s'ajoutent, notamment, des objectifs nutritionnels prioritaires :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes,
- diminuer les apports de lipides et rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés et de sel
- varier les goûts

Article 7 : personnels du contractant

A. Recrutement et rémunération des personnels

Le titulaire recrute, rémunère et affecte au fonctionnement du service le personnel qui lui est nécessaire pour remplir sa mission :

- Il s'engage à recruter du personnel bienveillant envers les usagers, poli et courtois.
- il s'engage à procéder au remplacement de son personnel manquant quel que soit le motif afin de ne pas nuire au bon déroulement du service.
- Il s'engage à communiquer le nom des personnels recrutés pour un remplacement de courte ou de longue durée en fournissant la copie de la pièce d'identité et également un extrait de casier judiciaire.
- Il s'engage à communiquer le nom des personnels recrutés en cours d'exécution du marché en fournissant la copie de la pièce d'identité et également un extrait de casier judiciaire.
- sur demande motivée de l'établissement, la société s'engage à remplacer tout membre de son personnel qui ne donnerait pas satisfaction.
- le titulaire veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel et notamment de celui qui manipule les denrées.
- le titulaire se charge de la fourniture et de l'entretien du linge requis pour l'ensemble de son personnel.

Les personnels devront subir, préalablement à leur embauche, puis annuellement, une visite médicale.

B. Organisation du service des personnels

L'entreprise sera responsable de l'organisation du service et de son personnel, parmi lequel devra figurer un nombre de personnes suffisant et conforme à la législation en vigueur pour le service à la chaîne « self ». Elle déterminera le nombre de personnes nécessaires à un fonctionnement normal de la cuisine. La liste de ces personnels sera communiquée en début



Ευγένιος Ντελακρού
Lycée Franco-Hellénique

d'année scolaire au chef d'établissement qui délivrera les autorisations d'entrée dans l'établissement. L'entreprise de restauration s'engage par ailleurs à informer sur tout départ, démission de personnel et sur son remplacement.

Le contractant sera le seul responsable pour ce qui concerne le versement des salaires de ses personnels ainsi que leurs cotisations de sécurité sociale locale, ce personnel n'ayant strictement aucune relation contractuelle avec le maître d'ouvrage LFH-AEFG, ce dernier n'assumant aucune obligation ou responsabilité de quelque nature que ce soit, en particulier en matière d'accidents de travail à l'égard des personnels du contractant.

A compter de la date de signature du présent marché, le contractant devra communiquer au maître d'ouvrage la liste des salariés affectés au marché, avec mention du statut qui leur est applicable, de leur qualification et de leur temps de travail affecté au marché.

Le maître d'ouvrage peut demander, le déplacement des agents qui se seraient rendus coupables de fautes graves dans l'exécution du service.

Article 8: conditions matérielles

Le contractant assure les contrôles d'hygiène, notamment la réalisation, à ses frais, des autos contrôles microbiologiques de denrées et des surfaces auprès d'un laboratoire agréé selon une fréquence minimale d'un autocontrôle par mois ; les résultats doivent être consignés dans le cahier de suivi du marché.

Le contractant assure l'entretien des locaux et des matériels mis à disposition par le maître d'ouvrage et s'assure de leur conformité permanente au bon fonctionnement du service.

Il assure la prise en charge, l'éventuelle remise à niveau le remplacement ou l'adaptation des matériels définis en annexe mis à sa disposition pour exécuter la prestation.

Article 9 : Gestion

Le maître d'ouvrage assure la gestion, la comptabilité, la facturation et le recouvrement des prestations fournies aux usagers y compris les élèves boursiers. Il sera reversé mensuellement au prestataire sur présentation d'une facture le montant des repas distribués selon les prix déterminés.

Les cartes de repas sont fournies aux élèves et chargées par les familles.

Le prestataire assure le suivi des passages à la restauration, il décompte le nombre de repas servis par catégories, à l'aide d'un système de passage et de comptage des utilisateurs fourni par le commanditaire (TurboSelf).

Les repas occasionnels sont également achetés à la caisse du lycée sous forme de cartes prépayées.

Les prestations du snack sont gérées par le prestataire (passage en caisse). La comptabilité, et le recouvrement des prestations fournies seront réalisés par le commanditaire.

Le contractant assure la tenue mensuelle du compte rendu technique et fournit au maître d'ouvrage les documents suivants :

Article 10 : Caractère du marché



Ευγένιος Ντελακρού
Lycée Franco-Hellénique

Le présent marché confère au contractant l'exclusivité du service de restauration scolaire du LFH -AEFG. Le maître d'ouvrage n'admet aucune sous-traitance. Le marché est passé pour une durée déterminée. Toute cession partielle ou totale du marché est interdite.

Chapitre III : Moyens alloués par le maître d'ouvrage LFH AEFG

Article 11 : Locaux, matériels et mobilier

S'agissant des locaux scolaires, le contractant a l'usage des locaux strictement nécessaires à l'exécution de la prestation qui fait l'objet du présent marché; en aucun cas cet usage ne doit perturber le fonctionnement de l'enseignement ainsi que la bonne marche de l'établissement

L'ensemble des biens meubles mis à la disposition du contractant fera l'objet d'un inventaire tant quantitatif que qualitatif établi contradictoirement et mentionné en annexe. Cet inventaire sera réalisé une nouvelle fois de manière contradictoire lors de la signature du contrat avec le candidat retenu.

-Le contractant s'engage sur demande du maître d'ouvrage à mettre gratuitement les locaux prêtés, les équipements et matériels, à disposition du maître d'ouvrage, ou de tiers désignés par l'Etablissement, en vue de l'organisation de manifestations ou de réunions. A chaque fois, cette mise à disposition fera l'objet d'un état des lieux dressé contradictoirement entre le contractant et l'utilisateur occasionnel des locaux et équipements.

-Le maître d'ouvrage pourra, le cas échéant, solliciter à cette occasion, la présence d'un ou de plusieurs employés du prestataire qui facturera alors cette seule intervention.

Article 12 : Fournitures, fluides

Les locaux et équipements suivants sont mis à disposition : d'une part au rez-de-jardin (Restaurant scolaire Salle à manger des Maternelles et Salle à manger des personnels) et d'autre part sur les terrasses (Salle de la Cafétéria et espace Terrasses) c'est à dire :

Chauffage ; Eclairage et consommation d'électricité ; Consommation d'eau chaude et d'eau froide ; Frais et consommation de téléphone ; Evacuation des eaux usées ; dépenses habituelles de conservation et d'entretien : Nettoyage régulier et réparation des canalisations d'évacuation des eaux, peintures des chaises, tables et bancs ainsi que des locaux ; **en cas de besoin, réparation ou remplacement des meubles décrits en annexe**, ainsi que des éclairages et baies vitrées à l'exception des matériels frigorifiques, des matériels de cuisson et des matériels de présentation et de remise et ou de maintien en température dont le rachat incombera au prestataire.

Chapitre IV : Travaux et entretien

Article 13 : Travaux avant la mise en service de nouvelles installations en cours de marché

Le cas échéant, le maître d'ouvrage prend à sa charge la réalisation des travaux préalables à la mise en service de nouvelles installations.

Le contractant ne peut établir d'autres installations ni modifier celles existantes sans l'accord écrit et express du maître d'ouvrage. Il prend les lieux en l'état.



Article 14 : Nettoyage, entretien courant et spécifique

Sont à la charge et sous la responsabilité du contractant :

- Le nettoyage et l'entretien du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, batteries de cuisine, matériel de salles à manger...),
- L'entretien courant et le maintien en parfait état de propreté de tous les locaux (cuisines et annexes, réserves alimentaires, offices, salles à manger et annexes ; terrasses et annexes : sols, vitres, murs, peintures, plafonds, dômes, verrières, motifs de décoration) ainsi que des abords et des zones affectées à la livraison des marchandises et à l'évacuation des déchets et des emballages,
- L'évacuation des déchets et des ordures ménagères en conformité avec les règles en vigueur en matière sanitaire et selon des modalités compatibles avec l'exécution du service de collecte et d'élimination des déchets et ordures ménagères, la fourniture des conteneurs, réceptacles de stockage temporaire, et sachets jetables, étant à la charge du contractant,
- Le nettoyage l'entretien et le remplacement du gros matériel (installations frigorifiques, de cuisson, de confection des repas, meubles, équipements spéciaux nécessaires au maintien en température des repas) mis à disposition par le maître d'ouvrage ou installé au cours de la période contractuelle.
- L'entretien des installations de ventilation, des équipements d'extraction des vapeurs, buées et gaz brûlés (hottes, filtres, gaines techniques...),

Le contractant communique au maître d'ouvrage les contrats d'entretien technique qu'il a souscrits pour cet objet.

L'exécution des travaux de nettoyage, d'entretien courant, d'entretien spécifique ou particulier ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène ou à l'exécution du service. Elle est faite en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité.

Les appareils, matériels et produits nécessaires à ces opérations qui répondent obligatoirement aux dispositions techniques et réglementaires afférentes à ce type d'activité, sont à la charge duprestataire

Les obligations de ce dernier sont résumées dans le tableau ci-après :

type	prestations	contrôle
Matériel cuisson	Maintenance+nettoyage	Fiche de visite+cahier entretien
Chaîne de distribution	Maintenance+nettoyage	Fiche de visite+cahier entretien
Matériel frigorifique	Maintenance+nettoyage	Fiche de visite+cahier entretien
meublier	Maintenance+nettoyage	Fiche de visite+cahier entretien
locaux	Maintenance+nettoyage	Fiche de visite+cahier entretien
désenfumage	Maintenance+nettoyage	Fiche de visite+cahier entretien
hotte	Maintenance+nettoyage	Fiche de visite+cahier entretien



Zone de préparation	Maintenance+nettoyage	Fiche de visite+cahier entretien
Badge+lecteur+logiciel gestion	Installation+entretien	Fiche de visite+cahier entretien

Sont à la charge du maître d'ouvrage :

- L'entretien en bon état de marche du réseau de distribution d'eau et des installations d'évacuation et de traitement des eaux usées (conduites de raccordement au collecteur, installations d'épuration, de dégraissage ou de traitement de certains déchets),
- L'entretien en bon état de fonctionnement des installations de chauffage et du réseau de distribution d'énergie calorifique
- L'entretien en état de marche du réseau d'éclairage normal et de sécurité, de tous les circuits d'alimentation électrique et du réseau de distribution de gaz,
- L'entretien des dispositifs de sécurité et notamment des extincteurs mis à la disposition des personnels employés par le concessionnaire ou des usagers du service selon les normes et aux endroits fixés par les règlements de sécurité.

Chapitre V : Relation avec les usagers

Article 15 : Règlement du service

Un règlement du service de restauration par le maître d'ouvrage en concertation avec le prestataire et les représentants des parents d'élèves définit les rapports entre les usagers et le service de restauration. Ce règlement est rédigée et validée chaque année pour l'année suivante avant le 15 juinil comprend notamment le régime d'inscription, les horaires des repas, les règles de discipline interne pour les élèves, les possibilités d'adaptation des menus (en raison de prescriptions médicales ou de pratiques religieuses), les modalités d'information sur les modifications apportées aux menus et le régime de perception du prix des repas.

Article 16 : Surveillance des repas

Le maître d'ouvrage conserve la responsabilité de l'organisation de la garde et de la surveillance des enfants pendant la période comprise entre la fin de l'activité scolaire du matin et la reprise de l'activité scolaire de l'après-midi. Il lui incombe, à ce titre, d'organiser la surveillance des enfants pendant le repas. Il lui appartient également d'organiser le rassemblement et l'installation des enfants pour la prise des repas (en un ou plusieurs services).

Le prestataire pourra être amené à participer à cet encadrement des élèves dans la mesure où il sera en droit de donner toute consigne aux élèves pour favoriser leur passage dans les meilleures conditions de fluidité.

Article 17 : Animation – Mission du prestataire

A la demande du maître d'ouvrage, ou sur ses propositions, le contractant apporte son concours aux actions d'information que le maître d'ouvrage conduit dans le domaine de la nutrition pour l'éducation a la sante.



Article 18 : Confection de repas spéciaux, froids ou supplémentaires

Le titulaire proposera 9 repas à thème par an, ainsi que des repas améliorés à l'occasion de certains autres événements (fêtes de fin d'année, semaine de l'Europe, Carnaval etc.).

Lors d'une sortie à l'extérieur de l'établissement, l'entreprise de restauration doit satisfaire aux besoins alimentaires à travers des propositions équilibrées de panier-repas :

Le prestataire veillera à ce que la composition des « paniers repas » soit adaptée aux besoins nutritionnels des élèves et correspondra au menu type suivant :

- un sandwich avec salade ou légumes dedans
- 1 gâteau
- 1 fruit
- 1 bouteille d'eau 50cl
- une serviette
- un sac en papier pour contenir le tout

Les paniers repas devront être livrés le jour même en sachets individuels accompagnés éventuellement de glacières isothermes et de plaques réfrigérées en fonction de la sortie scolaire (durée...) et des conditions climatiques. L'utilisation des glacières isothermes et de plaques réfrigérées est laissée à l'appréciation du chef de cuisine, représentant de l'entreprise de restauration. Les voyages de classe sont notifiés au contractant au moins une (1) semaine à l'avance.

Les repas améliorés servis à la restauration scolaire à l'occasion des fêtes et les « paniers repas » des voyages de classe sont facturés au prix normal, dans les conditions prévues à l'article 24.

Événements spéciaux

Il pourra être demandé à l'entreprise de restauration de confectionner des repas spéciaux dits « améliorés », à l'occasion d'événements spécifiques (réception, stages de formation etc.), dépassant le niveau moyen de ceux qui sont offerts tous les jours ils sont facturés séparément.

La composition de ces repas (une liste de deux menus possibles et leurs prix correspondants) sera proposée par le chef de cuisine de la société de restauration et validée par le Directeur des services administratif et financier du lycée français.

Chapitre VI : Contrôle par le contractant des règles d'hygiène et de sécurité

Article 19 : Mesures de sécurité et d'hygiène

Le contractant s'assure que les locaux et équipements mis à sa disposition sont conformes aux normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Le maître d'ouvrage s'engage, si nécessaire, à effectuer les modifications requises.

Il s'assure que les livraisons qu'il reçoit sont exclusivement effectuées par les issues et aux horaires prévus à cet effet, et veille à maintenir les issues fermées après chaque réception.

Le maître d'ouvrage et le contractant instruisent les personnels placés sous leur autorité respective et travaillant dans les locaux affectés au service de restauration scolaire des précautions à prendre pour assurer leur propre sécurité et le cas échéant, celle des autres personnes occupées dans l'établissement.



Ευγένιος Ντελακρού
Lycée Franco-Hellénique

A cet effet, les informations, enseignements et instructions leur sont donnés en ce qui concerne les conditions de circulation dans l'établissement, l'exécution de leur travail et les dispositions qu'ils doivent prendre en cas d'accident ou de sinistre.

Le contractant doit respecter l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation.

Article 20 : Contrôles assurés par le prestataire.

Le contractant est tenu de procéder, à ses frais, au contrôle de la qualité des repas servis, conformément aux dispositions du présent marché sur les plats cuisinés à l'avance, qui prévoit notamment le prélèvement d'un échantillon par mois et son analyse bactériologique.

Il est tenu par ailleurs de conserver au froid pendant cinq jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés : en cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour être analysés, aux services officiels de contrôle.

Ces contrôles sont effectués sans préjudice des contrôles que peut effectuer à tout moment le maître d'ouvrage, ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat Grec dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le contractant que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis au maître d'ouvrage dès qu'ils sont connus et répertoriés et classifiés dans le compte rendu technique et financier.

Le contractant doit pouvoir fournir au maître d'ouvrage les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion des produits livrés. Le bon de livraison des produits permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis. Les valeurs nutritionnelles demandées sont, pour tous les produits, les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.

Article 21 : Surveillance médicale et en matière d'hygiène du personnel

Le contractant veille à l'application stricte des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle de son personnel exerçant dans les locaux du maître d'ouvrage et notamment de celui qui manipule des denrées.

Le contractant est tenu d'exploiter les installations en conformité avec la législation et la réglementation régissant les conditions de travail des salariés.

Chapitre VII : Clauses financières

Article 22 : cadre général

Le contractant s'engage sur le montant des prix unitaires des repas qu'il facture au commanditaire et des prestations annexes tels qu'ils auront été définis dans l'acte d'engagement.

A l'issue du contrat de 34 mois, les prix pourront être renégociés chaque **année à la hausse ou à la baisse impérativement avant le 1^{er} novembre, pour l'année scolaire suivante** compte tenu du calendrier budgétaire.



Ευγένιος Ντελακρού
Lycée Franco-Hellénique

Le prix unitaire d'un repas comprend les charges des différents postes correspondant aux prestations fournies et la rémunération du contractant.

Les prestations proposées au snack font l'objet d'une validation annuelle quant à leur consistance, leur prix est librement fixé par le contractant, mais ne peut pas varier au cours d'une année scolaire.

La tarification relative aux prestations proposées à la cafétéria sera affichée de façon la plus lisible possible et en langue française et en langue grecque à l'entrée et sur les présentoirs des lieux de distribution de façon à assurer la transparence auprès des usagers

Article 23 : Perception du prix des repas auprès des usagers

Le maître d'ouvrage a la responsabilité de la gestion des encaissements de la relance et du recouvrement des impayés pour ce qui concerne les prestations de la restauration scolaire et du snack.

Aucune pénalité ne sera versée par le maître d'ouvrage LFH AEFG en cas de modification du calendrier scolaire qui induirait une diminution des jours d'ouverture.

Aucun autre moyen de paiement que ceux rappelés dans le tableau ci-après ne sera autorisé.

Les cartes de passage à la demi-pension sont fournies par le commanditaire

type	Usagers	Modalités de paiement
Petit menu	Elèves de maternelle au CE1	Au plateau
Plat du jour	Elèves de la 6ème à terminale et adultes	Carte
Menu	Elèves du CE2 à terminale et adultes	Au plateau jusqu'au CM2 et à la carte de la 6 ^{ème} à la terminale
Lunch box	De la maternelle à terminale et adultes	Sur demande de l'établissement ou à la carte
Snack	Elèves de 6ème à terminale et adultes	Carte

Article 24 : Dispositions fiscales

Tous les impôts ou taxes liés à la réalisation et à l'exploitation du service, sont à la charge du contractant.

Les prix unitaires définis selon les dispositions du présent chapitre sont réputés tenir compte de l'ensemble de ces impôts et taxes à l'exclusion de la T.V.A. en vigueur à la date de signature du présent contrat ou lors de l'application des révisions selon les dispositions de l'article 22.

Article 25 : contrôle exercé par le maître d'ouvrage

Pendant la durée du marché, le commanditaire peut exercer notamment un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de d'hygiène et de sécurité. Ces contrôles peuvent être exercés à tout moment, et éventuellement par l'intermédiaire d'agents spécialisés. Ils ne dispensent en aucun cas le prestataire des contrôles contractuels



Chapitre IX : Responsabilités – Assurances

Article 26 : Responsabilités et assurances du maître d'ouvrage

Les dommages causés par l'ouvrage lui-même entraînent la responsabilité du maître d'ouvrage.

Le maître d'ouvrage conserve la responsabilité de la bonne tenue du gros œuvre. Elle doit satisfaire aux obligations légales en la matière et souscrire, si besoin est, les assurances requises.

Article 27 : Responsabilité et assurances du contractant

Le contractant sera responsable de tout dommage direct ou indirect, corporel, matériel ou autre, causé à des tiers du fait de l'usage par le contractant, son personnel ou ses préposés, des locaux ou équipements prêtés ou des prestations fournies.

Le maître d'ouvrage ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable des conséquences de tout problème alimentaire ou intoxication liés aux produits et aux services fournis par le prestataire. En la matière, le contractant s'engage à indemniser intégralement le maître d'ouvrage de tout dommage subi ou responsabilité encourue par le maître d'ouvrage de ce fait.

Le contractant souscrira et maintiendra en vigueur pendant toute la durée du présent contrat une police d'assurance responsabilité civile dont une copie, accompagnée du reçu attestant le paiement de la prime, sera fournie à l'Etablissement au plus tard le 1^{er} septembre de chaque année scolaire.

La compagnie d'assurance du prestataire a communication des termes spécifiques du présent marché afin de rédiger en conséquence ses garanties. Elle renonce à tout recours contre le maître d'ouvrage LFH-AEFG, cas de malveillance excepté.

Chapitre X : Garanties – Sanctions – Contentieux

Article 30 : les pénalités liées à l'exploitation

En cas de défaillance dans l'exploitation du service, sauf cas de force majeure, de destruction totale des ouvrages ou de retard imputable au maître d'ouvrage, des pénalités sont appliquées au contractant, sans mise en demeure préalable, dans les cas suivants :

En cas de retard dans l'entrée en fonctionnement du service **3000€** par jour

En cas d'interruption générale ou partielle du service du fait de l'emprunteur : **5000€ par jour** d'interruption

En cas de non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions en matière de nutrition : **1000€** par constat de carences

En cas de résiliation anticipée (avant le terme de l'année scolaire) **NON FAUTIVE** la partie résiliant le contrat versera une somme forfaitaire de 25000€ HT à l'autre partie.



Ευγένιος Ντελακρούά
Lycée Franco-Hellénique

En cas de résiliation FAUTIVE la partie responsable de la faute versera à la partie résiliente la somme de 60000€ HT.

En cas d'absence de restitution des locaux après résiliation du contrat telle que définie aux articles 3 et 4, une pénalité de cinq mille (5000) euros par jour de retard, sans préjudice de tout autre dommage et intérêts sera due par le contractant au maître d'ouvrage.

En cas de résiliation anticipée du fait du contractant la propriété des biens acquis définie à l'article 24 du contrat est transférée automatiquement au maître d'ouvrage

Article 31 : Pénalités liées au contrat

Dans les cas prévus ci-après, faute pour le prestataire de remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent marché, des pénalités pourront lui être infligées sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts envers les tiers

En cas de taux d'absentéisme mensuel supérieur à 5% du personnel du contractant mentionné dans le cahier de suivi technique et financier une pénalité de **100 €** par tranche de 1% au-delà de 5% sera appliquée par le maître d'ouvrage.

En cas d'absence de production du contrat d'assurance annuel tel que défini à l'article 31 avant le 1^{er} septembre de chaque année une pénalité de **100€** par jour de retard de transmission.

En cas de négligence dans le renouvellement ou l'entretien des matériels mis à disposition : **1 %** de la valeur d'acquisition des matériels.

En cas d'absence de transmission des menus trimestriels une semaine avant le début d'un trimestre : **10€** par jour de retard.

Article 32 : Garantie liée au contrat

Le contractant devra déposer une garantie d'un montant de 10 000 € sous la forme d'un chèque de banque pour participer au marché.

Dans l'éventualité où l'entreprise choisie déciderait pour une raison qui lui appartient de ne pas signer le contrat à la fin de la procédure d'appel d'offre, le commanditaire se réserve le droit d'encaisser le chèque en raison du préjudice subi.

Ce chèque non daté sera conservé en garantie de bonne exécution au terme de l'appel d'offre si la société est choisie, il sera restitué au terme du contrat.

Article 33 : Signature d'un contrat

Le marché de restauration scolaire du Lycée Franco hellénique fera l'objet de la signature d'un contrat entre le Commanditaire et le Contractant retenu. Le contrat reprendra l'ensemble des dispositions, clauses et conditions prévues dans l'Acte d'Engagement et le présent Cahier des clauses particulières.

ATHENES, le