

# CCP

# Cahier des Clauses

# Particulières

---

Marché de gestion du service de cafétéria – Via  
Malpighi 11 - Rome

5 – 2018 CAFET ROME

## **PREAMBULE. OBJET DU MARCHE**

Le présent marché a pour objet :

- L'exploitation et la gestion d'un service de cafeteria au sein du Lycée Chateaubriand de Rome précisément Via Malpighi 11.
- La surveillance des élèves du collège se rendant à la cafétéria pour y déjeuner.
- Le nettoyage constant des locaux durant le temps d'exploitation.

La prestation sera exécutée pendant le temps scolaire dont le calendrier prévoit environ 180 jours de scolarité par an (jours fériés légaux compris), entre le premier septembre et la fin du mois de juin, entrecoupés de courtes périodes de congé comme indiqué ci-dessous :

10 jours approximatifs de fin octobre à début novembre pour la Toussaint ;

2 semaines approximatifs de fin décembre à début janvier pour les fêtes de Noël ;

2 semaines approximatifs de fin février à début mars pour les vacances d'hiver ;

2 semaines approximatifs pour la période des vacances de Pâques ;

2 mois de fermeture estivale.

## **I. EXPLOITATION ET GESTION DE LA CAFETERIA**

### **1. Nature de la prestation**

Les prestations à fournir sont de deux catégories :

- Pause(s) : vente de boissons froides, chaudes et de mets de petite restauration (snacks, boulangerie, pâtisserie, fruits) ;

- Repas de midi : vente de boissons, de mets chauds/ froids, de sandwiches, petites pâtisseries, fruits, snacks.

Les boissons et repas doivent être sains et variés, conformément aux règles diététiques applicables à la restauration scolaire.

A ces catégories s'ajoute occasionnellement l'organisation de réceptions liées à la vie du Lycée et sur demande de la direction.

### **2. Périodes et horaires d'exploitation**

L'exécution de la prestation aura lieu uniquement pendant le temps scolaire.

La cafétéria est ouverte du lundi au vendredi de 8h.00 à 16h.00. En cas de manifestation particulière ou de cours spécifiques, il peut être demandé au prestataire d'ouvrir la cafétéria en dehors des horaires mentionnés ci-dessus.

### **3. Eléments mis à disposition**

La capacité d'accueil est de 80 places maximum (40 places à l'intérieur, 40 places à l'extérieur).

Le lycée Chateaubriand met à disposition de l'adjudicataire, pour la durée du contrat, les locaux, le mobilier (tables et chaises), les structures en bois externes (**en pièce jointe PLANS**).

L'Adjudicataire disposera du délai 15/07 – 30/07/2018 pour installer son matériel.

Sont de la propriété de l'adjudicataire les équipements de cuisine. Un inventaire sera établi à la signature du marché.

Le Lycée Chateaubriand prend en outre à sa charge :

- la maintenance technique des locaux ;
- l'entretien et le renouvellement du matériel et du mobilier inventoriés pour tous les cas non imputables à la négligence ou à la faute du gérant ou de ses employés ;
- le nettoyage périodique des installations spécifiques des gaines de ventilation ;
- la fourniture de l'énergie, de l'eau et du chauffage, jusqu'à concurrence d'une consommation jugée normale selon accord préalable de l'adjudicateur ;
- les primes d'assurances incendie couvrant les dommages pouvant survenir à l'immeuble, aux installations et au matériel propriété du Lycée

#### **4. Obligations de l'adjudicataire**

Le lycée Chateaubriand attend de l'adjudicataire les prestations générales suivantes :

- la mise à disposition à la clientèle d'une offre adaptée, conforme aux standards de qualité ainsi qu'aux principes directeurs de la restauration scolaire ;
- le respect des règles diététiques pour offrir une alimentation saine et variée,
- l'achat de toutes les marchandises nécessaires à l'exploitation ;
- le respect des règles de sécurité et d'hygiène en vigueur et la mise en place des systèmes de contrôle légaux ;
- la conclusion d'une assurance responsabilité « entreprise » pour la couverture de tous risques d'exploitation qui peuvent survenir par le fait de son personnel ;
- la conclusion d'une assurance contre les risques de vol, d'incendie, d'explosion, de dégâts d'eau et d'autres sinistres pour tous les appareils et de tout autre objet lui appartenant ;
- l'affichage des prix pratiqués, aux emplacements définis d'entente avec le Lycée.
- l'évacuation de tous les déchets liés à l'exploitation de la cafétéria (déchets simples, déchets organiques) ainsi que le recyclage des huiles usées, de l'aluminium, du verre, etc. sont à la charge de l'adjudicataire qui doit respecter les directives en la matière.

Sur demande du Lycée, l'adjudicataire devra être en mesure de fournir une documentation complète sur ses fournisseurs.

L'Adjudicataire devra établir un Plan d'Autocontrôle conforme aux normes édictées par le décret législatif italien N° 155/1997. Ce Plan devra garantir l'identification, l'application, le maintien et la

mise-à-jour des procédures nécessaires pour assurer la sécurité des aliments, en se fondant sur les principes du système d'analyse des risques et de contrôle des points critiques, dénommé HACCP.

Pendant toute la durée de son contrat, l'Adjudicataire devra trimestriellement effectuer, par ses soins et à ses frais, les analyses chimiques et microbiologiques obligatoires.

Les résultats des analyses pourront être communiqués au Lycée lorsque celui-ci en fera la demande.

De plus, dans le cadre de ses procédures HACCP, l'Adjudicataire devra préparer un Plan de nettoyage et de désinfection des locaux où il effectue son service.

Le personnel de l'Adjudicataire devra avoir reçu la formation nécessaire et suffisante pour l'exécution des tâches requises, notamment en matière d'hygiène et de prévention des risques et des accidents dans le respect des dispositions sur la sécurité au travail (D.lgs 81/2008).

Le personnel de l'Adjudicataire devra passer toutes les visites et tous les contrôles médicaux auprès de la médecine du travail.

Le personnel de l'adjudicataire devra être informé des mesures de sécurité/évacuation en matière d'incendie et avoir suivi la formation adéquate.

L'Adjudicataire garantit qu'il traite son personnel dans le respect de la Convention collective italienne applicable au secteur, qu'il lui donne les salaires prévus dans cette Convention et qu'il verse les cotisations requises aux caisses de sécurité sociale et de retraite.

Aux fins de tout ceci, l'Adjudicataire indiquera dans sa soumission :

- le nombre des effectifs prévus pour la prestation requise ;
- leurs qualifications ;
- l'horaire de travail journalier et hebdomadaire ;

Il y joindra le Document unique certifiant en Italie le règlement régulier de ses cotisations à l'Institut national italien d'assurances contre les accidents du travail (*INAIL*) et à l'Institut national italien de sécurité sociale (*INPS*), document connu sous le nom de *DURC*.

## 5. Dispositions financières

Les locaux sont mis à disposition du prestataire à titre gratuit. Ce dernier s'engage à verser annuellement la somme de 1.500,00 HT par année scolaire au titre d'une contribution aux fluides.

## II. SURVEILLANCE DES ELEVES - NETTOYAGE DES LOCAUX

### 1. Nature de la prestation surveillance

Dans le cadre de son activité, le prestataire devra assurer une mission de surveillance général de de l'ensemble des espaces de la cafeteria, spécifiquement pendant les périodes d'affluence des élèves :

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
1 personnel	de 12h00 à 15h00	de 12h00 à 15h00	de 12h00 à 15h00	de 12h00 à 15h00	de 12h00 à 15h00

## 2. Nature de la prestation nettoyage

Le service requis du lundi au vendredi se décompose comme suit :

- Nettoyage des matériels de cuisine
- Nettoyage des salles de restauration et des extérieurs :
  - Nettoyage en profondeur des tables ;
  - Ramassage des papiers/gobelets ;
  - Vidage approprié des poubelles ;
  - Balayage interne et externe
  - Lavage des sols internes selon revêtement ;
  - Rangement des tables et des chaises ;
  - Signalement dégradations et éventuels graffitis sur les murs
- Nettoyage des sanitaires :
  - Nettoyage et entretien des sanitaires (lavage avec produit adapté à la désinfection et à la qualité olfactive).
  - Remplacement des consommables dans les distributeurs ;
  - Chargement du papier toilette ;
  - Chargement essuie main ;
  - Vidage approprié des poubelles
  - Signalement dégradations et éventuelles nécessités den réparations/interventions

Les besoins en termes de ressources sont les suivants :

	Lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
1 personnel	de 14h30 à 16h30	de 14h30 à 16h30	de 14h30 à 16h30	de 14h30 à 16h30	de 14h30 à 16h30

## 3. Obligations de l'adjudicataire

### 3.1 Prestation de surveillance

L'adjudicataire, devra assumer une mission de surveillance générale en « bon père de famille » dans le respect des règles de vie scolaire et du règlement intérieur de l'établissement.

**Il devra notamment communiquer dans les 24 heures et par écrit au référent de la vie scolaire toute difficulté / incident rencontrés avec un élève ainsi que toute dégradation constatée.**

### 3.2 prestation de nettoyage

Le prestataire devra veiller à ce que le personnel respecte les règles de sécurité propres aux matériels et équipements mis à disposition et lui fournir des vêtements de travail adaptés à une sécurité optimale (gants, chaussures, blouse, etc.).

\*\*\*\*

L'adjudicataire, qui agira en totale autonomie demeurera entièrement responsable de son personnel.

Le personnel de l'Adjudicataire devra en outre avoir suivi la formation aux risques incendie et aux premiers secours.

L'Adjudicataire garantit qu'il traite son personnel dans le respect de la Convention collective italienne applicable au secteur, qu'il lui donne les salaires prévus dans cette Convention et qu'il verse les cotisations requises aux caisses de sécurité sociale et de retraite.

Aux fins de tout ceci, l'Adjudicataire indiquera dans sa soumission :

- le nombre des effectifs prévus ;
- leurs qualifications ;
- l'horaire de travail journalier et hebdomadaire ;

Il y joindra le Document unique certifiant en Italie le règlement régulier de ses cotisations à l'Institut national italien d'assurances contre les accidents du travail (*INAIL*) et à l'Institut national italien de sécurité sociale (*INPS*), document connu sous le nom de *DURC*.

### **III. DISPOSITIONS COMMUNES**

#### **1. Durée du marché**

Le contrat formalisant la concession du présent marché est souscrit à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2018 pour une première période de : **3 ans**

A l'expiration du premier contrat, celui-ci pourra être renouvelé deux fois tacitement pour une période d'un an, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties, formulée par écrit et par courrier avec accusé réception adressée avant le 31 décembre de l'année précédant la fin du contrat.

#### **2. Règle de continuité de service public**

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée du marché à assurer régulièrement la continuité du service, par tous les moyens possibles, y compris en cas de grève de ses personnels. En cas de défaillance de sa part, le Lycée Chateaubriand peut faire assurer le service aux frais et risques dudit titulaire par toute personne et tous moyens appropriés

#### **3. Autonomie du prestataire**

Dans le respect des dispositions du D.Lgs 2003/276 italien, l'adjudicataire agira en totale autonomie.

Il s'engage à respecter les critères de sélection de son personnel tels qu'indiqués sans que Le Lycée Chateaubriand ne dispose d'un droit d'ingérence dans ce processus.

En cas de difficultés rencontrées avec un personnel, Le Lycée Chateaubriand pourra par écrit contester les faits directement à l'adjudicataire en l'invitant à prendre les mesures adéquates contre le personnel de surveillance y compris l'éloignement.

#### **4. Dispositions financières**

Les prestations surveillance et nettoyage sont traités à prix horaire. La facturation sera établie mensuellement sur la base des heures de nettoyage et de surveillance effectuées. Elle devra indiquer :

- nom et adresse du créancier,
- numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement,
- le nombre d'heures de nettoyage et de surveillance effectuées,
- le montant hors TVA des prestations,
- le taux et le montant de la TVA,

- la date.

Le paiement s'effectue par virement bancaire à 30 jours de réception de la facture.

## **5. Résiliation**

Dans le cadre de la gestion et de l'exploitation de la cafeteria, le Lycée Chateaubriand pourra exercer un contrôle sur la qualité des produits.

La résiliation pourra être encourue notamment en cas de :

- Non-respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire et de la procédure de contrôle alimentaire obligatoire.
- Non-respect des dates de péremption.

De la même façon, la résiliation pourra également être encourue en cas de défaut d'entretien des locaux et équipements et de défaut de surveillance.

## **6. CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPETENCE**

Le présent marché est régi par les dispositions communautaires (2014/24/EU) pour ce qui concerne les modalités de passation.

Pour tout litige portant sur l'interprétation et les conditions d'exécution du présent contrat, sera compétent le tribunal de Rome.

Signé à Rome

Le

Lycée Chateaubriand de Rome

Pour l'adjudicataire