

**MINISTERE DE L'ECONOMIE, DES FINANCES
ET DE L'INDUSTRIE**

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES

**GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES
DE DENREES ALIMENTAIRES (GPEM/DA)**

**GUIDE N° J3-2001 DU 21-06-2001
POUR L'ETUDE, LA PROGRAMMATION, LA
CONCEPTION, LA REALISATION ET
L'EQUIPEMENT DES LOCAUX DE
RESTAURATION COLLECTIVE**

PRESENTATION DU GUIDE

Le guide pour l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective est particulièrement destiné aux responsables de collectivités pour leur permettre d'exercer leur rôle de maître d'ouvrage et de contribuer à atteindre ainsi les objectifs suivants :

- recherche de la qualité de la prestation,
- optimisation de l'investissement public,
- sécurité juridique des collectivités représentées (respect de la réglementation, notamment en matière d'hygiène, de marchés publics et de maîtrise d'ouvrage public).

Ce guide regroupe un ensemble de données qui constitue une base de dialogue, non seulement avec le maître d'œuvre, qui reste l'interlocuteur privilégié du maître d'ouvrage, mais aussi avec l'ensemble des opérateurs susceptibles d'intervenir dans l'élaboration et la mise en œuvre d'un projet de construction ou de réhabilitation d'un organisme de restauration collective (bureau d'études, organismes de contrôle et de gestion, entreprises...).

L'ensemble des éléments rappelés ou portés à la connaissance du maître d'ouvrage a été défini et présenté avec un souci d'être le plus exhaustif possible, en tenant compte des dernières évolutions conceptuelles au plan technique et en considérant le large éventail des domaines concernés au plan réglementaire et juridique.

Ce guide, articulé en trois parties, aborde successivement la conduite des études préalables et de la programmation, puis les éléments de conception et de maîtrise d'œuvre et, enfin, la réalisation des travaux de bâtiments et d'équipements ainsi que certaines missions complémentaires facultatives, comme la maintenance, la formation des personnels et l'assistance technique.

La nécessité de procéder à une analyse détaillée pour la définition des besoins et d'explorer de multiples domaines lors des phases de programmation et de conception, conduit naturellement à une présentation de type catalogue ou référentiel. Toutefois, cette présentation est assortie d'explications, de schémas récapitulatifs ou de cas pratiques, à chaque fois que le besoin en est apparu.

Au titre de la conception et de la maîtrise d'œuvre, le guide développe tout d'abord, les notions d'organisation et d'aménagement fonctionnel des locaux en fonction des exigences et des performances à atteindre, éléments fondamentaux en restauration collective. Puis, le guide rappelle et précise les principes et les éléments de la mission de maîtrise d'œuvre en soulignant les aspects contractuels et réglementaires. Parmi ces aspects figurent en bonne place les obligations prévues par le code des marchés publics et celles qui relèvent de la loi n° 85 – 704 du 12 juillet 1985, dite « loi MOP » (Maîtrise d'Ouvrage Public).

La réalisation des travaux de bâtiments et d'équipements est décrite, depuis la consultation des entreprises jusqu'à l'exécution des marchés en tenant compte de la chronologie des opérations et des particularités de la restauration collective liées aux marchés de réalisation de bâtiments, d'une part et aux marchés de réalisation d'équipements, d'autre part.

Ainsi, le maître d'ouvrage confronté à la mise en œuvre de procédures visant l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement de locaux de restauration collective pourra, selon son choix et ses connaissances, utiliser le guide comme un référentiel en suivant la

chronologie des différentes étapes proposées, ou rechercher grâce au sommaire détaillé, de manière ponctuelle, des éléments se référant à des points précis relatifs aux différents domaines techniques et réglementaires.

Ce guide, se substitue au précédent ouvrage similaire du GPEM/DA mis en vigueur le 10 juin 1981 par la circulaire J2-81 de la Section Technique de la Commission Centrale des Marchés, et édité en 1982 aux Journaux Officiels sous le n° 5542 de la collection Marchés publics.

Le guide n° J3-2001 du GPEM/DA est disponible à l'adresse Internet du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie : <http://www.minefi.gouv.fr/Vie publique/Accès thématiques/Marchés publics/Le portail des marchés publics/Guides et recommandations>.

SOMMAIRE

<u>1ère PARTIE : ETUDES PREALABLES ET PROGRAMMATION</u>	12
<u>Chapitre 1.1. : Analyse de la situation initiale</u>	12
1.1.1. : Origine du besoin - Données et contraintes	12
1.1.1.1. : Apparition du besoin	12
1.1.1.2. : Paramètres conditionnant le besoin	12
1.1.1.2.1. : Le personnel de restauration	12
1.1.1.2.2. : Données réglementaires	13
1.1.1.2.3. : Contraintes liées à l'implantation	13
1.1.1.2.4. : Données financières	13
1.1.1.2.5. : Contraintes liées à la restructuration	14
1.1.2. : Diagnostic - Etat de l'existant	14
1.1.3. : Tableau de situation	16
1.1.4. : Orientations possibles – Scénarios	16
1.1.5. : Exemple de cas concret en restauration municipale	17
1.1.5.1. : Constat	17
1.1.5.2. : Objectifs	17
1.1.5.3. : Décision	17
<u>Chapitre 1.2. : Définition du besoin - Examen détaillé des fonctions - Faisabilité - Coût estimatif</u>	18
1.2.1. : Attentes des convives et objectifs de la collectivité	18
1.2.1.1. : Définitions	18
1.2.1.1.1. : Besoins du convive	18
1.2.1.1.2. : Objectifs de la collectivité	18
1.2.1.2. : Les convives	19
1.2.1.3. : Accueil et services connexes	19
1.2.2. : Mode de distribution	20
1.2.2.1. : Distribution individuelle	20
1.2.2.2. : Distribution collective	20
1.2.2.3. : Distribution mixte	21
1.2.2.4. : Choix du type de vaisselle	21
1.2.2.5. : Modalités de paiement	22
1.2.3. : Types de prestation	22
1.2.3.1. : Modalités de service	22
1.2.3.2. : Modalités de présentation	22
1.2.4. : Production	23
1.2.4.1. : Nature et étendue de la production	23
1.2.4.1.1. Gamme de denrées alimentaire	23
1.2.4.1.2. : Distinction de catégories de denrées en restauration collective	23
1.2.4.1.3. : Modalités d'approvisionnement	24
1.2.4.2. : Lieu de production	24
1.2.4.3. : Modalités de production	25
1.2.4.3.1. : Restauration directe	25
1.2.4.3.2. : Restauration différée	25
1.2.4.3.3. : Critères de choix du système	26
1.2.5. : Procédés et matériels	26
1.2.5.1 : Procédés de cuisson et matériels	26
1.2.5.2. : Systèmes de transport et de maintien en température	26
1.2.5.2.1. : Caractéristiques techniques des matériels	27
1.2.5.2.2. : Critères de choix des matériels	28
A) Le mode de conditionnement est prédéterminant	
B) Autres critères de choix des matériels	

1.2.5.3. : Modes de conditionnement en restauration différée	30
1.2.5.4. : Schémas de conditionnement	31
1.2.5.4.1. : Mode de conditionnement en liaison froide	31
A) Conditionnements individuels	
B) Conditionnements multiportions	
1.2.5.4.2. : Mode de conditionnement en liaison chaude	32
A) Conditionnements individuels	
B) Conditionnements collectifs	
1.2.6. : Définition fonctionnelle des locaux	32
1.2.7. : Faisabilité et coût estimatif	33
1.2.8. : Exemple de cas concret en restauration municipale	35
– Chapitre 1.3. : Programmation fonctionnelle	36
1.3.1. : Programme fonctionnel	36
1.3.2. : Organisation des opérations en cuisine	37
1.3.2.1. : Organisations verticales – Diagrammes de fabrication	37
1.3.2.2. : Organisation horizontale	37
1.3.2.2.1. : Secteur des achats, de la réception et du stockage	38
1.3.2.2.2. : Secteur des traitements primaires	39
1.3.2.2.3. : Secteur des productions froides	39
1.3.2.2.4. : Secteur des productions chaudes	39
1.3.2.2.5. : Secteur de la pâtisserie	39
1.3.2.2.6. : Secteur du service et de la distribution	40
1.3.2.2.7. : Secteur du lavage et de la désinfection des matériels et ustensiles	40
1.3.2.2.8. : Secteur du nettoyage et de la désinfection des locaux	40
1.3.2.2.9. : Secteur du traitement des déchets	41
1.3.2.2.10. : Cas particulier des cuisines centrales	41
1.3.2.2.11. : Cas d'une petite unité de production	42
1.3.3. : Matériels	42
1.3.4. : Définition des locaux	42
1.3.4.1. : Répertoire des locaux	42
1.3.4.1.1. : Locaux destinés à la réception et au stockage des denrées	43
1.3.4.1.2. : Locaux destinés aux traitements des denrées	43
1.3.4.1.3. : Locaux destinés au matériel	43
1.3.4.1.4. : Locaux destinés au personnel	43
1.3.4.1.5. : Locaux des déchets	44
1.3.4.1.6. : Locaux techniques	44
1.3.4.1.7. : Laboratoire	44
1.3.4.1.8. : Locaux destinés aux convives	44
1.3.4.1.9. : Cas particulier des cuisines centrales	45
1.3.4.2. : Caractéristiques de chaque local	45
1.3.4.2.1. : Conditions d'accès – Liaisons avec les autres secteurs ou locaux	45
1.3.4.2.2. : Surface	45
1.3.4.2.3. : Autres caractéristiques	46
1.3.5. : Fluides	46
1.3.6. : Bâtiment	47
1.3.6.1. : Surface au sol – Volume – Structure	47
1.3.6.2. : Autres caractéristiques	47
1.3.7. : Terrain	48
1.3.8. : Eléments du coût (Estimatifs)	48
1.3.9. : Chantiers	49
1.3.10. : Informatique et Téléphonie	49

1.3.10.1. : Informatique destinée à la gestion technique du bâtiment et des équipements	49
1.3.10.2. : Informatique destinée à la gestion de la production	49
1.3.10.3. : Schéma d'organisation simplifiée du fonctionnement de la gestion de production assistée par ordinateur (G.P.A.O.).	51
1.3.10.4. : Exemple de prise de commande informatisée en milieu hospitalier	52
1.3.10.5. : Informatique liée au système monétique.	54
1.3.10.6. : Réseaux téléphoniques et assimilés (courants faibles)	55

Chapitre 1.4. : Aspects contractuels et réglementaires 56

1.4.1. : Grille d'analyse et marchés de conduite d'opération	56
1.4.1.1. : Grille d'analyse	56
1.4.1.2. : Exemples d'utilisation de la grille d'analyse, et conséquences en matières de marchés de conduite d'opération	58
1.4.1.3. : Principales définitions réglementaires	59
1.4.2. : Marchés de services d'études préalables	59
1.4.2.1. : Contrats possibles	59
1.4.2.1.1. : Missions relevant de la maîtrise d'ouvrage	59
1.4.2.1.1.1. : Contrats de conduite d'opération	59
1.4.2.1.1.2. : Conventions de mandat de maîtrise d'œuvre type « MOP »	60
1.4.2.1.2. : Marchés de services d'études préalables	60
1.4.2.2. : Pièces constitutives d'un marché de services d'études préalables	61
1.4.2.2.1. : Pièces générales	61
1.4.2.2.2. : Pièces particulières minimales	61
1.4.2.2.3. : Cahier des charges fonctionnel ou programme	61
1.4.3. : Données techniques	62
1.4.4. : Diagnostic	63
1.4.5. : Faisabilité	63
1.4.6. : Programmation générale	64
1.4.7. : Consultation préalable des directions des services vétérinaires	66
1.4.7.1. Définitions	66
1.4.7.1.1. : Déclaration d'activités et agrément vétérinaire	66
1.4.7.1.2. Méthode dite HACCP (Analyse des risques – Points critiques pour leur maîtrise)	66
1.4.7.2. Consultation préalable des services vétérinaires	67

2ème PARTIE : CONCEPTION ET MAITRISE D'ŒUVRE 68

<u>Chapitre 2.1. : Implantation et organisation fonctionnelle des locaux. Partie fonctionnelle du programme : spécification détaillée des procédés (marche en avant spatiale ou temporelle, sectorisation, liaison)</u>	68
2.1.1. : Secteur réception-stockage	68
2.1.1.1. : Description du secteur réception-stockage	68
2.1.1.2. : Prescriptions relatives à l'entreposage des denrées	69
2.1.1.2.1. : Températures relevant de l'arrêté du 29.09.97	69
2.1.1.2.2. : Produits dont la température est définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	70
2.1.1.2.3. : Températures conseillées ne relevant pas de l'arrêté du 29.09.97	70
2.1.2. : Secteur des traitements primaires (légumerie, déboitage et déconditionnement)	70
2.1.2.1. : Description du secteur des traitements primaires	71
2.1.2.2. : Circuit court et circuit long	71
2.1.3. : Secteur des productions froides	71
2.1.4. : Secteur des productions chaudes	72
2.1.5. : Pâtisserie-Diététique	73
2.1.6. : Secteur conditionnement, refroidissement et entreposage des produits finis(système liaison froide réfrigérée)	73
2.1.6.1. : Conditionnement	73
2.1.6.2. : Refroidissement	74
2.1.6.3. : Stockage des plats cuisinés	74
2.1.7. : Secteur répartition et allotissement pour les cuisines relais et satellites	74
2.1.7.1. : Contraintes liées à la fabrication des repas, et modalités à prendre en compte pour	

déterminer le dimensionnement et l'organisation du secteur répartition et allotissement en cuisine relais et satellite	75
2.1.7.2. : Contraintes liées au type de conditionnement et aux modes de transport, et modalités à prendre en compte pour déterminer le dimensionnement et l'organisation du secteur répartition et allotissement en cuisine relais et satellite	76
2.1.8. : Secteur restaurant	77
2.1.8.1. : Accueil des convives	77
2.1.8.2. : Préparations complémentaires de service	77
2.1.8.3. : Salle à manger	77
2.1.8.4. : Cafétéria	78
2.1.9. : Secteur laverie	78
2.1.10. : Secteur de stockage des déchets	79
2.1.11. : Locaux du personnel, locaux sociaux, et sas d'accès au secteur propre	79
2.1.11.1. : Vestiaires	79
2.1.11.2. : Gestion du linge	79
2.1.11.3. : Toilettes, sanitaires, douches	79
2.1.11.4. : Autres points à préciser	80
2.1.11.5. : Sas d'accès au secteur propre	80
2.1.12. : Bureaux et gestion	80
2.1.13. : Locaux techniques	80
2.1.14. : Cuisine relais ou satellite (dans le cas d'une cuisine centrale)	81
2.1.15. : Schémas fonctionnels d'organisation d'une cuisine :	82
• en restauration sur place	82
• en liaison chaude	83
• en liaison froide	84
 – Chapitre 2.2. : Cahier des charge de maîtrise d'œuvre	 85
2.2.1. : Principes fondamentaux de maîtrise des conditions d'hygiène : traduction au niveau du cahier des charges de maîtrise d'œuvre	85
2.2.1.1. : Objectifs visés	85
2.2.1.2. : Dispositions à mettre en œuvre	85
2.2.1.3. : Cas particulier des opérations de réhabilitation	87
2.2.2. : Détermination des exigences et des performances à atteindre	88
2.2.2.1. : Résultats à atteindre : explicitation, hiérarchisation des objectifs par priorités décroissantes	88
2.2.2.2. : Domaines des exigences à exprimer en termes de performances techniques	88
2.2.3. : Validation et contrôle de conformité aux réglementations autres que celles relatives à l'urbanisme, au bâtiment et à la construction	89
2.2.4. : Validation finale du programme et de l'enveloppe financière	89
2.2.5. : Exemple de circulation des convives	90
2.2.5.1. : Accès des convives au restaurant	90
2.2.5.2. : Passage en distribution	90
2.2.5.3. : Circulation en salle	90
2.2.5.4. : Circulation de sortie	90
2.2.6. : Plan de cuisine centrale	91
Chapitre 2.3. : Définition, organisation et aménagement fonctionnel des locaux (architecture, bâtiment, circulation)	92
2.3.1. : Principes	92
2.3.2. : Les éléments de mission de maîtrise d'œuvre (phases techniques)	93
2.3.2.1. : ESQ : Etudes d'esquisses	93
2.3.2.2. : AP : Etudes d'avant-projet	93
2.3.2.2.1. : APS : Etudes d'avant-projet sommaire	94
2.3.2.2.2. : Etudes d'avant-projet définitif	95
2.3.2.3. : PRO : Etudes de projet	96
2.3.2.4. : ACT : Assistance apportée au maître de l'ouvrage pour la passation des contrats de travaux	97
2.3.2.5. : EXE ou VISA : Etudes d'exécution ou visa par le maître d'œuvre des études d'exécution	

confiées aux entreprises	98
2.3.2.6. : DET : Direction de l'exécution des contrats de travaux	99
2.3.2.7. : OPC : Ordonnancement, pilotage et coordination de chantier	100
2.3.2.8. : AOR : Assistance au maître d'ouvrage pour les opérations de réception	100
2.3.2.9. : Diagnostic : éléments de maîtrise d'œuvre pour les opérations de réutilisation ou de réhabilitation de bâtiments.	101
2.3.3. : Validation et approbation de chaque phase d'étude	102
2.3.4. : Avenant de fixation définitive du coût prévisionnel de l'ouvrage et du forfait de rémunération de la maîtrise d'œuvre	103
Chapitre 2.4. : Aspects contractuels et réglementaires	103
2.4.1. : Les acteurs et les incompatibilités dans le cadre de la loi n° 85-704 du 12.7.85 dite loi MOP	103
2.4.1.1. : La maîtrise d'œuvre dans l'opération de construction : les acteurs et la place du marché de maîtrise d'œuvre dans la réalisation de l'opération (art. 2 et 7 de la loi MOP)	103
2.4.1.1.1. : Mission de base	103
2.4.1.1.2. : Modalités et particularités essentielles de la rémunération	104
2.4.1.1.3. : Non respect du coût prévisionnel par le maître d'œuvre	104
2.4.1.2. : Les incompatibilités dans le cadre de la loi MOP : loi MOP (art 6 et 7), Code des devoirs, Loi de 1977	104
2.4.2. : La consultation de maîtrise d'œuvre :	104
2.4.2.1. : Les caractéristiques particulières d'un marché de maîtrise d'œuvre	105
2.4.2.2. : Obligations liées au montant du marché de maîtrise d'œuvre	106
2.4.2.3. : Avis d'Appel Public à la Concurrence (AAPC)	106
2.4.2.4. : Dossier de consultation des entreprises	108
2.4.2.4.1. : Règlement de la consultation (RC) (règlement du concours le cas échéant)	108
2.4.2.4.2. : Cahier des clauses administratives particulières (CCAP)	108
2.4.2.4.3. : Programme	108
2.4.2.4.4. : Cadre d'acte d'engagement	109
2.4.2.5. : Sélection des candidatures et choix des offres	109
2.4.2.6. : Concours de maîtrise d'œuvre	109
2.4.2.7. : Marchés de maîtrise d'œuvre sans obligation de concours	110
2.4.2.8. : Marchés de maîtrise d'œuvre sans obligation de mise en concurrence	110
2.4.3. : La consultation anticipée éventuelle d'entrepreneurs ou de fournisseurs sur un ou plusieurs lots	111
2.4.4. : Obtention du permis de construire ou modifications éventuelles - Déclaration de travaux	
- Autorisations administratives (établissements classés) - Consultation de l'ancien maître d'œuvre	111
2.4.4.1. : Notice explicative pour la sécurité civile (pompiers)	112
2.4.4.2. : Notice explicative pour la direction des services vétérinaires	111
2.4.4.3. : Consultation éventuelle de l'ancien maître d'œuvre dans le cas d'extension d'un ouvrage existant	113
2.4.5. : Contrats connexes à la maîtrise d'œuvre	113
2.4.5.1. : Ordonnancement, pilotage de chantier, coordination (OPC)	113
2.4.5.2. : Mission de coordination en matière de sécurité et de santé des travailleurs	114
2.4.5.2.1. : Prévision de la mission de coordination	114
2.4.5.2.2. : Attribution et exercice de la mission de coordination	114
2.4.5.2.2.1. : Compétence	114
2.4.5.2.2.2. : Exercice de la mission	115
2.4.5.2.2.3. : Dérogations	115
2.4.5.2.2.4. : Conditions relatives au chantier	115
2.4.5.2.2.5. : Conditions relatives au contrat	115
2.4.5.3. : Contrôle technique (loi n° 78-12 du 4.1.78)	116
2.4.5.4. : Autres contrats connexes possibles	116
2.4.6. : Normes, spécifications techniques et assurance de la qualité dans l'élaboration des clauses	

techniques des marchés publics	116
2.4.6.1. : Référence aux normes homologuées	117
2.4.6.1.1. : Obligation de se référer aux normes	117
2.4.6.1.1.1. : Normes obligatoires	117
2.4.6.1.1.2. : Références obligatoires aux normes dans les marchés publics	118
2.4.6.1.2. : Conformité aux normes	118
2.4.6.2. : Référence aux prescriptions et aux documents techniques de la Commission technique des marchés	119
2.4.6.2.1. : Rôle des Groupes permanents d'étude des marchés (GPEM)	119
2.4.6.2.2. : Prescriptions et documents techniques des GPEM et normes	119
2.4.6.2.3. : Référence aux prescriptions et aux documents techniques des GPEM	119
2.4.6.3. : Spécifications techniques établies par l'acheteur	119
2.4.6.3.1. : Conditions minimales à respecter	119
2.4.6.3.1.1. : Neutralité	119
2.4.6.3.1.2. : Coût – efficacité	120
2.4.6.3.1.3. : Expression fonctionnelle du besoin	120
2.4.6.3.2. : Susciter ou envisager plusieurs solutions techniques	120
2.4.6.4. : Qualité	121
2.4.6.4.1. : Généralités	121
2.4.6.4.2. : Marchés de produits, prestations ou travaux courants	121
2.4.6.4.3. : Marchés de produits, prestations ou travaux complexes	122

3ème PARTIE : REALISATION DES TRAVAUX DE BATIMENTS ET D'EQUIPEMENTS **123**

MISSIONS COMPLEMENTAIRES FACULTATIVES

Chapitre 3.1. : Déroulement chronologique des opérations d'infrastructure et d'équipement **123**

3.1.1. : Connaissance mutuelle des personnes chargées de l'opération	123
3.1.2. : Prise en compte des facteurs décisionnels	123
3.1.3. : Coordination indispensable entre les intervenants	123
3.1.4. : Nécessité de prévoir des points de rendez-vous dans la conduite d'opération	124
3.1.5. : Déroulement des procédures d'une opération jusqu'à la notification des marchés aux entreprises (avec maîtrise d'œuvre privée sur concours, travaux et équipements)	124

Chapitre 3.2. : Marchés de réalisation des bâtiments **128**

3.2.1. : Procédures de passation des marchés de travaux de bâtiments	128
3.2.1.1. : Appel d'offres	128
3.2.1.2. : Procédures négociées	128
3.2.1.3. : Appel d'offres sur performance	129
3.2.1.4. : Mise en concurrence simplifiée	129
3.2.1.5. : Marchés passés sans formalités préalables	129
3.2.2. : Consultation des entreprises de travaux	129
3.2.2.1. : Lien entre études et mode de dévolution. Conséquence sur les missions	129
3.2.2.1.1. : Mode de dévolution	129
3.2.2.1.2. : Conséquences sur les missions	129
3.2.2.2. : Les seuils de publicité et de procédures	130
3.2.2.2.1. : Seuils de publicité obligatoire	130
3.2.2.2.2. : Seuils de procédure	130
3.2.2.2.3. : Seuils d'examen obligatoire des marchés pour la Commission spécialisée des marchés de bâtiment et de génie civil	130
3.2.2.3. : L'avis d'appel public à la concurrence	130
3.2.2.4. : Les pièces du dossier de consultation des entreprises	131
3.2.3. : Validation du dossier de consultation des entreprises	132
3.2.3.1. Validation du dossier de consultation des entreprises (DCE), établi par la maîtrise d'œuvre	132
3.2.3.2. Eléments du DCE établis par la maîtrise d'ouvrage.	133
3.2.3.3. Recommandations particulières.	133
3.2.3.3.1. Choix du CCAG.	133

3.2.3.3.2. Mode de dévolution des travaux.	133
3.2.3.3.3. Division des marchés en lots.	133
Chapitre 3.3. : Marchés de réalisation des équipements	134
3.3.1. : Contenu du dossier de consultation des entreprises d'équipements	134
3.3.1.1. : Dispositions relatives au contenu du règlement de la consultation, et spécifiques aux marchés de réalisation des équipements	134
3.3.1.1.1. : Décomposition en lots	134
3.3.1.1.2. : Déroulement des opérations et calendrier prévisionnel des livraisons	135
3.3.1.2. : Dispositions relatives au contenu du CCAP, spécifiques aux marchés d'équipements	135
3.3.1.3. : Dispositions relatives au contenu du CCTP, spécifiques aux marchés d'équipements	135
3.3.1.3.1. : Clauses techniques générales	135
3.3.1.3.2. : Clauses techniques particulières	136
3.3.2. : Validation par le maître d'ouvrage de la partie du DCE réalisée par le maître d'œuvre	136
Chapitre 3.4. : Exécution des marchés de travaux de bâtiment et d'équipement. Processus de réception	136
3.4.1. : Validité – Notification – Délais – Planning – Pénalités dissuasives	136
3.4.2. : Organisation et sécurité du chantier – Réunions préparatoires	137
3.4.3. : Contrôle d'exécution, des quantités, des matériaux, de l'équivalence	137
3.4.4. : Assurance « tous risques chantier » (TRC)	138
3.4.5. : Réception – Dossier des ouvrages exécutés – Dossier d'identité du système de sécurité incendie (SSI)	139
3.4.5.1. Réception des marchés de travaux	139
3.4.5.2. Coordination sécurité incendie	139
3.4.5.3. Autres documents établis à la diligence du maître d'œuvre	140
Chapitre 3.5. : Maintenance	140
3.5.1. Objet - Définition – Terminologie	141
3.5.1.1. Objet et définition de la maintenance	141
3.5.5.2. Terminologie	141
3.5.5.3. Actions préparatoires à mener	141
3.5.3. Contenu des maintenances préventive et corrective	142
3.5.4. Principaux équipements et parties d'ouvrages susceptibles de faire l'objet d'une maintenance	142
3.5.5. Conditions de mise en œuvre et contrôle	143
3.5.5.1. : Mise en œuvre de la maintenance en interne	143
3.5.2. : Mise en œuvre de la maintenance externalisée	143
3.5.3. : Contrôle de l'exécution des opérations de maintenance	143
3.5.6. Différents types de contrats	144
3.5.7. Eléments d'un contrat de maintenance de matériel de cuisine	144
3.6. : Formation et Assistance technique	145
3.6.1. Préambule	145
3.6.2. Evaluation du niveau de formation initiale	146
3.6.3. Besoins de formation complémentaire	146
3.6.4. Assistance à l'ouverture des locaux	147
3.6.5. Assistance technique de gestion	147
3.6.6. Méthodologie de mise en place d'une action de formation	148
3.6.6.1. Initialisation du projet de formation	148
3.6.6.2. Phase intervenant au cours des études préalables	148
3.6.6.3. Phase intervenant au cours de la consultation de maîtrise d'œuvre	148
3.6.6.4. Phase intervenant durant les travaux de bâtiment et les prestations d'équipements	149
3.6.6.5. Phase intervenant deux mois avant l'ouverture des locaux	149
3.6.6.6. Phase intervenant lors de l'ouverture de la cuisine	149
3.6.6.7. Phase se déroulant au cours de la 1 ^{ère} année d'activité	150
3.6.7. Observations importantes à l'attention du maître d'ouvrage	151

ANNEXES

– Annexe 1 : Principaux textes législatifs et réglementaires	153
– Annexe 2 :. Glossaire	154
– Annexe 3 : Bibliographie	158
– Annexe 4 : Adresses utiles	159
– Annexe 5 : Cahier des clauses administratives particulières et acte d’engagement types d’un marché public de maîtrise d’œuvre	161
– Annexe 6 : Cahier des clauses administratives particulières et acte d’engagement types simplifiés d’un marché public de maîtrise d’œuvre	180
– Annexe 7 : Exemple de convention de mandat de maîtrise d’ouvrage	196

Informations générales sur le Groupe permanent d’étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) 207

PREMIERE PARTIE : ETUDES PREALABLES ET PROGRAMMATION

L'analyse de la situation initiale (chapitre 1), la définition du besoin et la détermination de la faisabilité (chapitre 2) ainsi que la définition du programme (chapitre 3) sont de la responsabilité expresse du maître d'ouvrage. Le chapitre 4 éclaire celui-ci sur les aspects réglementaires et contractuels en la matière.

CHAPITRE 1.1 - ANALYSE DE LA SITUATION INITIALE.

L'analyse de la situation initiale doit être conduite avec la plus grande rigueur car elle conditionne la pertinence de l'évaluation du besoin.

1.1.1 - ORIGINE DU BESOIN - DONNEES ET CONTRAINTES.

1.1.1.1 - Apparition du besoin.

Le besoin de créer un service de restauration, ou de faire évoluer un service existant, peut être due à plusieurs facteurs, non exclusifs les uns des autres.

Dans certains cas, le besoin initial devra évoluer du fait:

- d'une volonté d'améliorer les prestations et (ou) la productivité ;
- d'une variation du nombre ou de la répartition des convives.

Dans d'autres cas il s'agira de s'adapter à une contrainte spécifique.

Cette contrainte peut être d'apparition progressive en cas :

- de vieillissement de l'infrastructure et des matériels,
- d'évolution des produits et de leur technologie de préparation,
- de nécessité d'améliorer la gestion du personnel.

Cette contrainte peut être au contraire d'apparition brutale en cas :

- de Toxi-infection alimentaire collective (TIAC),
- de rapport d'un service de contrôle faisant état de non conformités,
- de démarchage des sociétés de restauration collective,

1.1.1.2 - Paramètres conditionnant le besoin.

Les paramètres pouvant conditionner le besoin sont très variés. Ils ont trait au personnel de restauration, à la réglementation, à l'implantation des bâtiments, aux finances, et le cas échéant à la restauration des locaux existants.

1.1.1.2.1. - Le personnel de restauration.

Le personnel travaillant dans le service de restauration est le premier concerné par une évolution du service pouvant générer une modification des postes de travail. L'adhésion du personnel est une

condition nécessaire à la réussite de cette évolution. Parmi les éléments devant être pris en compte il convient notamment de citer:

- le nombre de personnels ;
- les contraintes des personnels (transport, logement, crèche,) ;
- les statuts : personnel de droit privé ou de la fonction publique ;
- les formations initiale et continue ;
- l'âge des personnels (répartition par tranches) ;
- les possibilités ou non de reclassement.

1.1.1.2.2. - Données réglementaires.

Une autorisation d'exploiter accordée par le préfet est obligatoire si la quantité de denrées d'origine animale traitée est supérieure à deux tonnes par jour ou si la puissance frigorifique installée est supérieure à 500 kW (au dessous de ces valeurs, une simple déclaration suffit). Cette autorisation étant nécessaire pour commencer les travaux, il convient de noter que la procédure complète dure entre 12 et 14 mois.

Un certain nombre de textes législatifs et réglementaires s'appliquent obligatoirement, quel que soit le projet envisagé. Il s'agit des textes relatifs aux domaines suivants:

- hygiène alimentaire,
- hygiène et sécurité des conditions de travail (HSCT),
- accès des handicapés,
- contraintes liées à la protection de l'environnement :
- évacuation des déchets et des eaux usées,
- installation classée pour la protection de l'environnement (ICPE).
- règlement de sécurité incendie.

Dans certains cas, il convient de tenir compte de contraintes supplémentaires :

- établissement recevant du public (ERP),
- immeuble de grande hauteur (IGH),
- règles de constructions contraignantes :
 - monument classé ou zone de protection d'un monument classé,
 - règlement d'urbanisme.

1.1.1.2.3. - Contraintes liées à l'implantation.

- Disponibilité d'un terrain constructible.
- Ce terrain doit être suffisamment éloigné des industries polluantes.
- L'accès à l'emplacement choisi ne doit pas présenter de difficultés majeures pour l'accès des véhicules de type « poids lourds », notamment en ce qui concerne :
 - une largeur insuffisante de la voirie,
 - un passage obligé par une zone à circulation réglementée.

1.1.1.2.4. - Données financières.

Souvent déterminantes, elles se divisent en deux composantes:

- le montant des investissements :
 - enveloppe budgétaire disponible,
 - possibilités d'emprunt,
 - participations financières extérieures,
 - durées d'amortissement.
- les coûts de fonctionnement :
 - rémunérations et charges sociales incluses ou non,
 - participation financière à la charge des convives ,
 - quote-part supportable par la collectivité.

1.1.1.2.5.- Contraintes liées à la restructuration.

La restructuration de locaux existants nécessite, dès l'origine du projet, une étude des possibilités et moyens de production pendant la phase des travaux.

Plusieurs pistes peuvent être exploitées :

- la réhabilitation d'anciens locaux de cuisine,
- la location de cuisines mobiles,
- l'achat de repas à l'extérieur,
- la poursuite de la production dans les locaux, grâce à un phasage et un zonage des travaux dans les locaux.

1.1.2 - DIAGNOSTIC - ETAT DE L'EXISTANT.

Le diagnostic, parfois appelé audit, n'a trait qu'à l'état et au fonctionnement d'un service de restauration existant.

Le diagnostic est indispensable. Il peut être soit partiel, et se limiter à certains des paramètres détaillés ci-après, soit total, et concerner l'ensemble des paramètres.

Le détail de ceux-ci est le suivant :

- prestation :
 - nombre et répartition des convives,
 - prise en compte des spécificités des convives,
 - nombre de jours d'ouverture et de services par jour,
 - modalités de distribution,
 - adéquation entre politique nutritionnelle et plan alimentaire,
 - menus et plats proposés, qualité.
- fonctions et procédures, depuis l'achat des denrées jusqu'à la consommation, telles qu'explicitées ci-après au chapitre 2.1.
- matériels :
 - inventaire,
 - état d'entretien et vétusté,
 - performances,
 - adaptation.

- circuits :
 - accès,
 - circulations.
- état des bâtiments, ce qui permettra d'évaluer le coût des travaux, voire d'établir la faisabilité ou la non faisabilité de ceux-ci.
- gros œuvre,
- locaux,
- second œuvre,
- lots techniques,
- sécurité,
- locaux sociaux,
- maintenance.
- voirie: capacité et état.
- ressources humaines :
 - effectifs et statuts,
 - qualification et formation.
- Gestion :
 - achats,
 - réception,
 - stockage,
 - menus : budget et mise en valeur,
 - paiement des repas.
- productivité.
- adéquation aux règles d'hygiène et de sécurité.

Il est important que tous ces paramètres soient exactement précisés et (ou) quantifiés.

Le diagnostic doit mettre en évidence, pour chacun des paramètres examinés, l'adaptation de l'outil à la fonction demandée ainsi que la conformité à la réglementation et aux guides de bonnes pratiques.

Un rapport de synthèse permet de souligner les points critiques et les écarts constatés entre la situation existante et la situation souhaitable.

Parmi les points étudiés, un recensement des éléments pouvant être conservés ou devant être modifiés pourra être effectué.

Les possibilités offertes par l'environnement proche peuvent également être étudiées, avec comme exemples:

- cuisine centrale sous-employée dans la commune voisine,
- restaurant inter-entreprises à proximité, qui pourrait accueillir les personnels municipaux,
- restauration commerciale permettant d'envisager une externalisation partielle ou totale de la prestation.

1.1.3. - TABLEAU DE SITUATION.

Cette démarche consiste à établir un bilan comparatif entre:

- la situation mise en évidence lors de l'audit,
- la situation optimale souhaitée,
- les évolutions prospectives.

Elle utilise le canevas suivant:

RUBRIQUE ANALYSEE	ECART ENREGISTRE	AMELIORATIONS IMMEDIATES PROPOSEES	SOLUTION A TERME	OBSERVATIONS DIVERSES

Cette analyse multifactorielle doit hiérarchiser les différents problèmes par ordre d'urgence et d'importance. Cette phase permet de passer du constat à la prospective, en mettant en forme plusieurs possibilités répondant aux besoins d'évolution définis lors des phases précédentes.

1.1.4 – ORIENTATIONS POSSIBLES – SCENARIOS.

Chaque scénario envisagé fait l'objet d'une analyse globale, non détaillée, sur les points suivants :

- conséquences au niveau :
 - des convives,
 - de l'outil de production,
 - du personnel.
- corollaires financiers :
 - investissement,
 - fonctionnement,
 - calendrier possible.

Quand les différentes options possibles ont été ainsi analysées, la décision de lancer une opération peut être prise. Il convient alors de définir très précisément l'expression du besoin qui découle de l'orientation et d'examiner en détail les fonctions correspondantes.

1.1.5. - EXEMPLE DE CAS CONCRET EN RESTAURATION MUNICIPALE.

1.1.5.1. - Constat

La ville de X dispose de:

- 21 sites scolaires (office et salle à manger),
- 1 centre d'hébergement,
- 5 résidences de personnes âgées (foyer - logement).

L'ensemble représente une consommation d'environ 2500 repas par jour en période scolaire.

Certains sites ont une cuisine sur place. Deux d'entre eux font fonction de cuisine centrale, et servent en liaison chaude des sites satellites.

La conformité aux règles d'hygiène est très inégale selon les sites dont l'ancienneté est comprise entre trois et vingt ans, et a fait l'objet d'observations fermes des services vétérinaires. Les sites producteurs en liaison chaude ne peuvent pas respecter strictement les températures de transport prescrites et sont à saturation. La livraison des préparations froides s'effectue en véhicule isotherme.

Le contrôle de gestion est très difficile compte tenu de la disparité des sites (coût alimentaire, moyens, effectifs et qualification des personnels).

L'analyse des éléments relatif à la sécurité incendie met en évidence des risques certains.

1.1.5.2. Objectifs

La ville souhaite :

- une mise en conformité respectant la sécurité alimentaire, dans le cadre de la réglementation actuelle et à venir (textes en cours d'élaboration).
- une amélioration de la satisfaction des convives :
 - qualité homogène des repas sur toute la ville,
 - variante maternelle: facilité d'utilisation (escalopes au lieu de côtes),
 - prise en compte de la spécificité "sans porc",
 - permanence du menu unique à cinq composantes,
 - qualité du cadre et de la décoration,
 - mobilier adapté: tables de quatre de hauteurs différentes, etc.,
 - insonorisation : claustras pièges à sons, murs, sols et plafonds,
 - pas d'évolution vers une distribution en self.
- une amélioration des conditions de travail des personnels.
- une gestion affinée, fiable et transparente.

1.1.5.3. - Décision

La ville décide:

- de faire effectuer un audit détaillé de la situation actuelle avec mise en évidence des écarts entre le réel et le souhaitable.
- de demander des propositions de scénarios à des spécialistes, tenant compte des impératifs suivants:
 - permanence de la gestion municipale en mode autogéré,
 - réhabilitation des satellites dans une structure semblable à l'existant,
 - centralisation en liaison chaude ou froide, dans des locaux existants ou à construire.

CHAPITRE 1.2. - DEFINITION DU BESOIN - EXAMEN DETAILLE DES FONCTIONS - FAISABILITÉ - COUT ESTIMATIF.

La définition du besoin constitue l'étape clé d'un projet de construction ou de restructuration d'un service de restauration. Cette définition doit être conduite avec méthode en prenant en compte, de manière exhaustive, tous les éléments du besoin :

- attente des convives et objectifs de la collectivité.
- modes de distribution ;
- types de prestations ;
- nature, étendue, lieu et modalités de production ;
- procédés et matériels.

Il convient ensuite de définir fonctionnellement chaque local, avant de s'assurer de la faisabilité des scénarios retenus et d'estimer leur coût.

1.2.1. - ATTENTES DES CONVIVES ET OBJECTIFS DE LA COLLECTIVITE.

1.2.1.1. – Définitions.

1.2.1.1.1. - Attentes des convives.

Les attentes exprimées ou implicites des convives peuvent être identifiées selon le principe des "5 S" qui s'inspire de l'analyse de la valeur et qui définit le concept de qualité alimentaire.

Satisfaction: ensemble des qualités organoleptiques des plats, c'est à dire ce qui est perceptible par un des cinq sens

Service: lié à l'environnement du plat il comprend, entre autres :

- l'accueil,
- la possibilité de choix,
- le cadre du repas (décoration, bruit,),
- la vaisselle,
- le prix,
- la facilité d'utilisation,

Symbole: aspect culturel et religieux.

Santé: aspect diététique et nutritionnel, équilibre alimentaire.

Sécurité des aliments:

- Sécurité chimique: absence de résidus, polluants, additifs.
- Hygiène des aliments.

1.2.1.1.2. - Objectifs de la collectivité

Les objectifs de la collectivité recouvrent plusieurs nécessités, parfois difficiles à concilier, parmi lesquelles celles :

- de satisfaire les attentes des différentes catégories de convives,
- de respecter l'ensemble de la réglementation,
- de rester dans une enveloppe budgétaire déterminée en matière d'investissements et de coûts de fonctionnement,
- d'améliorer les conditions de travail des personnels participant au service restauration.

1.2.1.2 - Les convives

Des facteurs très divers permettent de caractériser une population de convives.

- Age et activité.

Il convient de dénombrer précisément la population des convives présente et à venir en la répartissant par tranche d'âge et par type d'activité.

A titre d'exemple :

- scolaires
- adultes sédentaires
- adultes physiquement actifs
- personnes âgées

- Spécificités.

- religieuses.
- régimes alimentaires :
 - menus adaptés (personnes alitées (hôpital) - personnes âgées),
 - menus diététiques,
 - menus "sans" (sans sel - sans résidus - sans viande - sans gluten - etc..),
 - texture des repas (hachés - moulinés - mixés).
- physiques (enfants, personnes âgées, dépendantes, handicapées,).

- Nombre de repas consommés.

Cet élément dépend des données suivantes :

- nombre de jours d'ouverture :
 - par semaine: de 4 à 7,
 - par an: de 140 à 365 (35 à 52 semaines par an).
- nombre de services par jour: de 1 à 3.

Il est nécessaire de définir la répartition des consommateurs en fonction de ces critères.

- Durée du repas et taux d'occupation des places assises.

Temps moyen disponible aux convives pour la prise de repas, sachant qu'il n'est pas souhaitable de retenir une valeur inférieure à 25 minutes.

- Fréquentation.

Elle peut être fixe ou variable, avec une fluctuation prévisible ou non, liée à l'emploi du temps des convives comme un après midi libre (fluctuation prévisible) ou aux conditions météorologiques.

- Prestations particulières : casse-croûte, collations, goûters, réceptions.

1.2.1.3 Accueil et services connexes.

La conception originelle de l'opération projetée doit obligatoirement prendre en compte les éventuelles prestations périphériques telles que :

- guichet bancaire,
- distributeur automatique d'aliments,
- journaux,
- cafétéria,
- ventes diverses.

1.2.2 - MODES DE DISTRIBUTION

L'orientation du choix de la collectivité quant au mode de distribution implique généralement des modalités bien précises pour l'organisation du service. Le choix du mode de distribution doit intégrer les contraintes de transport.

1.2.2.1 - Distribution individuelle

Il existe différents modes de distribution individuelle. A chacun de ces modes correspondent des moyens et une organisation spécifiques.

Exemples de mode de distribution individuelle :

- au lit du malade à l'hôpital,
- portage à domicile pour l'alimentation de personnes âgées,
- sur le lieu de travail pour le personnel posté.

1.2.2.2 - Distribution collective

Les modes de distribution collective sont nombreux et variés en fonction des 3 paramètres développés ci-après : lieu de distribution, modalités de service, durée de distribution.

Selon les lieux de distribution :

- la salle à manger est située dans l'enceinte de l'établissement :
 - cantines scolaires: ceci est impératif, car pour des raisons de sécurité, les élèves, surtout en pré -élémentaire et élémentaire, ne peuvent sortir de l'école pour se rendre à la cantine ;
 - restaurants d'entreprise.
- la salle à manger est située hors de l'enceinte de l'établissement :
 - restaurant inter – collectivités,
 - ensembles restauration – loisirs.

Ces données peuvent varier dans le temps : à titre d'exemple, tous les restaurants universitaires d'une agglomération fonctionnent le midi en semaine, mais un seul reste ouvert le soir et le week-end.

Selon les modalités de service :

- service à table :
 - à l'assiette,
 - au plat.

Libre service :

- linéaire (rampe),
- éclaté (scramble), avec possibilité :

- de service décalé du plat chaud, celui-ci étant fourni après les caisses en échange d'une contremarque,
- d'îlots à thème (rôtisserie, pizzas, ...).
- service mixte (buffets de hors d'œuvre et desserts avec service à table du plat principal).
- distribution automatique.

Selon la durée de la distribution :

Cette donnée, corrélée au nombre de convives, conditionne le nombre de points de distribution, donc les surfaces de la zone distribution et des salles à manger. Elle est donc essentielle quant au montant des investissements consentis en matière d'infrastructure.

1.2.2.3 - Distribution mixte

En milieu hospitalier, par exemple, une distribution au lit du malade, et une distribution en salle à manger pour les malades valides, peuvent coexister dans une même unité de soins.

1.2.2.4 - Choix du type de vaisselle

Le conditionnement individuel des repas concerne essentiellement la restauration hospitalière, pénitentiaire et l'activité de portage à domicile, en raison de leurs spécificités et contraintes particulières.

Le choix se situe entre l'adoption de la vaisselle à usage unique ou de la vaisselle dite traditionnelle.

La vaisselle à usage unique offre de nombreux avantages, parmi lesquels la sécurité, l'hygiène, une productivité supérieure sur le poste d'allotissement, la suppression des tâches de lavage, et un gain de surface et de matériels en laverie.

Le passage de l'emploi de la vaisselle traditionnelle à l'emploi de la vaisselle individuelle à usage unique suppose que, concomitamment, les excédents de moyens en personnels et en surfaces de locaux affectés au lavage de la vaisselle traditionnelle soient réaffectés à d'autres fonctions, afin d'adapter les moyens de fonctionnement aux nouveaux équipements en vaisselle à usage unique, et bénéficier ainsi des économies de coût d'exploitation générés par l'usage de cette vaisselle.

L'utilisation de la vaisselle à usage unique demande en outre de porter une attention particulière à la gestion des déchets et à la communication interne et externe sur cette utilisation, compte tenu de l'image souvent négative dont pâtit cette vaisselle.

A cet égard, la vaisselle dite traditionnelle présente l'avantage de la convivialité. Son utilisation implique l'étude attentive du circuit de lavage du fait des obligations réglementaires, ainsi que l'étude de la charge de travail des tâches de lavage avec prise en compte de la localisation des laveries (centralisée, ou déconcentrée vers les offices et les cuisines relais).

Il convient de même de prendre en compte les coûts d'investissement et de fonctionnement des laveries ainsi que les coûts liés à la casse de la vaisselle traditionnelle.

Il est bien évidemment possible de panacher les deux types de vaisselle.

Le choix du type de vaisselle implique l'analyse préalable et précise des facteurs suivants :

- acceptabilité eu égard au consommateur visé,
- économique,
- productivité du personnel,

- hygiène,
- transport,
- surfaces de production,
- surfaces de stockages,
- réglementation sur le lavage des contenants (cf. article 39 et 49 de l'arrêté du 29 septembre 1997 et la note de service DGAL / SDHA / N98 n° 8126),
- Impact sur l'environnement (rejet de produits lessiviels, élimination des contenants à usage unique).

Le Groupe permanent d'étude des marchés d'ameublement, équipements, et fournitures de bureaux et établissements d'enseignement (GPEM/AB) a réalisé un guide sur l'équipement des cuisines édité par les JO (cf in fine bibliographie).

1.2.2.5 - Modalités de paiement ou de contrôle d'accès.

Le paiement du repas par les convives s'effectue selon l'un des modes suivants:

- prix forfaitaire correspondant à un repas complet.
- paiement des plats consommés avec ou sans droit d'accès fixe.

Le support du système monétique doit être en adéquation avec la solution retenue :

- le ticket repas est en général utilisé lors d'une facturation du repas complet,
- la carte badge et carte valeur sont en principe réservées pour une facturation liée aux denrées consommées

1.2.3 – TYPES DE PRESTATION

L'objectif est de définir un niveau de prestation, permettant la variation des menus, tout en respectant l'équilibre énergétique et nutritionnel des repas, dans la limite des ressources financières disponibles.

Cette prestation peut se décliner sous la forme d'un plan alimentaire, offrant au convive un plus ou moins large éventail de choix de plats.

Les différentes modalités de service et de présentation sont les suivantes:

1.2.3.1. – Modalités de service.

- Menu unique.
- Menu type (1 entrée + 1 plat garni + 1 fromage + 1 dessert) :
 - choix libre,
 - choix orienté,
 - suppléments possibles ou non.
- Menu libre, avec paiement en fonction des plats choisis.

1.2.3.2. – Modalités de présentation.

- Menu unique.
- Choix sur la base de 2 menus.
- Choix sur la base de plats fixes de remplacement.

- Carte établie selon les goûts des convives.
- Gestion de la carte basée sur des enquêtes portant sur les non-goûts des convives.

Quel que soit le système choisi, une répartition probable de la consommation devra être déterminée à partir d'enquêtes de popularité des plats, ce qui permettra de limiter autant que possible les pertes liées à des excédents de plats peu appréciés, ainsi que les ruptures de service liées à une insuffisance de plats très demandés.

1.2.4 - PRODUCTION

1.2.4.1 – Nature et étendue de la production.

Le choix d'un mode d'approvisionnement en denrées implique de définir la part qui revient aux produits prêts à l'emploi et pré-élaborés issus des industries agro-alimentaires. Le choix des approvisionnements conditionne la définition des installations de stockage et de production. Notamment, le choix des denrées utilisées pour l'élaboration des repas conditionne le type et le volume des locaux de stockage, et en particulier le volume des chambre froides.

1.2.4.1.1. - Gammes de denrées alimentaires.

Le tableau ci-dessous résume la définition habituelle des différentes gammes de denrées alimentaires, ainsi que leurs conditions de stockage.

Gamme	Produits	Température de stockage	durée de conservation
1ère	produits crus, d'origine animale ou végétale	réfrigéré	courte
2ème	conserves	ambiante	plusieurs années
3ème	surgelés	< - 18°C	plusieurs mois
4ème	produits crus conditionnés sous atmosphère contrôlée	< + 4°C	quelques jours
5ème	produits cuits conditionnés sous atmosphère modifiée ou raréfiée,	< + 3°C	6 à 42 jours selon le traitement thermique appliqué
produits secs	pâtes - riz - légumes secs épicerie	ambiante	plusieurs mois

1.2.4.1.2. - Distinction des catégories de denrées en restauration collective.

En ce qui concerne la restauration collective, la distinction entre différentes catégories de denrées peut également être effectuée en fonction :

- des conditions de conservation:

produits réfrigérés (0, +4°C)	durée de conservation de quelques jours à quelques semaines
produits congelés (T < -18°C)	durée de conservation en général de plusieurs mois
produits à température ambiante	durée de conservation pouvant atteindre plusieurs années

- des conditions de préparation :

produits prêts à l'emploi	ne nécessitent qu'un assaisonnement, un dressage ou une simple remise en température
produits semi-élaborés	nécessité d'opérations simples, telles que tranchage, cuisson rapide
produits bruts	nécessité d'opérations complexes

1.2.4.1.3. - Modalités d'approvisionnement.

Les modalités d'approvisionnement sont également déterminées en fonction des particularités locales concernant:

- les souhaits des convives, différents d'une région à l'autre.
- les denrées présentes sur le marché, en tenant compte des volumes disponibles et du prix de ces denrées.
- l'isolement et la taille de la collectivité: une petite collectivité isolée peut difficilement exiger une livraison quotidienne.

1.2.4.2 – Lieu de production.

Un choix est à faire entre la production sur place et la production centralisée.

- La production sur place.

Elle peut combiner plusieurs systèmes, par exemple:

- production directe pour le midi en semaine,
- utilisation éventuelle de la liaison froide pour le soir et week-ends,
- liaison chaude pour les repas postés.

Cette production est utilisée par exemple dans la cas de construction ou de réhabilitation d'une maison d'accueil de personnes âgées et dépendantes (M.A.P.A.D). produisant 160 repas par jour (80 repas le midi et 80 repas le soir) de façon à satisfaire pleinement les convives (personnes âgées) grâce à une production directe le midi et à optimiser la gestion du personnel avec une restauration différée en liaison froide le soir et en fin de semaine.

- La production centralisée.

Une cuisine centrale dessert plusieurs unités satellites.

Ce choix implique l'adoption:

- d'un système de restauration différée,
- d'une procédure d'allotissement des prestations:
 - la cuisine centrale livre des portions individuelles ou collectives, conditionnées en barquettes jetables ou en bacs gastronormes,
 - la cuisine centrale livre en vrac des prestations qui seront reconditionnées dans les unités relais.

1.2.4.3. – Modalités de production.

Les deux systèmes ou modes de restauration principaux sont la restauration directe et la restauration différée.

1.2.4.3.1. - Restauration directe.

Les plats sont présentés à la consommation aussitôt après élaboration, sans délai, à proximité immédiate du lieu où ils sont préparés (restaurant attenant à la cuisine).

Depuis quelques années, l'apparition de matériels modernes, très performants, a modifié de façon considérable les conditions de travail dans ce mode de restauration.

Le mode de production en restauration directe convient surtout aux petites unités de production.

1.2.4.3.2. - Restauration différée.

La consommation de plats intervient de manière différée dans le temps et/ou dans l'espace.

Sont concernées :

- les cuisines élaborant des préparations culinaires destinées à un restaurant attenant et dont la consommation est différée d'au moins un service,
- les cuisines livrant des restaurants non attenants (cuisines centrales livrant en liaison froide ou en liaison chaude des plats préparés à des satellites).

Dans le cas des cuisines centrales, des matériels de transport spécifiques (voire des engins de transports) sont obligatoirement utilisés.

- Restauration différée en liaison chaude :

Les aliments sont conditionnés dès la fin de la cuisson, et conservés à une température à cœur supérieure à + 63°C jusqu'au moment de leur consommation, qui doit intervenir le jour même de la cuisson. Ce type de liaison ne peut être utilisé que pour les plats servis chauds.

- Restauration différée en liaison froide

Dès la fin de leur cuisson ou préparation, les aliments sont conditionnés, refroidis, stockés et transportés sous régime du froid positif (liaison froide réfrigérée) ou du froid négatif (liaison froide surgelés, beaucoup plus rare). Les plats servis chauds sont remis en température immédiatement avant distribution au convive.

1.2.4.3.3. - Critères de choix entre restauration directe et restauration différée.

Le choix entre ces deux systèmes est déterminant quant aux investissements consentis et à leur rentabilisation; il doit être soigneusement réfléchi en prenant en compte tout un ensemble de paramètres, parmi lesquels:

- adaptation des prestations fournies aux attentes des consommateurs et aux objectifs de la collectivité, ainsi qu'aux contraintes diverses.
- montant des investissements en infrastructure et matériels pour l'ensemble : cuisine centrale et satellites ou cuisines autonomes.
- nécessité éventuelle ou possibilité de planifier ces investissements :
 - une cuisine centrale doit fonctionner à pleine capacité pour être rentable, ce qui implique la transformation rapide des cuisines destinées à devenir des satellites, en commençant par celles qui distribuent le plus de repas,
 - des cuisines autonomes peuvent être transformées les unes après les autres, selon un ordre de priorité défini d'après les éléments jugés les plus importants (état de l'infrastructure, nombre et type de convives,...).
- coûts de fonctionnement (consommables, énergie, véhicules, ...).
- personnel (nombre, qualification) nécessaire au fonctionnement du système global.
- **souplesse et adaptabilité.**

1.2.5 - PROCÉDES ET MATÉRIELS

Les procédés de préparation des denrées, et par voie de conséquence les types de matériels mis en œuvre sont très nombreux.

1.2.5.1 - Procédés de cuisson et matériels

Les matériels employés pour les modes de cuisson traditionnelle sont les suivants :

- fours mixtes,
- polycuiseurs,
- marmites,
- sauteuses.

Les matériels employés pour les cuissons dans le conditionnement final (sous vide) sont :

- machine à conditionner,
- cuiseurs à bain d'eau,
- fours mixtes,
- matériel nécessaire pour effectuer les pré-cuissons (marquage, ...).

Pour les cuissons lentes hors du conditionnement final (dites à juste température), les fours mixtes sont employés.

1.2.5.2. – Systèmes de transport, de remise et de maintien en température.

Ces systèmes sont généralement définis et mis en œuvre dans le cadre d'une organisation spécifique de services (hôpitaux, centres pénitentiaires,...).

1.2.5.2.1. - Caractéristiques techniques des matériels de transport, de remise et de maintien en température.

Type de chariot de transport.

- Plateau unique : système de distribution sans manipulation. Le plateau est assemblé en cuisine. Deux modèles suivant le mode de transport :
 - chariot à technique embarquée,
 - chariot navette neutre (sans appareillage) et borne technique.
- Chariot monobloc : compartiment chaud et froid dans le même chariot.
- Chariot dissocié : un chariot navette (avec ou sans système de réfrigération ou de maintien du froid) et une unité de remise en température.
- Container isotherme pour le transport aux dimensions « euro-normes » (600x400) ou « gastro-normes » (530x325).

Mode de transport.

- Manuel.
- Manutention lourde automatique.
- Tracté.
- Transport par route.

Protection des chariots et des portes.

- Protection de la caisse.
- Protection des portes à l'ouverture.

Capacité de transport.

- 12, 16, 24, 30 ou 32 plateaux (selon les fournisseurs).
- Volume pour le transport de cagettes, bacs ou barquettes à usage unique.

Technique de remise ou de maintien en température.

- Air pulsé.
- Bain marie.
- Induction.
- Micro-ondes.
- Contact thermique ou thermocontact
- Vapeur saturante (four mixte).

Technique de production de froid.

- Froid ventilé.
- Froid statique (plaque eutectique, centrale froid avec charge et accumulation dans réserve eutectique).

Mode de remise en température.

- Plats individuels :
 - Systèmes mobiles : chariots à plateaux de diverses capacités.

- Systèmes fixes : fours de remise et de maintien en température pour des capacités de 20 à 320 repas, équipé de blocs étagères de 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 14 niveaux en GN 1/1 ou 2/1.

- Plats collectifs :

- systèmes mobiles : chariots pour la conservation et la remise en température des plats collectifs, avec ou sans dessus chauffant.
- systèmes fixes : fours de remise et de maintien en température pour des capacités de 20 à 320 repas, équipé de blocs étagères de 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 14 niveaux en GN 1/1 ou 2/1.

Lieux d'installation des systèmes de remise en température.

- Office de l'unité de soins.
- Local d'étage.
- Local centralisé.
- Salle à manger.
- Cuisine ou cuisine relais.

1.2.5.2.2. Critères de choix des matériels de transport, de remise et de maintien en température.

La fonction de distribution des repas revêt une importance capitale dans les cuisines centrales, notamment dans les cas des établissements hospitaliers, pénitentiaires et municipaux (scolaires, personnes âgées). Non seulement, elle représente une part importante des budgets d'équipement (parfois plus de 50% des investissements), mais de plus elle doit s'intégrer dans un processus de fonctionnement global de l'établissement.

Ainsi, la fonction de distribution de repas :

- doit être en adéquation avec les résultats de l'analyse des besoins des convives,
- oblige à la mise en œuvre d'une logistique de transport (cuisine / services),
- doit répondre aux exigences d'hygiène et de sécurité alimentaire par le respect des températures réglementaires, la maîtrise du couple temps / température, la maîtrise du nettoyage et de la désinfection des matériels,
- met à contribution des personnels relevant d'autorités différentes (services logistiques et économiques / services de soins, services généraux / détenus, personnel municipaux / employés des cuisines centrales),
- entre en compte dans l'évaluation de la charge de travail,
- doit s'adapter à la configuration de prise de repas (salle à manger, chambres, restaurant...)
- doit prendre en compte la spécificité de l'unité de soins (long séjour, services d'actif, animations thérapeutiques...) et des repas carcéraux,
- doit s'intégrer dans des locaux (tailles des offices) et circuits de distribution existants,
- véhicule l'image du service de la restauration par l'esthétique et l'aspect extérieur des matériels et par la qualité de restitution des plats.

Les motivations de choix de tel ou tel équipement restent hétérogènes. Si la qualité de remise ou de maintien en température, suivant qu'on se trouve en situation de liaison froide ou liaison chaude, reste prédominante dans le choix des matériels, d'autres critères sont à prendre en compte.

A) - Le mode de conditionnement est prédominant (cf. § 1.2.5.4.. Schémas de conditionnement).

En restauration collective, à chacune des configurations retenues, liaison chaude ou liaison froide, plats individuels ou plats collectifs, correspond un ensemble de matériels nécessairement adapté.

B) – Autres critères de choix des matériels de transport, de remise et de maintien en température.

En plus du mode de conditionnement, les autres exigences du maître d'ouvrage induisent des contraintes techniques de production ou d'organisation que les matériels choisis doivent satisfaire. Les critères techniques de choix des matériels qui répondent à ces contraintes sont précisés ci-après (liste non exhaustive).

Critères de choix liés à la réglementation.

Contraintes	Critères techniques de choix des matériels
Durée de transport, temps d'attente.	Coefficient d'isolation.
Temps d'attente avant le service.	Production de froid / froid embarqué.
Remise en température en moins d'une heure.	Temps de remise en température et températures de restitution.
Lavage et désinfection au jet.	Coefficient d'étanchéité Possibilité de passage en cellule ou tunnel de lavage. Qualité d'évacuation des eaux résiduelles.

Critères de choix liés à l'organisation du service.

Contraintes	Critères techniques de choix des matériels
Implantations spécifiques	Possibilité de disposer d'une ouverture gauche et droite sur les fours fixes
Transport camion, Surface des locaux de production réduite.	Surface au sol des chariots
Tractage et transport	Equilibre de l'ensemble, Qualité des attelages, Qualité de fermeture des portes.
Transports extérieurs – Etat de la voirie	Taille des roues – Utilisation de plate-forme de transport
Passages étroits (ascenseurs)	Volume et encombrement
Pentes	Poids de l'ensemble Possibilité d'équiper les chariots d'un système de freinage

Critères de choix liés à l'utilisation.

Contraintes	Critères techniques de choix des matériels
Ergonomie.	Maniabilité. Poids. Inertie. Hauteur totale. Blocage et angle d'ouverture des portes. Basculement du plateau.
Capacité de chargement.	Hauteur utile entre les plateaux.
Tâches multiples : distribution du petit déjeuner, débarrassage...	Polyvalence d'utilisation.
Economie d'énergie.	Consommation d'électricité.

Critères de choix liés à l'environnement.

Contraintes	Critères techniques de choix des matériels
Protection des murs.	Protection des chariots plus ou moins souples.
Protection des sols.	Roues non marquantes.

1.2.5.3 - Modes de conditionnement en restauration différée.

En restauration, conditionner, allotir, avitailler, et dresser recouvrent des opérations bien distinctes, par exemple :

- on conditionne des préparations culinaires dans des contenants de transport ou de service,
- on allotit des repas en les regroupant en lots, par destinataires ou par type de consommateurs,
- on avitaille des plateaux, des cagettes, par exemple dans le cas de prestations au profit de transports aériens ou ferroviaires,
- on dresse des assiettes.

Pour qualifier un mode de conditionnement, le contenant et son contenu doivent être définis :

- le contenant est soit réutilisable, soit à usage unique ;
- le contenu est soit multi-portions, soit à portions individuelles.

1.2.5.4 – Schémas de conditionnement.

1.2.5.4.1. - Mode de conditionnement en liaison froide.

A – Conditionnements individuels (exemple de la restauration hospitalière) :

Eléments à prendre en considération			Mode de conditionnement des plats	
Mode d'allotissement des plateaux	Configuration des locaux	Opérations préalables	Usage unique	Assiette réutilisable
Allotissement des plateaux en cuisine centrale	Cuisine sur site ou peu distante du lieu de distribution		Oui Conditionnement jetable operculé Viande et légumes séparés ou ensembles	Oui Assiette traditionnelle clochée Viande et légumes ensembles
Allotissement des plateaux dans l'unité de soins (hôpitaux)	Cuisine intégrée à l'établissement.	Allotissement préalable par service ou unité de distribution en cuisine centrale	Oui Conditionnement jetable operculé Viande et légumes séparés	Le dressage des assiettes dans les unités de soins avant remise en température n'est pas recommandé
	Cuisine éloignée du lieu de distribution.			
	Surface indisponible en cuisine centrale.			
Allotissement des plateaux en cuisine relais	Cuisine éloignée du lieu de distribution. Offices trop petits.	Allotissement préalable par cuisine relais en cuisine centrale	Oui Conditionnement jetable operculé Viande et légumes séparés ou ensemble sous cloche	Oui Assiette traditionnelle clochée Viande et légumes ensembles

Cas particulier (établissement pénitentiaire) :

Allotissement des plats en chariot en cuisine centrale	Cuisine sur site ou peu distante	Oui	Oui
--	----------------------------------	-----	-----

B – Conditionnements collectifs.

Mode d'allotissement	Dressage des assiettes après remise en température	Mode de conditionnement des plats	
		Usage unique collectif	Bac réutilisable
Allotissements des plats collectifs en cagettes ou conteneurs en cuisine centrale	En salle à manger	Oui	Oui
	Dans l'office	Oui	Oui
	En zone de distribution	Oui	Oui

1.2.5.4.2. – Mode de conditionnement en liaison chaude.**A – Conditionnements individuels.**

Mode d'allotissement en cuisine centrale	Transport	Dressage des assiettes en unités satellites
Dressage des assiettes et allotissement des plateaux en cuisine centrale	Transport en liaison chaude Conditionnements individuels	Non

Le mode de conditionnement en mono-portions est plus délicat à gérer en liaison chaude en raison des délais nécessaires au dressage des assiettes et à l'allotissement des plateaux.

B – Conditionnements collectifs.

Mode d'allotissement en cuisine centrale	Transport	Dressage des assiettes et allotissement des plateaux
Plats collectifs conditionnés en barquettes à usage unique ou en bac inox	Transport en liaison chaude Conditionnements collectifs	En salle à manger
		Dans les offices
		En zone de distribution (self)

En mode de conditionnement par liaison chaude, dans la pratique le maintien des plats à température réglementaire s'avère délicat.

1.2.6 - DEFINITION FONCTIONNELLE DES LOCAUX

Dans le cadre de la prestation envisagée, les différents locaux devront être définis en fonction de l'usage précis auquel ils sont destinés:

- locaux de stockage :
 - nature des denrées,
 - volume des stocks mini et maxi.

- locaux de transformation :
 - opérations effectuées dans chaque local,
 - volume de denrées ou de plats traités.
- locaux de distribution (cf. schéma d'allotissement).
- locaux du personnel.
- locaux techniques.

1.2.7. - FAISABILITE ET COUT ESTIMATIF.

Les fonctions et les besoins ayant été définis, l'étude de faisabilité va permettre d'analyser les différents scénarios retenus lors de la phase précédente.

Cette étude a pour but de présenter une solution complète, dans l'ensemble de ses dimensions techniques et économiques. Elle porte sur une ou plusieurs orientations dégagées des conclusions du diagnostic. Les points traités font l'objet d'une liste - type :

- éléments de programme de restauration.
- implantation (surface de bâtiment, des cours et voies de desserte).
- descriptif des surfaces par fonction.
- options (selon l'utilisation des produits prêts à l'emploi ou pré-élaborés et la fréquence des achats).
- procédés de cuisson et autres procédés de production.
- définition des locaux.
- schémas fonctionnels.
- liaisons organiques.
- bâtiment :
 - base de l'étude,
 - descriptif sommaire,
 - fiche estimative .
- matériel :
 - définition,
 - fiche estimative.
- étude des coûts liés à la production pendant la période des travaux (en cas de restructuration de locaux existants).
- amortissements.
- budget denrées.
- frais de fonctionnement (compte d'exploitation prévisionnel).
- personnel :
 - effectif,
 - horaires,
 - coût.
- prix prévisionnel du repas.
- éléments complémentaires (exemple : évolution corrélative des restaurants terminaux).

A l'issue de cette étude, la solution la mieux adaptée sera mise en évidence. Elle sera ensuite chiffrée et pourra être retenue, si le coût global reste dans les limites budgétaires autorisées.

Cette solution, validée, est la base utilisée lors de la phase de programmation.

1.2.8. EXEMPLE DE CAS CONCRET EN RESTAURATION MUNICIPALE

Après examen des résultats de l'audit, la ville décide de faire réaliser une étude de faisabilité prenant en compte la variété des convives à servir: crèches, écoles maternelles et primaires, personnel municipal, personnes âgées et portage à domicile, selon les choix organisationnels ou techniques suivants:

- production centralisée sur un seul site qui, soit élabore des bases culinaires qui sont ensuite retravaillées dans les cuisines relais, soit fournit des repas complets aux cuisines relais qui n'assurent que la remise en température, le dressage et la distribution.
- liaison froide.
- utilisation partielle de produits agroalimentaires.
- conditionnement réalisé en cuisine centrale dans des unités collectives adaptées au mode de service et au nombre de convives dans les satellites (exemple : tables à effectif fixe).
- conditionnement jetable pour les scolaires, en bacs inox réutilisables pour les personnes âgées.
- le personnel des restaurants satellites conserve les fonctions de:
 - remise en température,
 - dressage des plats,
 - distribution et service (en assiettes chaudes pour les personnes âgées),
 - assistance à l'enfant,
 - lavage de la vaisselle,
 - nettoyage des locaux,
- mise en place d'un service de livraison équipé de véhicules frigorifiques avec thermographes, achetés ou en location.
- récupération possible des matériels existants dans les cuisines actuelles pour équiper la cuisine centrale.
- affectation prioritaire du personnel de production dans la cuisine centrale, en fonction des compétences, des qualifications, de la formation et de la volonté patente de chaque personnel.
- souplesse de fonctionnement et adaptabilité à une augmentation de la production de 30% pour répondre à une éventuelle demande ultérieure.

De plus, cette étude devra apporter les éléments suivants:

- mise en évidence des coûts d'investissement (immobilier, matériel et mobilier) et des amortissements, assortis des délais d'exécution.
- frais de fonctionnement prévisionnels.
- prix prévisionnel du repas produit et livré.

L'étude comprendra également la mise en conformité des restaurants satellites et leur adaptation au nouveau système de liaison froide.

CHAPITRE 1.3 - PROGRAMMATION FONCTIONNELLE

Remarque importante :

En raison de sa complexité, la prise en compte dans la programmation fonctionnelle de la question des personnels, qui est un facteur déterminant, ne peut être traitée dans un canevas technique tracé à grandes lignes, et fait en général l'objet d'un volet supplémentaire à part, adapté au projet.

A cette fin les éléments suivants seront au minimum répertoriés :

- postes de travail.
- effectifs.
- horaire général.
- organigramme des temps de travail et des effectifs par fonction.
- qualifications.
- notion de polyvalence.
- formation.

Dans un souci de clarté, la rédaction du présent chapitre 1.3 est volontairement concise, la présentation restant le plus souvent sous la forme d'une liste de paramètres à déterminer.

1.3.1 - PROGRAMME FONCTIONNEL.

Le programme fonctionnel est élaboré à la suite de l'étude de faisabilité (cf. § 1.2.7), qui détermine et fixe une solution destinée à satisfaire les besoins définis lors de la phase précédente.

En s'appuyant sur cette définition du besoin, ce programme détermine les principales caractéristiques fonctionnelles du système de restauration et les caractéristiques techniques nécessaires à la cohérence du programme . Il comprend la détermination des caractéristiques suivantes:

- une définition précise de la prestation :
 - nombre de jours d'ouverture et de services par jour,
 - nombre et répartition des convives,
 - spécificités des convives,
 - modalités de distribution,
 - politique nutritionnelle - plan alimentaire,
 - menus et plats proposés ,
 - possibilités de choix,
 - répartition de la consommation.
- les caractéristiques du mode de production :
 - part de la prestation produite,
 - production sur place ou centralisée,
 - restauration directe et, ou, différée,

- répartition des opérations entre cuisine centrale et unités satellites,
- degré d'autonomie des satellites (gestion, établissement des menus, ...).
- les schémas généraux de fonctionnement :
 - modalités d'approvisionnements,
 - élaboration des préparations froides,
 - procédés de cuisson,
 - pâtisserie intégrée ou non,
 - modalités de conditionnement (grandes lignes),
 - distribution et service.

Les éléments et solutions techniques sont détaillés dans les paragraphes suivants.

1.3.2 – ORGANISATION DES OPERATIONS EN CUISINE.

Ces procédures très détaillées serviront de base à la définition des matériels et des locaux, à la mise en évidence des liaisons entre les différents secteurs et locaux ainsi qu'à la mise en œuvre de la démarche dite HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise).

1.3.2.1 – Organisation verticale - Diagramme de fabrication.

Un diagramme est défini pour chaque type de production.

- Eléments à déterminer pour les préparations froides :
 - denrées utilisées (nature et quantité),
 - traitements primaires,
 - élaboration et dressage,
 - distribution.
- Eléments à déterminer pour les plats chauds :
 - denrées utilisées : nature et quantité,
 - traitements primaires,
 - pré-cuisson,
 - cuisson,
 - distribution,
 - refroidissement - conditionnement et allotissement.

1.3.2.2 - Organisation horizontale.

Elle est définie par secteur d'activités, en fonction des données définies précédemment et des contraintes internes ou externes. Devront être décrits :

- l'ensemble des opérations effectuées dans le secteur considéré,
- les liaisons avec les autres secteurs,

- les types de matériels mis en place, le nombre estimé d'opérateurs,
- les contraintes et les impératifs réglementaires ou imposés par le maître d'ouvrage.

1.3.2.2.1. – Secteur des achats, de la réception et du stockage.

Eléments à déterminer :

- modalités de choix des fournisseurs,
- utilisation des produits agroalimentaires (prêts à l'emploi ou pré-élaborés),
- proportion des produits frais, surgelés et à conserver à température ambiante , la répartition par gammes,
- fréquence des approvisionnements, rotation des camions,
- modalités de livraison,
- modalités des contrôles en réception et en cours de stockage,
- élimination des emballages,
- transport vers les locaux de stockage,
- les différents locaux de stockages et les températures réglementaires ou souhaitées.

Les locaux sont définis en fonction des caractéristiques des denrées à entreposer:

- denrée fragile (viande) ou denrée naturellement contaminée (légumes),
- température réglementaire de stockage.

Les regroupements possibles de certains locaux seront indiqués en précisant s'ils sont facultatifs ou impératifs. Ces regroupements peuvent concerner les locaux suivants :

- magasin épicerie,
- magasin boissons,
- chambre froide fruits et légumes,
- chambre froide crèmerie, fromages, produits laitiers et ovoproduits,
- chambre froide charcuterie - viandes fraîches,
- chambre froide poissons,
- chambre froide produits de 4ème et 5ème gamme,
- chambre froide préparations culinaires élaborées à l'avance,
- chambres froides surgelés et sas.

Pour chaque catégorie seront indiqués:

- le flux journalier,
- la fréquence des livraisons,
- les stocks minimum et maximum,
- le type de stockage (étagères, socle rouleau, palette) et le mode de stockage des denrées (dans leur emballages d'origine ou après décartonnage).

1.3.2.2.2. - Secteur des traitements primaires.

Ce secteur est en liaison avec les locaux de stockage en amont, et les secteurs préparation en aval, par l'intermédiaire éventuel d'un stockage tampon. Il est également relié avec les locaux déchets.

Il est situé à la jonction entre le secteur souillé et le secteur propre :

- secteur souillé : traitement des produits bruts (lavage et épluchage des légumes, déboîtage),
- secteur propre : découpe.

L'ensemble des opérations effectuées dans cette zone sera décrit notamment en ce qui concerne :

- la nature et les quantités de denrées traitées,
- le type et les modes de traitement,
- l'élimination des déchets et des conditionnements.

1.3.2.2.3. - Secteur des productions froides.

Il est en liaison avec la zone des traitements primaires, le secteur production chaude et la distribution.

C'est le lieu de préparation et de dressage des plats froids: hors d'œuvre, desserts, fromages.

Des préparations diététiques peuvent être effectuées si nécessaire.

Dans ce secteur, pourront être effectuées les opérations de déconditionnement – reconditionnement de plats cuisinés élaborés à l'avance (PCEA), opérations qui nécessitent un local réservé (sauf en cas de maîtrise des risques spécifiques après analyse des points critiques par méthode de type HACCP) .

L'ensemble des opérations effectuées sera décrit notamment en ce qui concerne:

- la nature et les quantités de denrées traitées,
- le mode de présentation des hors d'œuvre (individuel ou collectif, vaisselle à usage unique ou traditionnelle).

1.3.2.2.4. -Secteur des productions chaudes.

Il est en liaison avec le secteur des traitements primaires, le secteur production froide et la distribution.

C'est la zone où sont effectuées les cuissons.

L'ensemble des opérations effectuées sera décrit notamment en ce qui concerne :

- la nature et les quantités de denrées traitées,
- les modes de remise en température,
- les types de cuisson (cuissons courtes, longues, sous vide, traditionnelles,...) et les répartitions relatives de chaque type appliqués aux différentes denrées,
- le mode de présentation des plats (individuel, collectif,).

Lorsqu'elle existe, la cuisine diététique est souvent placée dans ce secteur. Il faudra décrire précisément les prestations élaborées et leurs répartitions relatives.

1.3.2.2.5. – Secteur de la pâtisserie.

Le secteur de production des produits de pâtisserie regroupe des opérations à risques sanitaires. Il doit être séparé en :

- secteur froid : préparation,
- secteur chaud : cuisson.

Les éléments à décrire sont essentiellement :

- les types de pâtisseries élaborées,
- la nature des matières premières utilisées (denrées brutes (farine) ou pâtes industrielles).

1.3.2.2.6. – Secteur du service et de la distribution.

Seront indiqués ou rappelés les éléments suivants:

- nombre de convives et, s'il y a lieu les différentes catégories.
- horaires de distribution.
- flux cumulés et instantanés.
- type de service choisi pour les différentes catégories de convives :
 - service individuel en chambre (hôpital),
 - service à table, (dimensionnement des offices),
 - libre service linéaire ou libre service éclaté (scramble),
 - formules mixtes.
- préparations effectuées dans la zone (stands à thèmes : pâtes, pizzas, grillades, etc ...).
- modalités de paiement.

1.3.2.2.7. – Secteur du lavage et de la désinfection des matériels et ustensiles.

Eléments à déterminer :

- matériel fixe : modalités de nettoyage.
- ustensiles de cuisine :
 - modalités de lavage (plonge batterie),
 - stockage des ustensiles propres.
- vaisselle des convives :
 - type de vaisselle,
 - lavage centralisé ou sur les lieux de consommation (art. 39 et 46 de l'arrêté du 29/09/97 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social),
 - modalités de collecte (convoyeurs, chariots,),
 - type de machine (fonction du nombre de couverts),
 - stockage de la vaisselle propre,
 - redistribution vers les zones d'utilisation (préparations froides et distribution),

1.3.2.2.8. – Secteur du nettoyage et de désinfection des locaux.

Le choix de la méthode de nettoyage des locaux devra être précisée :

- moyenne pression ou basse pression,
- centrale à mousse ou à produits,
- postes de nettoyage à mélange terminal,
- nettoyage "manuel".

Seront précisés également :

- l'implantation des poste de nettoyage,
- le type de produits préconisés.

1.3.2.2.9. – Secteur du traitement des déchets.

Le mode général de traitement des différentes catégories de déchets devra être précisé:

- nature des matériaux d'emballage et de conditionnement.
- modalités de traitement avant élimination :
 - compactage,
 - broyage.
- nature des déchets organiques et alimentaires et leur traitement :
 - stockage en zone de production et évacuation ultérieure,
 - traitement par voie liquide : capacité globale, nombre et implantation des broyeurs - pulpeurs.
- modalités de stockage des déchets et contraintes de tri (tri sélectif).
- fréquence d'enlèvement par les services spécialisés et contraintes :
 - conteneurs spécifiques,
 - accès des camions.
- contraintes de nettoyage de la zone.
- conditions d'accès depuis les locaux de préparation (sas).

1.3.2.2.10. - Cas particulier des cuisines centrales.

Dans le cas particulier d'une cuisine centrale les éléments complémentaires à déterminer sont les suivants :

- refroidissement et conditionnement des plats : les opérations prévues seront décrites avec précision, en particulier le ou les choix du conditionnement (individuel ou collectif, inox ou jetable) et leur importance respective, qui induisent le type de machine et le dimensionnement de la pièce, et le type de cellule de refroidissement souhaité éventuellement.
- stockage aval :
 - la durée de stockage et la fréquence des expéditions,
 - l'adaptation du volume à la planification des productions et des expéditions.
- allotissement.
- expédition - transport: rotation des porteurs et des contenants.
- retour chariots, cagettes, bacs et conteneurs :
 - stockage avant lavage,
 - lavage,
- stockage en attente d'utilisation et mise à disposition.

1.3.2.2.11. - Cas d'une petite unité de production.

Le projet de construction ou de réhabilitation d'une petite unité de production (de l'ordre de 100 repas par jour) devra respecter la sectorisation (secteur propre et secteur souillé) permettre aussi souvent que possible le respect du principe de la marche en avant dans l'espace. Toutefois, la séparation des opérations dans le temps (avec nettoyage et désinfection après chaque opération) pourra être admise dans certains cas pour pallier le manque de surface de cette unité de production.

1.3.3 – MATERIELS.

Sont précisés :

- caractéristiques générales : type, conception, qualité, longévité, certification, sécurité.
- fournisseurs : qualifications, références, service après vente.
- prescriptions techniques : normes, spécifications techniques.
- cahier des charges par type de matériel.
- caractéristiques et performances des matériels spécifiques.
- liste et répertoire.
- décomposition en lots.
- dotation de base et options.
- matériels annexes :
 - petit matériel,
 - équipement de bureaux,
 - équipements spécifiques.
- matériels récupérés.
- adaptabilité aux évolutions techniques.
- maintenance :
 - pièces détachées,
 - accessibilité pour entretien.
- garantie.

1.3.4 - DEFINITION DES LOCAUX

1.3.4.1. – Répertoire des locaux.

La définition des locaux, présentée sous la forme d'un répertoire, est établie d'après les éléments définis dans les paragraphes précédents :

- programme fonctionnel de restauration (§ 1.3.1).
- organisation des opérations en cuisine (§ 1.3.2).

Il convient de respecter les contraintes réglementaires qui permettent ou interdisent le regroupement de différentes activités dans un même local et (ou) qui imposent des équipements spécifiques (lave-mains par exemple) :

- réglementation hygiène alimentaire,
- réglementation hygiène et sécurité des conditions de travail (HSCT),
- réglementation sécurité.

Sont précisées les exigences du maître d'ouvrage et les contraintes du projet (urbanisme, surface globale,...).

1.3.4.1.1. - Locaux destinés à la réception et au stockage des denrées.

Sont définis :

- zone de livraison :
 - quais,
 - contrôle et déballage,
 - traitement des emballages,
 - stockage des emballages vides et traités.
- locaux de stockage des denrées.

1.3.4.1.2. - Locaux destinés aux traitements des denrées.

Sont précisés :

- traitements primaires.
- chambre froide de stockage intermédiaire (stockage tampon).
- local préparations froides.
- local production chaude.
- cuisine diététique.
- découpe viandes cuites.
- pâtisserie.
- offices.

1.3.4.1.3. - Locaux destinés au matériel.

Sont précisés :

- stockage matériels et consommables.
- stockage des produits d'entretien.
- laverie vaisselle et stockage vaisselle propre.
- plonge batterie et stockage batterie propre.

1.3.4.1.4. - Locaux destinés au personnel.

Sont précisés :

- vestiaires et sanitaires :
 - séparations et répartitions en fonction des effectifs masculins et féminins,
 - sanitaires de rappel situés près des postes de travail,
 - les modalités de traitement du linge seront définies.
- bureaux – administration :
 - bureau du gérant,
 - bureaux comptabilité et gestion,
 - bureau diététique,

- bureau du chef cuisinier.

- salle de repos.

- salle à manger.

- salle de réunion.

1.3.4.1.5. - Locaux destinés aux déchets.

Les locaux destinés aux déchets sont à définir selon les modalités techniques de recueil et de stockage des déchets.

1.3.4.1.6. - Locaux techniques.

Ces locaux sont destinés à recevoir les installations et équipements destinés au traitement des fluides. Ils doivent être ouverts sur l'extérieur, afin de permettre une intervention par les techniciens sans que ceux-ci aient à pénétrer dans la cuisine ou ses annexes.

Sont concernés :

- chauffage.

- électricité.

- gaz.

- eau (eau chaude, eau adoucie,...).

- climatisation – ventilation.

- compresseurs des groupes frigorifiques.

- installation centralisée de nettoyage (centrale à mousse).

- centraux téléphoniques et informatiques.

1.3.4.1.7. - Laboratoire.

Le type de contrôles à effectuer est précisé .

1.3.4.1.8. - Locaux destinés aux convives.

Sont précisés :

- hall d'accueil.

- vestiaires et sanitaires.

- bureau accueil, vente des tickets, paiement.

- distribution (dans le cas des hôpitaux, la distribution aux convives peut se faire en chambre).

- salles à manger.

Si les prestations le prévoient, les locaux suivants sont à prendre en compte:

- cafétéria.

- bar.

- locaux de détente.

1.3.4.1.9. - Cas particulier des cuisines centrales.

Dans le cas particulier des cuisines centrales les éléments à préciser sont les suivants :

- conditionnement à chaud.
- refroidissement.
- conditionnement à froid.
- chambres froides de stockage aval et d'allotissement.
- quai de départ des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA).
- quai de retour des chariots.
- laverie : matériel de transport en retour.

1.3.4.2. - Caractéristiques de chaque local.

1.3.4.2.1. - Conditions d'accès - Liaisons avec les autres secteurs ou locaux.

Pour les locaux de livraison et d'expédition ouvrant sur l'extérieur, les conditions d'accès doivent être définies:

- type de véhicule venant accoster,
- protection climatique,
- type de manutention.

Certains locaux peuvent être protégés contre l'intrusion :

- cuisine complète,
- bureau du gérant.

L'accès aux locaux propres peut s'effectuer par un sas.

Les liaisons avec les autres secteurs ou locaux sont définies par l'ensemble des procédures. Elles sont formalisées par un organigramme fonctionnel qui permet de visualiser le cheminement des denrées, matériels, déchets, etc...

1.3.4.2.2. - Surface.

Pour chaque local, les éléments suivants sont déterminés :

- pour les locaux de stockage : fréquence des livraisons et stock minimum par catégorie de denrées, avec définition :
 - des quantités maximale et moyenne en stock,
 - de la surface nécessaire en fonction du type de stockage (socles rouleurs, rayonnages, palettes, ...).
- pour les locaux destinés aux traitements des denrées et au matériel: détail des opérations effectuées, avec définition :
 - des types de matériels par local,
 - des postes de travail.
- pour les locaux destinés au personnel et aux convives: nombre de personnes et mouvements, avec estimation de la surface utile de chaque local.

Pour le calcul de la surface totale de chaque local, les éléments suivants sont pris en compte:

- liaisons avec les autres locaux.
- tableau des surfaces utiles programmées.
- réglementation éventuelle imposant une surface ou un équipement minimal en fonction de l'effectif (cas des vestiaires, sanitaires, bureaux, ...).
- surfaces réservées pour extension.
- cloisonnements : souplesse pour évolution.
- espaces de circulation et espaces morts éventuels (zonage des locaux).

Les surfaces sont adoptées après analyse critique par le maître d'ouvrage. Cette analyse critique peut être faite par le programmiste si le maître d'ouvrage n'a pas les moyens de la réaliser.

1.3.4.2.3. - Autres caractéristiques :

Sont aussi à prendre en compte les éléments suivants :

- température – hygrométrie.
- ventilation, extraction.
- revêtement murs, sols et plafonds.
- types de porte (coupe-feu, PVC, ...).
- équipements sanitaires.
- fluides.
- éclairage.
- protection anti-intrusion.
- protection contre les intempéries et le soleil.
- hauteur sous plafond.
- confort acoustique.
- ergonomie et ambiance du travail.
- balisage et signalétique.
- sécurité.

Une fiche de synthèse résume les caractéristiques de chaque local (Programme technique détaillé).

1.3.5 – FLUIDES.

Les éléments à prendre en compte dans la programmation fonctionnelle sont :

- besoins énergétiques.
- énergies disponibles : puissances - débits – pressions.
- utilisations souhaitées.
- tarifications.
- économies d'énergie.
- analyse et traitement de l'eau.
- renouvellement d'air, ventilation, extraction.

- désenfumage.
- normes et documents techniques unifiés (D.T.U.).
- spécifications techniques.
- chauffage.
- production d'eau chaude sanitaire (ECS).
- raccordement sur réseaux.
- distribution des fluides.
- cheminement des canalisations :
 - traitement,
 - accès et coupures,
 - repérages,
 - divisionnaires.
- assainissement et effluents.
- courants secourus.
- informatique et courants faibles.

Ce dernier élément, très important pour le fonctionnement ultérieur de l'outil, fait l'objet d'un développement complet au paragraphe 1.3.10).

1.3.6 – BATIMENT.

De nombreuses caractéristiques sont à prendre en compte dans la programmation fonctionnelle du bâtiment, parmi lesquelles la surface au sol, le volume et la structure.

1.3.6.1. - Surface au sol - volume – structure.

Ces éléments sont calculés après avoir déterminé l'ordonnancement des locaux, ce qui implique l'élaboration de schémas directionnels ou organigrammes fonctionnels faisant apparaître :

- les liaisons fonctionnelles : contiguïté, relations, circuits, flux.
- les liaisons verticales.

Les éléments suivants peuvent être imposés par le maître d'ouvrage ou s'imposent du fait des contraintes liées au bâtiment existant ou à l'environnement dans le cas d'un bâtiment neuf :

- hauteur.
- niveaux.
- planchers - charge au sol.
- fondations
- structures et ossatures porteuses.

1.3.6.2. - Autres caractéristiques :

- localisation et accès.
- retrait sur voirie - Limites séparatrices.

- voirie d'environnement, cours de service, parkings.
- vide sanitaire.
- façades, parements, solidité mécanique, étanchéité.
- toiture, étanchéité, évacuation des eaux pluviales (EP).
- menuiseries extérieures, vitrerie.
- isolation.
- parti architectural : insertion dans le site, contraintes.
- règles techniques.
- règles de calculs.
- réglementations de référence.
- durabilité.
- conditions de maintenance.
- protection contre l'effraction.
- sécurité.
- répertoire des lots.
- programme de maintenance.

1.3.7 – TERRAIN.

Les éléments à prendre en compte lors de la programmation fonctionnelle sont les suivants :

- plan local d'urbanisme (le PLU a succédé au plan d'occupation des sols depuis la loi Solidarité et Renouvellement Urbain – SRU – n° 2000-1208 du 13 décembre 2000).
- coefficient d'occupation des sols (COS).
- localisation et choix : topographie, situation, relevés des niveaux.
- accès, voirie d'environnement.
- voies et réseaux divers (VRD) : eau, gaz, électricité, égouts, fil d'eau et téléphone.
- règles d'urbanisme.
- environnement.
- risques et nuisances.
- données climatiques.
- qualité géotechnique du sol et du sous-sol.
- espaces verts (arrosage).
- clôtures.

1.3.8 – ELEMENTS DU COUT (ESTIMATIFS).

Les autres éléments à prendre en compte pour l'estimation du coût sont les suivants :

- aménagement du terrain.
- bâtiment : gros œuvre, second œuvre et lots techniques (GO - SO – LT).
- voies et réseaux divers (VRD).

- matériel.
- maîtrise d'œuvre.
- organisme de contrôle.
- assurance dommages ouvrage.
- amortissements.
- coûts de fonctionnement :
 - alimentaire,
 - matières non alimentaires,
 - personnel,
 - frais d'exploitation – production,
 - frais de livraison,
 - frais administratifs.

1.3.9 – CHANTIERS.

Les éléments relatifs à la mise en place des chantiers sont les suivants :

- durée prévisionnelle de la conduite de chantier.
- clôture.
- nuisances.
- circulations.
- règlement de chantier.
- sécurité.

1.3.10 - INFORMATIQUE ET TELEPHONIE.

Les études concernant les différents systèmes informatiques et logiciels font le plus souvent l'objet de marchés spécifiques même si elles interfèrent avec la plupart des domaines détaillés dans le présent chapitre (1.3). C'est pourquoi elles sont développées ici de façon distincte. Toutefois, les données issues de ces études devront être intégrées à leur juste place dans le cahier des charges de maîtrise d'œuvre.

1.3.10.1 - Informatique destinée à la gestion technique du bâtiment et des équipements.

Elle relève de la domotique. Dans les ensembles de restauration de grande capacité, les configurations minimales devraient intégrer les éléments précisés ci-après :

- la gestion des zones et locaux sous température dirigée, avec report d'alarme en cas d'absence.
- l'optimisation d'énergie pour les cuisines fonctionnant quasi exclusivement à l'électricité.
- les alarmes incendie.
- la protection anti-intrusion, le cas échéant.

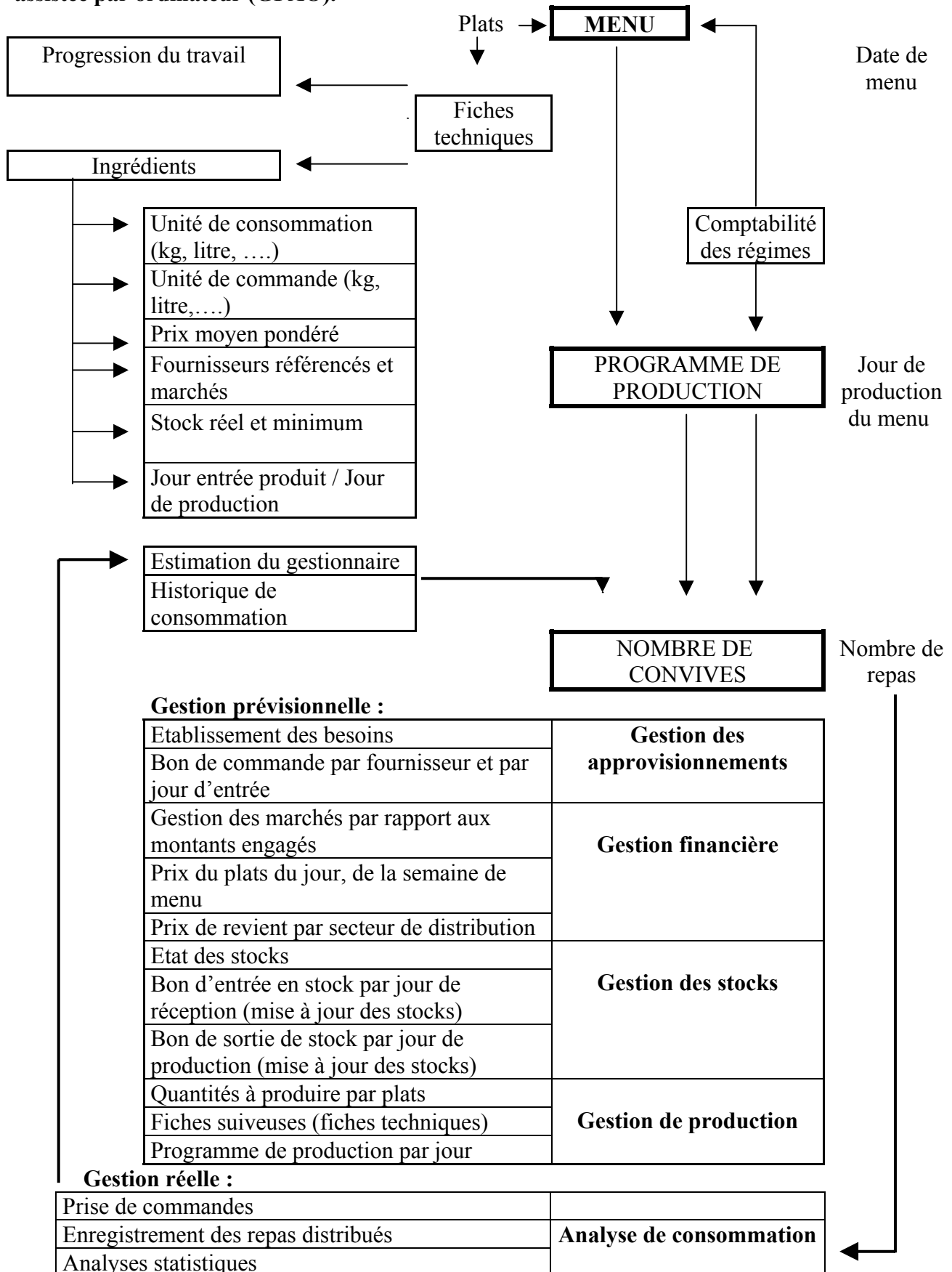
1.3.10.2 - Informatique destinée à la gestion de la production.

Le logiciel doit répondre aux différentes contraintes liées à la taille de l'ensemble de restauration et à la complexité du système global de restauration retenu, telles que précisées au § 1.3.1, et doit permettre le cas échéant :

- la gestion des menus et des régimes.
- la gestion de la production :
 - fiches techniques,
 - planning de production,
 - quantités à produire.
- la gestion des approvisionnements :
 - calcul des besoins,
 - établissement des bons de commande aux fournisseurs ou des demandes d'approvisionnement.
- la gestion des stocks :
 - état des stocks en continu,
 - bons de sortie par jour de production.
- la gestion financière :
 - montant des marchés et des dépenses engagées,
 - prix de revient des différents menus.
- la gestion de la traçabilité.
- la gestion des procédures HACCP.

Le schéma suivant décrit l'organisation globale du système.

1.3.10.3. – Schéma d'organisation simplifiée du fonctionnement d'une gestion de production assistée par ordinateur (GPAO).



Les interfaces éventuelles avec les autres logiciels utilisés doivent être prévues.

1.3.10.4. – Exemple de prise de commandes informatisée en milieu hospitalier.

Les logiciels permettent de transmettre les données recueillies dans les unités de soins, la cuisine centrale ou les cuisines relais.

Ils doivent être en mesure de gérer simultanément plusieurs menus, la compatibilité des régimes, et identifier clairement le patient et sa localisation.

Pour être plus efficaces et atteindre l'adéquation des commandes de repas, et donc de denrées, aux besoins réels des convives, ils peuvent être interfacés avec les logiciels de gestion des mouvements des patients et du personnel de l'hôpital. L'efficacité est relative à la saisie : les opérations doivent s'effectuer le plus possible en temps réel.

Ces logiciels doivent permettre de connaître à chaque instant le nombre de convives présents par catégorie de régimes et le nombre de plats nécessaire pour assurer un service dans la totalité des régimes.

Les éditions portent sur des états récapitulatifs à des instants donnés (états globaux, par service, par convive avec fiche plateau) en fonction de la configuration retenue pour l'allotissement et pour la distribution.

La mise en œuvre d'une prise de commande informatisée suppose un certain nombre de choix préalables.

A - Modalités de choix.

- Le non-goût ou l'aversion : une enquête alimentaire auprès du patient permet de renseigner le système informatique sur les plats que le convive n'apprécie pas. Chaque fois que ces plats sont présentés au menu, l'ordinateur procède par des remplacements sur la base d'une carte fixe.

Deux systèmes prévalent pour permettre au patient de choisir :

- le choix entre plusieurs menus ou la carte,
- un menu variant sur la base d'un plan alimentaire et des plats fixes de remplacements (carte fixe) dans chaque composante du repas : entrée, viandes / poissons, légumes / féculents, desserts / laitages.

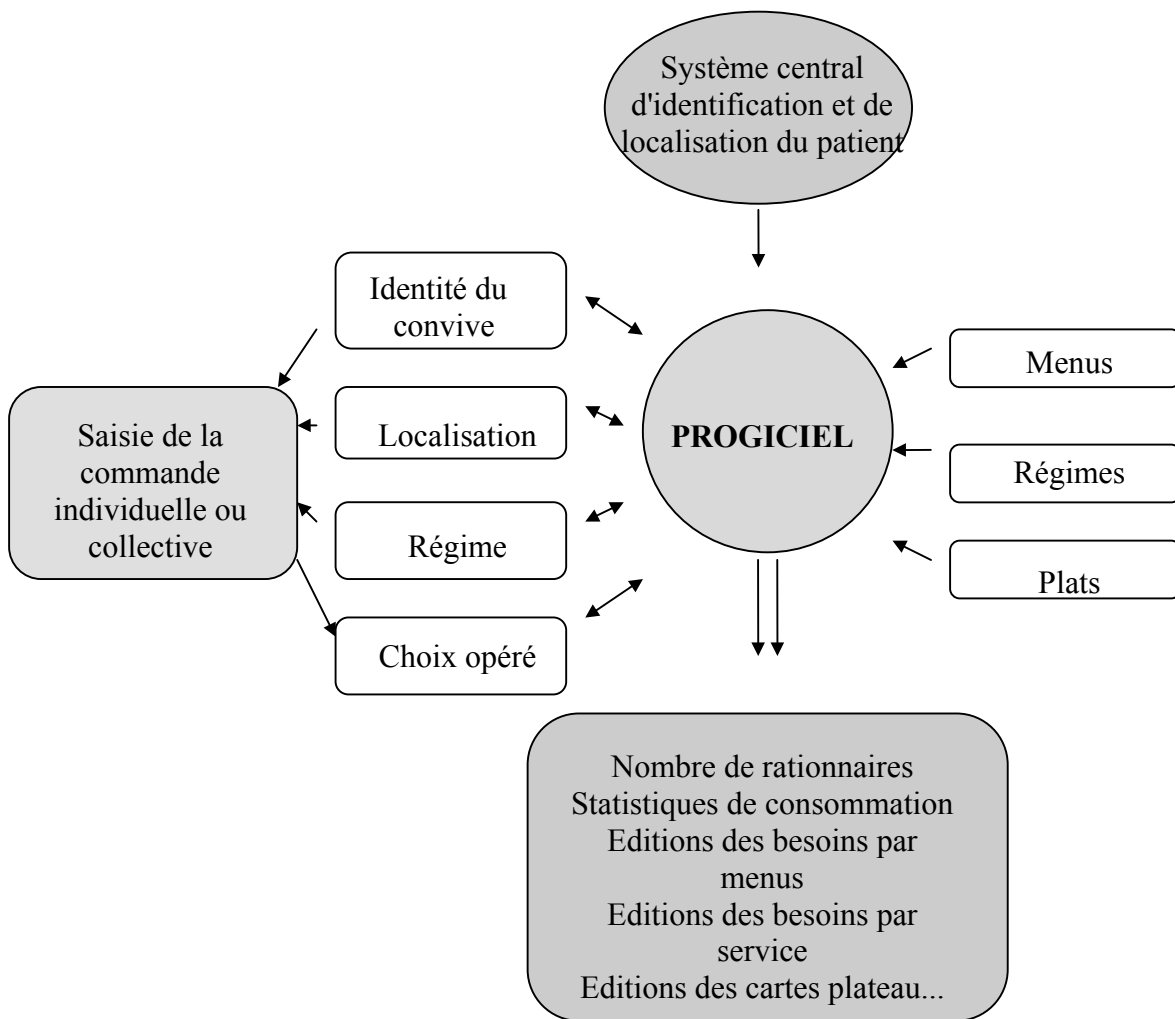
B - Moyens de saisie.

La saisie peut être effectuée par portable, lecture code à barre, puits de transfert de données, ou écran de télévision interactive.

Le concept proposé devra rester ouvert et évolutif. Compte tenu de l'évolution très rapide des matériels informatiques, il est recommandé au maître d'ouvrage de ne pas exiger, sauf cas particulier justifié (compatibilité avec matériel déjà en fonctionnement), une technologie précise, afin de laisser les candidats au marché proposer des solutions techniques en adéquation avec les fonctions décrites dans les cahiers des clauses particulières (procédés et modes de distribution,...).

Le concept retenu devra pouvoir accepter tous nouveaux matériels ou instruments de saisie.

C - Organigramme simplifié de prise de commandes informatisée en milieu hospitalier.



1.3.10.5. - Informatique liée au système monétique.

Le système monétique doit permettre la gestion de la caisse et l'édition des états comptables, la gestion des droits des différentes catégories de convives (subventions, ...), ainsi que la gestion de l'avoir de chaque convive.

Il est utile de demander un dossier de gestion des risques comprenant:

- les procédures de sauvegarde.
- les modalités d'archivage des données.
- la différenciation des droits d'accès et les dispositions de confidentialité.
- des simulations de pannes.

Avant de commencer l'étude du logiciel, doivent être définis :

- les supports de l'information :
 - dispositif constituant un porte monnaie électromagnétique (l'état du compte est tenu sur la carte),
 - dispositif d'identification du porteur (les comptes financiers sont tenu sur un serveur central).
- les supports monétiques :
 - carte badge,
 - clé électronique.
- l'existence d'une part payée par le convive et d'un part payée par la collectivité ou un autre organisme.
- le principe de paiement :
 - paiement immédiat par débit d'un compte pré-alimenté.
 - paiement différé : facturation à terme échu, prélèvement sur salaire...
- la nature du réseau (réseau existant, courants faibles, fibre optiques,...).
- l'organisation du réseau :
 - Site unique de traitement des données : les données inscrites sur le support monétique sont mises à jour sur un seul site géographique.
 - Plusieurs sites de traitement : de nombreux appareils ou caisses fonctionnent avec le même support qui peut être rechargé dans de multiples points. Dans ce cas, il convient de vérifier la compatibilité des systèmes entre eux, ainsi que les modalités de transmission des données. (Il est recommandé que les données contenant le porte-monnaie du client soient gérées par un serveur central).
- la mise à jour des informations (en temps réel ou consolidation en temps différé) :
- les interfaces éventuelles avec les systèmes de contrôle d'accès ou de pointage horaire.

Une réflexion globale visant à intégrer ces différentes fonctions peut éventuellement être entreprise. Une seule carte peut être utilisée pour plusieurs fonctions ou services et regrouper par exemple:

- accès, parking,
- restauration, distribution automatique,
- utilisation de la photocopieuse...

1.3.10.6. - Réseaux téléphoniques et assimilés (courants faibles).

Le raccordement des différents locaux au réseau téléphonique et aux réseaux informatiques doit être envisagé dès l'étude de programmation, afin de prévoir les réservations nécessaires à l'installation des gaines et des réseaux filaires, ainsi que la dimension des différents centraux.

Ainsi, pour chaque bureau ou local sont définis :

- le besoin téléphonique :
 - nombre de lignes,
 - nombre de postes,
 - capacité des postes :
 - possibilité d'appeler l'extérieur,
 - sélection directe à l'arrivée.
- le besoin en interphones, si un réseau d'interphones est prévu : ces appareils, souvent plus robustes que les téléphones, sont bien adaptés pour les locaux techniques.
- le besoin informatique :
 - nombre et nature des postes : micro-ordinateurs ou terminaux simples,
 - accès aux réseaux,
 - imprimantes.

Ces éléments devront être reportés dans les fiches de synthèse par local définies, dans le § 1.3.4 , et qui forment le programme technique détaillé.

CHAPITRE 1.4 - ASPECTS CONTRACTUELS ET REGLEMENTAIRES.

1.4.1. - GRILLE D'ANALYSE ET MARCHES DE CONDUITE D'OPERATION.

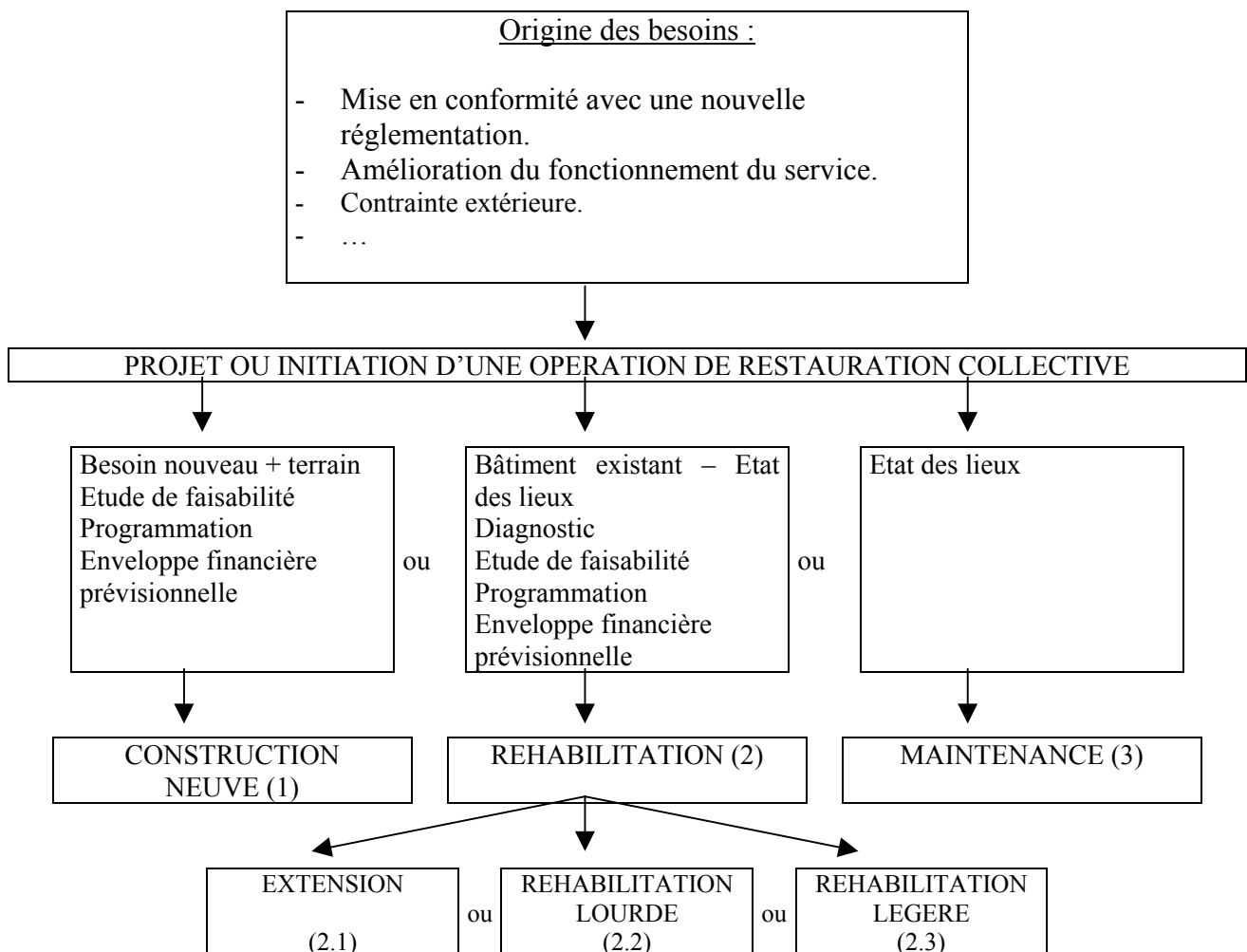
Les premières démarches du maître d'ouvrage, c'est à dire l'analyse de la situation initiale et la définition du besoin ont mis en évidence la nécessité d'une opération car une simple action d'entretien courant s'avère insuffisante. Pour simplifier l'approche, on peut alors considérer qu'une idée de projet devient une opération susceptible d'être initiée lorsque le maître d'ouvrage trouve un financement correspondant.

Cette opération est l'expression d'une amélioration souhaitée et peut se traduire par une possibilité de choix entre :

- une maintenance.
- une réhabilitation légère ou mise en conformité.
- une réhabilitation lourde ou restructuration.
- une extension.
- une construction neuve.

1.4.1.1. - Grille d'analyse.

Cette opération peut se traduire aussi par la combinaison des natures d'opération citées ci-dessus (cf organigramme suivant).



Il est utile à cette étape de déterminer :

- soit la nature dominante de l'opération envisagée,
- soit celle des différents éléments constitutifs de cette opération si elle n'est pas homogène, à l'aide de la grille d'analyse suivante.

La séquence logique d'entrée dans la matrice (lignes / colonnes) est constituée par les phases du processus classées dans l'ordre chronologique de déroulement (A, B, C,...). Le croisement des entrées (lignes / colonnes) mentionnées dans ce paragraphe permet de trouver la position dans la grille qui va éclairer les choix possibles pour les maîtres d'ouvrages désirant s'orienter.

Nature de l'opération Phases	1. Construction neuve	2. Réhabilitation			3. Maintenance
		2.1 Extension	2.2 R. Lourde	2.3 R. Légère	
A. Maîtrise d'ouvrage	A.1	A.2.1	A.2.2	A.2.3	A.3
B. Maîtrise d'œuvre	B.1	B.2.1	B.2.2	B.2.3	B.3
C. Réalisation	C.1	C.2.1	C.2.2	C.2.3	C.3

Exemples d'entrées dans la grille d'analyse ainsi établie :

- A.1 = Phase amont de maîtrise d'ouvrage en construction neuve.
 B.2.3 = Maîtrise d'œuvre en réhabilitation légère.

Le contenu de chaque sous-chapitre devra décliner et préciser la qualification des contrats possibles, les cas auxquels ils correspondent et la procédure de passation avec les références réglementaires:

- loi du 12 juillet 1985 dite Loi MOP, et les décrets et arrêtés d'application.
- code des marchés publics (CMP).

1.4.1.2. - Exemples d'utilisation de la grille d'analyse pour déterminer les conséquences en matière de conduite d'opération.

Exemple n°1 d'utilisation de la grille :

A.2.1. = Phase maîtrise d'ouvrage amont en réhabilitation avec extension (l'extension est le rajout d'un bâtiment avec nécessité de permis de construire) - Obligations : Définition des besoins (CMP), établissement d'une enveloppe prévisionnelle et d'un programme (Loi MOP – article 2).

A ce stade, le maître d'ouvrage a trois possibilités:

- conforter son analyse, si, compte tenu de ses propres moyens de conduite d'opération, l'opération projetée se révèle être trop complexe ou soumise à une forte dépendance de technologies très évolutives.
- vérifier ou préciser davantage l'état réel de ses besoins, pour des raisons identiques à celles exprimées ci-dessus, auxquelles s'ajoutent les paramètres de délai de réalisation et de considérations économiques.
- prévoir si nécessaire une conduite d'opération (après établissement du programme et de l'enveloppe financière dans le cas où cette conduite d'opération doit faire l'objet d'une mise en concurrence auprès d'organismes de droit privé), afin de s'assurer de la gestion optimale de la traduction de son besoin en une réalisation d'ouvrage, en s'entourant de toutes les compétences requises, au cas où la collectivité publique ne disposerait pas des moyens internes pour faire face à cette éventualité. **Il convient d'observer qu'un lancement hâtif de projet peut aboutir à des erreurs irréversibles et fort onéreuses.** Dans le cas où le maître d'ouvrage est totalement dépourvu de personnel qualifié, il peut même recourir à une convention, plus étendue, de mandat de maîtrise d'ouvrage (parfois dite "mandat MOP"), après avoir satisfait aux obligations définies dans l'article 2 de la loi MOP.

Exemple n° 2 d'utilisation de la grille :

La situation dans le cas identifié B 2.2 de la grille de décision induira une consultation débouchant sur un marché de maîtrise d'œuvre qui ne comprendra pas d'élément de mission d'esquisse car il s'agit d'une opération de réhabilitation (cf. ci-après chapitre 2.2).

1.4.1.3. – Principales définitions réglementaires.

Programme : (définition tirée du 3ème et du début du 4ème alinéa de l'article 2 de la loi MOP).

Le maître de l'ouvrage définit dans le programme les objectifs de l'opération et les besoins qu'elle doit satisfaire, ainsi que les contraintes et exigences de qualité sociale, urbanistique, architecturale, fonctionnelle, technique et économique, d'insertion dans le paysage et de protection de l'environnement, relatives à la réalisation et à l'utilisation de l'ouvrage.

Maître de l'ouvrage : (définition tirée des deux premiers alinéas de l'article 2 de la loi MOP).

Le maître de l'ouvrage est la personne morale, mentionnée à l'article premier, pour laquelle l'ouvrage est construit. Responsable principal de l'ouvrage, il remplit dans ce rôle une fonction d'intérêt général dont il ne peut se démettre.

Il lui appartient, après s'être assuré de la faisabilité et de l'opportunité de l'opération envisagée, d'en déterminer la localisation, d'en définir le programme, d'en arrêter l'enveloppe financière prévisionnelle, d'en assurer le financement, de choisir le processus selon lequel l'ouvrage sera réalisé et de conclure, avec les maître d'œuvre et entrepreneurs qu'il choisit, les contrats ayant pour objet les études et l'exécution des travaux.

Mandataire du maître de l'ouvrage : (définition tirée des 1er et dernier alinéas de l'article 3 de la loi MOP).

Dans la limite du programme et de l'enveloppe financière prévisionnelle qu'il a arrêtés, le maître de l'ouvrage peut confier à un mandataire, dans les conditions définies par la convention mentionnée à l'article 5, l'exercice en son nom et pour son compte de tout ou partie des attributions (suivantes) de la maîtrise d'ouvrage (...).

Le mandataire représente le maître de l'ouvrage à l'égard des tiers dans l'exercice des attributions qui lui ont été confiées jusqu'à ce que le maître de l'ouvrage ait constaté l'achèvement de sa mission dans les conditions définies par la convention mentionnée à l'article 5. Il peut agir en justice.

Conducteur d'opération : (définition tirée des premier et dernier alinéas de l'article 6 de la loi MOP).

Le maître de l'ouvrage peut recourir à l'intervention d'un conducteur d'opération pour une assistance générale à caractère administratif, financier et technique.

La mission de conduite d'opération est exclusive de toute mission de maîtrise d'œuvre portant sur le même ouvrage et fait l'objet d'un contrat.

Le cas échéant, cette mission peut être confiée à un professionnel spécialisé si les moyens de l'administration ne suffisent pas. Elle entre dans la catégorie des prestations de services et doit faire l'objet d'un cahier des charges pour mise en concurrence sur la base de critères de compétences et de moyens fixés par l'avis d'appel public à la concurrence et, ou, le règlement de la consultation (que l'on ne désigne plus par les termes de "règlement particulier d'appel d'offres").

1.4.2. - MARCHES DE SERVICES D'ETUDES PREALABLES.

Ces marchés correspondent à l'étape figurant à la ligne A de la grille d'analyse présentée au § 1.4.1.1.

1.4.2.1 - Contrats possibles.

1.4.2.1.1. – Missions relevant de la maîtrise d'ouvrage.

1.4.2.1.1.1. – Contrats de conduite d'opération.

Il s'agit de l'assistance à la maîtrise d'ouvrage à caractère administratif, financier et technique (art. 4 et 6 loi MOP : personnes morales qui peuvent contracter).

1.4.2.1.1.2. - Convention de mandat de maîtrise d'ouvrage type "MOP".

Il s'agit de missions plus étendues que la conduite d'opération (cf. ci-dessus § 1.4.1.2. – exemple n° 1). Un exemple de convention de mandat de maîtrise d'ouvrage figure à l'annexe 7 du présent guide.

Si la convention de mandat qui lie le maître d'ouvrage public à son mandataire n'est pas soumise au code des marchés publics, au même titre que tous les contrats de mandats (art. 3, 7^{ème} du code des marchés publics), les marchés passés en exécution de ce mandat par le mandataire d'une collectivité soumise au code sont assujettis aux dispositions de ce code (art. 2, 2^{ème} du code des marchés publics).

1.4.2.1.2. - Marchés de services d'études préalables

Dans un souci d'acquérir une bonne connaissance de sa situation actuelle, une appréciation exacte de ses besoins, des solutions possibles et de la conduite précise d'une opération, le maître d'ouvrage peut envisager les études préalables dans l'ordre chronologique suivant :

- 1 - DIAGNOSTIC ou AUDIT.
- 2 – FAISABILITE.
- 3 – PROGRAMMATION.

Ces études permettent d'affiner des idées de départ et d'aboutir progressivement à la définition d'une opération. En pleine connaissance des paramètres les conditionnant, le maître d'ouvrage peut alors lancer ses consultations de maîtrise d'œuvre. L'équipe de spécialistes à laquelle peut être attribué un marché de services d'études est définie par un ensemble de compétences requises pour réaliser l'opération (programmation, économie, restauration collective, etc). Si nécessaire le maître d'ouvrage autorise la réponse en groupement, mais « il convient d'indiquer la nature des compétences et non de prédéterminer la composition d'un groupement par référence à une dénomination professionnelle. En effet, en raison de la diversité des situations qui peuvent se présenter, l'exigence d'un groupement formé par exemple d'un architecte, d'un bureau d'études techniques, et d'un économiste, peut être trop rigide et avoir des conséquences dissuasives : ainsi un architecte disposant d'un BET intégré à son agence ou un BET employant un économiste salarié, risqueraient d'être éliminés à tort ». (Extrait de Télégrammes Marchés Publics (TMP) n° 211 publié par la Direction des affaires juridiques du MINEFI).

Le règlement de la consultation et, ou, les marchés de services d'études préalables, peuvent viser explicitement le cahier des clauses administratives générales (CCAG) « Prestations Intellectuelles », ainsi que l'option retenue en matière de propriété intellectuelle dans le cadre de ce CCAG.

Le code des marchés publics rend les acheteurs publics libres de faire référence ou non à un CCAG et à un CCTG. Sauf raisons particulières, il est conseillé de suivre ces documents qui constituent des modèles éprouvés pour régler les relations entre les personnes publiques et les titulaires des contrats et notamment les incidents éventuels qui émaillent la vie d'un marché. L'acheteur public sera juridiquement sécurisé s'il se réfère à un CCAG.

Pour éviter tout risque de rupture d'égalité entre les candidats, il est utile de prévoir dans l'avis d'appel public à la concurrence qu'un prestataire participant à la programmation ou aux études préalables ne peut pas se porter candidat au marché de maîtrise d'œuvre correspondant.

Il est parfois judicieux, pour un maître d'ouvrage ne disposant pas des compétences techniques requises de prévoir une tranche conditionnelle de contrôle de conformité au programme fonctionnel des phases APS, APD, PROJET en complément du marché de programmation. Cette tranche peut même inclure une assistance technique aux opérations d'approbation et de réception des phases d'étude de maîtrise d'œuvre lorsque les moyens internes de la maîtrise d'ouvrage sont insuffisants.

1.4.2.2. - Pièces constitutives d'un marché de services d'études préalables.

1.4.2.2.1 - Les pièces générales.

- Cahier des clauses administratives générales (CCAG) « Prestations Intellectuelles ».

- Cahier des clauses techniques générales (CCTG).

Le code des marchés publics n'est pas une pièce générale du marché, même si la référence à certains articles applicables au marché considéré figure au CCAP.

1.4.2.2.2. - Pièces particulières minimales.

- Acte d'engagement comportant :

- l'objet précis du marché ;
- le montant de la rémunération,
- le délai de réalisation de la mission,
- la répartition éventuelle des honoraires par phase de mission.

- Cahier des clauses administratives particulières (CCAP), éventuellement simplifié, mais comportant au moins:

- le contenu des éléments de missions,
- le détail de la mission et ses dispositions générales, notamment l'enveloppe financière à atteindre, lorsqu'elle est connue, ou l'objectif financier à atteindre,
- la ou les tranches conditionnelle s'il y a lieu, (par exemple études en tranche ferme, pré-programmation en tranche conditionnelle n°1, et programmation en tranche conditionnelle n°2),
- le rappel des pièces constitutives du marché (dont CCAG éventuellement retenu et option en matière de propriété intellectuelle),
- l'enveloppe financière lorsqu'elle est connue ou l'objectif assorti(e) d'un seuil de tolérance,
- le prix et les dispositions relatives au règlement des comptes,
- les délais d'exécution et les pénalités de retard (les pénalités prévues au CCAG, qui s'appliquent au marché si celui-ci ne comporte pas à cet égard de dispositions particulières, sont généralement considérée comme très faibles),
- les modalités d'exécution, y compris pour la ou les tranches conditionnelles,
- les sanctions en cas de dépassement de la tolérance sur l'enveloppe dû aux études préalables,
- les clauses de réalisation du marché et d'arrêt de l'exécution,
- clauses diverses, et dérogations au CCAG s'il en est retenu un.

- Cahier des charges fonctionnel (cf § 1.4.2.2.3).

1.4.2.2.3 - Cahier des charges fonctionnel ou programme (définition reprise en annexe A de la norme NF X 50-151 "Analyse de la valeur, analyse fonctionnelle" et provenant de la norme NF X 50-180).

Le cahier des charges fonctionnel est un document par lequel le demandeur exprime son besoin (ou celui qu'il est chargé de traduire) en termes de fonctions, de service et de contraintes. Pour chacune d'elles sont définies des critères d'appréciation et leur niveaux. Chacun de ces niveaux doit être assorti d'une flexibilité.

La notion de cahier des charges est commune à tous les domaines. Le terme "programme" recouvre pour l'essentiel la définition du cahier des charges fonctionnel ci-dessus, dans le domaine particulier correspondant au champ d'application de la loi MOP (bâtiment et infrastructure dominants).

Le mot "fonctionnel" est ajouté pour signifier que le programme donne la définition du besoin par des exigences exprimées autant que possibles en termes fonctionnels plutôt qu'en termes de

solutions techniques arrêtées, lesquelles sont à définir par le maître d'œuvre dans le cadre du projet afin de répondre aux exigences du programme.

1.4.3. - DONNEES TECHNIQUES

Outre les éléments contractuels comme le programme, les documents relatifs aux données techniques, transmis le cas échéant par le maître d'ouvrage à la maîtrise d'œuvre, sont, à titre indicatif :

- qualité du sol et du sous sol.
- contraintes physiques.
- cahier des charges de nuisances d'environnement.
- contraintes de risques (sismiques et d'inondations).
- situation du terrain (site sensible ou protégé).
- contexte urbain (mitoyenneté - raccordements).
- contexte réglementaire (servitudes publiques, ...).
- plan local d'urbanisme et coefficient d'occupation des sols (PLU et COS).
- règlements particuliers : zone d'aménagement concertée (ZAC), zone à urbaniser en priorité (ZUP).
- études d'environnement et d'urbanisme.
- **programme**

En outre, afin d'éviter des pertes de temps et parfois des duplications de dépense, le maître d'ouvrage est à même de rassembler tous les éléments disponibles, jugés par lui utiles pour la réalisation des études. Il identifie ceux qu'il envisage de faire élaborer à titre préparatoire ou à la demande de prestataires, lorsqu'ils n'existent pas et s'avèrent nécessaires (études de sols, etc...). C'est ainsi que le maître d'ouvrage pourra fournir au maître d'œuvre :

- Dans le cas d'un bâtiment existant à modifier :

- les plans des structures - coupes,
- les plans et descriptifs des lots techniques (électricité, plomberie, chauffage, ventilation, climatisation), schéma des réseaux,
- les contrats de fourniture de fluides - factures,
- les contrats d'entretien et de maintenance,
- la liste des servitudes éventuelles d'environnement,
- les rapports des organismes de contrôle (direction des services vétérinaires, commission de sécurité, ...)
- les renseignements sur le personnel (effectif, statuts, salaires, horaires, qualification, formation),
- les renseignements sur la gestion (procédures, coût analytique par poste, budgets, paiements),
- les contraintes diététiques.

- Dans le cas d'un bâtiment neuf à créer :

- la localisation prévue,

- le plan de la parcelle et son environnement - avec échelle et cotes d'altitude NGF (nivellement général de la France),
- les études de sol,
- les ressources en fluides – les plans des réseaux d'adduction et d'évacuation des effluents,
- le cahier des charges ou le règlement de zone,
- la liste des contraintes d'urbanisme et d'environnement,
- la listes des servitudes générales et particulières – le règlement de lotissement.

1.4.4. – DIAGNOSTIC.

- Un diagnostic est une hypothèse de situation, déduite de signes révélateurs. Il peut être établi d'après les déclarations du maître d'ouvrage, avec des entretiens ou des investigations complémentaires appropriées.
- Un audit (terminologie anglo-saxonne), est l'analyse méthodique de tous les paramètres utilisables, selon un référentiel (liste type), établie pour un ouvrage existant.

Extrait du décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993 (article 12) :

"Les études de diagnostic qui permettent de renseigner le maître d'ouvrage sur l'état du bâtiment et sur la faisabilité de l'opération ont pour objet:

- a) d'établir un état des lieux,
- b) de fournir une analyse fonctionnelle, urbanistique, architecturale et technique du bâti existant,
- c) de permettre d'établir un programme fonctionnel d'utilisation du bâtiment ainsi qu'une estimation financière et d'en déduire la faisabilité de l'opération.

Le maître d'œuvre préconise éventuellement des études complémentaires d'investigation des existants."

Cette phase porte sur tout ou partie des éléments indiqués dans le paragraphe 1.1.2. "Diagnostic – Etat de l'existant" du présent guide.

Le rapport remis dans le cadre de l'étude comporte des conclusions dont l'analyse permet de dégager des orientations.

1.4.5. – FAISABILITE.

Cette étude a pour but de présenter une solution complète, dans l'ensemble de ses dimensions techniques et économiques. Elle porte sur une ou plusieurs orientations dégagées des conclusions du diagnostic ou audit

Les points traités font l'objet d'une liste type, détaillée dans le paragraphe 1.2.7 "Faisabilité et coût estimatif" du présent guide.

Pour des raisons de cohérence, il peut être souhaitable de retenir le même prestataire pour le diagnostic et l'étude de faisabilité, dans le cas où le recours à des intervenants extérieurs à la maîtrise d'ouvrage est rendu nécessaire par l'insuffisance de moyens appropriés de celle-ci.

1.4.6. – PROGRAMMATION GENERALE.

La programmation intervient après examen par le maître d'ouvrage des solutions présentées dans l'étude de faisabilité (une ou plusieurs versions). Elle correspond à une prise de décision sur un projet, avec si possible un caractère définitif sans remise en cause ultérieure.

L'étude de programmation sert de base pour la consultation ultérieure des maîtres d'œuvre (cf 2^{ème} partie), d'où la nécessité d'une très grande précision.

Cette étude se divise en deux parties distinctes:

- le programme général ou fonctionnel, présenté dans le chapitre 1.3 ci dessus,
- le programme technique détaillé, présenté dans le chapitre 2.1 du présent guide, sous la forme de fiches techniques établies par local, sur lesquelles figurent tous les éléments nécessaires à l'exécution des travaux (types de revêtement - fluides - traitement thermique - ventilation - types de matériels à implanter, etc.).

Le programme doit pouvoir être utilisé comme un cahier des charges de maîtrise d'œuvre, sans aucune ambiguïté.

Le programme général doit décrire précisément :

- les principes généraux d'organisation de la restauration ou programme fonctionnel de restauration, détaillés au § 1.3.1 ci-dessus.
- les fonctions à remplir par local ou secteur d'activités (détaillées au chapitre 2.1) et le classement en zone souillée, propre ou intermédiaire.
- l'organigramme fonctionnel de l'ensemble de restauration: articulations et relations entre les différents locaux ou secteurs d'activité.
- les données nécessaires relatives aux éléments listés dans le chapitre 1.3, dans l'ordre suivant:
 - terrain,
 - bâtiment,
 - locaux,
 - fluides,
 - matériels,
 - production en cuisine,
- les fiches estimatives,
- les données relatives aux chantiers,

Sont définis dans l'ensemble de ces documents (programme général et programme technique détaillé):

- les exigences fonctionnelles à satisfaire, dont la solution technique est laissée au maître d'œuvre.
- les choix techniques impératifs imposés au maître d'œuvre.
- les contraintes de toute sorte (techniques, réglementaires, gestion du personnel, coût maximal, ...) à prendre en compte de manière obligatoire.

La passation des marchés de services d'études, s'effectue par appel d'offres selon les dispositions du code des marchés publics.

Le marché d'étude explicite notamment:

- le contenu de la mission.

- les délais impartis.
- les honoraires (ils reflètent l'importance de l'ouvrage et la complexité des travaux à effectuer).

De nombreuses opérations ont été dénaturées dans leur réalisation du fait de l'insuffisance du programme, flou ou (et) peu directif, ayant conduit la maîtrise d'œuvre à proposer un projet architectural inadapté aux besoins de la collectivité.

S'agissant du mode d'appréciation des seuils qui conditionnent la procédure à suivre, il convient de totaliser le montant de tous les marchés d'études qui se rapportent à un même projet. Ainsi, l'ensemble des études relatives à une opération de construction constitue lui-même une opération de services. Cela n'interdit aucunement la passation de marchés séparés en fonction des études à réaliser. Dès lors que le total des études dépasse le seuil de l'appel d'offres, chaque marché doit suivre la procédure de passation de l'appel d'offres.

1.4.7. - CONSULTATION PREALABLE DES DIRECTIONS DES SERVICES VETERINAIRES

1.4.7.1. - Définitions.

1.4.7.1.1. – Déclaration d’activités et agrément vétérinaire.

Les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation, sont soumis à obligation de déclaration auprès des services vétérinaires départementaux. Ils doivent respecter les prescriptions en matière de structures et de fonctionnement, fixées par des arrêtés spécifiques du secteur considéré. La plupart de ces arrêtés impliquent la mise en place du système HACCP. Selon l'activité pratiquée des établissements ne peuvent mettre sur le marché des denrées que s'ils ont reçu l'agrément sanitaire délivré par les services vétérinaires.

- Déclaration préalable.

Le responsable d'un établissement de restauration collective est tenu de faire une déclaration préalable d'activités au préfet (direction des services vétérinaires) du département, dans lequel est situé l'établissement. Cette déclaration est renouvelée en cas de changement d'exploitant et lors de toute modification importante dans l'aménagement, l'équipement et l'utilisation des locaux. Tous les établissements de restauration collective à caractère social sont tenus d'appliquer les conditions d'hygiène fixées par l'arrêté du 29 septembre 1997.

- Agrément.

Selon le type d'activité l'établissement peut être soumis à agrément. Cet agrément est accordé aux établissements dont la conformité aux conditions sanitaires d'installation, d'équipement et de fonctionnement fixées par l'arrêté du 29/09/97 a été constatée par les services vétérinaires.

ACTIVITE	Dispositions de l'arrêté du 29/09/97 applicables	Obligation d'agrément
Restauration sur place sans délai	Titre I et IV	NON
Restauration sur place mais différée dans le temps	Titre I, II et IV	NON
Restauration différée dans l'espace et dans le temps	Titre I, II, III et IV	OUI

1.4.7.1.2. - Méthode dite H.A.C.C.P. (Analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise).

C'est une méthode qui définit, évalue et conduit à la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Les principes de la méthode HACCP sont :

- procéder à une analyse des dangers.
- déterminer les points critiques pour la maîtrise (étape pour laquelle une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable).
- fixer les seuils critiques.
- mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les points critiques.
- déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance relève qu'un point critique donné n'est pas maîtrisé.
- appliquer les mesures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

1.4.7.2 Consultation préalable des services vétérinaires.

Une fois le plan des locaux, les dispositions du matériel et le type de fonctionnement déterminés, et avant de se lancer dans la réalisation des travaux de bâtiment, il est recommandé de prendre contact avec les services vétérinaires du département, afin de s'assurer de la conformité du plan des locaux avec l'arrêté interministériel du 29 septembre 97.

Un dossier comprenant les éléments relevés aux trois premiers points de l'article 47 de l'arrêté précité peut être présenté. Il comporte:

- la description détaillée à l'aide d'un plan des locaux,
- la description de l'équipement, du matériel utilisé et des conditions de fonctionnement,
- les capacités de stockage des denrées alimentaires et des préparations culinaires, ainsi que le tonnage de production journalière.

Selon le type d'activité, le projet doit permettre de répondre aux diverses exigences de l'arrêté.

Il est important de noter, qu'à ce stade, il s'agit de demander un avis sur la conformité des locaux par rapport à la réglementation. La déclaration et la demande éventuelle d'agrément se feront ultérieurement, à la fin des travaux et avant l'ouverture.

DEUXIEME PARTIE : CONCEPTION ET MAITRISE D'ŒUVRE

CHAPITRE 2.1 : IMPLANTATION ET ORGANISATION FONCTIONNELLES DES LOCAUX – (Spécification détaillée des procédés – Marche en avant ou dispositions temporelles palliatives éventuelles, sectorisation, liaison : partie fonctionnelle du programme).

La maîtrise d'ouvrage publique précise, pour la maîtrise d'œuvre, l'organisation fonctionnelle des locaux qui a été arrêtée pour l'opération de travaux suivant les modes opératoires retenus en § 1.2. et la programmation fonctionnelle précisée en § 1.3.

L'analyse doit être décrite par secteur de fonctionnement, de la réception des denrées à la distribution des repas. Suivant l'importance du projet ou le nombre de convives, chaque secteur peut être éventuellement subdivisé en locaux. Cependant des secteurs peuvent coexister dans un même local.

L'analyse a pour but de préciser :

- l'activité qui sera réalisée dans chaque local,
- la situation géographique souhaitée de chaque local par rapport aux autres locaux qui le précèdent et le succèdent selon le diagramme fonctionnel de l'organisme,
- la qualification de ce secteur en secteur propre ou souillé (est qualifié de propre tout secteur où les denrées sont mises à nu – cf. § 2.1.2),
- les conditions de température du local,
- les liaisons fonctionnelles notamment celles du réseau informatique.

2.1.1. - SECTEUR RECEPTION - STOCKAGE.

Les conditions d'accès depuis la voirie publique doivent être décrites. Ce secteur est situé en zone souillée.

2.1.1.1. – Description du secteur réception-stockage.

Il convient de décrire et (ou) de préciser :

- Pour la réception des marchandises :

- l'activité,
- les contraintes et les possibilités de mise à quai souhaitées,
- les rotations mini et maxi des camions de livraisons par jour,
- le système de protection contre les intempéries à la livraison, contre les nuisances (bruits, gaz d'échappement).

- Pour le contrôle à la réception des denrées :

- les méthodes et les moyens de contrôle (humain - informatique...),
- le système de pesée souhaité,
- les moyens de transport des marchandises (chariots ou transporteur),
- le local avec l'aménagement bureautique éventuel.

- Pour le déballage :

- si le déballage est partiel ou complet,

- le principe de réduction des emballages souhaité (broyeur ou compacteur),
- s'il y a un accès direct entre la zone de déballage et le local de stockage des déchets.

- Pour le stockage :

- par local de stockage, le flux global des marchandises suivant une rotation des stocks,
- les regroupements possibles ou souhaités de locaux ou chambres froides,
- les types de stockage (sur étagère, sur palette, sur socle rouleau...),
- les températures,
- le système de manutention des marchandises souhaité (sur chariot, sur tablier roulant, sur transport automatisé...),

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

Le couloir de distribution de cette zone de stockage doit avoir un accès vers le secteur des traitements primaires.

2.1.1.2. – Prescriptions relatives à l'entreposage des denrées.

L'exactitude des outils de mesure de régulation et de contrôle doit être adaptée aux températures des marchandises entreposées pour assurer la cohérence du résultat (par exemple : si l'exactitude de l'appareil est de + ou - 2°C, lorsque l'affichage montre une température comprise entre 0 et +2°C, la température réelle de l'enceinte peut être comprise entre -2°C et 4°C).

Les températures réglementaires (cf. § 2.1.1.2.1) s'appliquent pour une mesure en tout point des denrées. En conséquence, dans le cas d'un refroidissement c'est la température à cœur qui est déterminante, dans le cas d'un réchauffement c'est, en général, la température à la périphérie qui l'est.

La maîtrise de la sécurité alimentaire en utilisant les principes de la méthode H.A.C.C.P. autorise la mise en place de plages de tolérance qui sont définies par catégories ou familles de produits en s'appuyant sur les conseils des hygiénistes (cf in fine la bibliographie en ce qui concerne le guide élaboré par le Comité permanent pour la Restauration Collective – CPRC).

En cas de regroupement des denrées, la température la plus basse exigée est retenue comme référence globale. En cas de capacité frigorifique insuffisante, l'ordre de rangement est établi en fonction des résultats de l'analyse des dangers selon la méthode HACCP.

Il est nécessaire de conserver les denrées alimentaires en dessous des températures (réglementaires ou conseillées) précisées ci-après. Si le fournisseur indique une température de conservation, c'est cette température qui doit être respectée.

2.1.1.2.1. - Températures relevant de l'arrêté du 29 septembre 1997.

A) Denrée congelée ou surgelée :

La température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure.

- Toutes denrées surgelées au sens du décret n°64-949 du 9 septembre 1964 modifié et poissons congelés, glaces et crèmes glacées	- 18°C
- Autres denrées congelées à l'exception des poissons	- 12°C

B) Denrée réfrigérée :

La température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de la congélation commençante de la denrée.

- Poissons, mollusques et crustacés conditionnés	0°C à + 2°C *
- viandes hachées et préparations de viandes hachées	+ 2°C
- abats et préparations de viandes en contenant	+3°C
- autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue, viandes de volailles, lapin, gibier d'élevage, gibier à plumes, ovoproduits à l'exception des produits UHT	+ 4°C
- végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi	+4°C
- œufs réfrigérés	+5°C
- lait pasteurisé	+6°C
- viande d'animaux de boucherie, viande de gibier ongulé	+7°C

* : ou glace fondante

2.1.1.2.2. - Produits dont la température est définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.

- produits laitiers frais, yaourts, kéfirs, crème et fromage frais.
- divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés.
- divers produits transformés à base de viande ou à base de poisson, à l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation, préparations culinaires élaborées à l'avance, autres denrées.

2.1.1.2.3. - Températures conseillées ne relevant pas de l'arrêté du 29 septembre 1997.

	Températures maximales
- beurre, œufs et fromages	+ 4°C
- épicerie	entre + 15°C et +25°C
- boisson	ambiante
- usage unique	ambiante
- matériel	ambiante
- produits diététiques secs, d'épicerie	entre + 15°C et + 25°C
- fruits	+ 7°C
- légumes	+ 5°C

2.1.2 : Secteur des traitements primaires (légumerie, déboîtage et déconditionnement)

Ce secteur est en liaison directe avec l'accès aux différents stocks.
Il doit également avoir un accès au stockage des déchets.

Il est à la jonction entre le secteur souillé et le secteur propre.

2.1.2.1. – Description du secteur des traitements primaires.

- Secteur souillé :

Traite les produits bruts dans différents locaux tempérés en fonction de la maîtrise des risques. La préparation primaire des légumes fait partie de ce secteur.

Les opérations de déconditionnement c'est-à-dire la mise à nu des denrées (le déboîtage constitue un déconditionnement) matérialise le transfert des denrées du secteur souillé vers le secteur propre.

- Secteur propre :

- découpe avant préparation
- mise en attente de jour à + 3°C par atelier de destination

- Stockage de jour :

Il doit avoir un accès direct aux ateliers de préparation.

2.1.2.2. - Circuit court et circuit long.

Certains produits sont conservés dans leur conditionnement d'origine (produits prêts à l'emploi) et ne subissent pas de préparation en cuisine. Après déballage il sont directement acheminés vers les secteurs d'allotissement ou de distribution et empruntent le « circuit court ». Par opposition les denrées pour lesquelles une phase de préparation en cuisine est nécessaire empruntent le « circuit long ».

- Circuit court : du déballage à l'allotissement :

- répartition allotissement,
- restaurant ou satellite.

- Circuit long : du secteur des traitements primaires à l'allotissement en passant par les ateliers de préparation :

- préparations froides,
- hall de cuisson,
- cuisine diététique,
- pâtisserie.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

Les déchets sont éliminés directement vers le local de stockage journalier des déchets (porte coupe feu résistant une demie heure).

2.1.3. – SECTEUR DES PRODUCTION FROIDES.

Ce secteur est considéré comme propre.

Ce secteur peut comprendre plusieurs zones d'activité éventuellement dans un même local :

- préparation découpe assaisonnement
- conditionnement
- thermoscellage
- préparation diététique
- salle (dite propre) de reconditionnement

Il est le lieu de transformation des denrées, de reconditionnement et d'assemblage en plats froids (hors d'œuvre, fromage, dessert et plat principal cuit et/ou conditionné sous vide).

Une température de travail dirigée à + 12°C est recommandée (préciser le type de diffusion du froid).

Il est recommandé de préciser :

- le type et le nombre de plats qui sont traités par service dans ce secteur :

- hors d'œuvre,
- fromage,
- dessert,
- plats spécifiques,
- préparations de collations diverses,
- plats reconditionnés,

en indiquant, le cas échéant, le pourcentage des textures (moulinées, mixées...) , notamment pour le secteur hospitalier, l'alimentation des personnes âgées, les crèches, etc...

- la façon dont les plats sont présentés et l'utilité éventuelle d'une thermo-scelleuse (indication du type de matrice) :

- assiettes individuelles usage unique et/ou traditionnelle,
- plats collectifs usage unique et/ou traditionnel.

Ce secteur doit avoir un accès direct à la zone de stockage intermédiaire entre 0 et + 3°C (s'il y a lieu), située dans les locaux de répartition ou d'allotissement, et au restaurant.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.4. – SECTEUR DES PRODUCTIONS CHAUDES.

Ce secteur peut comprendre plusieurs zones d'activité :

- cuisson principale ,
- préparation des textures spécifiques,
- cuisson sous vide,
- cuisine diététique,
- conditionnement ou ensachage, scellage.

Il est le lieu de transformation et/ou de conditionnement des denrées en plats cuisinés chauds.

Ce secteur est considéré comme propre.

Il est souhaitable de demander un système permettant la régulation de la température de ce secteur afin de contrôler la montée en température l'été.

Pour chacune de ces activités retenues donner une indication de production en nombre de plats produits par jour en respectant la succession des séquences des types de cuisson (sous vide, traditionnel) et des textures à traiter (aliments mixés, moulinés,...).

Préciser :

- le concept cuisson souhaité (multi-cuiseurs, cuisson indépendante, cuisson dans l'enveloppe de conditionnement...),

- le concept ergonomique (matériel fixe sur pied ou suspendu, matériel roulant),
- le ou les types d'énergie éventuellement retenus :
 - électricité,
 - gaz,
 - vapeur,
 - air comprimé.
- les types d'extraction éventuellement envisagés :
 - hotte centralisée,
 - hotte spécifique,
 - plafond filtrant.

Ce secteur doit avoir, s'il y a lieu, un accès vers le secteur de la laverie batterie, les zones de refroidissement et de stockage des plats cuisinés, la zone de conditionnement et le restaurant.

L'installation des postes de nettoyage et de la désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.5. – PATISserie ET DIETETIQUE.

Ces activités interviennent dans trois zones de travail (souillée, chaude, froide) et peuvent ou non être intégrées pour partie dans les secteurs respectifs précédemment décrits.

2.1.6. – SECTEUR CONDITIONNEMENT, REFROIDISSEMENT ET ENTREPOSAGE DES PRODUITS FINIS (système liaison froide réfrigérée).

La fonction de ce secteur est d'assurer le conditionnement, le refroidissement de plats cuisinés et de leur stockage entre 0 et + 3°C en attendant leur utilisation.

Ce secteur doit permettre d'assurer une adéquation des journées de fabrication avec les journées de consommation.

Il convient de prévoir les surfaces nécessaires à la manutention pour le déconditionnement des échelles de fabrication et le reconditionnement des échelles ou cagettes de journées de consommation.

Il est considéré comme secteur propre et est divisé en trois zones de travail conditionnement, refroidissement et stockage.

2.1.6.1. – Conditionnement.

Lorsque le conditionnement est effectué à « chaud », il est situé en fin de zone de cuisson sans être obligatoirement séparé physiquement de celle-ci.

La température de ce secteur est à température ambiante.

Préciser si le conditionnement est :

- **en usage unique** : collectif ou assiettes individuelle thermoscellées ou clochées en indiquant s'il y a lieu le type de conditionneuse scelleuse (indication des matrices à utiliser) et le niveau d'automatisation et d'étiquetage et son environnement,
- **en plaques réutilisables** collectives.

2.1.6.2. – Refroidissement.

Le refroidissement est situé en fin de zone de conditionnement et est contigu au stockage des plats cuisinés.

Il convient de préciser le mode de refroidissement souhaité en prenant en compte les aspects techniques et les coûts de fonctionnement (le froid mécanique est le plus utilisé, la cryogénie conduit à des coûts de fonctionnement tellement élevés qu'elle doit rester exceptionnelle).

Lorsque les cellules de refroidissement sont traversantes, prévoir toujours, donnant sur la chambre froide des produits finis, une porte de circulation pour le passage du personnel.

2.1.6.3. - Stockage des plats cuisinés.

Le stockage des plats cuisinés est situé en continuité du refroidissement ou du conditionnement.

Il convient de préciser :

- le nombre de plats mini/maxi produits par jour,
- la quantité maximum de plats cuisinés stockés soit pour le week-end, soit dans la période de stockage maximum,
- le mode d'entreposage en échelles spécifiques NF EN 335-1 (G.N.1/1 ou G.N.1/2) ou type cagette sur socles rouleurs.

Ce secteur est directement relié au secteur de répartition et allotissement. Une liaison directe peut être prévue avec un restaurant lorsqu'il est attenant.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.7. – SECTEUR REPARTITION ET ALLOTISSEMENT POUR LES CUISINES RELAIS ET SATELLITES (cf. première partie § 1.2.5.4).

La fonction de ce secteur est d'assurer la répartition individuelle et/ou collective des différentes composantes froides (principe de liaison froide) ou chaudes (principe de liaison chaude) des repas par destination (services, cuisines relais, satellites, restaurants...).

Cette répartition se fait sur des données réelles venant des services consommateurs alors qu'en amont de ce secteur le travail se réalise sur des données de fabrication et de conditionnement prévisionnelles.

Ce secteur est considéré comme propre.

Il convient de rappeler le ou les modes d'allotissement ou de répartition et les modes opératoires souhaités (conditionnement en plateaux individuels ou en plats collectifs, en chaîne mobile ou sur table fixe).

Il convient de préciser :

- le nombre de repas servis dans les différents modes de conditionnement (individuels ou collectifs) et le nombre de services,
- les environnements de travail souhaités,
- le mode de diffusion de la climatisation souhaité pour le local,
- le mode de transport souhaité (tractage, portage manuel, en camion, automatisé...),

- si la remise en température est centralisée au niveau du stockage chariots ou individualisée au niveau des satellites ou cuisines relais.

En outre, il faut préciser impérativement les modalités de transport des repas : nombre de chariots, descriptif de ceux-ci (solution existante ou prévisionnelle). Ces éléments sont nécessaires pour évaluer les aires de stockage nécessaires.

Ce secteur est contigu au stockage des chariots propres, au bureau de traitement de la prise de commande clients, et donne accès au départ vers les services ou cuisines relais ou satellites.

Ce secteur donne accès également à la laverie retour des chariots et lavage des échelles de conditionnement.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.7.1. - Contraintes liées à la fabrication de repas, et modalités à prendre en compte pour déterminer le dimensionnement et l'organisation du secteur répartition et allotissement en cuisine relais et satellite.

OPERATIONS	LIAISON CHAUDE	LIAISON FROIDE	OBSERVATIONS
FIN DE CUISSON	Calculée pour la simultanéité de l'heure d'expédition.	Sans objet.	Pour la LIAISON CHAUDE les deux séquences devront être traitées simultanément et avec célérité pour le respect de la chaîne de température
CONDITIONNEMENT	En conteneurs isothermes ou chauffants (préchauffés de préférence)	Déjà traité au niveau du refroidissement sur chariots neutres.	
IDENTIFICATION DE LA REPARTITION	Fait l'objet : d'un bordereau ou d'un affichage des quantités et des sites ; éventuellement, d'une identification des contenants.	Fait l'objet : d'un bordereau ou d'un affichage des quantités et des sites ; d'une identification préalable des lots dans la chambre froide des produits finis.	
PREPARATION DE L'EXPEDITION	Regroupement en un point déterminé de tous les contenants identifiés.	Regroupement en un point déterminé de tous les éléments porteurs identifiés.	Cas particulier des hôpitaux pour un dressage des repas individualisés en plateaux.
CHARGEMENT DES CAMIONS	Le chargement s'effectue dans l'ordre inverse de celui de la livraison.	Le chargement s'effectue dans l'ordre inverse de celui de la livraison.	Les chariots hospitaliers sont chargés en fin de chaîne de dressage.
LIVRAISON	Les horaires sont réduits au strict minimum pour le maintien de la température.	Les horaires sont établis pour laisser le temps de la remise en température avant le service des repas.	Contrainte de temps.

2.1.7.2. – Contraintes, liées au type de conditionnement et aux modes de transport, et modalités à prendre en compte pour déterminer le dimensionnement et l’organisation du secteur répartition et allotissement en cuisine relais et satellite.

SYSTEMES	LIAISON CHAUDE		LIAISON FROIDE		OBSERVATIONS
CONDITIONNEMENTS - VRAC	pour	cantines scolaires Education Nationale Prisons Armées Entreprises et administrations	pour	cantines scolaires Education Nationale Prisons Armées Entreprises et administrations	Prévoir le lavage de tous les contenants. (Poste de lavage équipé d'un poste de désinfection).
- PORTIONNE		Hôpitaux		Hôpitaux Catering ferroviaire Stades Repas à domicile	
PORTEURS	Conteneurs isothermes ou chariots de maintien en température. Les conteneurs sont à prévoir en 2 jeux, si le retour n'est pas assuré pour pouvoir effectuer le lavage et le reconditionnement dans les délais entre les deux services		Conteneurs isothermes. Chariots de remise ou maintien en température pour service au plateau ou à l'assiette.		
TRANSPORT	Chariots (livraison sur site). Camions neutres.		Chariots isothermes (livraison sur site). Camions Frigorifiques ou engins isothermes..		
REMISE OU MAINTIEN EN TEMPERATURE SUR SITE - VRAC	Conteneurs chauffants, étuves après dressage ou chariots spécifiques.		Remise en température en fours ou chariots spécifiques.		Prévoir une zone ou un équipement de lavage pour tous les contenants (cellules de lavage ou machines à laver les contenants munies d'un poste de désinfection)
- PORTIONNE	Eventuellement, fours ou étuves.		Remise en température en fours ou chariots spécifiques.		

2.1.8. – SECTEUR RESTAURANT.

Ce secteur comprend 4 zones d'activités, qui ne sont pas exclusives les unes des autres, et peuvent être regroupées :

- accueil convives,
- préparations complémentaires de service,
- salle(s) à manger,
- cafétéria.

Rappel des critères pour le choix des solutions de restauration retenues à l'issue des étapes d'analyse décrites ci-dessus au chapitre 1.2 :

- type de convives attendus et nombre de repas (restaurant des élèves, restaurant du personnel, restaurant des résidents....),
- modes de restauration offerts (service à table, en libre service,...),
- type de service souhaité (en libre service : linéaire, éclaté....),
- en modes mixtes (une restauration service à table + un libre service + un secteur restauration rapide...).

2.1.8.1. - Accueil des convives.

Partie des toilettes et vestiaires du restaurant suivant le nombre de convives et l'architecture des locaux, pour permettre éventuellement l'accès de l'entrée du restaurant comme de la sortie.

Prévoir :

- une aire d'attente protégée des intempéries.
- s'il y a lieu les surfaces de commercialisation (journaux, animation, vente au public....)

2.1.8.2. - Préparations complémentaires de service.

Dans le cas où le restaurant est éloigné du lieu de production, il convient de préciser le degré d'autonomie de fonctionnement souhaité du restaurant en ce qui concerne :

- la partie de stockage (journalier ou nombre de services) pour l'épicerie et le froid positif (yaourt, dessert lacté,...) et négatif (frites surgelées, glaces,...) ;
- la partie de remise en température avec indication des principes de chauffe (thermo contact, air pulsé...) et de cuisson directe (grillades, frites, plaque feux vifs) ;
- la partie de distribution avec indication des modes de fonctionnement : linéaire, éclaté (dit « scramble »), ou poste de distribution différée en salle ;
- les types de postes souhaités (froid, chaud, grillade, pizza, cuisson directe,...).

Il convient également de préciser le mode de paiement envisagé (tickets, caisse enregistreuse), et les impératifs techniques liés à ce mode de paiement (par ex. fourreaux en attente pour liaisons informatiques, espace carte à puce, etc.).

2.1.8.3. - Salle à manger.

Pour la salle à manger il convient d'indiquer :

- le type d'installation de tables souhaité : partie collective, partie sectorisée, partie restauration extérieure d'été, en précisant le nombre de rationnaires par secteur,
- les préparations faites en salle (crêpes, desserts, pizza, buffets..),

- l'implantation des postes de distribution complémentaires : fontaine, glace, micro ondes, assaisonnement, zone de distribution à thème...

2.1.8.4. - Cafétéria (s'il y a lieu)

Il convient de décrire le principe de fonctionnement souhaité :

- distribution automatique, ou distribution bar,
- installation en tables ou guéridons,
- restauration complémentaire (pâtisseries sandwiches),
- restauration rapide (moyen de remise en température).

La cafétéria est placée à la suite du restaurant et donne accès aux toilettes, au restaurant et à la sortie.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.9. – SECTEUR LAVERIE.

Dans ce secteur sont assurés le débarrassage, le trempage, le lavage, la désinfection et le séchage des matériels utilisés dans les autres secteurs, afin de les mettre en condition pour une nouvelle utilisation.

Ce secteur est considéré en zone souillée pour la partie lavage et en zone propre pour la partie stockage.

Il convient de préciser le nombre de laveries souhaitées et les regroupements possibles entre les différentes fonctions de lavage :

- lavage de la batterie,
- lavage des chariots au retour des satellites ou des cuisines relais,
- lavage des échelles de conditionnement,
- lavage de la vaisselle du restaurant.

Préciser également :

- le type de vaisselle et de matériel et leur nombre pour chaque lieu. (assiettes, plateaux, cagettes, chariots...),
- la présence d'un retour des déchets ou non (cas hospitalier),
- le type de machine éventuellement souhaité (mono bac ou multi bac, pour casier ou à convoyeur, automatique ou semi automatique...),
- le type d'énergie souhaité (électricité, vapeur...),
- les environnements de travail souhaités pour le tri de la vaisselle et les lavages ou trempages complémentaires,
- les zones de stockage d'attente des chariots sales et les zones de stockage de vaisselle propre,
- le type d'extraction souhaité,
- la possibilité de fournir une eau froide et/ou chaude et adoucie,
- le type de lavage des chariots de transport des repas souhaité (mécanisé ou manuel),
- le type d'élimination des déchets.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.10. – SECTEUR DE STOCKAGE DES DECHETS.

Préciser le principe général d'évacuation des déchets souhaité suivant les préconisations figurant au § 1.3.2 :

- stockage par point de production, stockage journalier, stockage centralisé ;
- élimination des déchets par voie humide avec centralisation et compactage ;
- tri sélectif des déchets.

Préciser aussi :

- les contraintes liées à la collecte des déchets (convention locale particulière...) ;
- le type de réduction des déchets souhaité (broyeur et/ou compacteur) ;
- les dimensions ou la capacité des conteneurs de collecte des déchets pour l'installation du broyeur et la place nécessaire ;
- le besoin en climatisation des lieux de stockage.

Le local de stockage des déchets donne accès directement sur l'extérieur pour répondre aux exigences de l'article 14 de l'arrêté du 29.9.1997.

L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.11. – LOCAUX DU PERSONNEL, LOCAUX SOCIAUX, ET SAS D'ACCES AU SECTEUR PROPRE.

Ce secteur englobe les moyens mis à la disposition du personnel pour lui permettre de se mettre en tenue et d'avoir la possibilité de temps de repos pendant la journée, en dehors du poste de travail.

Vérifier pour ce secteur que les exigences du code de travail sont satisfaites.

2.1.11.1. – Vestiaires.

L'accès direct des vestiaires aux locaux ou zones de travail est à prévoir systématiquement.

Préciser :

- l'accès imposé aux personnels s'il y a lieu,
- la répartition des personnels si elle est connue (féminin - masculin),

Il est nécessaire de prévoir la séparation des tenues de travail et des vêtements de ville dans des armoires vestiaires ventilées.

2.1.11.2. - Gestion du linge.

Les locaux doivent permettre de gérer séparément les deux flux de linge propre et sale. Le local linge sale doit être particulièrement ventilé.

2.1.11.3. – Toilettes, sanitaires et douches.

Il convient de prévoir :

- les sanitaires liés aux vestiaires,
- les sanitaires liés aux postes de travail, en distinguant :
 - secteur propre,
 - secteur sale.

Les sanitaires ne peuvent communiquer que par l'intermédiaire d'un sas avec les locaux où circulent les denrées alimentaires.

2.1.11.4. - Autres points à préciser :

- la situation souhaitée à l'intérieur de la cuisine,
- les zones fumeur et non fumeur,
- si possibilité de prises de repas ou collations,
- l'accès par le sas d'accès au secteur propre obligatoire.

2.1.11.5. - Sas d'accès au secteur propre.

Ce sas a pour fonction de réduire le risque de transmission des micro organismes pathogènes du secteur souillé vers le secteur propre.

Il permet au personnel de passer du secteur souillé vers le secteur propre, de se laver les mains, de décontaminer ses chaussures et d'être équipé d'un moyen de distribution des articles de protection individuelle à usage unique (masque, gant, tablier, coiffe...). L'installation des postes de nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.12 – BUREAUX ET GESTION.

Ce secteur permet la gestion de l'ensemble de la restauration :

- gestion des menus,
- gestion des commandes de marchandises
- gestion de la fabrication,
- gestion du personnel,
- gestion de la prise de commandes des clients

Il est considéré comme zone souillée.

Il peut comprendre les locaux suivants :

- accueil,
- secrétariat,
- bureau responsable,
- bureau production,
- bureau diététique,
- bureau informatique traitement de la prise de commande,
- bureau de gestion des menus, commande, livraison, réception et liquidation,
- archives.

Indiquer les regroupements possibles entre ces locaux.

L'entrée peut être directe sur l'extérieur, et les locaux ont accès au secteur propre de la cuisine obligatoirement par le sas accès au secteur propre.

2.1.13. – LOCAUX TECHNIQUES.

Ces locaux sont destinés à recevoir les installations et équipements des fluides suivants, en vue de leur distribution en cuisine et restaurant :

- électricité (transformateur - comptage),
- gaz (comptage),
- chaufferie pour le chauffage et production de vapeur,
- production eau chaude sanitaire (électrique, gaz, chaufferie ou autres..),
- traitement de l'eau (adoucisseur) ,

- ventilation (extraction V.M.C., compensation air soufflé traité),
- climatisation,
- production du froid.

Les locaux sont intégrés et positionnés dans le cadre de la conception architecturale. Il est tenu compte :

- des contraintes de mise en place (équipements lourds),
- des obligations normatives,
- des sujétions d'entretien (ex. changement des filtres).

Ces locaux auront obligatoirement un accès extérieur, permettant des interventions des services techniques excluant le passage en cuisine, notamment en zone sensible ou en restaurant.

2.1.14. – CUISINE RELAIS OU SATELLITE (dans le cas d'une cuisine centrale).

Ce secteur permet de réceptionner et éventuellement de stocker l'ensemble des plats pour un service, de les remettre éventuellement en température, de les cuire le cas échéant, et d'assurer la répartition par table ou par convive. Il permet aussi d'assurer le service, et le nettoyage de la vaisselle et des locaux.

Ce secteur est considéré comme propre.

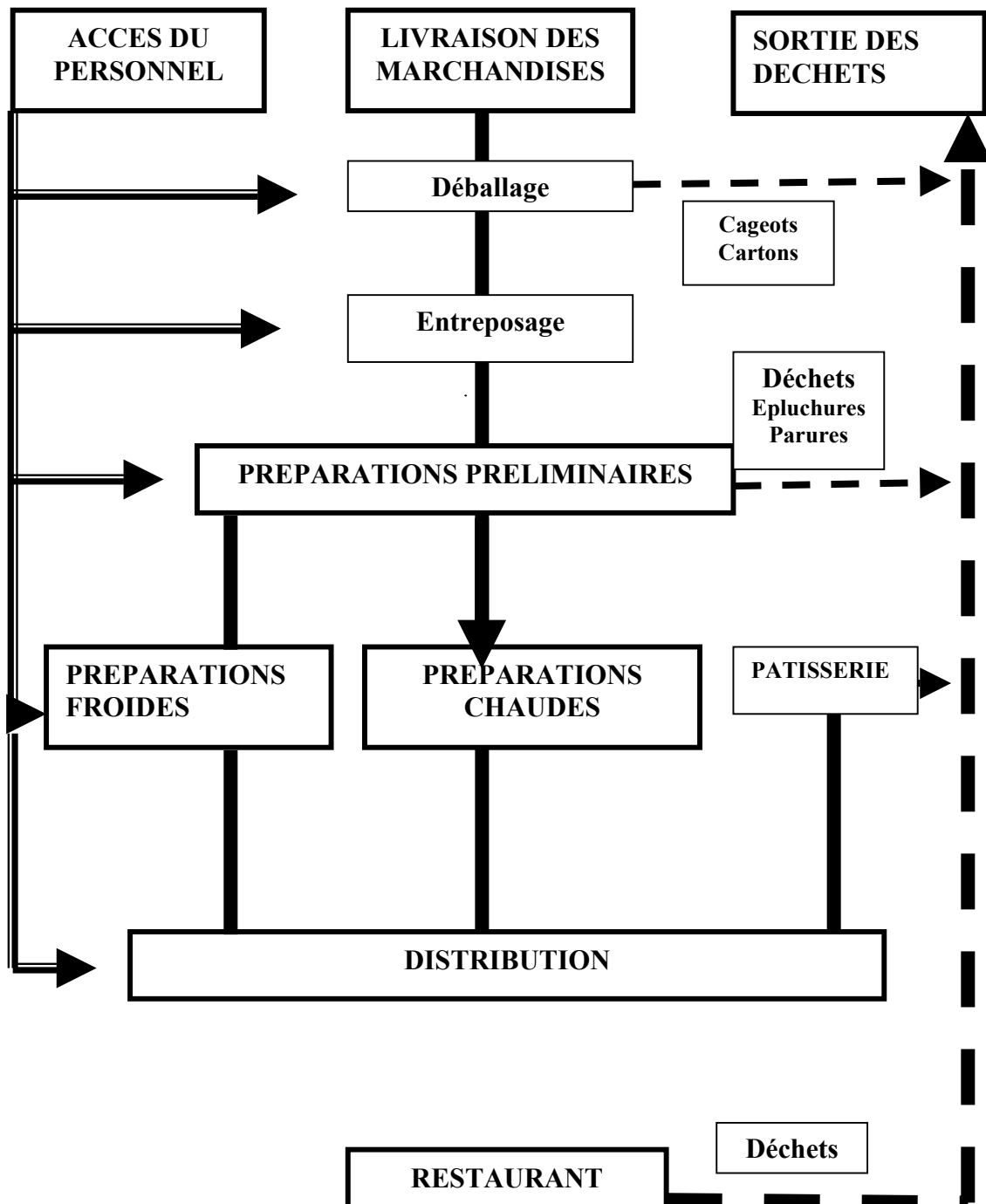
Préciser les zones de travail souhaitées :

- réception,
- stockage,
- type de remise en température,
- zone de cuisson des viandes grillées et pommes de terre frites,
- dressage,
- type de service ,
- installation de la salle à manger,
- laverie,
- vestiaire toilette,
- gestion des déchets,

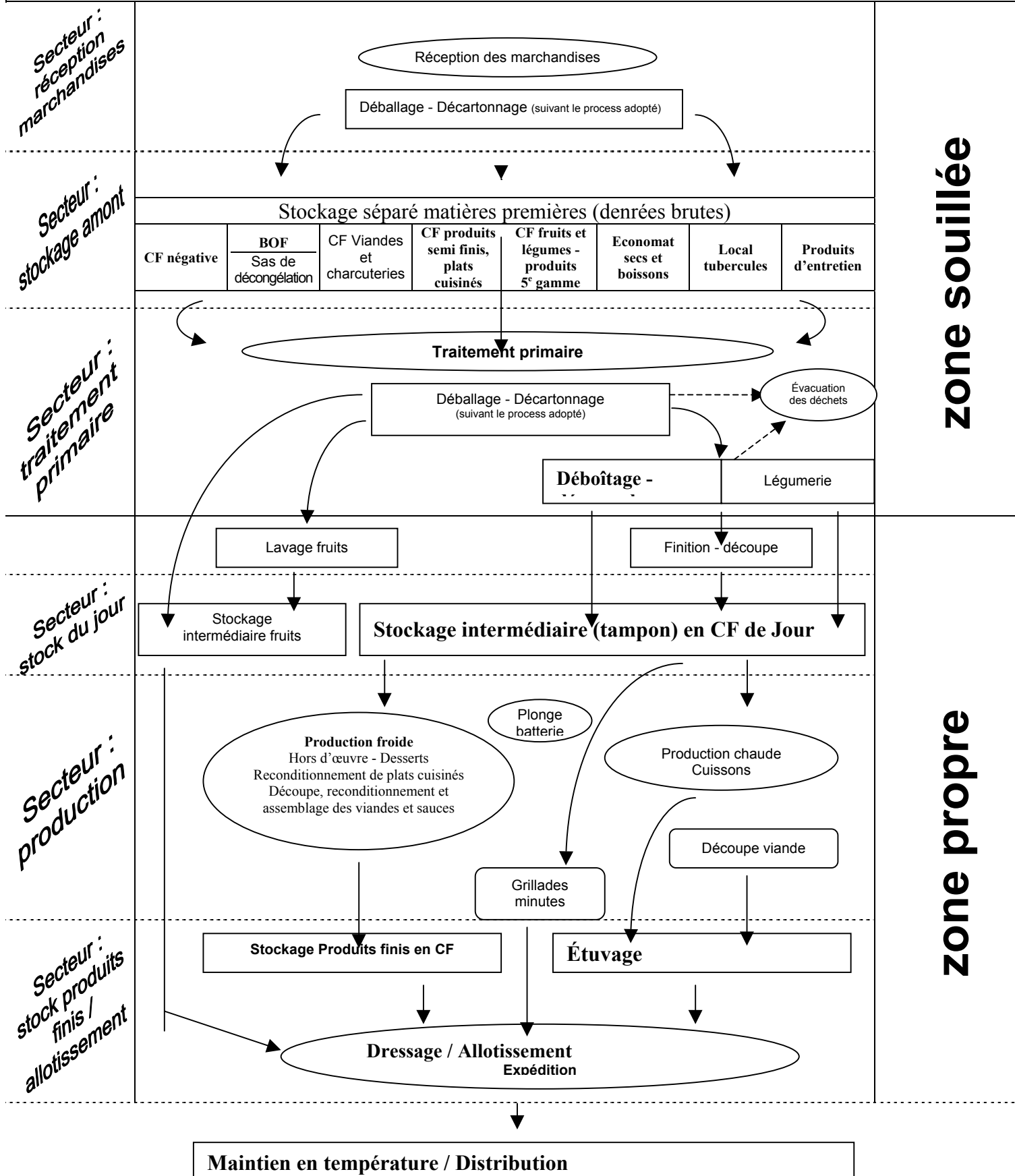
L'installation du nettoyage et de désinfection des surfaces doit couvrir l'ensemble des surfaces de ce secteur.

2.1.1.5. – SCHEMAS FONCTIONNELS D'ORGANISATION D'UNE CUISINE.

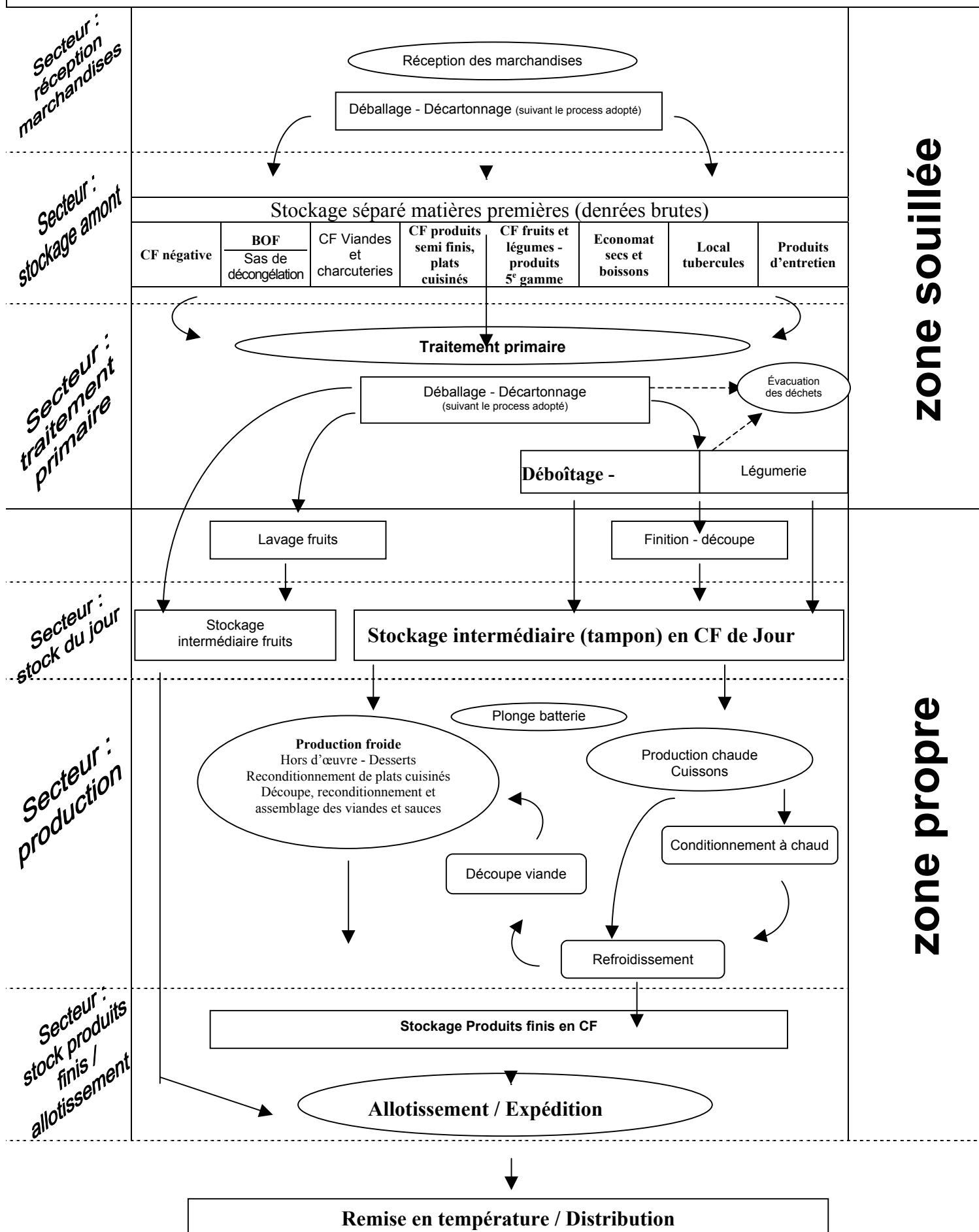
Organigramme théorique d'organisation de cuisine en restauration sur place.



ORGANIGRAMME THEORIQUE D'ORGANISATION DE CUISINE en liaison chaude



ORGANIGRAMME THEORIQUE D'ORGANISATION DE CUISINE **en liaison froide**



CHAPITRE 2.2. - CAHIER DES CHARGES DE MAITRISE D'ŒUVRE

2.2.1. - PRINCIPES FONDAMENTAUX DE MAITRISE DES CONDITIONS D'HYGIENE : TRADUCTION AU NIVEAU DU CAHIER DES CHARGES DE MAITRISE D'ŒUVRE.

Les principes fondamentaux à prendre en compte, au niveau des études de conception, pour la maîtrise des conditions d'hygiène et de la qualité sanitaire en restauration découlent des dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997, fixant les conditions d'hygiène dans les établissements de restauration collective à caractère social, qui doivent être appliquées.

2.2.1.1. Objectifs visés.

Trois objectifs principaux doivent être atteints :

- **éviter la contamination des aliments par des micro-organismes pathogènes ou d'altération**, pouvant provenir de l'environnement des opérateurs, ou apportés par une denrée naturellement contaminée (spores dans la terre des légumes, salmonelles en surface de la peau des carcasses de volailles etc..) ;
- **éviter la multiplication de micro-organismes** naturellement présents dans les denrées par une bonne maîtrise des conditions d'ambiance et notamment de froid ;
- **empêcher la survie des micro-organismes** à l'issue des traitements des denrées (rôle assainissant de la cuisson), et de la désinfection des surfaces de travail.

2.2.1.2. Dispositions à mettre en œuvre.

Afin de pouvoir réaliser ces objectifs, il est nécessaire, notamment, de prévoir des locaux de stockage en nombre et capacité suffisants, et lorsqu'il s'agit de chambres froides d'adapter les volumes et les équipements de production de froid aux températures réglementaires visées.

Les magasins de stockage des denrées doivent permettre:

- de séparer les différentes catégories de denrées selon les températures de stockage exigées et selon la présence ou non d'un conditionnement,
- le stockage intermédiaire en chambres froides lorsque les procédures de fabrication le prévoient.

Le cas échéant, les locaux de travail peuvent être réfrigérés si les conditions de travail des préparations froides par exemple ne permettent pas un maintien satisfaisant de la chaîne du froid (ou seulement à certains moments de l'année). Il faut cependant vérifier la concordance avec la législation du travail et le confort des travailleurs.

L'organisation des locaux doit suivre le principe de la marche en avant du produit brut vers le produit élaboré et du secteur souillé ou potentiellement contaminant vers le secteur propre, en privilégiant, notamment :

- une séparation des secteurs souillés et des secteurs propres par un placement judicieux des locaux et des zones où sont effectuées des opérations portant sur des denrées naturellement contaminées (légumes),
- une séparation des secteurs chauds et des secteurs froids,
- une ventilation et une climatisation efficaces des locaux,
- une mise en place judicieuse des moyens d'hygiène du personnel et en nombre suffisant,

- un choix et une implantation correcte de matériels adaptés à la gestion des flux liquides (siphons) ou des évacuations de fumées ou de vapeurs (hottes ou plafond à dispositifs filtrants),
- toutes les mesures visant à faciliter les opérations de nettoyage - désinfection.

Le respect des règles constructives édictées par les articles 6 à 9, 35 et 36 de l'arrêté du 29 septembre 1997 est impératif. Le contenu des articles 6 et 35 est le suivant :

Extrait de l'arrêté du 29/09/97 :

Article 6

Par leur implantation, leur conception, leurs dimensions, leur construction, et leur agencement, les locaux dans lesquels circulent les denrées alimentaires, ainsi que l'équipement en matériels de ces locaux, doivent :

- a) permettre le stockage des différentes denrées alimentaires (matières premières, produits semi-élaborés, produits finis) dans des conditions d'ambiance, notamment de température et d'hygrométrie, compatibles avec leur bonne conservation ;
- b) ne pas constituer par eux-mêmes, notamment du fait des matériaux qui les composent, une source de contamination pour les aliments ;
- c) faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection de leurs différentes surfaces et, de ce fait, contribuer à réduire à un niveau acceptable les risques de contamination des denrées alimentaires ;
- d) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux ou fluides toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et le développement de moisissures ou la formation de condensation indésirable sur les surfaces ;
- e) ne pas offrir, lors du travail des denrées alimentaires, de conditions d'ambiance favorables à la multiplication des micro-organismes, notamment par une séparation suffisante des opérations relevant des secteurs chauds et des secteurs froids, sauf si l'analyse des risques prévue à l'article 5 montre que la maîtrise de ces opérations offre la même sécurité pour la santé du consommateur ;
- f) permettre la progression continue et rationnelle dans l'espace des différentes opérations élémentaires conduisant à l'élaboration des produits finis (marche en avant dans l'espace), à moins que ne soient clairement définies, mises en œuvre et respectées des procédures de fonctionnement spécifiques palliant effectivement cette conception des locaux (marche en avant dans le temps) ;
- g) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment en prévenant les sources de contamination extérieures telles les animaux domestiques, les plantes, les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles, et en évitant la contamination croisée entre les denrées alimentaires, les équipements, les matériels, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel, en particulier par une séparation suffisante entre les secteurs propres et les secteurs souillés.

Extrait de l'arrêté du 29/09/97

Article 35

Dans les établissements mentionnés à l'article 1er, fabriquant des préparations culinaires, élaborées à l'avance, toutes mesures doivent être prises pour éviter la contamination des denrées lors des opérations mentionnées dans le présent titre. Ces établissements doivent disposer, sans préjudice des dispositions des articles 6 et 7 du présent arrêté, des locaux ou enceintes spécifiques et séparés nécessaires à leur activité, au besoin réfrigérés, en particulier pour :

- a) l'élaboration des préparations froides,
- b) les opérations de conditionnement-allotissement lorsque ces opérations sont conjointes,
- c) les opérations de déconditionnement et de reconditionnement telles que prévues à l'article 41, lorsqu'elles existent,
- d) s'il y a lieu, l'entreposage des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées, surgelées ou congelées aux températures requises avant expédition.

Toutefois, l'absence des locaux prévus aux points b et c peut être tolérée, dès lors qu'une analyse spécifique des risques propres à ces opérations a montré que la mise en œuvre de procédures de travail et de contrôles adaptées permet de pallier ces absences en maîtrisant tous les risques supplémentaires qui y sont associés.

Le circuit d'expédition, de retour et de lavage des contenants devra respecter les règles des bonnes pratiques d'hygiène.

Les seules tolérances admises en ce qui concerne le respect de ces règles sont les suivantes :

- la non séparation éventuelle des secteurs chauds et froids (article 6 alinéa e),
- le respect de la marche en avant (article 6 alinéa f) pour lequel différentes opérations peuvent se succéder dans le temps dans un même local sous réserve d'une étape intermédiaire de remise en état ou de nettoyage désinfection,
- l'absence de locaux destinés aux opérations de déconditionnement- reconditionnement et de conditionnement – allotissement dans le cas de restauration différée (article 35).

Les dispositions alternatives prévues par l'arrêté du 29 septembre 1997 ne peuvent être recevables que si une analyse des risques basée sur une démarche de type HACCP (analyse des risques-points critiques pour leur maîtrise) prouve, en anticipant sur le fonctionnement futur de l'établissement concerné, que leur maîtrise offre la même sécurité pour la santé du consommateur.

2.2.1.3. Cas particuliers des opérations de réhabilitation.

Les études préalables, visées dans la première partie (§ 1.4.2) et les études de conception menées pour entreprendre la phase de définition, organisation et aménagement fonctionnel des locaux, détaillés dans le chapitre 2.1, doivent intégrer la démarche HACCP existante de l'établissement.

En effet, la prise en compte des éléments formalisés de cette démarche lors des études de conception permet :

- d'identifier rapidement les points nécessitant une remise aux normes,
- d'éliminer ou de maîtriser éventuellement les points à risques,
- de prévoir, au fur et à mesure de l'avancement des études, l'incidence des solutions techniques proposées sur l'organisation générale de la maîtrise des conditions d'hygiène compte tenu des procédés mis en œuvre.

2.2.2. - DETERMINATION DES EXIGENCES ET DES PERFORMANCES A ATTEINDRE.

2.2.2.1. Résultat à atteindre : explicitation, hiérarchisation des objectifs par priorités décroissantes.

Exemple : Un établissement industriel a formulé l'exigence majeure d'un temps de repos strictement limité à 30 minutes pour ses 3.000 salariés. Toute la conception et toute l'organisation du service ont dû être adaptés à ce paramètre (locaux, matériel, fonctions, circuits, personnel, etc...).

D'autres exemples peuvent être cités, pour des cas sortant de l'ordinaire :

- avitaillement des bases vies et des plates-formes pétrolières,
- denrées casher,
- restauration adaptée aux transports aériens ou ferroviaires (« catering »).

Dans les cas plus courants, les principales priorités sont les suivantes :

- coût d'investissements et de production,
- productivité,
- horaires de travail,
- autonomie de stockage,
- procédures et conditionnement,
- allotissement et distribution,
- modalités de service et horaires des repas.

2.2.2.2. - Domaines des exigences à exprimer en termes de performances techniques.

Les domaines dans lesquels devront être précisées les exigences, exprimées en termes de performances techniques, par niveaux chiffrés ou qualités définies par référence à des normes ou des documents permettant de vérifier la conformité ultérieurement, sont les suivants :

LOCAUX	Eclairage naturel. Dispositions contre le bruit. Température et hygrométrie. Orientation et ensoleillement.
MATERIELS	Ressources en fluides. Appareils adaptés à certains types de cuisson (sous vide). Appareils adaptés à certains types de lavage (billes). Appareils spécifiques : friteuse, gril, salamandre, appareils pour la pâtisserie.
PERSONNELS	Horaires de travail. Polyvalence. Statuts.
PRODUIT FINAL	Durabilité (DLC) Conditionnement. Modalités de dressage.

2.2.3. - VALIDATION ET CONTROLE DE CONFORMITE AUX REGLEMENTATIONS AUTRES QUE CELLES RELATIVES A L'URBANISME, AU BATIMENT ET A LA CONSTRUCTION.

Avant de finaliser le cahier des charges de maîtrise d'œuvre, il convient de s'assurer du respect des dispositions réglementaires suivantes (autres que celles relatives à l'urbanisme, au bâtiment et à la construction) :

- **hygiène de la restauration collective** : arrêté du 29 septembre 1997 - chapitre 1 - (articles 6 à 9), et note de service d'application de l'arrêté (réf: SDHA-N 98 – 8126 du 24/08/98).
- **droit du travail - sécurité du travail** : code du travail, directives de la caisse nationale d'assurance maladie et du centre national de recherche scientifique (exemple : appareils tournant à grande vitesse), guide INRS-CNAM-OPPBTP pour les travaux sur matériaux contenant de l'amiante (réf ED 809, juillet 1997), sols antidérapants (article L 232 R du code du travail), éclairage des postes de travail.
- **réglementation visant la protection de l'environnement** : par exemple installations classées pour la protection de l'environnement (I.C.P.E.), installation de compression de fluide frigorigène pour la réfrigération des viandes et des végétaux.
- **hygiène et sécurité des personnels et des usagers** : règlement sanitaire départemental (informations auprès de la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale - DDASS).
- **sécurité incendie** : règlement, complété par les IT246, 247, 248, 249, si le bâtiment est classé comme recevant du public (cas possible pour les hôpitaux et les écoles).
- **ergonomie - acoustique - fonctionnement.**
- **réglementation applicable aux établissements recevant du public (ERP).**
- **réglementation applicable aux bâtiments de grande hauteur (IGH).**

Il convient aussi de s'assurer de la validation préalable des choix en matière de nutrition, de régimes spéciaux, etc...).

2.2.4. - VALIDATION FINALE DU PROGRAMME ET DE L'ENVELOPPE FINANCIERE.

La validation finale du programme et de l'enveloppe financière constitue une des responsabilités majeures du maître de l'ouvrage. L'article 2 de la loi MOP du 12 juillet 1985 dispose que, responsable principal de l'ouvrage, le maître de l'ouvrage remplit dans ce rôle une fonction d'intérêt général dont il ne peut se démettre. Cette étape cruciale du déroulement de l'opération, éclairée par les études préalables décrites en première partie, suppose une décision définitive qui doit être impérativement prise par le maître de l'ouvrage lui-même : « Il lui appartient, après s'être assuré de la faisabilité et de l'opportunité de l'opération envisagée, d'en déterminer la localisation, d'en définir le programme, d'en arrêter l'enveloppe financière prévisionnelle, d'en assurer le financement, de choisir le processus selon lequel l'ouvrage sera réalisé et de conclure, avec les maîtres d'œuvre et entrepreneurs qu'il choisit, les contrats ayant pour objet les études et l'exécution des travaux » selon les termes de l'article 2 de la loi précitée.

Il importe de vérifier l'adéquation entre le programme, qui résume les besoins et contraintes techniques et réglementaires, et l'enveloppe financière qui obéit aux règles strictes d'engagement et de dépense des deniers publics. Si cette adéquation n'est pas assurée, il est indispensable de reconsidérer le programme ou l'enveloppe avant de passer à l'étape suivante

2.2.5. - EXEMPLE DE CIRCULATION DES CONVIVES

2.2.5.1. - Accès des convives au restaurant.

Même avec des horaires conseillés ou régulés, le nombre de convives se présentant simultanément demeure incertain. Pour éviter la bousculade due à un trop grand nombre, il est conseillé de créer un hall d'accueil servant de sas. Ce sas peut avoir également l'avantage de ménager une transition dans le cas de conditions climatiques très différentes (internes et externes).

Ce sas offre la possibilité :

- d'une qualité d'accueil : décoration florale, musique, écran de télévision ;
- d'un relationnel d'informations : affichage des menus, messages d'entreprise, exposition/vente, etc...

2.2.5.2. - Passage en distribution.

Il y a lieu de rechercher des systèmes qui évitent l'attente du convive ou la limitent à une durée acceptable.

Les principales données à prendre en compte sont :

A) Le débit d'une **chaîne linéaire**, qui est de l'ordre de 8 personnes à la minute.

Les points de ralentissement sur cette chaîne sont :

- le service du plat chaud garni,
- le paiement en caisse.

Ces points de ralentissement sont améliorés par la mise en place de moyens techniques ou de postes de personnel.

La limite supérieure d'utilisation d'une chaîne linéaire est de 400 convives.

B) Le débit d'une **chaîne éclatée** (scramble - free-flow – food court) est de l'ordre de 10 personnes à la minute par caisse mise en service.

La mise en place des autres postes de distribution est déterminée selon le nombre de convives et les choix offerts.

Il est impératif de déterminer avec précision l'espace déambulatoire offert aux convives, en sachant que :

- un convive portant un plateau occupe 1m² au sol ;
- un convive compose son plateau en 5 minutes environ ;
- aucun trajet n'est imposé au convive pour le choix de ses différents plats.

2.2.5.3. - Circulation en salle.

Les ensembles de mobiliers (tables et chaises) doivent ménager :

- des couloirs de grande circulation, permettant des déplacements rapides et des croisements (2 à 2,40 m de largeur) ;
- des cheminements d'accès aux places assises, permettant :
 - le passage d'un convive chargé d'un plateau ;
 - le recul des sièges.

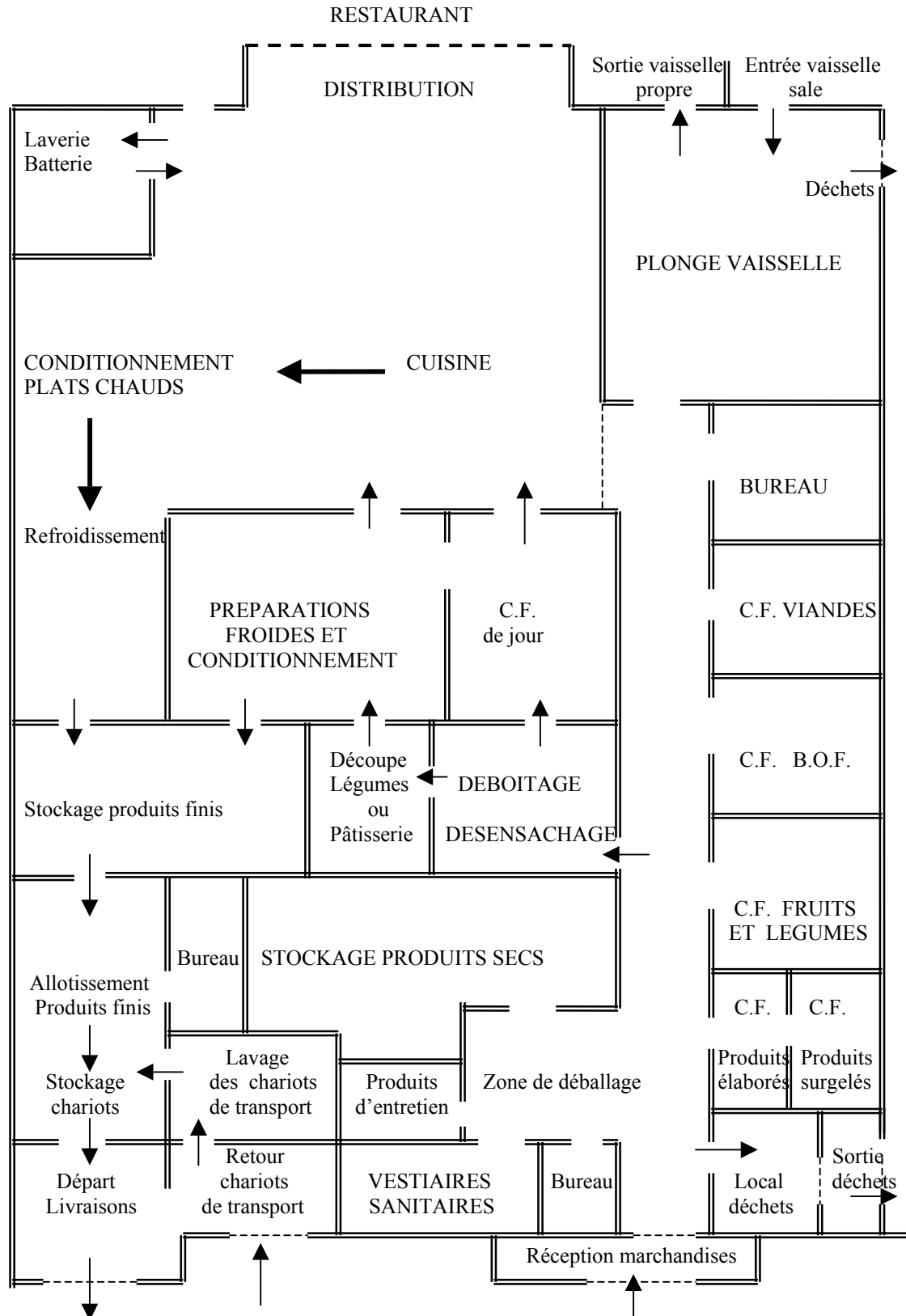
2.2.5.4. - Circulation de sortie.

Il est vivement conseillé d'éviter que le circuit de dépose des plateaux ne croise celui des convives entrant dans la salle.

Le même circuit de sortie dessert l'accès à la cafétéria.

2.2.6. - SCHEMA D'UNE CUISINE CENTRALE AVEC RESTAURATION SUR PLACE

Ce schéma a pour but de mieux appréhender l'organisation fonctionnelle en cuisine dont il est uniquement un exemple. Il ne saurait constituer un plan type de construction immobilière.



CHAPITRE 2.3. - DEFINITION, ORGANISATION ET AMENAGEMENT FONCTIONNEL DES LOCAUX (ARCHITECTURE, BATIMENT, CIRCULATIONS).

2.3.1. - PRINCIPES.

Les principes à prendre en compte et à faire respecter en architecture, en cas de nouvelle réalisation, sont les suivants :

- le bâtiment abritant la restauration doit être édifié autour du système fonctionnel et ne doit contredire en aucun cas :
 - l'ordonnancement programmé des locaux ;
 - les liaisons fonctionnelles entre zones ;
 - les circulations prévues ;
 - les accès et les liaisons avec l'environnement.
- pour ce faire, une concertation permanente entre l'équipe chargée de concevoir les procédures de cuisine équipée et les concepteurs du bâtiment est nécessaire en liaison planifiée sous le contrôle du maître de l'ouvrage.
- la conception du bâtiment doit tenir compte scrupuleusement des contraintes d'urbanisme et d'environnement.
- le bâtiment doit être étudié pour présenter une longévité prévisionnelle, qu'il est souhaitable de préciser en fonction des choix du maître d'ouvrage, et qui peut être contractualisée dans le cahier des charges de maîtrise d'œuvre, en complément des garanties décennale et biennale légales respectivement applicables au gros œuvre et au second œuvre.
Des garanties contractuelles spécifiques sont possibles, notamment pour les mobiliers et appareils (exemple : machine à laver = 5 ans, table métallique et plonge = 15 ans, etc...).
- les éléments constitutifs du bâtiment doivent offrir toutes facilités de maintenance et d'entretien, sans avoir à arrêter l'activité de production (exemple : regard de vidange, de bac à graisse malencontreusement situé en zone propre, filtres de ventilation à changer pendant l'activité continue de la cuisine d'un hôpital, etc...).
- le concept d'étude en coût global mérite d'être adopté et transcrit sous forme de dispositions contractuelles (le coût global est la somme des investissements et des frais de fonctionnement pour une durée déterminée).

2.3.2. - LES ELEMENTS DE MISSION DE MAITRISE D'OEUVRE (PHASES TECHNIQUES).

Les éléments de mission de maîtrise d'œuvre (phases techniques correspondant aux différentes natures d'opération citées au § 1.4.1.) sont précisés par le décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993.

Dans le tableau qui suit le contenu du décret est rappelé en colonne de gauche, tandis qu'en colonne de droite figurent les commentaires des rédacteurs du présent guide.

PHASE ETUDES

Extraits du décret du 29 novembre 1993	Commentaires pour les projets de restauration
2.3.2.1 - ESQ : ETUDES D'ESQUISSE	
Art. 3 - Les études d'esquisse ont pour objet : a) de proposer une ou plusieurs solutions d'ensemble, traduisant les éléments majeurs du programme, d'en indiquer les délais de réalisation et d'examiner leur compatibilité avec la partie de l'enveloppe financière prévisionnelle retenue par le maître de l'ouvrage et affectée aux travaux. b) de vérifier la faisabilité de l'opération au regard des différentes contraintes du programme et du site.	* <u>Plans</u> : Mettre l'accent sur : - l'intégration du bâtiment cuisine - restaurant au plan masse et à l'environnement (exemple : dans un hôpital exister éviter les vis-à-vis avec la morgue, faire attention au sens du vent pour les ordures, etc...), - la séparation de l'ordonnancement des zones, - les liaisons et circulations, - les accès (semi-remorques...) et positions par rapport à l'environnement. * <u>Documents</u> : - Descriptif : Détails particuliers, exemple : lots techniques sujétions spéciales (monuments classés, etc...). - Estimatif en vue de l'établissement ultérieur du coût prévisionnel de l'ouvrage : vérifier que cette estimation est conforme à l'enveloppe financière prévisionnelle fixée au marché. - Faisabilité : Mise en évidence des points délicats qui devront être clairement réglés dans la phase ultérieure de l'étude.
2.3.2.2 - AP : ETUDES D'AVANT-PROJET	
Art. 4 - Les études d'avant-projet comprennent des études d'avant-projet sommaire et des études d'avant-projet définitif. Art. 4.II - Pour les ouvrages de construction neuve de logements, les études d'avant-projet sommaire et d'avant-projet définitif peuvent être exécutées en une seule phase d'études.	

Extraits du décret du 29 novembre 1993	Commentaires pour les projets de restauration
2.3.2.2.1. - APS : ETUDES D'AVANT-PROJET SOMMAIRE	
Art. 4.I - Les études d'avant-projet sommaire ont pour objet : a) de préciser la composition générale en plan et en volume ; b) d'apprécier les volumes intérieurs et l'aspect extérieur de l'ouvrage ; c) de proposer des dispositions techniques pouvant être envisagées ; d) de préciser le calendrier de réalisation et, le cas échéant, le découpage en tranches fonctionnelles ; e) d'établir une estimation provisoire du coût prévisionnel des travaux.	<i>Le dossier de permis de construire, compte tenu des délais de réponse (recours possible: 3 mois) est souvent établi sur le contenu des éléments d'APS qui devront comprendre à cet effet toutes les précisions utiles (éléments nécessaires à la constitution du dossier de déclaration d'installation classée notamment) .</i> Le maître d'ouvrage veillera sur les éléments suivants: PLANS : prévus au 1/100ème – façades - avec matérialisation à l'échelle des circulations (1,20 à 2 m de largeur selon l'importance du trafic, des zones) de parking en tampon, chariots, etc...), des accès et dégagements. DESCRIPTIF : fluides et énergies - prévisions sur les systèmes mis en œuvre pour les lots techniques matériels spécifiques de cuisine et de restaurant, - exposé des principales procédures. ESTIMATIF : par rubriques : . bâtiment et second œuvre, . lots techniques, . matériels.

Extraits du décret du 29 novembre 1993	Commentaires pour les projets de restauration
2.3.2.2.2. - APD : ETUDES D'AVANT-PROJET DEFINITIF	
Art. 4.II - Les études d'avant-projet définitif ont pour objet : a) de déterminer les surfaces détaillées de tous les éléments du programme ; b) d'arrêter en plans, coupes et façades les dimensions de l'ouvrage ainsi que son aspect ; c) de définir les principes constructifs, les matériaux et les installations techniques ; d) d'établir l'estimation définitive du coût prévisionnel des travaux, décomposés en lots séparés ; e) de permettre au maître de l'ouvrage d'arrêter définitivement le programme ; f) de permettre l'établissement du forfait de rémunération dans les conditions prévues par le contrat de maîtrise d'œuvre. Art. 4.III - Les études d'avant-projet comprennent également l'établissement des dossiers et les consultations relevant de la compétence de la maîtrise d'œuvre et nécessaires à l'obtention du permis de construire et des autres autorisations administratives ainsi que l'assistance au maître de l'ouvrage au cours de leur instruction. Art. 7 – L'avant-projet définitif ou le projet servent de base à la mise en concurrence des entreprises par le maître de l'ouvrage. Lorsque le maître de l'ouvrage retient une offre d'entreprise qui comporte une variante respectant les conditions minimales stipulées dans le dossier de consultation, le maître d'œuvre doit compléter les études du projet pour en assurer la cohérence, notamment en établissant la synthèse des plans et spécifications et, le cas échéant, prendre en compte les dispositions découlant d'un permis de construire modifié.	Le maître d'ouvrage veillera sur les éléments : PLANS : prévus au 1/50ème - avec implantation et encombrement des éléments de structure et des équipements techniques, - organisation spéciale - aspect de l'ouvrage. DESCRIPTIF : - respect des différentes réglementations, - justificatif des solutions techniques retenues, - définition des matériaux, - liste détaillée des matériels et cuisine et de restaurant, avec indication des caractéristiques et des performances, - concordance avec le programme. ESTIMATIF : valeur détaillée par lots et par rubriques : . imprévus, . variantes éventuelles.

Extraits du décret du 29 novembre 1993	Commentaires pour les projets de restauration
2.3.2.3 - PRO : ETUDES DE PROJET	
Art. 5 – Les études de projet ont pour objet : a) de préciser par des plans, coupes et élévations, les formes des différents éléments de la construction, la nature et les caractéristiques des matériaux et les conditions de leur mise en œuvre ; b) de déterminer l'implantation, et l'encombrement de tous les éléments de structure et de tous les éléments techniques ; c) de préciser les tracés des alimentations et des évacuations de tous les fluides ; d) d'établir un coût prévisionnel des travaux composés par corps d'état, sur la base d'un avant-métré ; e) de permettre au maître de l'ouvrage, au regard de cette évaluation, d'arrêter le coût prévisionnel de la réalisation de l'ouvrage et, par ailleurs, d'estimer les coûts de son exploitation ; f) de déterminer le délai global de réalisation de l'ouvrage.	Le maître d'ouvrage veillera sur les éléments : PLANS : prévus au 1/50ème - avec détails au 1/20ème selon besoins, à partir du plan APD, - forme des éléments de construction, - implantation des matériels spécifiques de cuisine et de restauration avec côtes et espacement pour sujétions d'entretien (exemple : laisser 0,60 m entre deux fours adjacents), - cheminement des réseaux en 3 D. DESCRIPTIF : tous détails de réalisation explicitant le graphisme des plans (selon besoin). ESTIMATIF : coûts d'exploitation : - prévision de consommation de fluides et d'énergie (15 % de la valeur du repas), - maintenance et entretien, - prévisions de renouvellement. DELAIS : pour les travaux de réalisation et d'équipement, en tenant compte des délais d'approvisionnement et des servitudes de chantier.

Extraits du décret du 29 novembre 1993	Commentaires pour les projets de restauration
2.3.2.4 – ACT : ASSISTANCE APPORTEE AU MAITRE DE L'OUVRAGE POUR LA PASSATION DES CONTRATS DE TRAVAUX.	
Art. 6 - L'assistance apportée au maître de l'ouvrage pour la passation du ou des contrats de travaux sur la base des études qu'il a approuvées a pour objet : a) De préparer la consultation des entreprises en fonction du mode de passation et de dévolution des marchés ; b) De préparer, s'il y a lieu, la sélection des candidats et d'examiner les candidatures obtenues ; c) D'analyser les offres des entreprises et, s'il y a lieu, les variantes à ces offres ; d) De préparer les mises au point permettant la passation du ou des contrats de travaux par le maître de l'ouvrage.	Mise à disposition du maître d'ouvrage d'un dossier d'analyse des offres, permettant un choix efficace et objectif. La vérification de la conformité au CCTP et aux plans du DCE doit être effectuée en préalable à la décision. Une attention particulière sera portée à la cohérence des solutions proposées.
Art. 7 - L'avant-projet définitif ou le projet servent de base à la mise en concurrence des entreprises par le maître de l'ouvrage. Lorsque le maître de l'ouvrage retient une offre d'entreprise qui comporte une variante respectant les conditions minimales stipulées dans le dossier de consultation, le maître d'œuvre doit compléter les études du projet pour en assurer la cohérence, notamment en établissant la synthèse des plans et spécifications et, le cas échéant, prendre en compte les dispositions découlant d'un permis de construire modifié.	

PHASE TRAVAUX

Extraits du décret du 29 novembre 1993	Commentaires pour les projets de restauration
2.3.2.5 - EXE ou VISA : ETUDES D'EXECUTION OU VISA POUR LE MAITRE D'ŒUVRE DES ETUDES D'EXECUTION CONFIEES AUX ENTREPRISES	
EXE - Art. 8 - I - Les études d'exécution permettent la réalisation de l'ouvrage. Elles ont pour objet, pour l'ensemble de l'ouvrage ou pour les seuls lots concernés : a) D'établir tous les plans d'exécution et spécifications à l'usage du chantier ainsi que les plans de synthèse correspondants ; b) D'établir sur la base des plans d'exécution un devis quantitatif détaillé par lot ou corps d'état ; c) D'établir le calendrier prévisionnel d'exécution des travaux par lot ou corps d'état ; d) D'effectuer la mise en cohérence technique des documents fournis par les entreprises lorsque les documents pour l'exécution des ouvrages sont établis partie par la maîtrise d'œuvre, partie par les entreprises titulaires de certains lots.	Etablissement de tous les plans d'exécution, en vue des travaux, et qui complètent les pièces écrites. Etude de l'exécution en vérifiant : . les cohérences spatiales de tous les corps d'état ; . les dispositions architecturales, techniques, d'exploitation et de maintenance. Vérification des devis quantitatifs détaillés par rapport aux plans. Etablissement du calendrier prévisionnel d'exécution par lots ou corps d'état. Cette phase de mise au point élimine les conflits ultérieurs fréquents sur la primauté des plans ou des pièces écrites. (cf. article 5 de l'arrêté du 21 décembre 1993, détaillant les missions - JO du 13 janvier 1994). NOTA : en tant qu'élément de mission de maîtrise d'œuvre, l'élément EXE et l'élément VISA sont alternatifs et entraînent des rémunérations différentes. Ils ne peuvent donc être cumulés.
VISA - II - Lorsque les études d'exécution sont, partiellement ou intégralement, réalisées par les entreprises, le maître d'œuvre s'assure que les documents qu'elles ont établis respectent les dispositions du projet et, dans ce cas, leur délivre son visa.	Examen de la conformité des offres avec les études du PROJET. Synthèse de l'exécution par le récolement des documents de la maîtrise d'œuvre avec ceux des entreprises. Cette phase est indispensable pour présenter au maître d'ouvrage une cohérence sans faille des documents d'exécution avant le commencement des travaux. (cf. article 5 bis de l'arrêté du 21 décembre 1993).

Extraits du décret du 29 novembre 1993	Commentaires pour les projets de restauration
2.3.2.6 – DET : DIRECTION DE L'EXECUTION DES CONTRATS DE TRAVAUX	
Art. 9 - La direction de l'exécution du ou des contrats de travaux a pour objet : a) De s'assurer que les documents d'exécution ainsi que les ouvrages en cours de réalisation respectent les dispositions des études effectuées ; b) De s'assurer que les documents qui doivent être produits par l'entrepreneur, en application du contrat de travaux ainsi que l'exécution des travaux sont conformes audit contrat ; c) De délivrer tous ordres de service, établir tous procès-verbaux nécessaires à l'exécution du contrat de travaux, procéder aux constats contradictoires et organiser et diriger les réunions de chantier ;. d) De vérifier les projets de décomptes mensuels ou les demandes d'avances présentés par l'entrepreneur, d'établir les états d'acomptes, de vérifier le projet de décompte final établi par l'entrepreneur, d'établir le décompte général ; e) D'assister le maître de l'ouvrage en cas de différend sur le règlement ou l'exécution des travaux	Le maître d'œuvre doit s'assurer que l'exécution des travaux est conforme aux prescriptions, y compris au schéma directeur de la qualité éventuel (art. 6 arrêté du 21/12/93). Le maître d'œuvre doit « informer systématiquement le maître d'ouvrage sur l'état d'avancement et de prévision des travaux et dépenses, avec indication des évolutions notables (art. 6 arrêté). Le marché de maîtrise d'œuvre prévoit que le maître d'œuvre ne pourra émettre des ordres de service ayant une incidence financière sans l'accord du maître d'ouvrage.

Extraits du décret du 29 novembre 1993	Commentaires pour les projets de restauration
2.3.2.7 – OPC : ORDONNANCEMENT , PILOTAGE ET COORDINATION DE CHANTIER.	
L'ordonnancement, la coordination et le pilotage du chantier ont respectivement pour objet : a) D'analyser les tâches élémentaires portant sur les études d'exécution et les travaux, de déterminer leurs enchaînements ainsi que leur chemin critique par des documents graphiques; b) D'harmoniser dans le temps et dans l'espace les actions des différents intervenants au stade des travaux ; c) Au stade des travaux et jusqu'à la levée des réserves dans les délais impartis dans le ou les contrats de travaux, de mettre en application les diverses mesures d'organisation arrêtées au titre de l'ordonnancement et de la coordination.	NOTA : l'élément de mission OPC, s'il est prévu au marché, ne fait pas partie de la mission de base (voir § 2.4.5.).

2.3.2.8 – AOR : ASSISTANCE AU MAITRE D'OUVRAGE POUR LES OPERATIONS DE RECEPTION.	
L'assistance apportée au maître de l'ouvrage lors des opérations de réception et pendant la période de garantie de parfait achèvement a pour objet : a) D'organiser les opérations préalables à la réception des travaux; b) D'assurer le suivi des réserves formulées lors de la réception des travaux jusqu'à leur levée; c) De procéder à l'examen des désordres signalés par le maître de l'ouvrage; d) De constituer le dossier des ouvrages exécutés nécessaires à leur exploitation.	Des réceptions partielles avant achèvement complet sont possibles en application de l'article 42 du CCAG-travaux. Les prévoir au CCAP s'il y a lieu. Préciser les délais de levée de réserve, ou renvoyer au CCAG. Un seul CCAG doit être visé en tant que pièce contractuelle. NOTA : Bien que la maîtrise d'œuvre soit rattachée, par nature, au CCAG-prestations intellectuelles, il est bon de compléter les obligations contractuelles du maître d'œuvre, dans le CCAP, par les incidences de son rôle vis-à-vis des entreprises, défini aussi dans le CCAG-travaux. Il convient pour cela de renvoyer, dans le CCAP, aux obligations du maître d'œuvre telles que décrites dans le CCAG-travaux.

Extraits du décret du 29 novembre 1993	Commentaires pour les projets de restauration
2.3.2.9. - DIAGNOSTIC	
Art. 12 – Les études de diagnostic qui permettent de renseigner le maître de l’ouvrage sur l’état du bâtiment et sur la faisabilité de l’opération ont pour objet : a) d’établir un état des lieux ; b) de fournir une analyse fonctionnelle, urbanistique, architecturale et technique du bâti existant ; c) de permettre d’établir un programme fonctionnel d’utilisation du bâtiment ainsi qu’une estimation financière et d’en déduire la faisabilité de l’opération. Le maître d’œuvre préconise, éventuellement, des études complémentaires d’investigation des existants.	Eléments de mission de maîtrise d'œuvre pour les opérations de réutilisation ou de réhabilitation d'ouvrages de bâtiment: - en réhabilitation, l’élément de mission ESQUISSE n’a pas lieu d’être retenu. L’élément « DIAGNOSTIC » est en principe recommandé , mais il est à attribuer avant la consultation de maîtrise d’œuvre ; le diagnostic est généralement confié à un autre prestataire, le plus souvent exclu de la consultation subséquente de maîtrise d’œuvre pour éviter les conflits d’intérêt ou les risques d’inégalité de traitement des candidats. Il est donc recommandé de prévoir dans l’avis d’appel public à la concurrence et le règlement de la consultation que le prestataire de diagnostic, ou programmiste n’est pas autorisé à se porter candidat à la mission de maîtrise d’œuvre. Les compétences en diagnostic, programmation, et faisabilité peuvent être, en revanche, liées et faire l’objet d’un même marché d’études préalables.

2.3.3. - VALIDATION ET APPROBATION DE CHAQUE PHASE D'ETUDE.

L'objet des études d'esquisses (ESQ) et des éléments de mission de maîtrise d'œuvre est explicitement détaillé dans l'arrêté dit « MOP » du 21 décembre 1993 précisant les modalités techniques d'exécution des éléments de mission de maîtrise d'œuvre confiés par des maîtres d'œuvre publics à des maîtres d'œuvre privés.

Aussi ne sont présentés ci-dessous que les principes découlant des dispositions du décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993 relatif aux missions de maîtrise d'œuvre confiées par des maîtres d'ouvrage publics à des prestataires de droit privé :

- A chaque phase des études, le maître d'ouvrage valide les propositions faites par son maître d'œuvre.
- Cette validation vaut accord sur les solutions présentées.
- Elle porte essentiellement sur la cohérence fonctionnelle, la conformité au programme et le respect du coût, et accessoirement sur les détails de conception.
- Si nécessaire, le maître d'œuvre est tenu de refaire sa proposition jusqu'à la satisfaction du maître d'ouvrage, et sans supplément d'honoraires.
- Ne donnent pas lieu à rémunération supplémentaire ni à augmentation du coût prévisionnel, les adaptations de projet ou modifications du programme rendues nécessaires par l'application des différentes réglementations.
- En cas de modification de programme, le contrat de maîtrise d'œuvre fait l'objet d'un avenant selon les modalités prévues à l'article 30-III du décret MOP du 29 novembre 1993.

La précision des documents définissant le projet progresse d'un niveau à chaque phase, comme l'échelle des plans et détails (exemple : le passage de l'échelle 1/200ème à celle du 1/100ème donne à chaque fois une image plus étendue de chaque local ou de chaque détail représenté).

Aussi l'attention du maître d'ouvrage est attirée sur l'importance des validations et réceptions successives, de chacune des phases d'études, afin d'assurer que toutes les phases restent conformes à son programme, et de formaliser ainsi juridiquement l'engagement de la maîtrise d'œuvre .

En particulier, dès que le coût prévisionnel est cerné (au plus tard à l'étape de l'avant-projet), il convient de rendre définitif le **coût prévisionnel**, sur lequel s'engage le maître d'œuvre (par avenant, sauf dispense prévue au contrat initial – cf. § 2.3.4. ci-après).

2.3.4 - L'AVENANT DE FIXATION DEFINITIVE DU COÛT PREVISIONNEL DE L'OUVRAGE ET DU FORFAIT DE REMUNERATION DE LA MAITRISE D'OEUVRE.

Si le maître d'œuvre ne s'est pas engagé dès la signature du marché sur la base d'un CCAP simplifié du type de celui figurant ci-après en annexe (prévoyant notamment, à l'article 9, une dispense d'avenant en cas d'égalité entre le coût prévisionnel et l'estimation financière prévue au marché), un avenant est nécessaire pour rendre définitif le coût prévisionnel provisoire de l'ouvrage au stade de l'avant-projet (au niveau APS de préférence), et pour fixer en même temps le forfait définitif de rémunération de la mission de maîtrise d'œuvre.

Le coût prévisionnel est assorti d'un taux contractuel de tolérance.

Le forfait définitif de rémunération est le produit du taux de rémunération fixé à l'acte d'engagement par le montant du coût prévisionnel des travaux accepté par le maître de l'ouvrage sur lequel s'engage le maître d'œuvre.

L'acte d'engagement peut prévoir pour le forfait définitif un ajustement à la baisse du taux de rémunération si le coût prévisionnel de l'ouvrage s'écarte de manière sensible de l'enveloppe prévisionnelle initiale.

CHAPITRE 2.4. - ASPECTS CONTRACTUELS ET REGLEMENTAIRES

2.4.1 - LES ACTEURS ET LES INCOMPATIBILITES DANS LE CADRE DE LA LOI N° 85-704 du 12 JUILLET 1985 (dite loi MOP)

2.4.1.1. -La maîtrise d'œuvre dans l'opération de construction : les acteurs et la place du marché de maîtrise d'œuvre dans la réalisation de l'opération (art. 2 et 7 de la loi MOP).

La loi MOP définit la mission de maîtrise d'œuvre comme une réponse architecturale, technique et économique au programme (rappel : le programme est une prérogative de la maîtrise d'ouvrage ; les maîtres d'œuvre n'ont donc pas à élaborer ni modifier le programme, qui n'entre pas dans leur domaine d'intervention. En revanche, le maître de l'ouvrage doit s'assurer, avant l'approbation de chaque phase, que le programme a bien été respecté par la maîtrise d'œuvre).

Le maître de l'ouvrage connaît ses besoins et le budget dont il dispose. Mais le coût réel de l'ouvrage dépend du projet élaboré par la maîtrise d'œuvre, d'où la nécessité d'un engagement contractuel sur le coût prévisionnel.

Pour assurer l'unicité de la responsabilité du maître d'œuvre comme concepteur (et donc comme constructeur au sens du code civil), la loi MOP a établi l'unicité de la maîtrise d'œuvre dans le domaine du bâtiment pour une mission minimale appelée « mission de base ».

2.4.1.1.1. - Mission de base.

La mission de base comporte invariablement et obligatoirement les éléments détaillés au § 2.3.2. S'y ajoute l'élément esquisse pour un projet de construction neuve. En cas de projet de réhabilitation l'élément esquisse disparaît et l'élément diagnostic peut être demandé dans certains cas (cf. § 2.3.2. pour le contenu précis de ces éléments de mission).

La dévolution des travaux par marchés séparés implique plusieurs dossiers et une coordination accrue par le maître d'œuvre.

2.4.1.1.2. - Modalités et particularités essentielles de la rémunération.

La réglementation prévoit que le coût prévisionnel de l'ouvrage, sur lequel s'engage le maître d'œuvre, peut être déterminé par celui-ci jusqu'aux phases APS ou APD. Or la rémunération, fixée préalablement à ces missions du maître d'œuvre, doit tenir compte du coût prévisionnel. En conséquence, elle ne peut être que provisoire tant que celui-ci n'a pas été arrêté.

2.4.1.1.3. - Non respect du coût prévisionnel par le maître d'œuvre :

En application de l'article 10, dernier alinéa, de la loi MOP, et du décret d'application n° 93-1268 du 29 novembre 1993 (article 30), le marché de maîtrise d'œuvre prévoit les conséquences, pour le maître d'œuvre, du non respect de l'engagement sur un coût prévisionnel qu'il a souscrit.

2.4.1.2. - Les incompatibilités légales ou contractuelles liées à la mission de maîtrise d'œuvre.

- L'article 6 de la loi MOP précise : « La mission de conduite d'opération est exclusive de toute mission de maîtrise d'œuvre portant sur le même ouvrage et fait l'objet d'un contrat ».

- L'article 7 de la loi MOP dispose: « Pour la réalisation d'un ouvrage, la mission de maîtrise d'œuvre est distincte de celle d'entrepreneur ». Cette incompatibilité est confirmée et complétée par les dispositions du code des devoirs professionnels (décret n° 80-217 du 20 mars 1980) et les articles 18 et 19 de la loi n° 77.2 du 3 janvier 1977.

- De même, un prestataire ayant participé à la programmation ou aux études préalables pourra ne pas être autorisé à se porter candidat au marché de maîtrise d'œuvre correspondant, (ce que l'avis d'appel de candidature et le règlement de consultation précisent alors explicitement) pour éviter tout risque de rupture d'égalité entre les candidats. En revanche il est parfois judicieux, pour un maître d'ouvrage ne disposant pas des compétences techniques, de prévoir une tranche conditionnelle de contrôle de conformité des phases APS, APD, DCE en complément du marché de programmation.

2.4.2 - LA CONSULTATION DE MAITRISE D'OEUVRE

La Direction des affaires juridiques (DAJ) du Ministère de l'économie des finances et de l'industrie tient à la disposition du public, sur son site Internet (<http://www.minefi.gouv.fr>), les formulaires nécessaires à la mise en concurrence et à l'exécution des marchés publics.

2.4.2.1. - Les caractéristiques particulières d'un marché de maîtrise d'œuvre :

La spécificité des besoins entraîne le caractère original de chaque programme. La réponse de la maîtrise d'œuvre au programme devra donc comporter les points suivants :

- simultanément une œuvre architecturale originale et un équipement professionnel fonctionnel,
- un ouvrage pérenne et des équipements qui fonctionnent pour la durée attendue (la préciser chaque fois que c'est possible),
- un rôle de représentant technique du maître d'ouvrage par rapport aux autres acteurs (ACT/DCE, chantier, réceptions),
- une double responsabilité (décennale et contractuelle).

- un engagement sur le nécessaire respect des coûts planifiés.

S'agissant de ce dernier point, le maître d'œuvre doit s'engager sur un coût prévisionnel, le plus tôt possible et, pour un projet complexe, sur la base de ses études d'avant projet sommaire par exemple.

Le coût prévisionnel des travaux est le montant de toutes les prestations nécessaires pour mener à son terme la réalisation de l'ouvrage conforme au programme, à l'exclusion:

- du forfait de rémunération de la maîtrise d'œuvre,
- des dépenses de libération d'emprise,
- des dépenses d'œuvre artistique confiée à un maître.
- des frais éventuels de contrôle technique,
- de la prime éventuelle de l'assurance « dommages »,
- de tous les frais financiers,
- des contrats connexes à la maîtrise d'œuvre (cf. § 2.4.5).

Le coût prévisionnel des travaux est assorti d'un taux de tolérance (par exemple 5 %).

La conclusion du marché et la rédaction du contrat doivent permettre de respecter l'ensemble des objectifs.

2.4.2.2. – Obligations liées au montant du marché de maîtrise d’œuvre.

Montant estimé du marché de maîtrise d'œuvre (euros HT)	Procédures		Publicité		Avis préalable requis	
à compter de 90 000	Construction neuve	Réhabilitation. Réutilisation.	Etat	Collectivités territoriales	Construction neuve	Réhabilitation. Réutilisation.
		Recherche, essai, expérimentation				Recherche, essai, expérimentation
		Pas de conception.				Pas de conception.
		Infrastructures				Infrastructures
à compter de 130 000	Marché sans formalités préalables (art. 74 CMP)		Pas d'obligation de publicité		Pas d'obligation d'avis	
	Marché négocié		Publicité obligatoire au BOAMP ou dans une publication		Avis obligatoire du jury	
à compter de 200 000	(mise en compétition peut être limitée à l'examen des compétences, références et moyens des candidats)		Publicité obligatoire au	d'annonces légales	sur les candidatures	
à compter de 750 000	Concours restreint obligatoire (art. 71 et 74 CMP)	Appel d'offres, ou marché négocié si conditions remplies (1)	BOAMP et au JOCE		Avis obligatoire du jury sur les candidatures et les prestations	Avis obligatoire, de la commission d'appel d'offres (qui siège en jury), sur les candidatures
			Avis de préinformation obligatoire au JOCE			

(1) L’article 74, II, dernier alinéa, renvoie pour ces conditions à l’article 35,I,2^e qui dispose : « 2°..., lorsque la prestation de services à réaliser est d’une nature telle que les spécifications du marché ne peuvent être établies préalablement avec une précision suffisante pour permettre le recours à l’appel d’offres ».

2.4.2.3. - Avis d’Appel Public à la Concurrence (AAPC).

En application de l’article 40 du code des marchés publics (CMP) :

- si le montant prévisionnel du marché de maîtrise d’œuvre est inférieur à 130 000 € HT (Etat) ou à 200 000 € HT (Collectivités territoriales), l’AAPC est publié dans le Bulletin officiel des annonces des marchés publics (BOAMP) ou dans une publication habilitée à recevoir des annonces légales,

- si le montant prévisionnel du marché de maîtrise d'œuvre est supérieur à 130 000 € HT (Etat), ou à 200 000 € HT (Collectivités locales), les publications au Journal Officiel des Communautés Européennes (JOCE) et au BOAMP sont obligatoires.

L'AAPC comporte :

- l'identité et les coordonnées de la personne publique ainsi que de la personne responsable du marché.
- la procédure de passation, avec référence des articles du code des marchés publics (art 74 du CMP).
- l'objet du marché (toutes précisions devront être données, surtout si le marché comporte une mission qui n'est pas clairement répertoriée et codifiée).
- le lieu d'exécution.

- les caractéristiques principales :

- éléments de projet (neuf, restructuration, agrandissement, autres),
- définition des ouvrages à traiter (cuisine, restaurant, autres),
- nombre des convives, effectifs des personnels, si ces derniers sont déjà connus,
- surface des locaux (si limitation prévue),
- objectifs à atteindre,
- définition de la mission (en fonction du mode de dévolution des marchés de travaux : marché unique ou marchés séparés),
- déroulement des études et délais,
- enveloppe financière prévisionnelle des travaux, le cas échéant.

- le numéro de référence de la nomenclature (71.01).

- les conditions de participation :

- définition du profil des candidats recherchés, en termes de compétences acquises au sein de l'équipe, et non de forme juridique de la composition (par exemple l'économie de la construction peut être assumée au sein d'une agence assurant une autre compétence, et non nécessairement sous forme de co-traitance),
- forme de groupement (conjoint ou solidaire), la forme solidaire étant la norme usuelle en maîtrise d'œuvre,
- par exception, il peut cependant être adjoint un lot attribué à un spécialiste qui est uniquement conjoint (spécialiste en dynamique par exemple),
- choix du mandataire (à définir en fonction de l'objet principal de l'opération).

- la date limite de réception des dossiers, ou date d'engagement de la consultation.

- les renseignements et justificatifs de marchés sur la situation des candidats (art. 45 du code des marchés publics).

- les renseignements et justificatifs demandés sur les capacités et garanties techniques, économiques et financières, notamment :

- justificatif de compétences - qualification éventuelle, avec la mention « ou équivalent » (dossier, ou autre preuve de compétence équivalent à une qualification si elle est requise)
- références professionnelles.

- la mise à disposition d'un dossier de consultation, avec indication de l'adresse où il peut être retiré, et éventuellement des services à contacter.
- les critères de sélection des candidatures.
- les critères de jugement des projets en cas de concours.
- les modalités de présentation des candidatures : présentation, lieu, date et heure, etc.
- la date d'envoi de l'avis à la publication.

2.4.2.4. – Dossier de consultation des entreprises.

Il est fortement recommandé que le projet de marché de maîtrise d'œuvre soit prêt au moment de la publication de l'AAPC.

En tout état de cause, ce projet doit figurer dans le dossier de consultation des entreprises.

Les autres pièces décrites au présent § 2.4.2.4. compose aussi le dossier de consultation des entreprises.

2.4.2.4.1. – Règlement de la consultation (RC) (règlement du concours le cas échéant).

L'article 42 du CMP dispose que « les marchés passés après mise en concurrence font l'objet d'un règlement de la consultation (...). Ce règlement est facultatif si les mentions qui doivent y être portées figurent dans l'AAPC ».

En application du même article 42, l'arrêté MINEFI du 28/08/01 a prévu quatre modèles indicatifs de règlement de la consultation.

2.4.2.4.2. – Cahier des clauses administratives particulières (CCAP).

Pour s'informer sur le contenu d'un CCAP type, il convient de se reporter aux documents suivants :

- acte d'engagement et CCAP types relatifs à une prestation de maîtrise d'œuvre de bâtiment, établis par le Ministère de l'économie des finances et de l'industrie (MINEFI) et publiés sous forme d'additif au n° 282 de juin-juillet 94 de la Revue des Marchés Publics (RMP) aux éditions de la Documentation Française (cf. ci-après annexe 5).
- acte d'engagement et CCAP simplifiés types relatifs à une prestation de maîtrise d'œuvre de bâtiment, établis par le MINEFI et publiés sous forme d'additif au n° 303 de mars 98 de RMP (cf. ci-après annexe 6).

Pour les marchés inférieurs à 90 000 € HT, il est plus simple d'utiliser les documents types simplifiés.

2.4.2.4.3. - Programme:

Le programme expose :

- la situation de l'existant,
- l'objectif du maître d'ouvrage,
- le programme général,
- le programme technique détaillé, car dans les marchés de maîtrise d'œuvre c'est le programme qui précise les clauses techniques particulières du marché.

Celles-ci, dont la définition résulte des études préalables de faisabilité et de programmation, sont énoncées en distinguant celles qui relèvent du bâtiment de celles qui ont trait aux procédures de restauration collective.

Contrôlé et validé par la maîtrise d'ouvrage, le programme technique détaillé est intégré comme pièce du marché de maîtrise d'œuvre.

2.4.2.4.4. – Cadre d'acte d'engagement.

Les règles de sa rédaction ne sont pas spécifiques aux opérations de restauration collective (cf. § 2.4.2.4.2. pour documents types).

2.4.2.5. – Sélection des candidatures et choix des offres.

La sélection des candidatures et le choix des offres sont effectués dans les conditions prévues aux articles suivants du code des marchés publics :

- 52 (critères), 59, 62, 67, 70 et 74 (suivant la procédure), pour la sélection des candidatures ;
- 53 (critères), 60, 63, 67, 70 et 74 (suivant la procédure), pour le choix des offres.

Les critères de sélection des candidatures et les critères de choix des offres sont définis et hiérarchisés à l'avance, et clairement explicités dans l'avis d'appel à la concurrence ou dans le règlement de la consultation.

1) Les critères de sélection des candidatures (art. 52 du CMP) portent, à **titre d'exemple**, sur les :

- garanties techniques en termes de capacités, moyens et références ;
- compétences particulières (pour la spécificité de l'ouvrage), avec justificatifs ;
- garanties financières.

L'arrêté MINEFI du 28 août 2001, pris en application de l'article 45 du CMP (1^{er} alinéa) fixe la liste des renseignements et/ou documents pouvant être demandés aux candidats aux marchés publics.

2) Les critères de choix des offres (art. 53 du CMP) peuvent être, à titre d'exemple, pour les marchés de maîtrise d'œuvre :

- le prix (proposition de rémunération, à ne pas confondre avec le respect du coût prévisionnel des travaux) ;
- une note méthodologique permettant d'apprécier comment chaque candidat entend répondre aux objectifs du programme.

2.4.2.6. - Concours de maîtrise d'œuvre.

Le concours de maîtrise d'œuvre est régi par les dispositions des articles 74 et 71 du code des marchés publics.

Ce concours est obligatoire pour les constructions neuves lorsque la rémunération prévisionnelle de la maîtrise d'œuvre est supérieure au seuil de 200 000 €HT (art. 74 du CMP). Il s'agit d'un concours restreint tel que défini à l'art. 71 du CMP.

Lorsque le montant des primes à allouer aux candidats au concours est supérieur à 130 000 € HT (Etat) ou à 200 000 € HT (Collectivités territoriales), **la présentation de leurs prestations au jury chargé de les examiner est anonyme.**

Le codage des dossiers par un secrétaire administratif assujetti à la confidentialité est un moyen qui peut permettre le respect de cette règle de l'anonymat. Les auditions se trouvent de ce fait supprimées. Le secrétariat technique du concours, parfois improprement appelé commission technique, peut avoir préparé la présentation des projets au jury pour ce qui concerne la récapitulation des surfaces des locaux, et autres données chiffrées.

L'anonymat ne peut être levé qu'après signature par tous les membres présents du procès verbal consignant l'avis du jury sur les projets, qui doit être motivé et peut être assorti d'un classement (il ne peut se limiter au simple résultat d'un vote). A la lumière de cet avis, de ses propres contraintes et des propositions de rémunération, transmises par les candidats avec les renseignements nominatifs dans une autre enveloppe que celle contenant les prestations, et conservées dans un coffre jusqu'à la levée de l'anonymat, le maître d'ouvrage arrête la liste du ou des lauréats qu'il retient et engage les négociations avec celui-ci ou ceux-ci.

2.4.2.7. – Marchés de maîtrise d'œuvre sans obligation de concours.

L'article 74,II,3^e du code des marchés publics dispose :

« ... La personne publique n'est pas tenue de recourir au concours de maîtrise d'œuvre dans les cas suivants :

- a) pour l'attribution d'un marché de maîtrise d'œuvre relatif à la réutilisation ou la réhabilitation d'ouvrages existants ;
- b) pour l'attribution d'un marché de maîtrise d'œuvre relatif à des ouvrages réalisés à titre de recherche, d'essai ou d'expérimentation ;
- c) pour l'attribution d'un marché de maîtrise d'œuvre qui ne confie aucune mission de conception au titulaire ;
- d) pour l'attribution d'un marché de maîtrise d'œuvre relatif à des ouvrages d'infrastructures.

Si la personne publique contractante ne retient pas la procédure du concours, la procédure applicable est soit celle de l'appel d'offres dont la commission siège en jury tel que défini à l'article 25 [du code des marchés publics], soit, si les conditions prévues au 2^o du I de l'article 35 [du code des marchés publics] sont remplies, la procédure négociée décrite au 2 ci-dessus [art. 74,II,2^e du code des marchés publics] ».

Concernant cette procédure négociée, l'article 74, II, 2^e du code des marchés publics précise que « la mise en compétition peut être limitée à l'examen des compétences, références et moyens des candidats. La personne responsable du marché, après avis d'un jury tel que défini à l'article 25, dresse la liste des candidats admis à négocier, dont le nombre ne peut être inférieur à trois sauf si le nombre des candidats n'est pas suffisant. La personne responsable du marché engage les négociations. Au terme de ces négociations, le marché est attribué par la personne responsable du marché ou, pour les collectivités territoriales, par l'assemblée délibérante ».

2.4.2.8. – Marchés de maîtrise d'œuvre sans obligation de mise en concurrence.

Aux termes de l'article 74, III du CMP « Lorsque plusieurs marchés de définition ayant le même objet ont été conclus à l'issue d'une seule procédure et exécutés simultanément, il peut être confié, sans nouvelle mise en concurrence, un ou des marchés de maîtrise d'œuvre à l'auteur ou aux auteurs des solutions retenues ».

Le IV du même article dispose : « Pour l'extension d'un ouvrage existant, lorsque l'unité architecturale, technique ou paysagère le justifie, le marché de maîtrise d'œuvre peut être attribué

sans mise en concurrence à la personne qui a été titulaire du marché initial de maîtrise d'œuvre de cet ouvrage ».

Il s'agit de deux dérogations au principe de mise en concurrence. Comme toutes les exceptions, elles sont d'interprétation stricte. Les personnes publiques devront pouvoir justifier des motifs pour lesquels elles recourent à l'une ou l'autre de ces procédures.

2.4.3 - CONSULTATION ANTICIPEE EVENTUELLE D'ENTREPRENEURS OU DE FOURNISSEURS SUR UN OU PLUSIEURS LOTS. (art. 26 du décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993).

L'ingénierie et la maîtrise d'œuvre indépendantes sont généralement, en matière de restauration collective, en possession des connaissances techniques permettant de concevoir les projets. Aussi dans ce domaine, les conditions de stricte application de l'article 37 du code des marchés publics ne permettent pas de recourir à la conception - réalisation. En effet, dans le domaine des bâtiments et des équipements de restauration collective, les technologies ne sont jamais l'apanage exclusif des entrepreneurs pour l'ensemble des lots du projet.

En revanche, si pour un ou plusieurs lots de technicité particulière, les méthodes ou techniques de réalisation ou les produits industriels à mettre en œuvre impliquent l'intervention, dès l'établissement des avant-projets, de l'entrepreneur ou du fournisseur de produits industriels, le maître de l'ouvrage peut décider de les consulter de façon anticipée.

Cette consultation doit être prévue et exécutée selon les termes de l'article 26 du décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993, dit « décret MOP ».

Cette consultation intervient à l'issue des études d'avant-projet sommaire ou d'avant-projet définitif pour les ouvrages neufs de bâtiment et pour les opérations de réutilisation ou de réhabilitation de bâtiment.

L'entrepreneur ou le fournisseur de produits industriels retenu après consultation établit et remet au maître d'œuvre les documents spécifiques décrivant les solutions techniques qu'il propose.

Les éléments de mission (de maîtrise d'œuvre) d'avant-projet et de projet pour les lots concernés sont dans ce cas remplacés ou complétés en tant que de besoin par les dispositions du I et du II de l'article 26 du décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993.

2.4.4. - OBTENTION DU PERMIS DE CONSTRUIRE OU MODIFICATION EVENTUELLES - DECLARATIONS DE TRAVAUX - AUTORISATIONS ADMINISTRATIVES - ETABLISSEMENTS CLASSES - CONSULTATION DE L'ANCIEN MAITRE D'OEUVRE.

En complément au dossier classique de permis de construire un **dossier écrit** devra être joint au projet de restauration collective, destiné aux services vétérinaires départementaux, dont l'avis est déterminant pour toutes les installations soumises à l'arrêté du 29 septembre 1997, (cf. articles 3, 47 et 48 de cet arrêté pour l'obtention du permis de construire). Ce dossier écrit est constitué d'un texte et de pièces graphiques, élaborées pour la plupart par le maître d'œuvre.

Le texte préparé par le maître d'œuvre à l'attention des services spécialisés doit comporter **les notices** ad hoc (pour les pompiers, les services vétérinaires, etc...) et expliciter clairement le fonctionnement détaillé de la cuisine, pour les différents secteurs tels que la réception des marchandises, le traitement primaire (décartonnage, déemballage, déconditionnement), le stockage de jour, l'élaboration des différentes préparations en zones propres où seront manipulées les denrées nues, ou en secteurs souillés (zones d'élimination des déchets...), les laveries, etc.

Les pièces graphiques peuvent être des plans fléchés, des organigrammes, diagrammes et tous documents utiles à une compréhension synthétique du fonctionnement. Notamment lorsqu'une marche en avant dans le temps est choisie plutôt qu'une marche en avant dans l'espace (cf. art. 6 arrêté du 29 septembre 1997, qui prévoit cette faculté au cas où un nombre insuffisant de locaux oblige l'exploitant à utiliser un même local pour des fonctions différentes, à des moments différents), un descriptif très précis des types d'activités qui seront conduites dans le même local, ainsi que les descriptifs des procédures de nettoyage et de désinfection intermédiaires doivent être fournis (cf. art. 12 du même arrêté).

Concernant la réglementation environnementale relatives aux installations classées, une attention particulière est à apporter à l'utilisation des fluides frigorigènes et à la nouvelle réglementation portant sur l'utilisation des CFC (chlorofluorocarbones). Par ailleurs une déclaration préalable, voire une autorisation, peut être nécessaire en fonction de la catégorie des installations, du tonnage des denrées d'origine animale, des distances minimales par rapport au voisinage, aux cours d'eau,... (voir au § 2.3.2.2.1 A.P.S. la préparation du dossier d'Installation Classée pour l'Environnement).

2.4.4.1. - Notice explicative pour la Sécurité Civile (POMPIERS).

Elle comprend les pièces relatives aux domaines suivants :

- plan schématique proposé (situation - superficie),
- classement de l'établissement selon la nature de son exploitation,
- catégorie, d'après l'effectif des consommateurs et du personnel,
- conception et desserte des bâtiments (article C0 du règlement de sécurité incendie),
- revêtements (art. AM du règlement précité),
- désenfumage (art. DF du règlement précité),
- ascenseurs (art. AS du règlement précité),
- cuisines (art CG du règlement précité).
- éléments répondant à l'article R 123-24 du code de la construction :
 - mode de construction (gros - œuvre - toiture) ;
 - matériaux utilisés ;
 - circulations et dégagements avec indication des largeurs ;
 - renseignements sur :
 - . production et distribution électrique (art. EL et EC du règlement) ;
 - . comptage et distribution GAZ (art GZ du règlement) ;
 - . chaufferies (art. CH du règlement),
 - . moyens particuliers de défense et de secours contre l'incendie.
- dispositions prises pour l'admission des handicapés (art. 123-3 du code de la construction).
- atténuation ou aggravation des risques.
- dispositions exceptionnelles prises en compensation des exigences du règlement de sécurité incendie (art. 123-13 du code de la construction).

2.4.4.2. - Notice explicative pour la Direction des Services Vétérinaires.

Le contenu de cette notice est, en résumé, généralement composé des pièces suivantes :

- plan schématique proposé avec désignation des accès, des zones souillées et propres, des circulations, sas de communication,
- indication des locaux et tableaux des surfaces,
- répertoire des stockages frigorifiques,
- description des revêtements sols, murs, plafonds,
- climatisation des locaux à température dirigée,
- système de ventilation avec explicitation des flux,

- définition et positionnement des sanitaires,
- désignation en nombre et positionnement des équipements d'hygiène (lavabos à commande non manuelle, postes de nettoyage, etc...).
- modes opératoires prévus :
 - principales procédures ;
 - pour les cuisines centrales :
 - . liaison froide ou chaude.
 - . conditionnement ;
 - . transport.
- exposé des dispositions particulières prises pour la séparation des circuits dans l'espace ou dans le temps,
- dans le cas d'une réhabilitation, organisation des phases de travaux et dispositions transitoires en matière d'hygiène.

2.4.4.3. - Consultation éventuelle de l'ancien maître d'œuvre dans le cas d'extension d'un ouvrage existant.

Si le IV de l'article 74 du CMP précité prévoit, en cas d'extension d'un ouvrage existant, la faculté d'attribuer, sans mise en concurrence, le marché de maîtrise d'œuvre au concepteur de l'ouvrage existant (cf § 2.4.2.8.), il est également possible, après mise en concurrence de plusieurs (autres) maîtres d'œuvre, de demander au titulaire du marché initial uniquement son avis ou accord, sur les avant-projets et projets, pour la préservation de son droit moral de ne pas voir défigurer son œuvre (en cas de modification des façades notamment). Dans ce cas, on aura pris soin de rappeler cette contrainte dans le cahier des charges de maîtrise d'œuvre.

2.4.5. -CONTRATS CONNEXES A LA MAITRISE D'OEUVRE.

2.4.5.1. - Ordonnancement - Pilotage de chantier - Coordination (OPC).

C'est une mission complémentaire de maîtrise d'œuvre, utile lorsque le chantier atteint un certain niveau de complexité en raison d'un grand nombre d'intervenants sur le site en marchés séparés. Elle est alors contractualisée et rémunérée en tant que telle : elle a pour objectif d'obtenir l'organisation optimale des interventions en gérant les enchaînements des prestations et surtout des travaux entre eux dans le respect du délai global.

Pour les chantiers les plus simples, la coordination est naturellement assurée par le maître d'œuvre dans le cadre de son contrat de maîtrise d'œuvre sans supplément de rémunération (les limites de ses obligations sont précisées par décret du 29 Novembre 1993 et l'arrêté du 21 décembre 1993).

En cas de marché unique pour la réalisation des travaux, la mission d'OPC incombe au titulaire du marché de travaux ou au mandataire du groupement.

La mission d'OPC doit être prévue :

- dès la passation du marché de maîtrise d'œuvre si la mission est confiée au maître d'œuvre ;
- avant l'élaboration du dossier de consultation des entreprises de travaux dans tous les autres cas.

La mission d'OPC est une mission de prestations intellectuelles qui peut se référer au CCAG-Prestations intellectuelles (PI).

2.4.5.2. - Mission de coordination en matière de sécurité et de santé des travailleurs.

« Une coordination en matière de sécurité et de santé doit être organisée pour tout chantier de bâtiment ou de génie civil où sont appelées à intervenir plusieurs travailleurs indépendants ou entreprises, entreprises sous-traitantes incluses, aux fins de prévenir les risques résultant de leurs interventions simultanées ou successives... » (art. L.235.3 du code du travail - loi n° 93-1418 du 31 décembre 1993).

Il convient également d'appliquer les textes suivants :

- . décret n° 94-1159 du 26 décembre 1994 (JO du 29 décembre 1994) - organisation de la coordination ;
- . décret n° 95-543 du 4 mai 1995 (JO du 6 mai 1995) – comité interentreprises sécurité santé conditions de travail (CISSCT);
- . décrets n° 95-607 et 95-608 du 6 mai 1995 (JO du 7 mai 1995) - travailleurs indépendants ;
- . arrêté du 7 mars 1995 (JO du 26 mars 1995) - formation ;
- . arrêté du 7 mars 1995 (JO du 18 mai 1995) - contenu de la déclaration préalable ;
- . circulaire de la direction du travail (DRT - ministère du Travail et des Affaires Sociales) du 10 avril 1996 (le Moniteur du 19 avril 1996) ;
- . marché type de coordination pour la sécurité et pour la protection de la santé (SPS)– Ministère de l'équipement – DAEI (Liaison Marchés publics – 1998)

2.4.5.2.1. – Prévision de la mission de coordination.

La mission est à prévoir en phase de conception, au plus tard en phase d'avant projet.

La personne physique qui exerce la fonction de coordonnateur ne peut pas être chargée de la fonction de contrôleur technique pour la même opération (article R.238.6 du code du travail).

Cette mission n'est pas une mission de maîtrise d'œuvre mais elle peut, en particulier si le cadre contractuel initial de maîtrise d'œuvre le prévoit, être assurée par le maître d'œuvre. Cette mission doit faire alors l'objet d'un contrat distinct de celui de maîtrise d'œuvre, et non d'un avenant à celui-ci, car il ne s'agit plus de maîtrise d'œuvre.

2.4.5.2.2. - Attribution et exercice de la mission de coordination pour la sécurité et la protection de la santé (CSPS).

2.4.5.2.2.1.- Compétence.

Le niveau de compétence est fonction de la catégorie d'opération.

- Opérations de catégorie 1 : opérations soumises à constitution d'un comité interentreprises sécurité santé conditions de travail (CISSCT).
- Opérations de catégorie 2 : opérations soumises à obligation d'établissement d'un plan général de coordination (PGC).
- Opérations de catégorie 3 : autres opérations.

Le niveau 1 de compétence correspond à l'aptitude de coordonner tous les types d'opérations, le niveau 2 les opérations de catégorie 2 et 3 et le niveau 3 les opérations de catégorie 3.

D'autre part, une formation spécifique, révisée tous les cinq ans est exigée. Cette exigence est entrée en vigueur au 01/01/1999 pour la formation de niveau 1, le 01/01/1998 pour les niveaux 2 et 3.

La liste des organismes agréés pour assurer la formation des coordonnateurs est publiée au Journal Officiel de la République Française.

2.4.5.2.2.2. - Exercice de la mission.

Le maître de l'ouvrage peut désigner une personne morale ou une personne physique, mais seule une personne physique nommément affectée à cette fonction peut l'exercer.

La seule exclusion prévue par le décret du 26 décembre 1994 est que la personne physique qui exerce la fonction de coordonnateur ne peut pas être chargée dans le cadre d'une même opération de la fonction de contrôleur technique (article R.236.6 du code du travail).

Le critère de compétence permet d'envisager comme coordonnateur unique, soit un membre de l'équipe de maîtrise d'œuvre ayant une compétence particulière (architecte, etc...), soit un prestataire extérieur, soit un salarié du maître d'ouvrage, soit toute personne ayant la double compétence chantiers et études.

L'intervention d'un coordonnateur unique peut sembler préférable en pratique pour assurer la cohérence générale de la mission de prévention des risques du début à la fin de l'opération et pour éviter l'interface entre la phase de conception et la phase de réalisation. Le choix entre un coordonnateur unique ou deux coordonnateurs différents doit être opéré par le maître de l'ouvrage dès le début de l'opération.

2.4.5.2.2.3. - Dérogations.

Les communes de moins de 5.000 habitants peuvent déléguer la désignation du coordonnateur au maître d'œuvre (article L.235.1 du code du travail).

Pour les opérations non soumises à l'obtention d'un permis de construire, la coordination est confiée à l'entreprise dont la part de main d'œuvre sur le chantier est la plus élevée.

2.4.5.2.2.4. - Conditions relatives au chantier (cf article L.235.3 du code du travail).

Les dispositions relatives à la mission de coordination s'appliquent aux chantiers de bâtiment ou de génie civil dans lesquels interviennent au moins deux entreprises et qui constituent une opération pouvant être délimitée de façon précise dans l'espace et dans le temps.

Cette dernière précision exclut les interventions constituant des travaux d'entretien courant.

2.4.5.2.2.5. - Conditions relatives au contrat (cf article R.238.16 du code du travail).

La mission de coordination fait l'objet de contrats (ou d'avenants spécifiques écrits) et d'une rémunération distincte.

Si le coordonnateur est un agent du maître de l'ouvrage, la mission fait l'objet d'un document écrit permettant d'individualiser chaque opération.

La mission de coordination est une mission de prestations intellectuelles qui peut se référer au CCAG-PI.

Il est recommandé de passer dans tous les cas un marché, car le coordonnateur exerce une mission particulière déléguée par le maître d'ouvrage, sous sa responsabilité, avec l'autorité et les moyens nécessaires à l'exercice de cette mission.

2.4.5.3. - Contrôle technique (loi 78-12 du 4 janvier 1978).

Le contrôle technique a pour objet de contribuer à la prévention des différents aléas techniques susceptibles d'être rencontrés dans la réalisation des ouvrages (art. L.11 123 du code de la construction).

Il est obligatoire pour certaines constructions (art. R.11 138 du code de la construction).

Le contrôleur technique donne un avis au maître de l'ouvrage.

L'activité de contrôle technique est incompatible avec l'exercice de toute activité de conception, d'exécution ou d'expertise d'un ouvrage (art. L.11 125 du code de la construction).

Le contrôle technique doit être prévu en amont de la phase de conception, après l'élaboration du programme.

2.4.5.4. Les autres contrats connexes possibles.

- En présence éventuelle d'amiante : repérage, prélèvements et laboratoires, diagnostic, préconisations, maîtrise d'œuvre...
- Formation liée à la maîtrise d'œuvre, etc.

2.4.6.– NORMES, SPECIFICATIONS TECHNIQUES ET ASSURANCE DE LA QUALITE DANS L'ELABORATION DES CLAUSES TECHNIQUES DES MARCHES PUBLICS.

La rédaction des clauses techniques est une opération fondamentale en matière de marchés publics. L'acheteur public doit en effet s'attacher à obtenir aux meilleures conditions les prestations convenant aux besoins de la collectivité publique. Il doit pour ce faire définir rigoureusement le besoin, au moyen notamment de clauses techniques.

Aux termes de l'article 5 du CMP « La nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision par la personne publique avant tout appel à concurrence ou toute négociation non précédée d'un appel à la concurrence. Le marché conclu par la personne publique doit avoir pour objet exclusif de répondre à ces besoins ».

Si les besoins à satisfaire sont exprimés par les services utilisateurs, c'est à la personne responsable du marché, en dernier ressort, qu'il appartient de choisir parmi les diverses prestations possibles. Il lui revient donc la responsabilité d'arrêter les clauses techniques, avant lancement de toute procédure. Un principe fondamental doit présider à l'élaboration de ces clauses : l'égalité d'accès aux marchés publics. Les données techniques du marché ne doivent en effet ni restreindre ni fausser le jeu de la concurrence. Il est essentiel que les spécifications soient neutres, c'est-à-dire ne pré-désignent pas le titulaire du marché par l'introduction de clauses que celui-ci serait le seul à pouvoir satisfaire.

La rédaction des clauses techniques peut ainsi apparaître particulièrement difficile ; toutefois, l'acheteur public dispose d'un certain nombre de moyens qui lui permettront de mener à bien sa tâche.

En premier lieu :

- les normes homologuées ou d'autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux (cf. infra § 2.4.6.1.) ;
- les prescriptions techniques de la commission technique des marchés, qui comprennent les cahiers des clauses techniques générales (CCTG) et les spécifications techniques (cf § 2.4.6.2.).

En second lieu, et surtout en l'absence de tels documents qui laisse à l'acheteur toute latitude de rédaction, celui-ci doit respecter les principes généraux d'élaboration des clauses techniques. Il disposera dans certains cas des recommandations et guides de la commission technique des marchés. A défaut, il peut envisager ou susciter plusieurs solutions techniques en vue d'un choix ultérieur. Dans des cas particuliers, il peut faire appel à des spécialistes extérieurs à l'administration par la voie des marchés d'études (cf. § 2.4.6.3.).

2.4.6.1. Référence aux normes homologuées.

2.4.6.1.1. – Obligation de se référer aux normes.

Aux termes de l'article 6 du CMP « les prestations qui font l'objet du marché sont définies par référence aux normes homologuées, ou à d'autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux, dans les conditions et avec les dérogations prévues par le décret n° 84-74 du 26 janvier 1984 fixant le statut de la normalisation.

La référence à ces normes ne doit pas avoir pour effet de créer des obstacles injustifiés à l'ouverture des marchés publics à la concurrence ».

Le même article 6 exclut cette obligation de référence aux normes pour les marchés mentionnés dans le CMP aux articles 28 (marchés ne dépassant pas 90 000 € HT et pouvant ainsi être passés sans formalités (préalables), 29 (marchés sans formalités préalables pour les achats de denrées alimentaires périssables, dans les conditions les plus avantageuses, sur foires, marchés ou lieux de production, en deçà du seuil de 130 000 € HT pour l'Etat, et de 200 000 € HT pour les collectivités territoriales), et 31 (marchés ayant pour objet des réalisations exécutées en application de dispositions législatives ou réglementaires relatives à l'obligation de décoration des constructions publiques).

L'article 13 du décret précité du 26 janvier 1984 précise les modalités de cette obligation de référence aux normes.

A titre indicatif, la circulaire du 5 juillet 1994 du Premier Ministre (NOR : PRMX9400134C) relative à la référence aux normes dans les marchés publics et les contrats soumis à certaines procédures communautaires précise dans sa première partie la portée de l'obligation de référence aux normes.

A cet égard, il convient de faire une distinction entre d'une part la notion de normes obligatoires, et d'autre part celle de référence obligatoire aux normes dans les marchés publics. Le décret modifié n° 84-74 du 26 janvier 1984 fixant le statut de la normalisation, définit ces deux statuts.

2.4.6.1.1.1. - Normes obligatoires.

En application de l'article 12 du décret précité, le ministre chargé de l'Industrie peut rendre obligatoire certaines normes homologuées. C'est une réglementation de portée générale, tous les opérateurs du marché qu'ils soient publics ou privés y sont assujettis.

Compte tenu de cette obligation, une centaine de normes ont été rendues d'application obligatoire, essentiellement pour des raisons :

- de sécurité (exemple : gaz, électricité, extincteurs, grues...) ;
- de santé ou d'hygiène (exemple : tuyaux d'évacuation en amiante-ciment) ;
- de lutte contre la fraude (exemple : marquage des draps de lit et des couvertures, caractéristiques du cristal...) ;
- de rationalisation des échanges (exemples : prises de péritélévision) ;
- de protection de l'environnement (exemple : réservoirs pour stockages pétroliers).

2.4.6.1.1.2. - Référence obligatoire aux normes dans les marchés publics.

Les dispositions précitées de l'article 6 du code des marchés publics ne doivent naturellement pas être interprétées comme une obligation de portée générale, mais ne trouvent à s'appliquer que si l'acheteur exprime une exigence technique particulière dans les documents de consultation. Cette exigence peut porter sur un sous-ensemble ou un élément constitutif du produit à acquérir. Dans ce cas, il faut naturellement proscrire la terminologie « le produit devra être conforme aux normes en vigueur », qui est sans portée, pour, au contraire, analyser le produit au travers des exigences à appliquer à ses divers constituants, et rechercher les normes correspondantes pour y faire référence, en levant, le cas échéant, les options éventuelles que renferment ces dernières. A défaut de cette levée d'option, le titulaire du marché serait autorisé à exécuter la prestation minimale prévue dans la norme.

Si l'acheteur n'exprime pas d'exigence technique particulière, il examine la solution proposée par le fournisseur, et il en vérifie l'adéquation par rapport à la définition de ses besoins tels qu'il les a exprimés dans le dossier de consultation.

2.4.6.1.2. – Conformité aux normes.

Les acheteurs publics peuvent faire référence à une marque de conformité (par exemple NF) comme l'un des critères d'appréciation de la conformité à leurs exigences, sous réserve de compléter par la mention « ou équivalent ». En effet :

- quel que soit l'acheteur, cette marque assure au minimum la conformité à la norme correspondant à ses exigences ;
- pour les acheteurs ne disposant pas de moyens techniques suffisants, un tel produit bénéficie d'une référence de qualité ;
- pour les acheteurs qui possèdent des laboratoires de contrôle, l'existence d'une marque ou d'un agrément doit permettre de limiter le nombre et l'étendue de leurs essais.

Il est à noter que le droit d'usage d'une « marque » certifie la conformité aux normes et documents de référence cités dans le référentiel de la marque.

A la différence de ces marques de conformité, le marquage européen « CE » permet la libre circulation des produits dans l'UE et justifie du respect des exigences essentielles définies par les directives européennes (notamment les impératifs de sécurité, de santé ou de protection des consommateurs et de l'environnement) et aux autres exigences éventuellement incluses dans ces directives ; le marquage CE ne constitue en aucun cas un critère de qualité et ne peut être utilisé par l'acheteur comme seul critère technique d'appréciation ou de choix.

2.4.6.2. - Référence aux prescriptions et aux documents techniques de la Commission technique des marchés.

2.4.6.2.1. – Rôle des groupes permanents d'étude des marchés (GPEM).

Les GPEM sont chargés de proposer à la Commission technique des marchés, placée auprès du ministre chargé de l'économie, compte tenu des dispositions législatives ou réglementaires relatives à la normalisation :

- les prescriptions techniques auxquelles les prestations doivent répondre et qui permettent d'opérer une rationalisation des achats publics, ainsi qu'une sélection technique de produits ou de matériels (spécifications techniques et cahier des clauses techniques générales) ;
- les documents techniques qui facilitent la rédaction des cahiers des charges (recommandations et guides).

2.4.6.2.2. – Prescriptions et documents techniques des GPEM et normes.

Les prescriptions et les documents techniques des GPEM font toujours référence aux normes relatives à la prestation dans les conditions rappelées ci-dessus.

L'acheteur doit toutefois vérifier que les documents énumérés au CCAP (CCTG et spécifications techniques) font bien référence à la dernière édition des normes ; en effet, l'évolution dans ce domaine est très rapide.

Le cas échéant l'acheteur apporte les modifications, compléments ou précisions nécessaires par voie de dérogation dans les documents particuliers (CCAP ou CCTP).

2.4.6.2.3. – Référence aux prescriptions et documents techniques de la Commission technique des marchés.

Aux termes de l'article 133 du code des marchés publics la « commission technique des marchés placée auprès du ministre chargé de l'économie examine et approuve les projets de prescriptions techniques applicables aux marchés publics ».

S'agissant des guides et recommandations techniques, ils constituent des documents d'information et de conseil aux acheteurs qui peuvent s'en inspirer pour l'élaboration des cahiers des charges. C'est pourquoi ces documents techniques ne sauraient faire partie des pièces constitutives du marché, contrairement aux normes, CCTG et spécifications techniques dont la seule référence précise et complète (titre, n°, date) au marché suffit pour les rendre applicables à celui-ci.

2.4.6.3. Spécifications techniques établies par l'acheteur.

2.4.6.3.1. – Conditions minimales à respecter.

L'acheteur public, qui établit ses propres spécifications, doit respecter les principes généraux ci-dessous qui régissent toute rédaction de spécification technique.

2.4.6.3.1.1. – Neutralité.

Lors de la consultation des fournisseurs ou entrepreneurs, les données techniques du marché ne doivent ni restreindre, ni fausser la concurrence :

- les spécifications doivent être « neutres », c'est-à-dire ne pas imposer le choix du titulaire du marché. Les choix doivent être justifiés par des raisons purement techniques ou de sécurité. L'article 13 du décret n° 84-74 déjà cité précise : « Les clauses, spécifications techniques et cahiers des charges des marchés et contrats visés au présent article ne peuvent mentionner des produits d'une fabrication ou d'une provenance déterminée, ou des procédés particuliers à certaines entreprises, et ne peuvent se référer à des brevets ou types, indications d'origine ou de provenance, marques au sens du titre 1^{er} du livre VII du code de la propriété intellectuelle, sauf lorsqu'il n'est pas possible de donner une description de l'objet du marché ou du contrat sans ces références. Dans ce dernier cas, de telles références sont autorisées lorsqu'elles sont accompagnées de la mention « ou équivalent » ;
- par ailleurs, il faut éviter que les documents de consultation ne contiennent des spécifications de finalité trop vagues ; la concurrence ne peut alors jouer correctement et l'acheteur est à la fois gêné pour juger les offres et incertain de la qualité de son achat.

2.4.6.3.1.2. – Coût – efficacité.

Dans la recherche du meilleur rapport coût - efficacité, les services doivent tenir compte de la durée d'utilisation ainsi que de l'existence des produits sur le marché :

- pour ce qui est de la durée d'utilisation, l'acheteur public doit s'efforcer de rendre minimal le coût global de la prestation (c'est-à-dire la somme du coût d'acquisition, du coût d'exploitation et du coût de maintenance) et non le seul coût d'acquisition ;
- il doit chercher à se rapprocher, dans ses spécifications, des produits ou services courants ; l'exigence d'une qualité excessive, toujours coûteuse, doit donc être évitée de même que les spécifications particulières non nécessaires à la satisfaction des besoins de la collectivité.

2.4.6.3.1.3. – Expression fonctionnelle du besoin.

L'acheteur public doit exprimer clairement et complètement ses objectifs en termes de mission, de fonction ou de service, dans une spécification de besoin.

Sauf dans le cas d'une définition en terme de performances des exigences, cette spécification doit être ensuite transposée en termes de solution technique concrète jugée la plus apte à remplir la fonction. Lors de cette transposition, l'acheteur public doit cependant veiller à s'en tenir le plus possible aux exigences de résultats en laissant aux candidats la liberté d'innovation, de choix de solutions et de techniques nouvelles.

2.4.6.3.2. – Susciter ou envisager plusieurs solutions techniques : les variantes.

L'article 50 du CMP dispose : « En cas d'appel d'offres ou de mise en concurrence simplifiée, sauf disposition expresse contraire figurant dans le règlement de la consultation, les candidats peuvent présenter une offre comportant des variantes par rapport aux spécifications des cahiers des charges qui ne sont pas qualifiées d'intangibles dans le règlement de la consultation. Les variantes doivent être proposées avec l'offre de base ».

L'appel d'offres avec variantes peut être intéressant pour des prestations complexes ou susceptibles d'être exécutées au moyen de diverses techniques concurrentes. Il permet en outre aux entreprises de proposer des techniques innovantes ou plus performantes. Les concurrents peuvent ainsi valoriser leur savoir-faire et développer leurs recherches.

L'utilisation de l'appel d'offres avec variantes nécessite que l'acheteur public soit capable de définir précisément ses besoins et ses exigences aux concurrents pour la part de prestations correspondant aux variantes autorisées. Le programme de l'opération doit donc être incorporé dans le dossier de consultation car une variante ne pourra être éventuellement retenue que si elle respecte ce programme.

Il convient de bien distinguer, dans les dossiers de consultation, le cas où l'entreprise est autorisée à son initiative à proposer des variantes (cf. ci-dessus) et le cas où le dossier de consultation impose l'étude de plusieurs solutions techniques définies par le CCTP.

Le terme « options » ne figure pas dans le CMP. Ce terme recouvre généralement des prestations supplémentaires, chiffrées et présentées en annexe à l'offre de base, l'acheteur se réservant le droit de les retenir ou non au stade du jugement des offres.

Les options ne doivent pas empêcher un classement objectif et transparent des offres.

2.4.6.4. Qualité.

2.4.6.4.1. – Généralités.

La qualité est « l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites » (NF-EN-ISO 9000 : 2000 « Systèmes de management de la qualité – Principes essentiels et vocabulaire »).

L'acheteur public doit contribuer activement au management de la qualité. Cette action doit commencer dès l'expression du besoin par une formulation claire et complète, comportant toute la flexibilité admissible dans les caractéristiques et performances.

Le niveau de qualité exigé pour un produit est fonction du degré d'innovation, de la complexité, de la difficulté de réalisation, du risque potentiel.

2.4.6.4.2. – Marchés de produits, prestations ou travaux complexes.

Pour ces produits l'acheteur peut être amené à s'intéresser non seulement au produit fini mais à son processus d'élaboration. Dans ce cas l'acheteur peut demander à son fournisseur de lui donner une information plus ou moins détaillée sur la structure de son entreprise, son organisation, ses méthodes, ses procédés, sur l'identification des personnes et services responsables du management de la qualité.

L'acheteur peut aussi recourir aux moyens suivants (par ordre d'exigence croissant) :

- consultation du Manuel d'Assurance Qualité : les dispositions générales relatives à la qualité chez le fournisseur sont consignées dans un Manuel d'Assurance de la Qualité, document contractuel servant de base au dialogue client – fournisseur.
- consultation du Plan assurance de la qualité : si la nature du produit le justifie, les dispositions d'assurance de la qualité spécifiques à la production considérée sont assemblées dans un plan d'assurance de la qualité.
- réalisation d'audits : les audits pourront être effectués pour apporter la preuve que les référentiels normatifs en matière de système qualité sont bien respectés.

L'utilisation de la certification de système qualité dans les marchés publics appelle les précisions suivantes :

- concernant la phase initiale de la procédure (examen des candidatures), si la qualité du produit ou du service à acquérir et notamment des critères de complexité, sûreté, fiabilité, coût global l'exigent, l'acheteur public peut, dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans le règlement de la consultation, demander que les entreprises, qui se portent candidates, soient en mesure de justifier qu'elles ont une organisation basée sur un système qualité répondant aux exigences d'une des normes de la série NF-EN-ISO 9000 : 2000, la norme ainsi citée devant être en adéquation avec le niveau de la qualité du produit, **mais cette exigence doit demeurer exceptionnelle**.
- À partir de ce principe de base, lié à la justification des capacités techniques des candidats prévue à l'article 45 du code des marchés publics, ceux-ci ont deux moyens à leur disposition :
 - Proposer un certificat attribué par un organisme certificateur ;
 - Justifier de l'existence d'un manuel qualité et de procédures qui peuvent être éventuellement vérifiées par l'acheteur ou son représentant.

Il n'est donc pas possible d'imposer aux candidats d'être en possession d'une certification de système qualité, exigence qui remettrait en cause le principe d'égalité d'accès des entreprises à la commande publique.

Dans la phase d'examen des offres, l'analyse menée à partir de l'ensemble des critères cités dans le règlement de la consultation permet, normalement, d'identifier objectivement l'une d'entre elles comme étant la meilleure ; le fait que l'entreprise correspondante soit ou non certifiée n'intervient pas dans cette décision.

2.4.6.4.3. – Marchés de produits, prestations ou travaux courants.

Pour un produit courant, l'acheteur peut ne s'intéresser qu'au produit fini. Outre ses propres contrôles, il dispose, pour s'assurer de la qualité des produits finis, des outils suivants :

- Déclaration du fournisseur : c'est une procédure par laquelle le fournisseur donne une assurance écrite qu'un produit, un processus ou un service est conforme aux exigences spécifiées.
- Marque ou Label : en l'absence d'exigences particulières de l'acheteur une marque de conformité (ex : NF), ou un label, garantit que le produit est conforme aux normes citées au règlement utilisé pour la délivrance du droit d'usage de la marque ou du label.
- Certification : c'est une procédure par laquelle une tierce partie (c'est-à-dire un organisme indépendant de l'acheteur et du fournisseur) donne une assurance écrite qu'un produit, un processus ou un service est conforme aux exigences spécifiées.

**TROISIEME PARTIE : REALISATION DES TRAVAUX ET DES EQUIPEMENTS –
MISSIONS COMPLEMENTAIRES FACULTATIVES.**
CHAPITRE 3.1. – DEROULEMENT CHRONOLOGIQUE DES OPERATIONS D'INFRASTRUCTURE ET D'EQUIPEMENTS.

Le déroulement chronologique des opérations d'infrastructure et d'équipement est décrit en fin de chapitre sous la forme d'un diagramme au § 3.1.5.

Les points sur lesquels une attention particulière doit être portée sont détaillés ci-après aux § 3.1.1. à 3.1.4.

3.1.1 - CONNAISSANCE MUTUELLE DES PERSONNES CHARGEES DE L'OPERATION.

Il est primordial qu'une première réunion soit organisée avec l'ensemble des parties concernées par le projet afin que les rôles et les missions de chacun soient connus de tous.

3.1.2 PRISE EN COMPTE DES FACTEURS DECISIONNELS.

Chaque partie prenante doit avoir connaissance des données techniques qui peuvent influencer sur la faisabilité du projet, à savoir :

- les contraintes liées au site et à son environnement ;
- la nature des fluides, des puissances et des débits des diverses énergies ;
- les réservations d'infrastructure.

3.1.3 - COORDINATION INDISPENSABLE ENTRE LES INTERVENANTS.

Cette coordination est impérative tout au long du déroulement de l'opération et notamment :

- avec la personne responsable du marché (PRM) de maîtrise d'œuvre et du marché de coordination SPS ;
- lors de la rédaction du programme, de la procédure de choix du maître d'œuvre et de la composition des jurys et des commissions techniques ;
- tout au long de la conception et lors de l'approbation des études ;
- lors de la passation des marchés de travaux et d'équipements en veillant à la cohérence des procédures administratives et à la concordance des calendriers d'exécution ;
- lors de l'exécution des travaux en veillant à la bonne synchronisation de ces derniers.

3.1.4 - NECESSITE DE PREVOIR DES POINTS DE RENDEZ-VOUS DANS LA CONDUITE D'OPERATION.

Les rendez-vous comprennent des réunions de conduite d'opération et des points d'arrêt.

Les réunions de conduite d'opération doivent être fixées selon un calendrier établi suffisamment à l'avance pour chaque opération. Elles sont présidées par la personne responsable du marché de maîtrise d'œuvre.

Des points d'arrêt sont fixés à chaque étape importante du déroulement de l'opération. Ces étapes sont celles pour lesquelles les décisions prises conditionnent la mise en œuvre de l'étape suivante. Elles se concrétisent par des réunions de tous les services concernés et elles sont provoquées par la PRM du marché de maîtrise d'œuvre. Ces réunions donnent lieu à la rédaction d'un procès-verbal par cette même PRM.

3.1.5. - DEROULEMENT DES PROCEDURES D'UNE OPERATION JUSQU'A LA NOTIFICATION DES MARCHES AUX ENTREPRISES (avec maîtrise d'œuvre privée sur concours, travaux et équipements) (*)

La direction des affaires juridiques (DAJ) du Ministère de l'économie des finances et de l'industrie (MINEFI) tient à la disposition du public, sur son site Internet (<http://www.minefi.gouv.fr>), les formulaires nécessaires à la mise en concurrence et à l'exécution des marchés publics.

ACTEURS CONCERNES	PHASES DE L'OPERATION
• MAÎTRE D'OUVRAGE EXCLUSIVEMENT	ETABLISSEMENT DU PROGRAMME ET PREPARATION DE LA CONSULTATION
	FAISABILITE, ET OPPORTUNITE (en coût GLOBAL, avec frais de fonctionnement, maintenance, etc...) Définition des besoins : établissement du PROGRAMME , études préalables (études de sol, études topographiques,...), recueil de renseignements (urbanisme, classement). Détermination de l'ENVELOPPE : - travaux (bâtiment - équipements) - études connexes (contrôle, coordination,...). Détermination de la procédure de consultation, de la mission confiée au maître d'œuvre, des CRITERES de choix des candidats, du contenu des prestations à remettre, et des indemnités du concours.

(*) Le cas du choix du maître d'œuvre sans concours est explicité au § 2.4.2.7.

ACTEURS CONCERNES	PHASES DE L'OPERATION
-------------------	-----------------------

• MAÎTRE D'OUVRAGE OU MANDATAIRE (MOP) • JURY	CONCOURS : CHOIX DES CANDIDATS ADMIS A CONCOURIR
	Avis d'appel public à la concurrence (AAPC). Décision de constitution du jury. Enregistrement des candidatures. Réunion du jury - PROCES-VERBAL exprimant l'avis motivé du jury sur les candidatures. Décision du maître d'ouvrage de choix des candidats admis à concourir. Lettre aux candidats éliminés.

• MAITRE D'OUVRAGE OU MANDATAIRE • CANDIDATS • JURY	CONCOURS : REMISE DES PROJETS ET AVIS DU JURY
	Règlement du concours : CRITERES d'appréciation des projets. Etablissement d'un projet de marché de maîtrise d'œuvre précis (acte d'engagement, CCAP). Envoi du dossier de concours aux candidats. Organisation du secrétariat du concours et du secrétariat technique (improprement désigné par « commission technique »). Réception des « Projets » (prestations de concours) par le secrétariat administratif du concours, mise en œuvre de l'ANONYMAT (codage des projets, etc...), mise au coffre des actes d'engagement contenant les propositions de rémunération (suite à la suppression des auditions, résultant du décret du 27 février 1998). Examen des projets par le secrétariat technique de la maîtrise d'ouvrage (fonctionnement, règles d'urbanisme, respect des prescriptions techniques du programme et du coût), présentation synthétique des tableaux de résultats. Réunion du jury, établissement du procès-verbal (consignant l'AVIS MOTIVE, le classement des lauréats) et signature par tous les membres du jury. Levée de l'anonymat, décision du maître d'ouvrage arrêtant la liste des lauréats, versement des indemnités.

ACTEURS CONCERNES	PHASES DE L'OPERATION
-------------------	-----------------------

	NEGOCIATIONS, MAITRISE D'ŒUVRE (PHASE D'ETUDES)
• MAÎTRE D'OUVRAGE OU MANDATAIRE • MAÎTRE D'OEUVRE	Négociations à partir des propositions contenues dans les actes d'engagement. Décision d'attribution du marché par la PRM ou l'assemblée délibérante. Notification du marché de maîtrise d'œuvre et éventuellement d'Ordonnancement, Pilotage, Coordination (OPC). Passation des marchés de coordination sécurité protection de la santé (SPS) et contrôle technique si nécessaire. Réception de l'esquisse (vérification de la conformité au programme et du respect de l'enveloppe affectée aux travaux notamment). Réception de l'APS (vérification de la conformité au programme et à l'enveloppe, et sous réserve de l'obtention du permis de construire). Demande de permis de construire et permis de démolir, déclaration préalable, autorisation ou déclaration. Réception APD (vérification de la conformité au programme et à l'enveloppe, APS). AAPC TRAVAUX et AAPC EQUIPEMENTS. Réception - validation du PROJET (vérification de la conformité au programme et à l'enveloppe, APS, APD). Réception et contrôle du DCE en conformité avec le mode de dévolution (marché unique, marchés séparés...), arrêté avec le programme.

ACTEURS CONCERNES	PHASES DE L'OPERATION
--------------------------	------------------------------

• MAITRE D'OUVRAGE • MAITRE D'OEUVRE	CANDIDATURES TRAVAUX EQUIPEMENTS (MAITRISE D'ŒUVRE ACT)
	Examen et choix des candidatures travaux et équipements. Lettre aux candidats éliminés.

• CANDIDATS AU MARCHÉ DE TRAVAUX • MAÎTRE D'OUVRAGE OU MANDATAIRE • MAÎTRE D'OEUVRE	OFFRES TRAVAUX ET EQUIPEMENTS
	Envoi des dossiers d'appel d'offres. Réception et enregistrement des offres. Ouverture des offres. Examen comparatif des offres travaux et des offres équipements par la maîtrise d'œuvre. Choix des offres par le maître de l'ouvrage. Notification du ou des marchés de travaux et d'équipements. Lettres d'information des candidats pour les offres non retenues. Avis d'attribution.

CHAPITRE 3.2. MARCHES DE REALISATION DES BATIMENTS.

La consultation des entreprises intervient :

- dans le cas général, après les études de projet,
 - dans le cas particulier, prévu à l'article 26 du décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993 d'application de la loi MOP, à l'issue des études d'APS ou d'APD, pour les seuls lots présentant une technicité particulière requérant une consultation anticipée des entreprises.
- Cette procédure de l'article 26 permet de répondre aux besoins du maître d'ouvrage en évitant les recours impropres et abusifs à la procédure de conception-réalisation.

Les conditions d'une éventuelle consultation anticipée d'entrepreneurs ou de fournisseurs sur un ou plusieurs lots, en application de l'article 26 du décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993, dit décret « MOP », sont précisées au § 2.4.3.

3.2.1. PROCEDURES DE PASSATION DES MARCHES DE TRAVAUX DE BATIMENT.

L'article 26 du code des marchés publics prévoit plusieurs procédures de passation, suivant les cas. Ces modes sont exclusifs de tout autre. Ces dispositions s'imposent à l'acheteur public.

Les CCAG et CCTG ne deviennent des documents contractuels que si le marché les vise expressément.

Il est à noter que les marchés à bons de commande (article 72, I, du CMP) ne sont pas adaptés à la réalisation d'une opération immobilière.

3.2.1.1 – Appel d'offres (art. 33 du code des marchés publics)

C'est la procédure de droit commun en matière de marchés, notamment de travaux. Elle est obligatoire pour les marchés au-delà du seuil de 130 000 € HT pour l'Etat et de 200.000 € HT pour les collectivités territoriales.

On distingue :

- l'appel d'offres ouvert,
- l'appel d'offres restreint.

La personne responsable du marché est libre de choisir entre ces deux formes d'appel d'offres.

3.2.1.2 – Procédures négociées (art. 34 et 35 du code des marchés publics).

Selon les cas (art. 35 du code des marchés publics) les marchés négociés sont passés avec ou sans publicité préalable, avec ou sans mise en concurrence.

Le recours au marché négocié n'est possible que dans les cas limitativement prévus par l'article 35 précité.

Pour les collectivités territoriales, une procédure négociée ne peut être envisagée qu'après avis favorable et motivé de la commission d'appel d'offres, sauf exceptions limitativement prévues au même article 35.

3.2.1.3 – Appel d'offres sur performances (art. 36 du code des marchés publics).

Aux termes de l'article 36 précité « la personne responsable du marché ne peut recourir à la procédure d'appel d'offres sur performances que lorsqu'elle n'est pas en mesure :

- soit de définir les moyens permettant de satisfaire ses besoins ;
- soit d'évaluer les solutions techniques ou financières disponibles ».

Cette procédure peut notamment permettre en matière de marchés de travaux la mise en concurrence des lots techniques devant faire l'objet de la consultation anticipée prévue à l'article 26 du décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993 (cf. supra § 2.4.3).

3.2.1.4. Mise en concurrence simplifiée (article 32 du code des marchés publics).

L'article 32 du code des marchés publics dispose que « la procédure de mise en concurrence simplifiée est la procédure par laquelle la personne publique choisit le titulaire du marché à la suite de négociations avec plusieurs candidats, après publicité et mise en concurrence préalable ».

Cette procédure n'est autorisée que si le marché n'atteint pas 130 000 € HT pour l'Etat et 200.000 € HT pour les collectivités territoriales.

3.2.1.5 – Marché passés sans formalités préalables (art. 28 du code des marchés publics).

Les marchés publics ne dépassant pas 90.000 € HT peuvent être passés sans formalités préalables, et peuvent être réglés sur présentation de mémoires ou factures.

3.2.2. - CONSULTATION DES ENTREPRISES DE TRAVAUX.

3.2.2.1. - Lien entre études et mode de dévolution – Conséquences sur les missions.

3.2.2.1.1. - Mode de dévolution.

Le mode de dévolution doit être choisi avant la consultation de maîtrise d'œuvre, car il conditionne en partie ce premier contrat (le DCE se présente différemment suivant qu'il s'agit de marchés séparés ou d'un marché unique). Si le(s) marché(s) est (sont) à tranche (s) conditionnelle (s), la composition du D.C.E. et les autres documents de marché en seront aussi affectés.

3.2.2.1.2. - Conséquence sur les missions.

Dans le cas de marchés séparés, si les études d'exécution ne sont pas faites par le maître d'œuvre, le marché de maîtrise d'œuvre prévoit que celui-ci assume la synthèse des études d'exécution.

Si les études d'exécution sont à la charge des entreprises, le maître d'œuvre se voit confier l'élément de mission VISA des études d'exécution (cf. tableau du § 2.3.2.).

L'ordonnancement, pilotage, coordination (OPC) constitue un élément de mission facultative qui n'est nécessaire qu'en cas de marché séparé.

3.2.2.2 – Les seuils de publicité et de procédure.

Aux termes du I de l'article 27 du code des marchés publics, pour déterminer si le seuil de choix d'une procédure est atteint en matière de marchés de travaux, il convient de prendre en compte « **la valeur de tous les travaux se rapportant à une même opération ou à un même ouvrage, quel que soit le nombre d'entrepreneurs auxquels la personne responsable du marché fait appel** ».

3.2.2.2.1 – Seuils de publicité obligatoire.

L'obligation de publicité s'exécute par avis d'appel public à la concurrence (AAPC) au niveau communautaire et au niveau national. L'article 40 du code des marchés publics précise les seuils de publicité obligatoire ainsi que les modalités de cette publicité.

Les avis d'appel public à la concurrence des marchés de travaux sont insérés au Bulletin Officiel des Annonces des Marchés Publics (BOAMP) ou dans une publication habilitée à recevoir les annonces légales. **Au delà du seuil de 130 000 € HT pour les marchés de l'Etat, et de 200 000 € HT pour ceux des collectivités territoriales, l'avis d'appel public à la concurrence est obligatoirement publié au BOAMP. En outre si le seuil de 5.000.000 € HT est dépassé, l'avis d'appel public à la concurrence du marché de travaux est publié au Journal Officiel des Communautés Européennes (JOCE).**

Les marchés de travaux qui dépassent ce seuil de 5.000.000 € HT doivent aussi faire l'objet d'un avis de pré information publié au JOCE (art. 39 du CMP).

3.2.2.2.2 – Seuils de procédure.

Les différentes procédures et leurs seuils d'application font l'objet supra du § 3.2.1.

3.2.2.2.3 - Seuils d'examen obligatoire des marchés par la Commission Spécialisée des Marchés de Bâtiment et de génie civil.

Au delà de certains seuils les projets de marchés de l'Etat relatif à des travaux de bâtiment ou de génie civil doivent être transmis à la Commission Spécialisée des Marchés de Bâtiment et de génie civil (CSMB) pour examen.

3.2.2.3.- L'avis d'appel public à la concurrence.

Les avis d'appel public à la concurrence (A.A.P.C) mentionnent au moins :

- 1°) L'identité et les coordonnées de la personne publique ainsi que la personne responsable du marché ;
- 2°) l'objet du ou des marchés et leurs caractéristiques principales, le nombre et la consistance des lots et les modalités de leur attribution ;
- 3°) la procédure de passation avec, le cas échéant, les mentions « délai d'urgence », « avis pour douze mois » ;
- 4°) le nombre limite de candidats pouvant être admis à présenter une offre si un tel nombre a été fixé en application des articles 57 ou 61 du CMP ;
- 5°) la durée du marché et, dans la mesure du possible, la date limite où commenceront les travaux ;
- 6°) le lieu d'exécution des travaux ;

- 7°) les renseignements et justifications demandés sur la situation des candidats conformément à l'article 45 du CMP, ainsi que ceux relatifs à leurs capacités et garanties techniques, économiques et financières ;
- 8°) les critères d'attribution du marché ;
- 9°) la date limite de réception des candidatures ou des offres ou, dans le cas d'un marché négocié, la date d'engagement de la consultation ;
- 10°) le lieu où l'on peut retirer le dossier de consultation ; le cas échéant, pour les seuls marchés des collectivités locales, le montant du cautionnement demandé, dans les conditions prévues à l'article 41 du CMP, lors de la remise du dossier de consultation ;
- 11°) le délai de validité des offres ;
- 12°) la date d'envoi de l'avis à la publication.

La demande de renseignements ou de justificatifs porte sur les éléments suivants :

- . attestations fiscales et sociales ;
- . capacités professionnelles et financières ;
- . moyens ;
- . personnel ;
- . références ;
- . qualifications professionnelles ;
- . assurances (dans le cas d'attestations annuelles seulement) ;
- . attestation sur l'honneur relative au travail clandestin ;
- . déclaration des liens (entreprises filiales d'un même groupe, etc...).

Il est recommandé d'exiger que tous les documents, offres, justifications et dossiers soient rédigés en langue française et certifiés par une autorité compétente dans le cas d'une traduction.

3.2.2.4. - Les pièces du dossier de consultation des entreprises (pour les différentes pièces, cf. pour plus de précisions le § 2.4.2.4).

- acte d'engagement ;
- CCAP (Cahier des Clauses Administratives Particulières), visant le cas échéant le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés de travaux (CCAG-Travaux), et les CCTG-Travaux (Cahier des Clauses Techniques Générales applicables aux marchés de travaux), ainsi que les autres CCTG concernant les équipements et installations ;
- CCTP (Cahier des Clauses Techniques Particulières) ;
- règlement de la consultation ;
- plans et documents annexes (ex : bordereau des attentes fluides) ;
- exigences en matière de garantie contractuelles (à différencier des garanties légales) ;
- exigences en matière d'assurance qualité ;
- forme des groupements momentanés d'entreprises qui peuvent être admis (groupement conjoints, solidaires) ;
- rappel de l'article 5 de la loi n° 75-1334 du 31 décembre 1975 : « L'entrepreneur doit lors de la soumission, indiquer au maître de l'ouvrage la nature et le montant de chacune des prestations qu'il envisage de sous-traiter ». Il est à noter que cet article 5 crée une obligation sans sanction légale. Le cas échéant, le maître d'ouvrage peut prévoir des pénalités contractuelles (cf. § 3.4.1.).

Il est recommandé d'exiger que tous les documents, offres, justifications et dossiers soient rédigés en langue française et certifiés par une autorité compétente dans le cas d'une traduction. Cette exigence est à prévoir en clause du CCAP pour qu'elle s'applique aussi en cours d'exécution des

marchés (cf. par exemple le § 3.4.3. pour les équivalences entre normes ou spécifications techniques).

3.2.3 - VALIDATION DU DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES.

Cette vérification est nécessaire pour assurer le maître d'ouvrage que son projet et ses attentes ont été correctement traités par le maître d'œuvre de l'opération.

3.2.3.1.- Validation du dossier établi par la maîtrise d'œuvre.

On vérifiera notamment que les documents fournis par la maîtrise d'œuvre permettent bien :

- de déterminer l'implantation et l'encombrement de tous les éléments de structure et de tous les équipements techniques ;
- de préciser les tracés des alimentations et évacuations de tous les fluides et, en fonction du mode de dévolution des travaux, de coordonner les informations et contraintes nécessaires à l'organisation spatiale des ouvrages ;
- d'obtenir une décomposition des travaux par corps d'état, sur la base d'un avant-métré ;
- au maître de l'ouvrage, au regard de cette évaluation, de vérifier d'une part le respect du coût prévisionnel de l'ouvrage, et d'autre part d'estimer le coût de son exploitation ;
- de déterminer le délai global de réalisation de l'ouvrage.

En outre, dans le cas d'une mise en concurrence anticipée des entreprises de travaux pour un ou plusieurs lots de technicité particulière, sur la base des éléments du projet (article 26 du décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993 dit « décret MOP »), le maître d'ouvrage vérifie que les études complémentaires faites par le maître d'œuvre permettent bien :

- d'assurer la cohérence de toutes les dispositions avec le projet ainsi qu'avec les dispositions découlant, le cas échéant, d'un permis de construire modifié ;
- d'établir la synthèse des plans et spécifications émanant d'une part du projet et d'autre part des propositions de l'entrepreneur ;
- d'établir le dossier d'identité du système de sécurité incendie ;
- de préparer la consultation des entreprises de manière telle que celles-ci puissent présenter leurs offres en toute connaissance de cause sur la base d'un dossier constitué des pièces administratives et techniques prévues au contrat ainsi que des pièces élaborées par la maîtrise d'œuvre, correspondant à l'étape de la conception choisie par le maître d'ouvrage pour cette consultation.

Sont à vérifier, tout particulièrement :

- le CCTP, qui décrit les travaux et fournitures de façon détaillée. Tout ce qui ne figure pas expressément dans ce document risque de générer des conflits avec les entreprises au moment de l'exécution des marchés. Des problèmes de ce type sont particulièrement aigus dans le cas des réhabilitations, qui recèlent trop souvent une part d'imprévu.
- les plans et les documents annexes.

3.2.3.2 – Eléments du dossier de consultation des entreprises établis par la maîtrise d’ouvrage.

Certains éléments sont du ressort exclusif du maître d’ouvrage :

- le choix de la procédure de mise en concurrence ;
- le règlement de consultation ;
- la fixation dans le CCAP du barème de calcul du montant des pénalités de retard ; à défaut les formules prévues par le CCAG s’appliquent si le marché y fait référence ;
- dans le CCAP, les clauses selon les objectifs et contraintes du maître d’ouvrage ou dérogations au CCAG rendues nécessaires par les évolutions du contexte ;
- le mode de dévolution : marché unique ou marchés séparés ;
- le choix du profil d’entreprises souhaitées - moyens, compétences, technicité, références.

3.2.3.3.- Recommandations particulières.

3.2.3.3.1. - Choix d’un CCAG.

Les acheteurs publics peuvent faire référence au CCAG – Travaux.

3.2.3.3.2. - Mode de dévolution des travaux.

Pour que les PME puissent accéder plus facilement aux marchés publics, il convient d’encourager la dévolution des travaux par marchés séparés ou en groupements conjoints.

Pour introduire plus de clarté dans la mise en concurrence, il convient :

- d’annoncer clairement lors de l’appel de candidatures le mode de dévolution choisi et de s’interdire d’en changer ;
- de s’interdire de mettre en concurrence des modes de dévolution incompatibles : le maître d’ouvrage ne doit pas se réserver simultanément la possibilité de passer des marchés avec des entreprises séparées et avec un groupement ou une entreprise générale.

3.2.3.3.3. - Division des marchés en lots.

L’article 10 du CMP prévoit que « des travaux, des fournitures ou des prestations de services peuvent être répartis en lots donnant lieu chacun à un marché distinct ou peuvent faire l’objet d’un marché unique.

La personne responsable du marché choisit ces deux modalités en fonction des avantages économiques, financiers ou techniques qu’elles procurent ».

L’avis d’appel d’offres et le règlement de la consultation fixent le nombre, la nature et l’importance des lots ainsi que les conditions de leur attribution.

Etant donné qu'un seul règlement de consultation et un seul CCAP sont rédigés pour l'ensemble des lots de la même consultation, il importe de vérifier que leurs clauses, à quelques exceptions près qu'il convient de noter dans ces documents, s'appliquent sans inconvénient aux réalisations d'équipements tout comme elles s'appliquent aux travaux de bâtiment.

Le même article 10 du CMP dispose que « les candidats ne peuvent pas présenter des offres variables selon le nombre de lots susceptibles d'être obtenus.

Pour un marché ayant à la fois pour objet et la construction et l'exploitation ou la maintenance d'un ouvrage, la construction fait obligatoirement l'objet d'un lot séparé ». **Ce dernier alinéa interdit la pratique des marchés d'entreprises de travaux publics (METP).**

CHAPITRE 3.3. – MARCHES DE REALISATION DES EQUIPEMENTS.

A l'exception des marchés d'équipements qui ne portent que sur des fournitures sans installation et relevant du CCAG Fournitures courantes et services, les marchés d'équipements sont soumis aux mêmes dispositions que celles décrites supra, au chapitre 3.2., pour les marchés de réalisation de travaux de bâtiments, avec cependant les particularités développées ci-après relatives pour l'essentiel au contenu du dossier de consultation des entreprises.

3.3.1. - CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES D'EQUIPEMENTS.

3.3.1.1. - Dispositions relatives au contenu du règlement de la consultation, et spécifiques aux marchés de réalisation d'équipements.

Les particularités propres aux marchés de réalisation des équipements, dont il convient de tenir compte pour la rédaction du règlement de la consultation, portent sur l'allotissement du marché, et le déroulement des opérations avec calendrier prévisionnel.

3.3.1.1.1. - Décomposition en lots.

La décomposition en lots revêt une importance particulière dans les marchés d'équipements.

En fonction de la taille et de la complexité des projets le nombre de lots sera plus ou moins important. Les lots suivants peuvent être identifiés :

- lot équipements frigorifiques (cellules, chambre froides) si dissociés des lots bâtiment – éventuellement regroupé avec le lot cuisson pour les petites opérations.
- lot petit matériel / outillage.
- lot équipements accessoires « inox » (environnement, tables, rayonnages....).
- lot équipements de cuisson éventuellement regroupé avec le lot équipements frigorifiques pour les petites opérations.
- lot conditionnement.
- lot ventilation (si dissocié des lots bâtiment).
- lot laverie (lave vaisselle, lave batterie).
- lot manutention (cagettes de transport..).
- lot distribution et meubles self-service.
- lot distribution liaison froide / chaude (chariots, fours de remise en température).
- lot informatique (monétique, prise de commande, gestion prévisionnelle assistée par ordinateur (GPAO, GTB)).

Une décomposition en un grand nombre de lots n'est pas souhaitable dans le cas de petites opérations. Un regroupement des équipements en 3 ou 4 lots peut alors être envisagé permettant à

des ensembliers de répondre pour une partie ou pour la totalité des lots spécifiés dans le règlement de la consultation.

Néanmoins, l'allotissement doit respecter les usages professionnels et les domaines de compétence des installateurs. A titre d'exemple de regroupements, la liste suivante est adoptée par « QUALICUISINE » (1) pour classer les entreprises :

- lot équipements de cuisson.
- lot appareils électromécaniques.
- lot équipements frigorifiques.
- lot comptoir de distribution en libre service / Cafétéria.
- lot extraction ventilation (si dissocié des lots bâtiment).
- lot liaison froide / liaison chaude.

Le lot informatique (monétique, prise de commande, gestion....) est généralement dissocié des lots regroupant les équipements de « cuisine ».

3.3.1.1.2. - Déroulement des opérations et calendrier prévisionnel des livraisons.

Un document indiquant le phasage de déroulement des opérations et le calendrier prévisionnel des livraisons doit être établi. Après validation des différents corps d'état et de la maîtrise d'œuvre, ce document, pouvant être commun aux marchés de travaux, doit être accepté par les fournisseurs et les entreprises retenues. Il est ultérieurement joint au marché pour faire partie intégrante du contrat.

3.3.1.2. Dispositions du CCAP spécifiques aux marchés d'équipements.

Les modalités d'imputation des dépenses communes de chantier doivent être précisées sous la forme, par exemple, d'une convention de répartition au prorata, ou sous une autre forme (cf. par exemple norme NFP 03 001 « Cahier des clauses administratives générales applicables aux travaux de bâtiment faisant l'objet de marchés privés »).

3.3.1.3. Dispositions relatives au contenu du CCTP et spécifiques aux marchés d'équipements.

3.3.1.3.1. – Clauses techniques Générales.

Le CCTP précise notamment, au titre des clauses techniques générales, les principales normes et dispositions réglementaires applicables aux matériels et équipements.

Le choix d'un équipement ou d'un matériel associe, dans le cadre d'une réflexion globale sur l'utilisation des matériels, les éléments suivants :

- les coûts d'exploitation,
- les performances,
- la résistance aux agressions physiques,
- la pérennité,
- la capacité du service après vente.

(1) Organisme de qualification des matériels de cuisine.

La prise en compte de ces éléments peut se traduire dans le CCTP par des exigences en matière :

- de conception technique adaptée aux exigences fonctionnelles,
- d'objectifs et de résultats à atteindre,
- de qualité de composants et de construction,
- de délais d'intervention.

En outre, il convient d'associer à ces exigences les spécifications en matière de qualité et de sécurité :

- spécifications obligatoires : normes CE, normes de sécurité électrique ou équivalente,
- spécifications facultatives : marque NF hygiène alimentaire ou équivalente.

3.3.1.3.2. – Clauses techniques particulières.

Le CCTP précise, notamment au titre des clauses techniques particulières :

- les exigences techniques pour les équipements :
 - le matériel à fournir,
 - éventuellement le matériel existant, à conserver, à démonter, à récupérer,
 - le niveau de qualité souhaitée ou les caractéristiques particulières de fabrication.
- le cadre des documents requis et de certains éléments techniques :
 - le cadre d'un DQE type (Devis quantitatif estimatif),
 - le cadre relatif à une (des) proposition (s) éventuelle (s) de contrat de maintenance (cf. chapitre 3.5. Maintenance) explicitant le contenu technique des interventions souhaitées et un cadre pour l'établissement des prix,
 - le cadre technique relatif à une proposition de contrat de maintenance prévisionnelle dans le cadre des mesures mises en œuvre pour la sécurité alimentaire (méthode HACCP) : exigence de documentation détaillée des prestations à fournir, modalités de surveillance (enregistrements) et exigences de traçabilité, délai d'intervention, tarifs du service après vente, liste des pièces détachées,
 - les éléments techniques permettant de fixer le contenu de la garantie,
 - les formations requises (le cas échéant, faire préciser le coût des formations de base dans le prix des matériels et équipements) :
 - initiation à l'utilisation des matériels,
 - assistance technique à la mise en route,
 - formation de premier niveau d'intervention des personnels techniques.

3.3.2. - VALIDATION PAR LE MAITRE D'OUVRAGE DE LA PARTIE DU DCE REALISEE PAR LE MAITRE D'ŒUVRE.

Avant son utilisation, la partie du document de consultation des entreprises (DCE) réalisée par le maître d'œuvre doit être validée par le maître d'ouvrage.

CHAPITRE 3.4 – EXECUTION DES MARCHES DE TRAVAUX DE BATIMENT ET D'EQUIPEMENT – PROCESSUS DE RECEPTION DES PRESTATIONS.

3.4.1. – VALIDITE DES OFFRES – NOTIFICATION DU MARCHE – DELAIS DE CHANTIER – PLANNING - PENALITES DISSUASIVES.

Il est rappelé que pour prolonger une consultation inachevée, ou en cas de retard pris pour la notification de l'attribution du marché au titulaire choisi, il faut veiller à faire **proroger le délai de**

validité des offres par les entreprises avant son expiration, faute de quoi la consultation devient caduque.

Les délais de chantier sont fixés dans le marché. Pour disposer de moyens coercitifs permettant de les faire respecter en cours d'exécution, il est recommandé (notamment en cas de marchés séparés, mais dont les plannings sont liés), de prévoir contractuellement, en plus des pénalités de retard sur le délai contractuel global, **des pénalités de retard sur les délais partiels des phases** (ces pénalités peuvent être provisoires et annulables, pour les cas où un effort en termes de moyens supplémentaires de l'entreprise peut lui permettre de se réinsérer dans la planification générale, l'objectif étant d'en faire un outil incitatif, et non de les appliquer systématiquement). Ces dispositions sont nécessaires car le retard pris par une entreprise se répercute généralement en cascade sur les autres.

De même, **pour limiter le recours, non planifié, à la sous-traitance**, il peut être envisagé de prévoir une sanction contractuelle du non respect de l'article 5 de la loi n° 75-1334 du 31 décembre 1975 relative à la sous-traitance, qui précise que l'entrepreneur doit indiquer lors de la soumission au maître d'ouvrage la nature et le montant de chacune des prestations qu'il envisage de sous-traiter, ainsi que l'identité des sous-traitants concernés.

3.4.2 – ORGANISATION ET SECURITE DU CHANTIER – REUNIONS PREPARATOIRES.

Le maître d'ouvrage, en plus des dispositions réglementaires relatives à la sécurité – protection de la santé (SPS), demande au maître d'œuvre et au coordonnateur SPS de lui rendre compte des mesures qu'ils auront prises pour prévoir une organisation efficace et sans risque des éléments de chantiers suivants, souvent mis à disposition des entreprises :

- Accès (véhicules – personnels),
- Parc et stockage des matériaux,
- Circulation dans les bâtiments,
- Sécurité de l'environnement,
- Horaires autorisés,
- Parkings véhicules,
- Vestiaires, sanitaires,
- Réfectoire, etc...

A cet effet, le maître d'œuvre organise, avant l'ouverture du chantier, des réunions préparatoires avec tous les intervenants concernés (entreprises, contrôleur SPS, contrôleur technique, maîtrise d'ouvrage), qui conduisent notamment à l'approbation du planning et de l'organisation du chantier.

La fréquence des réunions de chantier est généralement hebdomadaire. Certains contrats prévoient des pénalités en cas d'absence de l'entrepreneur sans motif justifiable. Les procès-verbaux contradictoires doivent en principe être signés et sont généralement considérés comme définitifs en l'absence de contestation à l'issue d'un délai de quinze jours.

3.4.3 – CONTROLE D'EXECUTION, DES QUANTITES, DES MATERIAUX, DE L'EQUIVALENCE.

Les travaux se succédant chronologiquement, certains volumes et épaisseurs peuvent se superposer ou se masquer. Le maître d'ouvrage veille donc à faire **contrôler en particulier**, sous la supervision de la maîtrise d'œuvre en temps utile, **les sous-couches ou éléments** (armatures en acier par exemple) **susceptibles d'être masqués ultérieurement** et de faire l'objet de contestations (profondeur des gros bétons de fondation ou remblais de quantité contrôlée, matériaux drainants

derrière les soutènements, revêtements spéciaux ou étanches, enduits par couches successives et hydrofuges ou armés, etc...).

Les procès-verbaux d'essais ou de tests de composition des échantillons des matériaux à mettre en œuvre doivent être remis par les entreprises avant exécution, pour approbation par le maître d'œuvre et l'organisme de contrôle technique.

A l'exception des produits pour lesquels les certificats de conformité sont demandés dès la phase de consultation des entreprises ¹, l'entrepreneur peut proposer des produits mettant en jeu **la clause d'équivalence du CCAP**, jusqu'à la période d'exécution du chantier. Cette clause prévoit généralement que la conformité des produits aux normes françaises issues de normes européennes (ou dans le cas de référence à des marques de qualité française, marque NF ou autre) peut être remplacée par la conformité à d'autres normes en vigueur dans d'autres états membres de l'espace économique européen si elles sont reconnues comme équivalentes. Pour les marques de qualité, le titulaire du marché peut proposer des produits qu'il estime équivalents et qui sont attestés par des organismes accrédités par des signataires des accords dits « E.A. » (european accreditation) ou à défaut fournissant la preuve de leur conformité à la norme EN45011. Le titulaire du marché doit apporter au maître d'ouvrage les éléments de preuve qui sont nécessaires à l'appréciation de l'équivalence.

Cette faculté offerte à l'entrepreneur de prouver la conformité à une norme reconnue équivalente à la norme citée dans le cahier des charges, jusqu'à la période d'exécution du chantier doit respecter les limites et les principes définis au CCAP, ainsi que les modalités techniques indiquées au CCTP. Il est cependant souhaitable que cette situation soit identifiée le plus tôt possible, de préférence dès la période de préparation du chantier. L'appréciation de l'équivalence à une norme française fait l'objet des indications de la recommandation T1-99 de la Direction des affaires juridiques (fiche F2), de même que l'appréciation de l'équivalence à une marque de qualité française (objet de la fiche F3 de la même recommandation T1-99)¹

Ces dispositions, relatives **aux équivalences de NORMES**, ne peuvent permettre à l'entrepreneur d'échapper à ses obligations contractuelles quand il s'est engagé sur des références de fournitures dans les documents du marché : notamment, il n'a pas la faculté de remplacer le matériel référencé dans le marché par un autre matériel car il s'est engagé dès la signature de son offre, ces références étant souvent prises en compte dans le choix de l'offre.

3.4.4 – ASSURANCE « TOUS RISQUES CHANTIER » (TRC) .

Au stade des travaux de réalisation d'une opération de bâtiment, en cas de dommages causés à des tiers, la responsabilité civile des entrepreneurs est présumée, car ils sont gardiens du site.

L'entrepreneur responsable a la possibilité de mettre en jeu sa couverture d'assurance « Responsabilité civile professionnelle », éventuellement « incendie, dégâts des eaux en cours de construction », ou « tous risques chantiers (TRC) ». La TRC, qui rend souvent redondantes les deux autres couvertures présentées, apporte une couverture financière pour pallier les dommages qui peuvent survenir lors de la construction de l'ouvrage.

Cette police est souscrite pour le compte commun de plusieurs des intervenants sur le site.

¹ Voir dans ce cas, la « Recommandation aux maîtres d'ouvrage publics relative à l'utilisation des normes et des certifications dans les spécifications, et à l'appréciation des équivalences » publiée en encart dans le numéro 6/99 de la Revue Marchés Publics (RMP) éditée par la Direction des affaires juridiques du Ministère de l'économie des finances et de l'industrie.

A la différence d'une police de « responsabilité civile professionnelle », la TRC couvre les risques qu'il y ait ou non faute de l'assuré. Elle permet l'indemnisation rapide et la reprise des travaux après sinistre dans de brefs délais.

Les trois polices évoquées ne jouent, sauf stipulation contractuelle contraire, que jusqu'à la réception. La TRC garantit tous les dommages matériels survenant sur le chantier jusqu'à cette date.

La TRC est éventuellement un contrat unique souscrit pour le compte commun ; le souscripteur peut donc être toute personne concernée par la réalisation de l'ouvrage, par exemple l'entrepreneur principal, le maître d'œuvre, le maître d'ouvrage. Cependant si l'Etat est maître d'ouvrage, il est son propre assureur. Les assurés sont, d'une façon générale, tous ceux qui participent au chantier, mais au premier rang les entreprises. Aussi il n'est pas recommandé au maître d'ouvrage de contracter lui-même la TRC car il lui est souvent difficile de se faire rembourser la quote-part des entreprises. Il est préférable d'exiger dans le règlement de la consultation et le CCAP, la présentation par les entreprises, dans un délai de 10 jours après notification, de leurs attestations d'assurance TRC en même temps que les attestations de couverture de responsabilité décennale ou biennale.

3.4.5 – RECEPTION - DOSSIER DES OUVRAGES EXECUTES - DOSSIER D'IDENTITE DU SYSTEME DE SECURITE INCENDIE (SSI).

3.4.5.1. – Réception des marchés de travaux.

Les articles 41 et 42 du CCAG-Travaux explicitent les formalités et la préparation de la réception des travaux. Il est souvent pratique, dans le cas de nombreux intervenants, de la faire précéder d'opérations préalables dites de « pré-réception », qui peuvent être réalisées par local ou par lot. Bien qu'il ne s'agisse pas de réceptions partielles au sens du CCAG-Travaux, le bordereau des réserves sera rédigé selon le canevas choisi pour la réception. La loi n° 78-12 du 4 janvier 1978 a en effet fait disparaître la réception lot par lot², car le principe y a été instauré d'une réception par ouvrage ou par tranche de travaux. Cependant le CCAG-Travaux maintient la possibilité de réceptions partielles, toujours préférables à des prises de possession intermédiaires ou fractionnées sans aucun formalisme contradictoire avant la réception finale. Il n'y a cependant toujours qu'un décompte par marché.

3.4.5.2. – Coordination – Sécurité incendie.

La norme NFS 61-932 fait obligation, en fin de travaux, à la « personne chargée de la coordination », c'est-à-dire au maître d'œuvre, de constituer le dossier d'identité du système de sécurité incendie (SSI).

Coordination et constitution du dossier du SSI, en termes de caractéristiques de l'ouvrage à construire, sont couverts par le forfait de rémunération de la mission de maîtrise d'œuvre.

En effet, d'une part, la mission de base de maîtrise d'œuvre définie par le décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993 et par l'arrêté du 21 décembre 1993 fait obligation aux maîtres d'œuvre, lors de

² L'article 1792-6 du code civil, dont la rédaction découle de la loi n° 78-12 du 4 janvier 1978 relative à la responsabilité et à l'assurance dans le domaine de la construction, définit la réception comme l'acte par lequel le maître de l'ouvrage déclare accepter l'ouvrage avec ou sans réserves. La réception concerne donc un ouvrage dans son ensemble. Même prononcée avec réserves, elle est un acte d'acceptation au sens plein du terme. Il importe donc que le maître d'ouvrage la prononce en toute connaissance de cause au vu d'un ouvrage achevé. L'article 42 du CCAG concerne un ouvrage constitué de parties fonctionnellement très distinctes.

l'élaboration des dossiers de projets successifs (APD, PRO), de veiller à la conformité de ceux-ci par rapport aux prescriptions de sécurité, et de constituer le dossier des ouvrages exécutés nécessaires à leur exploitation, dans le cadre de la mission d'assistance aux opérations de réception.

D'autre part, la responsabilité décennale du maître d'œuvre peut être engagée pour non respect des règlements relatifs à la sécurité incendie.

3.4.5.3. – Autres documents établis à la diligence du maître d'œuvre.

Les autres documents à faire établir à la diligence du maître d'œuvre, au moment des opérations préparatoires à la réception sont, notamment :

- le certificat gaz (pour la conformité des installations) ;
- une analyse de l'eau (à faire effectuer après nettoyage et désinfection des réseaux) ;
- une déclaration aux services vétérinaires, à établir avant la mise en service, dans le cas d'une création à neuf, ou après une réhabilitation.

CHAPITRE 3.5. – MAINTENANCE.

Facultative, **mais recommandée par les rédacteurs du présent guide**, les prestations de maintenance doivent être définies contractuellement pour compléter les points couverts par les garanties attachées aux marchés de fournitures d'équipements et de réalisations des travaux.

Toute maintenance doit être maîtrisée en permanence pour éviter, notamment, des difficultés de gestion budgétaire et le déclin des installations ou des parties d'ouvrages.

Pour tout projet de maintenance il apparaît nécessaire de prendre en compte la **notion de coût global** sur une période déterminée qui correspond à la durabilité de l'équipement :

Investissement	+	Maintenance	+	Energie consommée
----------------	---	-------------	---	-------------------

- Les frais de maintenance peuvent augmenter de manière sensible chaque année, en fonction de la vétusté des équipements et des conditions de leur utilisation.
- Les frais d'énergie augmentent également chaque année, par suite de l'usure et de la perte de rendement de certains mécanismes (résistances électriques).

L'étude prévisionnelle d'une maintenance permet de rechercher une architecture fonctionnelle, qui facilite l'accès aux équipements techniques sans entraver le fonctionnement d'une cuisine.

La mission de maintenance ne doit pas se limiter à un travail de conception. Elle doit être complétée par des consignes pratiques aux opérateurs pour :

- la conduite des appareils,
- le respect des temps de chauffe,
- les procédures de nettoyage et de désinfection,
- l'application des mesures de sécurité,
- les interventions courantes (graissage – affûtage).

3.5.1. – OBJET – DEFINITION - TERMINOLOGIE (NORME NF X60.010).

3.5.1.1. - Objet et définition de la maintenance.

Issue d'une réflexion relative à la conservation du patrimoine immobilier et mobilier en état de fonctionnement, la maintenance a pour objet l'organisation de la gestion précise d'un ensemble d'ouvrages et d'équipements déterminé.

La maintenance peut être définie comme l'ensemble des moyens et de leur mise en œuvre destiné à maintenir ou rétablir un bien dans un état ou dans des conditions données de sûreté de fonctionnement, pour accomplir une fonction requise. Ces activités sont une combinaison d'activités techniques, administratives et de management.

Le terme maintenance a été préféré au terme entretien (action de maintenir un bien en bon état) qui n'a pas été retenu par la normalisation et qui n'inclut pas de manière évidente les notions d'organisation et de gestion.

3.5.1.2. - Terminologie :

Maintenance préventive : La maintenance préventive a pour objet de réduire la probabilité de défaillance ou de dégradation d'un bien. La maintenance préventive peut être systématique, conditionnelle ou prévisionnelle.

Maintenance corrective : La maintenance corrective est l'ensemble des activités réalisées après la défaillance d'un bien, ou la dégradation de sa fonction. La maintenance corrective peut être palliative ou curative.

Les maintenances préventive et corrective constituent un ensemble de prestations généralement proposées par le vendeur après la conclusion d'un contrat de vente pour le maintien en bon état d'une installation.

3.5.2. – ACTIONS PREPARATOIRES A MENER.

Lors de la conception du projet de maintenance, les actions préparatoires comprennent :

- **le recensement des livrets de maintenance et guides d'utilisation** remis par les fournisseurs pour l'ensemble des installations concernées.
- **l'établissement**, pour chaque équipement ou matériel, **d'une liste des opérations de maintenance envisagée**. Cette liste peut être établie par les constructeurs, des bureaux d'études techniques ou des experts en maintenance. Certaines opérations présentent un caractère réglementaire qu'il convient de respecter (électricité, ramonage).
- **la prévision des opérations de maintenance** sous la forme d'un échéancier.
- **le chiffrage des coûts prévisionnels**, variables selon les appareils et les équipements et le type de contrat souscrit (Ces coûts sont généralement de l'ordre de 3 à 8 % par an de leur valeur à neuf).
- **la tenue d'une documentation** : pour chacun des équipements, une fiche doit être établie ; elle précise la durabilité estimée de l'équipement et présente le relevé de toutes les interventions réalisées tant en entretien préventif qu'en dépannage. Cette fiche doit permettre de surveiller le niveau de coût de chaque intervention, de détecter les interventions répétitives éventuelles et d'élaborer un bilan annuel et des prévisions budgétaires pour les années à venir.

- **la stratégie du renouvellement des équipements** : à titre indicatif, un appareil de cuisine est remplacé généralement lorsque les frais d'entretien cumulés atteignent 70 % de sa valeur à neuf. Compte tenu des progrès technologiques et des périodes de garanties sur les appareils neufs, le renouvellement anticipé d'un appareil est souvent plus économique que le maintien à grands frais d'une unité obsolète avec le risque de pertes d'exploitation en cas de panne grave.

- **la planification budgétaire** permettant le renouvellement des équipements, sachant que la valeur résiduelle comptable est souvent différente de la valeur résiduelle réelle déterminée après expertise technique.

3.5.3. CONTENU DES MAINTENANCES PREVENTIVE ET CORRECTIVE.

La maintenance préventive peut comprendre :

- des actions de **maintenance systématique**, effectuée selon un échéancier établi à partir d'un nombre prédéterminé d'unités d'usage (exemple : maintenance systématique effectuée après x heures de fonctionnement),
- des actions de **maintenance conditionnelle** qui se traduisent par des interventions de réglages sur des points précis de chaque équipement ou de chaque installation subordonnées au franchissement d'un seuil prédéterminé significatif d'un état de dégradation,
- des actions de **maintenance prévisionnelle** sous la forme d'éventuelles réparations ou de remises en état, selon usure ou anomalie décelée, afin de pallier une avarie grave ou permettant de retarder et de planifier les interventions.

La maintenance corrective, réalisée après la défaillance d'un équipement ou la dégradation de sa fonction, peut comprendre :

- des actions de **maintenance palliative** qui comportent des réparations ou des remises en état à caractère provisoire, encore appelées couramment « dépannage »,
- des actions de **maintenance curative** qui sont des réparations, des modifications ou des améliorations des équipements à caractère permanent.

3.5.4. - PRINCIPAUX EQUIPEMENTS ET PARTIES D'OUVRAGE SUSCEPTIBLES DE FAIRE L'OBJET D'UNE MAINTENANCE.

Les principaux équipements et parties d'ouvrages susceptible de faire l'objet d'une maintenance figurent ci-après :

- Equipements du bâtiment et environnement :
 - toitures et terrasses,
 - eaux pluviales,
 - charpentes,
 - huisserie,
 - locaux,
 - vitrages,
 - espaces verts.

- Equipements correspondants aux lots techniques :
 - chauffage – plomberie – évacuation des eaux usées,
 - production d'eau chaude sanitaire – adoucisseurs,
 - climatisation,
 - ventilation,
 - électricité,
 - courants faibles : téléphone – horloge – alarmes,
 - informatique,
 - monte-charges et ascenseurs,
 - protection contre l'incendie.
- engin de transport et véhicules.
- matériels spécifiques de cuisines.

3.5.5. CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE ET CONTROLE.

La mise en œuvre de la maintenance peut être réalisée en interne par les services du maître d'ouvrage ou par prestation externe auprès de sociétés spécialisées.

3.5.5.1. – Mise en œuvre de la maintenance en interne.

Un service interne peut assurer tout ou partie des opérations de maintenance à condition de disposer :

- de compétences techniques spécifiques,
- d'un approvisionnement en pièces de rechange,
- d'outillages et d'appareils de mesures appropriés.

Nota : Ce type d'activité nécessite en pratique un personnel hautement qualifié. A défaut, en pratique, il se limite souvent à un contrôle de fonctionnement, un petit entretien ou une recherche d'anomalie, et évolue finalement vers un appel aux spécialistes extérieurs au moindre incident.

Les maîtres d'ouvrage souhaitant s'orienter vers ce type d'activité, sont invités à consulter la norme NF X 60-010 qui propose, à titre indicatif, des niveaux et des échelons de maintenance.

3.5.5.2. – Mise en œuvre de la maintenance externalisée.

Dans ce cas, Le maître d'ouvrage fait appel à des sociétés spécialisées. Il pourra choisir entre les formules suivantes :

- recours aux sociétés de services ou à des artisans, avec mise en concurrence par appel d'offres.
- recours à des interventions ponctuelles, sans marché formalisé, au fur et à mesure que le besoin s'en fait sentir - Ce recours est réglementairement limité par le seuil prévu à l'article 28 du Code des Marchés publics, (marchés passés sans formalités préalables), et cette solution ne peut donc être envisagée si le montant de l'opération de maintenance, ou des prestations de même nature envisagées dans la même année, est susceptible de franchir ce seuil.

3.5.5.3. – Contrôle de l'exécution des opérations de maintenance.

Le contrôle de l'exécution des opérations de maintenance peut être parfois complexe à réaliser. Il doit comporter au minimum les opérations suivantes:

- mesure, examen, essai portant sur les caractéristiques du bien et comparaison aux exigences spécifiées en vue d'établir leur conformité,
- analyse des non conformités et mise en œuvre des mesures correctives,
- surveillance des opérations de visite et des résultats obtenus.

3.5.6. - DIFFERENTS TYPES DE CONTRAT.

On rencontre généralement 3 types de contrat :

- Contrat visant des opérations périodiques de maintenance préventive systématique qui comprend :
 - une surveillance par contrôle et mesures,
 - des interventions programmées et systématiques telles que réglages, lubrifications, nettoyage, remplacement de petites pièces, fournitures de matériels consommables ou fongibles (à préciser dans le contrat).

Ce type de contrat ne couvre pas les aléas du dépannage et obligera souvent le client à avoir recours à un autre prestataire, entraînant des dépenses et des délais difficilement maîtrisables.

- Contrat portant sur des maintenances de type préventif et correctif sous forme d'interventions périodiques, le plus souvent systématiques et d'interventions de « dépannages » à la demande. La distinction entre les aspects palliatifs et curatifs des « dépannages » doit être bien établie par les documents contractuels.

Ce contrat présentera l'avantage de faire traiter par un même titulaire les aspects préventifs et correctifs de la maintenance.

- Contrat portant sur des maintenances de type préventif et correctif sous forme d'interventions périodiques, systématiques ou prévisionnelles et comportant des actions curatives avec remplacement des pièces défectueuses.

Ce contrat comporte une garantie totale. Il peut être exprimé sous la forme d'un engagement de résultat permanent. En pratique il est souvent difficile à gérer par le maître d'ouvrage, le titulaire exigeant une stricte discipline de l'utilisateur pour la bonne marche des installations et se réservant le droit de juger de la nécessité de remplacer une pièce ou un équipement (difficulté de contrôle d'une maintenance prévisionnelle en l'absence de critères convenablement spécifiés dans les documents contractuels).

Il est à observer que :

- Le syndicat des constructeurs de matériel de cuisine, le SYNEG, propose des canevas - types qui peuvent aider au choix du type de prestation (cf bibliographie en annexe).
- La maintenance doit être effectuée dès la mise en service d'un matériel suivant les prescriptions de son fournisseur. A cet égard, le dossier des ouvrages exécutés prévoit que ce fournisseur doit produire les documents décrivant les opérations de maintenance nécessaires. Pendant la période de garantie d'un matériel, la maintenance est à la charge du fournisseur de ce matériel qui l'assure directement ou par l'intermédiaire d'une entreprise qui agit sous sa responsabilité.
- La mission de maintenance ne peut être confiée, sans nouvelle mise en concurrence, au titulaire du marché de fournitures ou d'installations d'équipements, que dans la mesure où elle a été prévue au marché, sous la forme, par exemple, d'une tranche conditionnelle.

3.5.7.- ELEMENTS D'UN CONTRAT DE MAINTENANCE DE MATERIEL DE CUISINE.

Pour l'élaboration d'un contrat de maintenance de matériel de cuisine les éléments à prendre en considération sont les suivants :

- Inventaire des matériels à prendre en charge, avec identité précise.
- Constat contradictoire de l'état des appareils existants – Existence de documentations et notices.

- Niveau de service requis (selon les 3 cas précités au § 3.5.6.).
- Nombre de visites prévues pour chaque appareil (ou chaque groupe d'appareils) – Périodicité – Horaires d'intervention.
- Liste par équipement ou installation des points à surveiller, visiter et réparer.
- Description des opérations à effectuer.
- Précisions sur les prestations exclues.
- Délais d'intervention (avec éventuellement pénalités de retard).
- Fourniture d'une dotation de pièces de première urgence, stockée sur place, qui permet de diminuer les coûts et les délais de dépannage.
- Détail du prix d'intervention des visites périodiques en 3 rubriques permettant une analyse plus fine de l'offre :
 - Déplacement,
 - main d'œuvre,
 - matières fongibles (dites consommables).
- Compte-rendu de visite (éléments contenus – procédures d'informations).
- Durée du contrat.
- Etablissement du prix et modalités de facturation (révision des prix).
- Pénalités et indemnisation éventuelle des pertes subies par l'exploitant en cas d'incident qui puisse résulter d'un défaut de maintenance (Denrées en chambre froide ou en cuisson).

CHAPITRE 3.6. - FORMATION ET ASSISTANCE TECHNIQUE

3.6.1. - PREAMBULE.

La création ou la modification d'un service de restauration entraîne, pour l'ensemble du personnel, la prise en compte et la maîtrise d'un environnement composé de locaux, de matériels, de postes de travail et de procédures.

L'article 29 de l'arrêté du 29/09/97, relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, précise : « Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté. Ces personnes suivent une formation continue à l'hygiène des aliments adaptées aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations ».

La formation est un élément fondamental pour réussir une mise en œuvre correcte des dispositions réglementaires en matière d'hygiène.

Les besoins en formation sont définis dès la phase de conception de l'ouvrage. Il est souhaitable d'associer l'ensemble de l'encadrement à la définition et à la mise en place du projet de formation.

Le projet de formation tient compte, notamment:

- du niveau de formation et de compétences existantes,
- des postes futurs occupés par les intéressés,
- du répertoire des compétences à acquérir,
- des motivations et ambitions individuelles des personnels.
- du niveau qualitatif attendu des prestations servies aux convives.

3.6.2. - EVALUATION DU NIVEAU DE FORMATION INITIALE.

Le niveau effectif de connaissances sera évalué à la suite d'une série d'entretiens individuels spécifiques qui pourra s'intégrer dans l'audit général de l'opération de réalisation des locaux de restauration.

Cette évaluation porte à la fois sur le niveau des connaissances individuelles (formation initiale) et sur les potentiels en matière d'organisation des tâches en équipe.

Ce premier bilan permet de définir les besoins à satisfaire en matière de formation complémentaire.

3.6.3. - BESOINS DE FORMATION COMPLEMENTAIRE.

La mise en œuvre de cette formation exige une organisation, des délais, des ressources financières et une implication des différents acteurs.

Le projet de formation peut comprendre des axes communs dans le domaine des disciplines de base et des axes complémentaires adaptés à chaque individu, en fonction du poste qu'il occupera.

La formation commune générale aborde les thèmes suivants :

- hygiène : bases réglementaires, principe de la méthode HACCP,
- organisation générale du fonctionnement de la cuisine,
- ergonomie et sécurité du travail,
- sécurité incendie.

Les formations spécifiques adaptées à chaque secteur portent notamment sur :

- le répertoire des tâches,
- l'organisation du travail et de la production des repas,
- la définition du poste de travail,
- les procédures et les instructions de travail,
- la mise en œuvre des autocontrôles définis par l'application de la méthode HACCP.

A ce titre, la formation peut être déterminante pour la constitution des futures équipes, car elle doit permettre de positionner chaque personnel au poste le plus adéquat.

La formation comporte des cours magistraux, ainsi que des stages sur les sites en activité (très efficaces pour la formation des personnels). Des documents pédagogiques à conserver sont fournis.

Le contrôle des résultats acquis est attesté par :

- un procès-verbal de stage : rapports contradictoires de l'individu et de l'enseignant,
- l'établissement d'une fiche pour le futur poste de l'intéressé comprenant :
 - une définition du poste et des responsabilités,
 - les liaisons hiérarchiques et fonctionnelles,
 - les instructions et les procédures de travail,
 - une définition des tâches.

A l'issue de la formation, ces documents sont signés par l'intéressé et constituent un acte de motivation.

Il est souhaitable de désigner un assistant chargé de formation qui assurera la pérennité de l'enseignement dispensé. Il effectuera la surveillance de l'évolution du projet de formation et provoquera les relances ou les modifications nécessaires à la bonne marche de l'établissement.

3.6.4. - ASSISTANCE A L'OUVERTURE DE L'ORGANISME DE RESTAURATION.

L'assistance à l'ouverture fait partie des besoins de formation complémentaire. Elle est donc à inclure dans le contrat de formation et est à différencier des formations de mise en route des matériels.

Il est utile d'envisager la transmission aux utilisateurs du concept retenu pour l'organisation du travail en cuisine :

- l'adaptation au mode de fonctionnement prévu,
- l'initiation aux installations techniques,
- le respect des prescriptions diverses.

Cette assistance à l'ouverture est généralement faite par l'organisme chargé de la formation complémentaire (cf. § 3.6.3.). Il est possible de faire appel à différents intervenants :

- formateurs de l'organisme de formation,
- fournisseurs de matériels,
- encadrement venant d'autres sites pour une période de 8 à 15 jours.

De la part des fournisseurs de matériels, trois types d'intervention peuvent être attendues :

- initiation aux nouveaux matériels,
- assistance à l'ouverture,
- formation à la maintenance de première intervention.

Il apparaît souhaitable que l'entreprise chargée de la formation reste le maître d'œuvre de l'ensemble du projet de formation afin de coordonner l'ensemble des actions y compris celles découlant de l'utilisation des matériels.

Le contenu de cette assistance, lorsqu'elle a pu être anticipé avant ouverture, est axé sur :

- la mise en œuvre des procédures de travail dans chaque secteur d'activité,
- la bonne utilisation du matériel,
- l'aide à la mise en place des principes de la méthode HACCP.

Cette action doit permettre une meilleure adhésion du personnel aux nouveaux concepts de restauration et, en conséquence, une appropriation des installations, au plan technique, par ce personnel.

3.6.5. - ASSISTANCE TECHNIQUE DE GESTION.

Pour un ouvrage particulièrement complexe, ou lorsque les compétences sur site sont insuffisantes, le maître d'ouvrage peut trouver avantage à confier la formation des personnels et l'assistance à la gestion de la restauration à un organisme de formation ou à une société prestataire de services. Elle détachera une équipe d'experts venant encadrer les équipes.

Cette assistance technique de gestion fait l'objet d'un marché de type «de prestations intellectuelles» (CCAG-PI). L'objet de cette assistance est de faire un transfert des connaissances du personnel de la société vers le personnel du site et de l'amener, dans un temps défini, à une autonomie de fonctionnement.

Le contrat d'assistance technique prévoit en outre :

- la période d'exécution,
- le nombre de personnels mis à la disposition sur le site,

- les fonctions d'assistance et de formation attendues auprès des personnels du site,
- les obligations de résultats liées à la gestion, les procédures de travail et la satisfaction des convives.

Forfaitisée, la rémunération du contrat est liée à l'atteinte des résultats fixés contractuellement.

3.6.6. - METHODOLOGIE DE MISE EN PLACE D'UNE ACTION DE FORMATION.

3.6.6.1. - Initialisation du projet de formation.

La mise en place d'un nouveau système de restauration, différent des processus précédents, nécessite pour sa réussite, la mise en œuvre d'un accompagnement accepté par l'ensemble des personnels concernés.

Cette démarche s'appuie sur :

- un plan de communication du projet,
- une étude du potentiel humain,
- un positionnement volontaire des agents.

S'agissant d'obtenir la contribution active de chacun, il est nécessaire d'anticiper le changement. C'est pourquoi la démarche est calquée sur le calendrier de l'opération en phases successives.

3.6.6.2. - Phase intervenant au cours des études préalables.

Les actions à mettre en œuvre par le maître d'ouvrage sont les suivantes :

- impliquer les responsables de restauration le plus tôt possible dans le projet, le suivi des travaux et le choix des matériels,
- constituer le groupe de travail «commission de restauration» et développer l'esprit d'équipe et le partenariat entre les services gestionnaires, de travaux et de restauration,
- identifier et développer un service client pour une qualité de service :
 - fixer le niveau qualitatif des plats et un cahier des prestations,
 - définir l'organisation du service restauration,
 - évaluer les actions de formation à mettre en place ,
- faire accepter le projet par une information aux personnels sur l'évolution des produits et des matériels ,
- mettre en place une cellule d'information et d'orientation pour le personnel (présentation du projet et conduite d'entretiens individuels).
- mise en place, le cas échéant, d'une charte de redéploiement des agents qui ne seront pas repris dans la nouvelle cuisine,
- préparer l'ensemble du personnel à la notion de changement, développer une attitude de confiance et des comportements nouveaux faces au projet de l'établissement.

3.6.6.3. - Phase intervenant au cours de la consultation de Maîtrise d'œuvre.

Il convient de choisir l'organisme de formation à la suite d'une mise en concurrence, en tenant compte des critères de choix décrits ci-après.

1) La démarche pédagogique, dont, à titre indicatif :

- implication du personnel dans une organisation et un niveau qualitatif de prestation sur lequel il s'engage.
- évaluation des potentiels.
- intégration de la démarche HACCP.
- formalisation de support de travail.

- intégration de visites et études de cas.
- formations théoriques, pratiques et mise en situation.

2) L'expérience des formateurs dans la mise en place de nouvelles structures de restauration correspondant au projet envisagé.

3) Le contenu du programme de formation technique et son organisation.

4) Les moyens pédagogiques utilisés.

5) Le cas échéant, la présentation d'un projet de communication tourné vers les utilisateurs et les consommateurs :

- **vers le personnel utilisateur** qui va se voir confier une charge de travail différente, peut être supplémentaire, et qui peut manifester des réserves sur l'organisation et les matériels choisis.

- **vers les consommateurs** pour permettre au personnel de restauration d'évaluer et de valoriser la perception de leur travail par les convives.

6) La pertinence du processus d'évaluation des effets de la formation sur le terrain.

3.6.6.4. - Phase intervenant durant les travaux de bâtiment et les prestations d'équipement.

La mise en œuvre du programme de formation comprend, à titre indicatif :

- des visites, des études de cas,
- des formations communes,
- une formation pour l'encadrement sur la conduite du projet,
- la définition de l'organisation du travail par secteur d'activité avec l'intégration de la méthode HACCP,
- la construction du plan de communication,
- la définition des formations à réaliser par les fournisseurs de matériels.

3.6.6.5. - Phase intervenant deux mois avant l'ouverture.

Les actions suivantes sont à mettre en œuvre :

- formations spécifiques et formalisation des supports organisationnels,
- formations réalisées par les fournisseurs de matériel,
- organisation de l'assistance technique pour le jour de l'ouverture avec les personnes déléguées pour un renforcement d'assistance à l'ouverture,
- réalisation d'essais en réel des procédures et tâches d'exécution,
- contrôle de l'enseignement dispensé par les chargés de formation.

3.6.6.6. : Phase intervenant lors de l'ouverture de la cuisine.

Il s'agit de la mise en place de l'assistance à l'ouverture qui se traduit par l'intervention, sur le terrain, des différents formateurs et des coordonnateurs techniques dans chaque secteur d'activité et des fournisseurs de matériel.

Chaque fin de journée, il convient de réactualiser l'action du lendemain aux vues des difficultés rencontrées le jour même, entre formateurs, responsables de restauration et coordonnateurs de secteurs.

3.6.6.7. : Phase se déroulant au cours de la première année d'activité.

Il s'agit de l'évaluation des conséquences de la formation sur le fonctionnement de l'organisme de restauration. Cette évaluation peut se réaliser suivant trois calendriers :

- évaluation à court terme, basée sur un à trois mois de fonctionnement,
- évaluation à moyen terme, réalisée après un semestre de fonctionnement,
- évaluation à long terme, réalisée après un an de fonctionnement.

Les indicateurs à prendre en compte sont en rapport avec les objectifs fixés dans le cahier des charges de la formation.

A titre indicatif il est proposé ci-après une série d'indicateurs en fonction des échéances des évaluations :

EVALUATIONS	INDICATEURS
Evaluation à court terme. (3 mois après ouverture)	- Respect des objectifs de planification de la formation. - Rédaction des procédures de travail. - Respect des procédures du travail. - Respect des règles d'hygiène. (Envisager des actions de formations de rappel pour les secteurs éventuellement en difficulté).
Evaluation à moyen terme. (6 mois après ouverture)	- Satisfaction de la clientèle. - Présentation des plats. -Taux de fréquentation du ou des restaurants. - Suivi et évolution du dossier HACCP. - Prix de revient du mois écoulé.
Evaluation à long terme. (à un an de fonctionnement puis annuellement)	- Satisfaction de la clientèle. - Présentation des plats. -Taux de fréquentation du ou des restaurants. - Suivi et évolution du dossier HACCP. - Prix de revient du mois écoulé. - prix de revient - taux d'absentéisme et conditions de travail - application du plan HACCP

3.6.7. – OBSERVATIONS IMPORTANTES A L'ATTENTION DU MAITRE D'OUVRAGE.

Pour la conception et l'élaboration d'un plan de formation, l'attention du maître d'ouvrage est appelée sur l'importance des éléments suivants :

- Responsabilisation de l'encadrement et de l'ensemble du personnel dans la réalisation d'objectifs.
- Engagement de l'organisme de formation sur des obligations de résultats avec rémunération forfaitaire.
- Assurance pour la pérennité des résultats et aide aux responsables de secteurs de restauration pour l'identification et l'utilisation d'indicateurs permettant de mesurer les résultats obtenus.
- Mise en place de méthodes permettant aux personnels d'évaluer et de valoriser la perception de leur travail par les convives.

Cette démarche, relative à la conception et à la mise en place d'un plan de formation, reste à affiner par rapport à la spécificité de chaque établissement.

CONCLUSION DU GUIDE

La construction ou la réhabilitation en restauration collective sont des opérations complexes qui doivent être conduites avec méthode, en prenant en compte de manière exhaustive tous les éléments du besoin. C'est dire toute l'importance que le maître d'ouvrage doit donner à la **définition de ce besoin** dans le cadre des objectifs de la collectivité, afin de satisfaire les attentes des convives dans la limite d'une enveloppe budgétaire déterminée en matière d'investissement et de coût de fonctionnement.

En outre, les données techniques relatives à l'équipement des locaux offrent de nombreuses possibilités de choix qui s'inscrivent toutefois dans une obligation de résultat, notamment dans les domaines réglementés de **l'hygiène des aliments** et de la **sécurité des personnes**.

Enfin le maître d'ouvrage doit s'assurer que les éléments de mission ou les dispositions contractuelles ont été rédigées, de manière claire et précise, dans une réelle **spécification de besoin**, et que chacun des contrats a été conclu sur la base des dispositions du **code des marchés publics**, complétées, le cas échéant, par celles découlant de la loi n° 85-704 du 12 juillet 1985, dite **loi « MOP »**.

ANNEXE 1

Principaux textes législatifs et réglementaires.

- Code des marchés publics (décret n° 2001-210 du 7 mars 2001 – Edition JO n° 20010), et Instruction d'application du 28 août 2001 (Edition JO n° 1706).
- Loi n° 85-704 du 12 juillet 1985 modifiée, relative à la maîtrise d'ouvrage publique et à ses rapports avec la maîtrise d'œuvre privée (dite « loi MOP »).
- Décret n° 93-1268 du 29 novembre 1993 relatif aux missions de maîtrise d'œuvre confiées par des maîtres d'ouvrage publics à des prestataires de droit privé.
- Arrêté du 21 décembre 1993 (d'application du décret précité) précisant les modalités techniques d'exécution des éléments de mission de maîtrise d'œuvre confiés par des maîtres d'ouvrage publics à des maîtres d'œuvre privés.
- Arrêté interministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de travaux (brochure n° 2006 éditée par les JO).

ANNEXE 2

GLOSSAIRE

ABREVIATIONS

AAPC :	Avis d'appel public à la concurrence.
APD :	Avant projet définitif.
APS :	Avant projet sommaire.
BOAMP :	Bulletin officiel des annonces des marchés publics.
CCAG :	Cahier des clauses administratives générales.
CCAP :	Cahier des clauses administratives particulières.
CCTG :	Cahier des clauses techniques générales.
CCTP :	Cahier des clauses techniques particulières.
CE :	Le marquage CE est obligatoire pour tous les matériels couverts par les directives européennes. Il permet d'assurer une sécurité minimale des appareils.
CISSCT :	Comité interentreprises de sécurité de santé et des conditions de travail.
CMP :	Code des marchés publics.
COS :	Coefficient d'occupation des sols.
CPRC :	Comité permanent de la restauration collective.
DAJ :	Direction des affaires juridiques (Ministère de l'économie des finances et de l'industrie).
DCE :	Dossier de consultation des entreprises.
DGAL :	Direction générale de l'alimentation (Ministère de l'Agriculture).
DGCCRF :	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (Ministère de l'économie des finances et de l'industrie).
DLC :	Date limite de consommation.
DLUO :	Date limite d'utilisation optimale.
DQE :	Devis quantitatif estimatif.
DTU :	Document technique unifié.
EA :	European accréditation (normes).
ECS :	Eau chaude sanitaire.
EN :	Euronorme : unité de normalisation des réipients. Base dimensionnelle : 600 x 400 mm pour l'unité de mesure EN 1/1. 400 x 300 mm pour l'unité de mesure EN 1/2.
EP :	Eaux pluviales (réseau).
ERP :	Etablissement recevant du public.

GN :	Gastronorme : unité de normalisation des récipients. Base dimensionnelle : 530 x 325 mm pour l'unité de mesure GN 2/1. 530 x 650 mm pour l'unité de mesure GN ½.
GO :	Gros œuvre.
GPAO :	Gestion de production assistée par ordinateur.
GTB :	Gestion technique du bâtiment.
HACCP :	Hazard analysis critical control point (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) : méthode qualité utilisée pour l'identification et la maîtrise des risques sanitaires.
HSCT :	Hygiène et sécurité des conditions de travail.
ICPE :	Installation classée pour la protection de l'environnement.
IGH :	Immeuble de grande hauteur.
INRS :	Institut national de la recherche scientifique.
JAL :	Journal d'annonces légales.
JOCE :	Journal officiel des communautés européennes.
LT :	Lot technique.
MINEFI :	Ministère de l'économie des finances et de l'industrie (Site Internet : http://www.minefi.gouv.fr).
MOP :	Maîtrise d'ouvrage public (loi, décret et arrêté MOP).
NF (norme) :	Norme française. Une norme NF est un texte de référence définissant des spécifications pour un produit ou un service et pouvant servir de base à une certification.
NF (marque) :	La marque NF est un signe de reconnaissance attribué à un produit ou à un service et qui prouve leur conformité à des normes et le cas échéant à d'autres spécifications techniques.
OPC :	Mission d'Ordonnancement – Pilotage de chantier – Coordination.
PGC :	Plan général de coordination.
PGCSPS :	Plan général de coordination pour la sécurité et pour la protection de la santé.
POS :	Plan d'occupation des sols.
PLU :	Plan local d'urbanisme (ex POS).
PRM :	Personne responsable du marché.
RMP :	Revue des marchés publics (publication de la direction des affaires juridiques du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie)
SAV :	Service après vente.
SO :	Second œuvre.
TIAC :	Toxi-infection alimentaire collective.
TMP :	Télégrammes marchés publics (publication de la direction des affaires juridiques du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie)
TRC :	Assurance tous risques chantier.

VMC :	Ventilation mécanique contrôlée.
VRD :	Voirie et réseaux divers.
ZAC :	Zone d'aménagement concerté.
ZUP :	Zone à urbaniser en priorité.

DEFINITION DE QUELQUES TERMES TECHNIQUES RELATIFS A LA RESTAURATION COLLECTIVE.

Allotissement :	Regroupement de repas en lots par destination ou par catégorie de consommateurs.
Avitaillement :	Action de préparer et d'acheminer des repas en plateaux, en cagettes, lors par exemple d'une prestation au profit d'un transport aérien ou ferroviaire.
Cuisine relais (cuisine satellite) :	Structure intermédiaire entre la cuisine centrale chargée de la production et la zone de distribution (salle à manger ou unités de soins pour une structure hospitalière).
Conditionner :	Action de placer une denrée alimentaire dans un contenant (récipient, barquette, sachet...).
Dressage :	Action de disposer une portion individuelle sur une assiette.
Liaison chaude :	Procédé de restauration en mode différé par lequel les aliments sont conditionnés dès la fin de cuisson et maintenus à une température en tous points supérieure à + 63 ° C jusqu'au moment de la consommation.
Liaison froide :	Procédé de restauration en mode différé par lequel les aliments sont conditionnés et refroidis en cellule de réfrigération (ou de surgélation) puis stockés en enceinte frigorifiques jusqu'au moment de leur remise en température.
Maintien en température :	Terminologie utilisée en liaison chaude. Les plats chauds sont maintenus à une température supérieure à + 63 ° C durant toute la phase de distribution.
Office relais :	Terminologie utilisée pour désigner un local où sont allotés des plateaux à partir des denrées acheminées en vrac depuis la cuisine centrale.
Remise en température :	Terminologie utilisée dans le mode de restauration différée en liaison froide. Les plats sont réchauffés dans un délai de une heure pour passer de la température de stockage à + 63° C.

Pour une information plus complète de la terminologie employée en restauration collective, les lecteurs du guide sont invités à consulter le glossaire établi par le Comité Permanent pour la Restauration Collective (en partenariat avec EDF), intitulé « De A à Z en restauration » (cf. ci-après bibliographie en annexe 3).

ANNEXE 3

Bibliographie

1) Documents élaborés le groupe permanent d'étude des marchés de travaux et de maîtrise d'œuvre (GPEM/TMO) :

- Fascicules interministériels composant le Cahier des clauses techniques générales (CCTG) applicables aux marchés publics de travaux de bâtiment (liste de ces fascicules disponible sur le site Internet du MINEFI).
- CCTG applicable aux marchés publics de contrôle technique (fait l'objet d'un encart au n° 4-99 de la Revue des Marchés Publics (RMP) éditée par la Documentation française).
- Recommandation T1-99 relative à l'utilisation des normes et des certifications et à l'appréciation des équivalences (encart dans RMP n° 6-99 édité par la Documentation française).
- Recommandation T2-99 relative à la maîtrise de la qualité pour la programmation et la conception d'une opération de bâtiment (neuf ou réhabilitation) (encart dans RMP n° 6-99).
- Cadre d'engagement et Cahier des clauses administratives particulières types pour une prestation de maîtrise d'œuvre (encart dans RMP n° 282).
- Cadre d'engagement et Cahier des clauses techniques administratives particulières types simplifiées pour une prestation de maîtrise d'œuvre (encart dans RMP n° 303).

2) Autres documents :

- Guide de l'acheteur public en matière de qualité (édité par les Journaux Officiels, brochure n° 5709).

- Guide établi par les Groupe permanent d'étude des marchés d'ameublement, équipements et fournitures de bureaux et établissements d'enseignement (GPEM/AB), relatif à l'équipement des cuisines de restauration collective (cf site Internet du MINEFI).

- Glossaire intitulé « De A à Z en restauration », établi par le Comité Permanent pour la Restauration Collective (CPRC) en partenariat avec EDF, et disponible au Département Promotion et gestion des éditions du Centre français de l'électricité (Tél : 01.41.26.57.46 – Fax : 01.41.26.58.16), ou à la librairie ESPACE ELEC (CNIT, BP 4, 92053 Paris – La défense – Tél : 01.41.26.56.38 – Fax : 01.41.26.57.58), au prix de 30 € HT.

- Fiches techniques établies par le Syndicat français des constructeurs de l'équipement des grandes cuisines, (SYNEG), relatives aux matériels de cuisine professionnelle (disponibles au PRODOC, 39-41 rue Louis Blanc, 92400 Courbevoie).

- Guide établi par le CPRC, relatif à la démarche HACCP en restauration, (aux éditions BPI, Espace Clichy, 38 rue Mozart, 92120 Clichy – Tél : 01.41.40.81.40).

ANNEXE 4

Adresses utiles

1) Administrations publiques

- Association française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), 23 avenue du Général de Gaulle, BP 19, 94701 Maisons-Alfort Cedex – Tél : 01.49.77.13.00 – Fax : 01.49.77.90.05.
- Direction générale de la Santé, Bureau VS3 « Risques des milieux et alimentation », 8, avenue de Ségur, 75350 Paris 07 SP – Tél : 01.40.56.53.78 – Fax : 01.40.56.50.56.
- Direction générale de l'alimentation, Bureau des établissements de restauration et de distribution, 251, rue de Vaugirard, 75732 Paris Cedex 15 – Tél : 01.49.55.84.03 – Fax : 01.49.55.56.80.
- Direction des affaires financières du Ministère de l'éducation nationale, Bureau de la réglementation comptable et du conseil aux EPLE, 44, rue de Bellechasse, 75007 Paris – Tél : 01.55.55.37.60 – Fax : 01.55.55.18.63.
- Direction de l'enseignement scolaire, Bureau de l'action sanitaire (DESCO 134), 110, rue de Grenelle, 75357 Paris – Tél : 01.55.55.17.22 – Fax : 01.55.55.38.02.
- Direction des affaires juridiques (DAJ) du MINEFI – Sous-direction de la commande publique - 6, rue Louise Weiss – Bâtiment Condorcet – Télédoc 353 – 75573 PARIS Cedex 13 – Téléphone : 01.44.97.70.55 – Télécopie : 01.44.97.06.50.

2) Associations

- Comité Permanent de la Restauration Collective (CPRC) ; M. EUSTACHE, 76, rue de la Procession, 78600 Maisons-Lafitte – Tél : 06.61.34.98.38 – Fax : 03.39.62.13.25.
- Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France (ACEHF) ; M. MARCONI, Hôpitaux du Léman, Centre hospitalier Georges Pianta, 3, avenue de la Dame 72200 Thonon-Les-Bains – Tél : 04.50.83.20.51 – Fax : 04.50.26.37.42.
- Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale (ANDRM) ; M. NIZARD, rue des Hirondelles, 29770 PLOGOFF – Tél : 02.98.70.63.05 – Fax : 02.98.70.33.64.
- Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (UDIHR).

3) Organismes professionnels

3.1) Pour les bureaux d'études :

- Syndicat National des Concepteurs en Systèmes de Restauration (SYNCOSYR), 6, rue Raffet, 75016 Paris – Tél : 01.44.33.49.38.

- Syndicat National des Consultants et de l'Ingénierie en Restauration et en Hôtellerie (SYNAIRH), c/o ACORIS, 1, rue Marcel Paul, ZI de la Bonde, 91300 Massy – Tél : 01.69.75.19.55.
- QUALIFREST : organisme de qualification des compétences des bureaux d'études spécialisés dans la restauration ; M. ANCELET, Délégué général, 54, avenue des Lilas, 60590 Trie-Château – Tél : 03.44.49.08.82.
Quatre classifications de qualification :
 - diagnostic, faisabilité, programmation, conception,
 - maîtrise d'œuvre,
 - missions d'assistance,
 - formation.

3.2) Pour les matériels spécifiques de cuisine et de restaurant :

- Syndicat français des constructeurs de l'équipement des grandes cuisines (SYNEG), 39-41, rue Louis Blanc, 92400 Courbevoie – Tél : 01.47.17.63.62.
- Chambre syndicale nationale des entreprises du froid, des équipements de cuisine professionnels et du conditionnement de l'air (SNEFCCA), 6, rue de Montenotte, 75017 Paris – Tél : 01.58.05.11.00.
- QUALICUISINES : organisme de qualification offrant un label de compétences aux entreprises disposant d'une structure technique élaborée, capables d'apporter une garantie contractuelle et d'assurer la maintenance, 6, rue de Montenotte, 75017 Paris – Tél : 01.58.05.11.00.

3.3) Pour les prestations de restauration collective

- Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC), 9, rue de la Trémoille, 75008 Paris – Tél : 01.56.62.16.16.
- Syndicat National des Entreprises Régionales de la Restauration Sociale (SNERRS), 10, Terrasse Bellini, 92806 Puteaux Cedex – Tél : 01.47.62.73.97.

ANNEXE 5

Cahier des clauses administratives particulières et acte d'engagement types d'un marché public de maîtrise d'œuvre

Avertissement : le nouveau code des marchés publics (décret modifié n° 2001-210 du 7 mars 2001) n'a pas modifié au fond ce document. Il appartient cependant au lecteur d'actualiser les dispositions du droit des marchés publics qu'il contient.

ANNEXE 6

Cahier des clauses administratives particulières et acte d'engagement types simplifiés d'un marché public de maîtrise d'œuvre

Avertissement : le nouveau code des marchés publics (décret modifié n° 2001-210 du 7 mars 2001) n'a pas modifié au fond ce document. Il appartient cependant au lecteur d'actualiser les dispositions du droit des marchés publics qu'il contient.

ANNEXE 7

Exemple de convention de mandat de maîtrise d'ouvrage

Avertissement : le nouveau code des marchés publics (décret modifié n° 2001-210 du 7 mars 2001) n'a pas modifié au fond ce document. Il appartient cependant au lecteur d'actualiser les dispositions du droit des marchés publics qu'il contient.

GROUPE PERMANENT D'ETUDE DE MARCHES DE DENREES

ALIMENTAIRES (GPEM/DA)

Président :

M. BEISSON Inspecteur Général de l'Agriculture

Coordonnateur :

M. MARTINEZ Direction des affaires juridiques
Sous-direction de la commande publique
Bureau 1B
Ministère de l'économie des finances et de l'industrie
6, rue Louise Weiss
75703 PARIS Cedex 13 – Télédéc 353
Tél : 01.44.97.05.33
Fax : 01.44.97.06.50

Membres du Comité J du GPEM/DA ayant élaboré le « Guide pour l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective ».

M. KERVELLA	Président du Comité J du GPEM/DA Ministère de la Défense, SCERCAT Tél. : 01.49.11.64.70. Fax : 01.49.11.64.75.
M. AMOUROUX	Ministère de la Justice, Direction de l'Administration Pénitentiaire
M. ANCELET	Syndicat national des concepteurs en restauration (SYNCOSYR) QUALIFIREST.
M. ANSOUD	Chambre syndicale nationale des entreprises du froid, d'équipements de cuisine professionnelles et du commerce de l'air (SNEFCCA)
M. BENOUNICHE	Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie Direction des Affaires Juridiques
Mme BLED	CHU de Bordeaux – Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (UDIHR)
Mme BOURNIZIEN	Ministère de la Défense Direction centrale du commissariat de l'air (DCCA)
M. CABRE	Ministère de la Défense, Service technique du commissariat de la marine
M. CHARDON	Association des maires de France (AMF), Maire de Vézelay
M. CHEVALIER	Association nationale des directeurs de la restauration municipale (ANDRM)

M. DAHAN	Ministère de l'Education Nationale, de la Recherche et de la Technologie, Bureau de la réglementation comptable et du conseil aux EPLE, ancien président du Comité J du GPEM/DA
M. DANQUIGNY	Syndicat national des consultants de l'ingénierie de la restauration et de l'hôtellerie (SYNAIRH) Association des consultants de la restauration et des métiers de l'ingénierie alimentaire (EXPERIAL)
M. DUBOIS	Ministère de la Défense
M. EUSTACHE	Comité permanent de la restauration collective (CPRC)
M. GESLAIN	Association nationale des industries agro-alimentaires (ANIA)
M. HEBERT	Association nationale des directeurs de la restauration municipale (ANDRM)
M. KROPFINGER	Syndicat français des constructeurs de l'équipement des grandes cuisines (SYNEG)
M. LOOTEN	Ecole nationale de la santé publique
M. LORANDEL	Association culinaire des établissements hospitaliers de France (ACEHF)
M. MARCATEL	Assistance Publique – Hôpitaux de Paris (AP-HP)
M. NINAT	Mairie de Paris
M. NOURRY	Direction générale de la santé
M. POULIQUEN	Syndicat national de la restauration collective (SNRC)
M. QUINTARD	Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Direction Générale de l'Alimentation
M. TALIEU	Ministère de la Défense, Direction Centrale du Service de Santé des Armées