

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES

***Guide pour l'équipement des cuisines
de restauration collective***

Edition 2002

Groupe permanent d'étude des marchés d'ameublement, équipement, fournitures de bureaux
et établissements d'enseignement
(GPEM/AB)

Guide de l'acheteur public pour l'équipement des cuisines de restauration collective

SOMMAIRE

Rapport de présentation	5
1. PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE L'INDUSTRIE DES MATÉRIELS DE CUISINE DE RESTAURATION COLLECTIVE.....	6
1.1 – Evolution des chiffres d'affaires ex factori	6
1.2 – Répartition des ventes par destination géographique	6
1.3 – Evolution du marché intérieur	7
1.4 – Evolution des exportations	7
1.5 – Répartition des exportations	7
1.6 – Echanges commerciaux 1999 : équipements de grandes cuisines	8
1.7 – Répartition de l'ensemble des ventes France (fabrications françaises plus importations) par familles de produits 1999	8
2. LA DÉFINITION DU BESOIN DE L'ACHETEUR PUBLIC (ÉTAT, COLLECTIVITÉ LOCALE, ÉTABLISSEMENT PUBLIC...) AU REGARD DE LA NATURE DU MARCHÉ ET DE LA QUALITÉ EXIGÉE	9
Préambule	9
Définir le besoin avec exactitude	9
Les principales étapes de la passation d'un marché	9
2.1. Définition du besoin de l'acheteur public (État, collectivité locale, établissement public...).....	10
2.1.1. Au regard de la nature du document et de la qualité exigée	10
2.1.1.1. Exigences de qualité en matière de produits	10
2.1.1.2. Utilisation de la certification de système qualité dans les marchés publics	10
2.2. Critères de choix	11
3. LES FICHES FONCTIONNELLES	12
3.1. Expression fonctionnelle du besoin	12
3.1.1. Le cahier des charges fonctionnel (CDCF)	12
3.1.2. Objectifs attendus de l'expression fonctionnelle du besoin	12
3.1.2.1. L'expression fonctionnelle du besoin sert au demandeur à exprimer les besoins des utilisateurs qu'il représente.	12
3.1.2.2. L'expression fonctionnelle du besoin sert au demandeur à provoquer chez le concepteur, la conception et la réalisation du produit le plus efficient.	13
3.1.2.3. L'expression fonctionnelle sert à faciliter l'examen des propositions.	13

3.2. Elaboration des fiches fonctionnelles (ou cahier des charges fonctionnel)	13
3.2.1. : Etapes d'élaboration des fiches fonctionnelles	13
3.2.2. Important :	14
3.2.3. Glossaire :	14
3.3. Les fiches	14
3.3.1. Self / service	15
3.3.2. Plateaux	18
3.3.3. Batteur/mélangeur	19
3.3.4. Fours	21
3.3.5. Lave-vaisselle	24
3.3.6. Meubles froids	27
4. LES PROCÉDURES POSSIBLES POUR LA PASSATION DES MARCHÉS D'ÉQUIPEMENTS DES CUISINES DE RESTAURATION DE COLLECTIVITÉ.	30
4.1. L'appel d'offres	30
4.1.1. Appel d'offres ouvert	30
4.1.2. Appel d'offres restreint	31
4.2. Marché négocié	31
4.3. Marchés publics sans formalités préalables	31
4.4. Mise en concurrence simplifiée	31
4.5. Choix des procédures en fonction des seuils	31
5. FORME POSSIBLE DU MARCHÉ	32
5.1. L'allotissement des marchés d'équipements des cuisines de restauration de collectivité	32
5.2. Les marchés fractionnés à bons de commande	32
6. RÉFÉRENCE À LA NORMALISATION. POSSIBILITÉ D'IMPOSER DES CONTRAINTES AU TITULAIRE DU MARCHÉ	32
7. LA SOUS TRAITANCE	33
7.1. La sous-traitance ne peut porter sur la totalité du marché	33
7.2. L'acceptation des sous-traitants	33
7.3. L'agrément des conditions de paiement des contrats	33
7.4. Les modalités de paiement du sous-traitant	33
7.5. L'exigence d'un plan d'assurance de la qualité (PAQ)	34

8. LES PRIX	34
8.1. La fixation et la détermination détaillée des prix (articles 16 à 18 du Code des marchés publics).....	34
8.2. La révision, l'ajustement et l'actualisation	34
9. LES CONTRÔLES A PRIORI	35
9.1. La Commission Spécialisée des Marchés (CSM)	35
9.2. Le Contrôle des dépenses engagées	35
ANNEXE 1 : Normes applicables aux matériels de restauration collective	36
ANNEXE 2 : Les contraintes d'un projet de cuisine professionnelle	40
ANNEXE 3 : Réglementation en vigueur	48
ANNEXE 4 : Glossaire	50
ANNEXE 5 : Bibliographie	58
ANNEXE 6 : Adresse utiles	61
Renseignements sur le GPEM/AB	62
Remerciements	63

RAPPORT DE PRESENTATION

Afin d'optimiser l'adéquation entre le coût d'acquisition et le service rendu dans le domaine relativement complexe de l'achat public de matériels de cuisines de restauration collective, il est apparu nécessaire au GPEM/AB d'aider l'acheteur public à choisir un produit au meilleur rapport performances/coût.

Ce guide privilégie l'expression fonctionnelle du besoin pour élargir le plus largement possible l'accès des entreprises à la commande publique et favoriser l'innovation.

Il recommande, en s'aidant à titre indicatif des fiches fonctionnelles, de s'attarder sur l'étude précise du besoin à satisfaire afin de mieux définir les caractéristiques du produit recherché.

Il est utile de préciser que les fiches fonctionnelles disponibles dans ce guide ne sont que la base d'une réflexion permettant à l'acheteur public d'élaborer ses propres fiches en fonction de ses exigences techniques, normatives - selon le dispositif de l'article 13 du décret n° 84-74 du 26 janvier 1984 modifié - ou réglementaires.

Ce guide n'a pas pour vocation de transmettre à l'acheteur public un cahier des charges « clef en main » mais d'apporter des éléments de réflexion permettant une meilleure prise en compte des outils utiles et nécessaires à la mise en œuvre des marchés conformément aux exigences du code des marchés publics.

Dans cette même optique un autre guide, réalisé par le GPEM/DA, est en cours de parution.

Il a trait à l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective. S'agissant de l'équipement des locaux, ces deux guides se complètent.

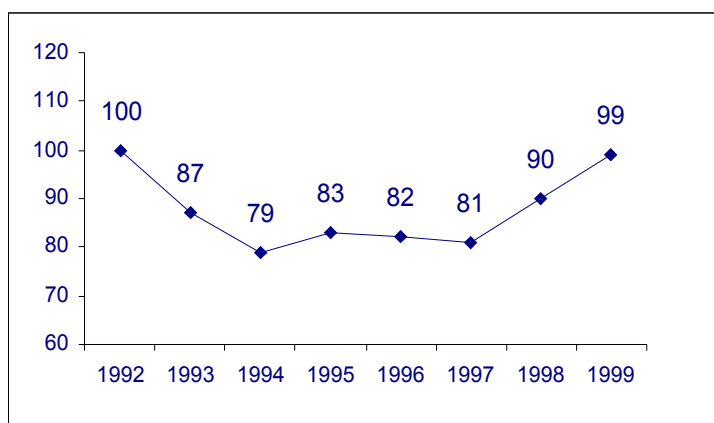
1. PRINCIPAUX ÉLÉMENTS DE L'INDUSTRIE DES MATÉRIELS DE CUISINE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Les statistiques GECO/PROMOCUISINES portant sur le marché des équipements de cuisines professionnelles en France, sont établies depuis 1998. L'historique des données GECO/PROMOCUISINES est par conséquent, limité.

L'enquête sur les deux dernières années, a été effectuée auprès de 36 sociétés qui réalisent plus de 60% des ventes globales de la profession. C'est à partir de ces chiffres qu'a été établi le panorama ci-dessous, du marché des équipements de cuisines professionnelles en France.

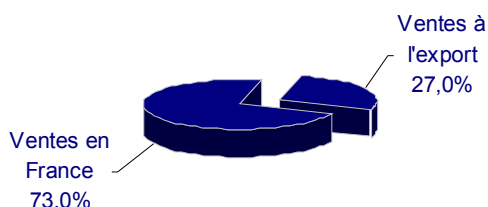
Le total des ventes des équipementiers de cuisines professionnelles en 1999, comprenant les fabrications françaises destinées au marché français et à l'international, est estimé à 473 millions d'euros, soit une progression de l'ordre de 4% en un an.

1.1 – Evolution des chiffres d'affaires ex factori



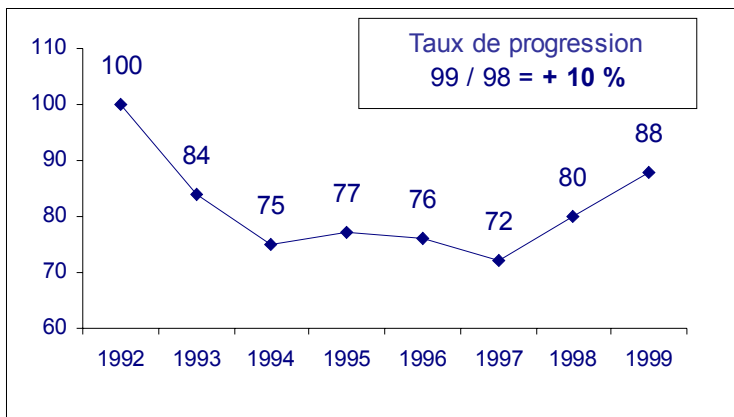
Les ventes en France de fabrications françaises 1999, ont progressé de l'ordre de 10 % par rapport à 1998. A noter que ces résultats sont encore en deçà de ceux des années 1990.

1.2 – Répartition des ventes par destination géographique



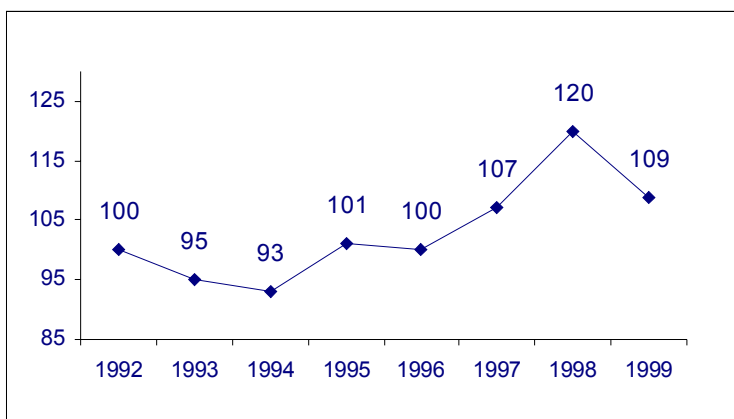
Les exportations représentent 126 millions d'euros soit 27 % des ventes françaises. Le poids des exportations affiche un recul par rapport à l'année précédente, de l'ordre de 6 points.

1.3 – Evolution du marché intérieur



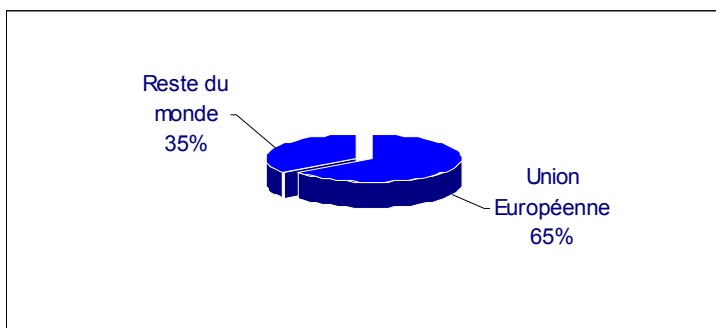
L'activité sur le marché intérieur (avec une croissance sensible des importations) a enregistré une augmentation de l'ordre de 10 % par rapport à 1998 (à univers constant). Cette situation est le reflet du dynamisme de la demande dans le secteur de la restauration, depuis plus de deux ans.

1.4 – Evolution des exportations



Après une bonne progression dans les années 1996, 1997 et 1998, l'exportation revient au niveau de 1997.

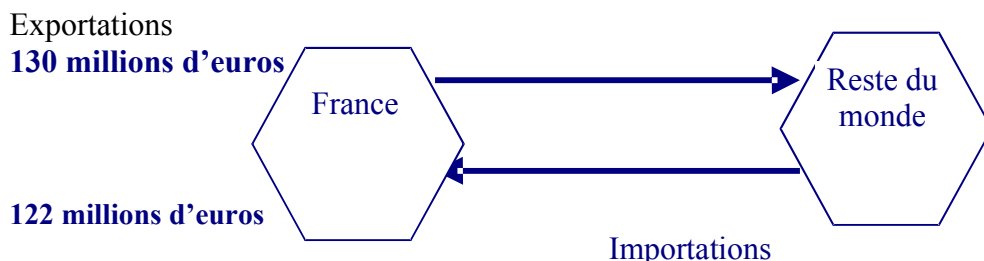
1.5 – Répartition des exportations



Les exportations vers les pays de l'Union Européenne, représentent en 1999, 65 % des exportations totales.

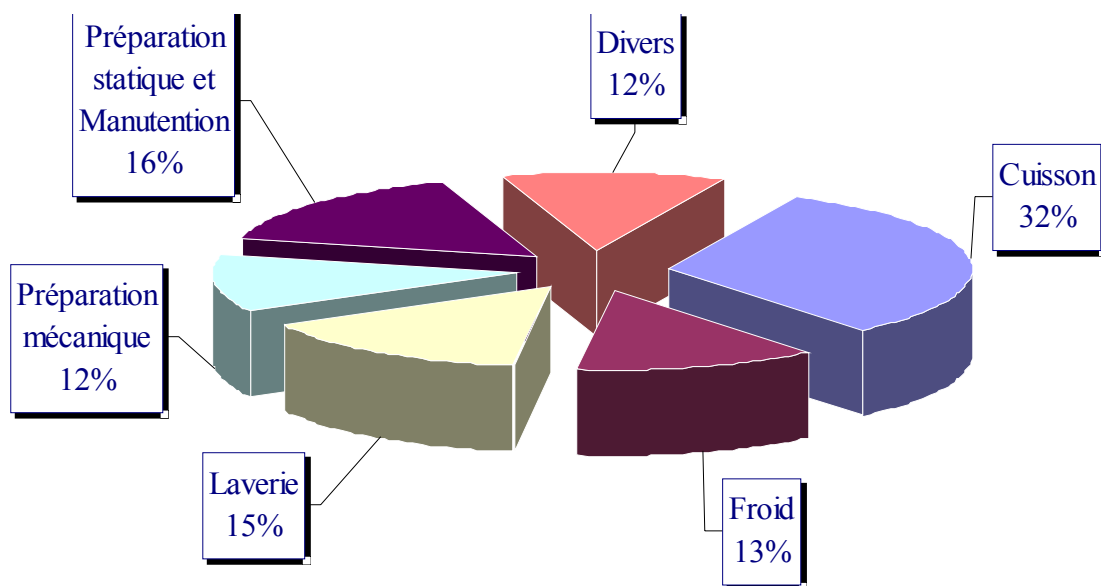
Ces exportations, en régression sur l'UE, restent relativement stables sur le reste du monde.

1.6 – Echanges commerciaux 1999 : équipements de grandes cuisines



Les exportations couvrent sensiblement les importations.

1.7 – Répartition de l'ensemble des ventes France (fabrications françaises plus importations) par familles de produits 1999



Les ventes d'équipements de cuisines ont sensiblement progressé en 1999.

L'impact de la hausse des matières premières et en particulier de l'acier inoxydable, pourrait influencer sur les résultats des entreprises. Ce renchérissement des matières premières risque de gommer les efforts de productivité réalisés depuis plusieurs années dans cette profession.

Tous les secteurs sont en progression : la cuisson et la réfrigération sont les plus performants. En revanche, la préparation mécanique marque un léger retrait.

On notera que les six derniers mois 1999 ont été particulièrement bons puisque leur poids représente 55 % des ventes annuelles (contre 52 % en 1998).

Cet accroissement de tendance donne à penser que l'année 2000 sera globalement satisfaisante, à la condition cependant que les marges soient préservées.

2. LA DÉFINITION DU BESOIN DE L'ACHETEUR PUBLIC (ÉTAT, COLLECTIVITÉ LOCALE, ÉTABLISSEMENT PUBLIC...) AU REGARD DE LA NATURE DU MARCHÉ ET DE LA QUALITÉ EXIGÉE

PREAMBULE

Définir le besoin avec exactitude

Il est utile d'effectuer deux rappels préliminaires qui concernent la nécessité d'une exacte définition du besoin préalable à la passation des marchés publics.

Premièrement, les **articles 5 et 6 du Code des marchés publics (CMP)** disposent que « la nature et l'étendue des besoins à satisfaire sont déterminées avec précision par la personne publique avant tout appel à la concurrence ou toute négociation non précédée d'un appel à concurrence. Le marché conclu par la personne publique doit avoir pour objet exclusif de répondre à ces besoins » et que « les prestations sont définies par référence aux normes homologuées ou à d'autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux, dans les conditions prévues au **décret n° 84-74 du 26 janvier 1984** modifié fixant le statut de la normalisation. Il peut être dérogé aux normes dans les conditions prévues à ce décret ».

Deuxièmement, il est utile de rappeler que les documents émanant de la direction des affaires juridiques ont des statuts juridiques différents. Les Cahiers des Clauses Techniques Générales fixant les dispositions techniques applicables à toutes les prestations d'une même nature sont obligatoires pour l'État et ses établissements publics autres que ceux ayant un caractère industriel et commercial et incitatifs pour les collectivités publiques et leurs établissements publics. Les guides et recommandations n'ont pas de valeur contraignante. Ils ne constituent qu'un instrument destiné à aider l'acheteur public dans la rédaction des différentes pièces constitutives des marchés.

Les principales étapes de la passation d'un marché

On peut apprécier la légalité d'un marché à partir des éléments suivants.

Le premier élément concerne la **définition précise et exhaustive du besoin**. Cette phase préalable mérite une réflexion attentive et approfondie. La juste définition du besoin doit permettre, notamment, aux entreprises de bien comprendre la demande pour proposer des produits conformes. La rédaction du cahier des charges doit aussi rester neutre afin de permettre à la concurrence de s'exercer pleinement en n'orientant pas le choix de l'acheteur vers un produit particulier. En l'occurrence, la définition du besoin ne doit pas être un cadre rigide au point de constituer un obstacle à l'innovation.

Le second élément a trait au **respect des procédures de passation des marchés**. La règle est de passer un appel d'offres dans les conditions fixées à l'article 33 ainsi qu'aux articles du chapitre IV section 2 du Code des marchés publics. Même en dessous des seuils de passation d'un marché selon des procédures formalisées, il est obligatoire de procéder à une mise en concurrence sauf exceptions dûment motivées. Le marché négocié est limité à des catégories de marchés énumérés par l'article 35 du CMP.

Enfin, il est indispensable de procéder à une **double vérification de la conformité au besoin**. Il s'agit d'abord de vérifier que les moyens proposés par le candidat pourront permettre d'atteindre les résultats souhaités. Ensuite, lors de la réception, l'acheteur public doit contrôler que les caractéristiques du ou des produits lui confèrent l'aptitude à atteindre les résultats souhaités.

2.1. définition du besoin de l'acheteur public (état, collectivité locale, établissement public...)

2.1.1. Au regard de la nature du document et de la qualité exigée

2.1.1.1. Exigences de qualité en matière de produits

La démarche de l'acheteur public doit répondre à un impératif de cohérence. Il faut se poser la question de savoir s'il existe un impératif de l'acheteur nécessitant de fixer des exigences particulières.

Il convient que l'acheteur public mène une réflexion pour déterminer le degré de qualité en fabrication qu'il est en droit d'exiger.

Cette réflexion peut s'appuyer par exemple sur la distinction de deux niveaux d'exigences suivants :

- l'équipement simple ou de grande diffusion des cuisines de restauration de collectivité ne nécessite pas de la part de l'acheteur de spécifications techniques particulières ;
- l'équipement des cuisines de restauration de collectivité nécessite de la part de l'acheteur la détermination d'exigences particulières ;

(La différenciation entre ces deux groupes s'effectue suivant la nature et l'étendue des caractéristiques techniques et des contrôles à opérer au cours des phases d'élaboration et lors de la réception des matériels de restauration collective).

→ 1^{er} cas, la conformité aux exigences ne peut être établie qu'après un examen effectué uniquement sur le produit fini ;

→ 2^{ème} cas, le cas échéant, pour l'équipement des cuisines de restauration de collectivité de haute qualité et très spécifiques, l'exigence d'un plan d'assurance qualité de la série ISO 9000 ou équivalent peut permettre de s'assurer de la conformité, à ses différents niveaux, du processus de fabrication.

Le fournisseur ne peut assurer la conformité aux exigences qu'à la condition d'appliquer les règles d'assurance de la qualité, de vérifier les caractéristiques techniques et de surveiller les différentes phases de réalisation.

Les caractéristiques techniques des produits utilisés et des contrôles réalisés par le fournisseur doivent faire l'objet d'un document prouvant la conformité aux exigences spécifiées (certificat, procès-verbal...).

La surveillance par l'acheteur est effectuée suivant les dispositions prévues dans les documents du marché.

2.1.1.2. Utilisation de la certification de système qualité dans les marchés publics

L'acheteur public doit mener une réflexion pour déterminer le niveau d'exigence concernant le niveau de qualité du processus de fabrication des produits.

Lors de la phase initiale de la procédure (examen des candidatures), l'acheteur public a la possibilité, soit dans l'avis d'appel public à la concurrence, soit dans le règlement de la consultation, de demander que les entreprises qui se portent candidates soient en mesure de justifier d'une organisation basée sur un système qualité répondant aux exigences d'une des normes de la série NF EN ISO 9000 ou équivalent. Cette exigence doit toutefois demeurer exceptionnelle.

A partir de ce principe de base, lié à la justification des capacités techniques des candidats prévue à l'article 45-1° 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 document qualité et de procédures qui peuvent être éventuellement vérifiés par l'acheteur ou son représentant.

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.

2.2. Critères de choix

Il faut établir un lien entre la démarche qualité et le coût du produit. Le prix doit impérativement intégrer le coût global en tenant compte des exigences particulières éventuellement formulées (résistance, zéro défaut, garantie, service après-vente).

L'engagement sur le coût doit être spécifié dans le règlement de l'appel d'offres.

3. LES FICHES FONCTIONNELLES

3.1. Expression fonctionnelle du besoin

La compétitivité dans le secteur concurrentiel et la rationalité économique dans le secteur non concurrentiel sont devenus les indicateurs majeurs de gestion des organismes et les conditions premières de leur survie.

Basée sur l'échange marchand, l'activité économique peut être analysée comme une succession de transactions dans laquelle un "client" cherche à satisfaire un "besoin" en acquérant un "produit" en contrepartie d'un "prix".

Pour l'emporter, le fournisseur doit présenter l'échange le plus avantageux, c'est à dire celui qui satisfait l'ensemble des composantes du besoin (les fonctions) pour la plus faible contrepartie. Le fournisseur est donc à la recherche permanente de compromis lui permettant de proposer la réponse optimale.

L'analyse fonctionnelle du besoin permet d'énoncer le besoin sous forme modélisée au sein d'un cahier des charges fonctionnel.

L'énoncé du besoin sous une forme fonctionnelle, c'est à dire en termes de finalité, sans référence aux solutions techniques susceptibles d'y répondre, préserve toutes les chances d'émergence de l'innovation au moment de sa conception. Cette formalisation constitue l'expression fonctionnelle du besoin.

3.1.1. Le cahier des charges fonctionnel (CDCF)

Le CDCF est un des documents constituant le dossier de consultation des appels d'offres. Pour les appels d'offres publics ouverts ou restreints et, a fortiori pour les consultations, le CDCF peut être utilisé avec profit, assorti (ou non) d'un prix objectif, car dans ce cadre, le demandeur a toute liberté d'appréciation sur les éléments de l'offre.

En particulier, le CDCF sera utile comme grille d'évaluation des offres de fournitures courantes et services, de maîtrise d'œuvre ou d'achats sur catalogues ou sur étagères.

3.1.2. Objectifs attendus de l'expression fonctionnelle du besoin

Le demandeur est, par le niveau auquel il situe son besoin, le premier responsable des coûts. Il précède, dans la responsabilité des coûts, le concepteur ou le fournisseur qui propose la solution permettant d'atteindre le niveau prescrit.

L'expression fonctionnelle du besoin contribue à clarifier et à formaliser les responsabilités relatives du demandeur et du concepteur.

3.1.2.1. L'expression fonctionnelle du besoin sert au demandeur à exprimer les besoins des utilisateurs qu'il représente.

Ceci implique chez le demandeur :

- un recueil d'informations pertinentes sur toutes les situations successives du produit envisagé ;
- une analyse systématique et aussi exhaustive que possible du besoin et sa traduction en termes de fonctions des services et de contraintes ;

- une réflexion approfondie sur l'importance relative des fonctions de service ;
- une évaluation des niveaux estimés nécessaires pour chaque critère d'appréciation ;
- la fixation d'une flexibilité déterminée permettant d'organiser le dialogue entre partenaires dans la recherche d'une véritable optimisation. L'absence de cette flexibilité pourrait conduire le rédacteur du CDCF à spécifier des niveaux surévalués, ce qui irait à l'encontre de l'optimisation recherchée ;
- une participation de toutes les parties prenantes et leur accord sur le CDCF.

3.1.2.2. L'expression fonctionnelle du besoin sert au demandeur à provoquer chez le concepteur, la conception et la réalisation du produit le plus efficient.

Ceci implique que :

- le champ de recherche soit ouvert au maximum (technologie, technique, etc...) ;
- le CDCF soit précis et, par conséquent, la liberté de choix des solutions à proposer soient reconnues et réservées au concepteur. Certaines contraintes techniques ou logistiques peuvent imposer des limites à cette liberté de choix. Il faut alors qu'elles soient clairement exprimées par le demandeur.

3.1.2.3. L'expression fonctionnelle sert à faciliter l'examen des propositions.

Ceci implique que :

- la structure fonctionnelle, établie dans le CDCF, soit proposée comme cadre de réponse à donner, cadre en regard duquel le concepteur donne les indications techniques, économiques, de services rendus, etc... que le demandeur souhaite obtenir ;
- ce cadre soit commun à tous les concepteurs consultés ;
- les critères d'appréciation contenus dans le cadre aient été clairement définis et que des mesures ou des comparaisons puissent être effectuées sans ambiguïté sur ces critères.

NOTE : l'expression fonctionnelle du besoin facilitera l'établissement des analyses de fiabilité prévisionnelle contenues dans les propositions.

3.2. Elaboration des fiches fonctionnelles (ou cahier des charges fonctionnel)

3.2.1. Etapes d'élaboration des fiches fonctionnelles

Etape 1 :

Expression fonctionnelle du besoin : l'acheteur public doit s'efforcer de réunir les personnels internes chargés de l'élaboration du marché pour recenser les différentes fonctions que l'on désire obtenir du produit en terme de résultats à atteindre.

Etape 2 :

Analyse fonctionnelle du besoin :

Analyse hiérarchisée des éléments du besoin à satisfaire , en partant prioritairement des fonctions d'ordre réglementaires (conformité à des Directives...).

L'accent est mis sur les fonctions de sécurité. On décline ensuite les fonctions d'usage et d'estime.

Etape 3 :

On peut rajouter aux étapes précédentes , une étape appelée analyse de la valeur qui est destinée à optimiser le rapport performance / coût , en retirant au produit les contraintes techniques superflues.

Etape 4 :

Elaboration des fiches fonctionnelles formalisées dans le marché sous un document contractuel intitulé "CCTP".

3.2.2. Important :

Afin d'obtenir un résultat exploitable, ces différentes étapes doivent être issues d'un consensus dégagé en utilisant les acteurs concernés par le(s) marché(s) (achat, qualité...).

3.2.3. Glossaire :

Besoin: Nécessité ou désir de l'utilisateur.

Critère d'appréciation : Apprécier la manière dont une fonction est remplie ou une contrainte respectée.

Flexibilité : possibilité de tolérance par rapport à un niveau.

Fonction : Produit ou constituant d'un produit exprimé en terme de finalité.

3.3. Les fiches

L'acheteur public s'inspirera des fiches fonctionnelles suivantes pour les adapter à ses besoins spécifiques.

3.3.1. SELF / SERVICE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires	- respect des directives concernées : - basse tension - CEM - matériaux au contact des aliments - hygiène - eaux destinées à l'alimentation humaine - respect de l'attestation de conformité sanitaire délivrée par un organisme agréé - marquage réglementaire CE	CE	0
	1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF Hygiène Alimentaire ou équivalent	Guide Lerpac ou équivalent	1
ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	2	- maintenir les aliments à bonne température	- qualité des résultats obtenus à froid et à chaud	Directive hygiène Guide Lerpac ou équivalent	0
	3	- protéger contre les risques de contamination	- présence d'un écran sanitaire adapté	Guide Lerpac ou équivalent	0
	4	- présenter une aptitude au nettoyage satisfaisante	- qualité des assemblages - facilité d'accès - angles rayonnés - absence de rétention de salissures - écoulement des liquides	Directive hygiène NF EN 1672-2 XP U 60-010 (expérimentale) Guide CNEVA Lerpac ou équivalent	0
PERMETTRE LE CHOIX DES ALIMENTS	5	- avoir une vision générale des plats proposés	- qualité de la présentation		1
	6	- permettre un accès facile aux aliments	- encombrement - espace accès - ergonomie		1 1 1

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

SELF / SERVICE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
PERMETTRE LE CHOIX DES ALIMENTS (suite)	7	- offrir une capacité de présentation	- capacité optimum (nombre de niveaux, placard) - surface utile par niveau		1
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	8	- ne pas agresser mécaniquement l'utilisateur	- protection de tout élément pouvant présenter un risque d'accident ou de brûlures - absence d'arêtes vives ou tranchantes - absence de risque de coincement des doigts - précautions contre le bris de glace - absence de visserie agressive	EN 563 NF EN 60 335-1 NF EN 60 335-2-24 NF EN 60 335-2-50	0 0
	9	- assurer une protection électrique	- classe de l'appareil - indication du niveau de protection - protection contre les chocs - protection contre les projections d'eau	classe 1 IPX5 minimum	0 1 (**)
	10	- ne pas agresser physiquement		Présence symbole de danger sur l'appareil	
	11	- être stable	- posséder une stabilité satisfaisante quelles que soient les conditions d'implantation	NF EN 60 335-1	0
	ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	12	- être nettoyable	- procédures de nettoyage clairement exprimées (fréquence, moyens, produits lessiviels)	NF EN 1672-2 Guide Lerpac
13		- posséder une résistance et une rigidité appropriées aux conditions normales d'utilisation	- résistance des aménagements intérieurs - absence de déformations des plans de chargement - facilité de coulissement sous charge	à définir par l'utilisateur	1 1 1
14		- permettre une bonne évacuation des condensats	- volume suffisant des bacs de récupération ou des récipients d'évacuation	à définir par l'utilisateur	0
15		- résister à l'usure mécanique	- durabilité des revêtements intérieurs et extérieurs, absence de fissure, d'écaillage, d'éraflures ou de dégradation dans des conditions normales d'emploi	à définir par l'utilisateur	1

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

(**) Si l'appareil n'est pas une construction protégée contre les projections d'eau, des instructions claires et détaillées pour l'usager doivent être jointes à l'appareil. Ces instructions doivent préciser que l'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

SELF / SERVICE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ (suite)	16	- procurer une isolation thermique	- performance et permanence de l'isolation thermique	EN 563	0
	17	- résister dans le temps aux agressions (chimiques, thermiques)	- qualité des composants et des matériaux constitutifs		1
	18	- ne pas générer de vibrations à l'utilisation pour ne pas générer des nuisances physiques	- fixation des éléments - qualité des assemblages		1
	19	- être correctement implantable - être adapté aux sols	- respect des locaux et type de self (ligne, scramble)		1
ÊTRE MAINTENABLE	20	- offrir une garantie	- pièces - durée contractuelle (main-d'œuvre)	à définir par l'acheteur	0
	21	- offrir un SAV	- organisation - réseau - délai d'intervention maximum - disponibilité en pièces de rechange	installateurs qualifiés niveau ISO 9002 national ou européen à définir par l'acheteur 10 ans minimum	1 1 1 0 0
	22	- posséder une notice et une nomenclature des pièces détachées	- compréhension par néophytes - dans la langue de l'acheteur - clarté des informations - qualité des nomenclatures et des schémas	NF EN 60 335-1	0
	23	- respecter l'environnement	- maîtrise de rejets	Règlement sanitaire départemental	0
			- raccordement au réseau d'eau potable	Pr EN 1717 Attestation de conformité sanitaire	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.2. PLATEAUX

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA REGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires	- respect de la directive matériaux aux contacts alimentaires	Directive 89/109/CEE	0
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	1	- être adapté à une utilisation intensive	- marque NF Plateau Libre-service ou équivalent	NF T 54801	1
	2	- résister aux chocs	- renforcé dans la masse sans adjonction de matériaux extérieurs - coins sur-renforcés	NF T 54801	1
				+ garanties des fabricants	1
	3	- résister à l'abrasion	- surface dure	E 75100	0
	4	- résister au tachage		NF T 54801	1
	5	- être rigide	- essais plateau seul et plateau chargé	NF T 54801	0
	6	- être nettoyable : surface lisse et non poreuse	- dimensions compatibles au lave-vaisselle		0
	7	- garanti lave-vaisselle - séchage rapide	- résistance à la chaleur - résistance aux produits lessiviels - bossages de séchage	NF T 54801	0
				NF T 54801	0
					1
ÊTRE GÉRABLE	8	- être empilable	- stabilité et poids des piles		0
	9	- être identifiable	- marquage au dos		2
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	10	- ne pas agresser les mains	- absence d'arête vive ou tranchante		0
S'ADAPTER A L'ENVIRONNEMENT	11	- être adapté à l'utilisateur	- dimensions et poids		1
	12	- être esthétique	- conserver son aspect originel - personnalisable, logo collectivités de rattachement - choix de décors		1
					2
					3
	13	- être adapté aux tables	- forme, dimensions		0
14	- être adapté à la ligne de self et à la manutention	- dimensions, forme et poids		0	

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.3. BATTEUR / MÉLANGEUR

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires : - sécurité et électrique mécanique - nature des matériaux - hygiène	- respect des directives concernées - marquage réglementaire	Directives : - machines - CEM - matériaux au contact des aliments - hygiène CE	0
	1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF HSA ou équivalent	Guide du LEMPA	1
ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	2	- présenter une aptitude au nettoyage satisfaisante	- qualité des assemblages - accessibilité des surfaces - absence de zones de rétention - angles rayonnés - écoulement des liquides	Directive Hygiène NF EN 1672-2 XP U 60-010 NF EN 454 Guide du LEMPA	0
TRANSFORMER ET MÉLANGER	3	- s'adapter aux besoins d'utilisation	- débit, capacité, dimension	Guide du LEMPA	1
	4	- répondre aux produits à transformer	- adaptabilité aux différentes natures des produits (fluide, solide, pâteux)	Guide du LEMPA	1
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	5	- absence de risque d'agression mécanique	- absence d'arêtes vives, de bavures - dimension des organes de préhension	NF EN 292 NF EN 454	0
	6	- être stable en statique et en dynamique	- essais de stabilité - stabilité aux chocs latéraux - stabilité sur pied	NF EN 292 NF EN 454 pr EN 1672-1	0
	7	- protéger des chocs électriques	- dispositifs déperditeurs proposés	NF EN 60 204-1 NF EN 454	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

BATTEURS / MELANGEURS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE (suite)	8	- assurer une protection électrique des utilisateurs	- classe de l'appareil - protection contre les chocs électriques - protection contre les projections d'eau - indication du niveau de protection	NF EN 60 204-1 NF EN 454	0
	9	- ne pas générer d'agressions sonores	- puissance acoustique	Directive machine NF EN 60 204 NF EN 61-050 NF EN 454	0
	10	- protéger l'utilisateur	- absence de projection d'éléments tournants	Directive machine	0
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	11	- résister aux agressions (chimiques, mécaniques, thermiques)	- qualité des composants		0
	12	- être nettoyable	- procédure de nettoyage définie (moyens et produits lessiviels)	NF EN 60 204 NF EN 1672-2 NF EN 454	0
	13	- être insensible aux vibrations générées par une utilisation intensive	- absence de perte ou de déboîtement d'éléments rapportés ou non - absence de déplacement	NF EN 60 204 NF EN 454	0
ÊTRE MAINTENABLE	14	- avoir une garantie	- durée contractuelle	à définir par l'acheteur	0
	15	- avoir un SAV	- organisation du SAV	- installateurs qualifiés	1
			- couverture réseau	- ISO 9002	2
			- réactivité	- national	1
		- disponibilité des pièces de rechange	- à définir	2	
			- 10 ans mini	0	
	16	- posséder une notice d'utilisation - catalogue pièces détachées	- clarté de l'information - compréhension par néophyte - qualité nomenclatures et schémas	NF EN 60 204-1 NF EN 454	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.4. FOURS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F(*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires : - sécurité électrique, mécanique, thermique gaz	- respect des directives concernées	Directives : - basse tension, - CEM - gaz	0 0 0 0
		- nature des matériaux - hygiène - environnement	- marquage réglementaire	- matériaux au contact des aliments - hygiène - eaux destinées à la consommation humaine CE	0 0 0 0
		1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE ou équivalent	Guide Lerpac ou équivalent
ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	2	- présenter une bonne répartition de la chaleur	- assainissement et cuisson homogènes	Guide Lerpac	0
	3	- présenter une aptitude au nettoyage satisfaisante	- qualité des assemblages - accessibilité des surfaces - absence de zones de rétention - écoulement des liquides - angles rayonnés	Directive Hygiène NF U 60 010 NF EN 1672-2 guide Lerpac	0
CUIRE / METTRE A TEMPÉRATURE	4	- faciliter les différentes cuissons	- rapidité et rendement		1
	5	- permettre la polyvalence des cuissons	- polyvalence air pulsé, vapeur ou mixte		1
	6	- faciliter le chargement / déchargement	- encombrement - accessibilité, ergonomie	NF X 35 107 NF X 35 104	1 0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

FOURS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)	
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	7	- ne pas agresser mécaniquement l'utilisateur	- absence d'angle vif et d'arête tranchante - absence de bavure - absence de visserie agressive	NF EN 60 335-1 NF EN 60 335-2-42 NF EN 60 335-2-46	0 0 0	
	8	- ne pas provoquer de brûlures au contact des parois et des portes	- isolation thermique des parois et des portes	NF EN 563	0	
	9	- être stable	- stabilité porte ouverte soumise à une charge	NF EN 60 335-1 NF EN 60 335-2-42 NF EN 60 335-2-46	0 0	
	10	- absence de basculement des étagères lors de leur retrait	- absence de basculement de leurs supports à 50% de leur extraction		0	
	11	- être protégé contre les dépôts de graisse, d'humidité	- dispositifs d'aération et d'écoulement adaptés		0	
	12	- assurer une protection électrique	- classe de l'appareil - indication du niveau de protection - protection contre les chocs électriques - protection contre les projections d'eau	- classe 1 - NF EN 60 529 - niveau IP - IPX5 ou supérieur	0 0 1(**)	
	13	- protéger des chocs électrostatiques	- dispositifs déperditeurs proposés (mise en équipotentialité)	NF EN 60 335-1	0	
	14	- ne pas générer d'agressions sonores	- puissance acoustique mesurée	NF EN 60 704-1	0	
	15	- protéger l'utilisateur	- absence de risque de projection - impossibilité d'ouverture intempestive des portes	- directive appareils à pression	0 0	
	ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	16	- résister dans le temps aux agressions (chimiques, thermiques, mécaniques)	- qualité des composants et des matériaux constitutifs		1
		17	- être nettoyable	- procédures de nettoyage clairement exprimés (moyens, produits lessiviels appropriés)	NF EN 1672-2	0
		18	- ne pas générer de vibrations à l'utilisation	- fixation des éléments - qualité des assemblages		0 1
		19	- être correctement implantable	- raccordement aux fluides - respect des locaux	- Pr EN 1717	0 1

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

(**) Si l'appareil n'est pas une construction protégée contre les projections d'eau, des instructions claires et détaillées pour l'utilisateur doivent être jointes à l'appareil. Ces instructions doivent préciser que l'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

FOURS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ETRE MAINTENABLE	20	- avoir une garantie	- pièces	- niveau à définir par l'acheteur	0
			- main d'œuvre		1
			- durée contractuelle de fourniture de pièces détachées		0
	21	- avoir un SAV	- organisation	- installateurs qualifiés	1
				- niveau ISO 9002	2
- réseau				0	
- main d'œuvre			- à définir	0	
		- durée contractuelle	- 10 ans minimum	0	
22	- posséder une notice et une nomenclature des pièces détachées	- compréhension par des néophytes	- EN 60 335-1	0	
		- dans la langue de l'acheteur		0	
		- clarté des informations			
		- qualité des nomenclatures et des schémas			
23	- respecter l'environnement	- ne pas générer de vibrations	- règlement sanitaire départemental	1	
		- maîtriser les rejets		0	

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.5. LAVE-VAISSELLE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATIONS	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires - nature des matériaux - hygiène - environnement	- respect des directives concernées - marquage réglementaire	Directives : - basse tension - CEM (comptabilité électromagnétique) - matériaux au contact des aliments - hygiène - eaux destinées à la consommation humaine CE	0 0 0 0 0 0 0
	1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF HYGIÈNE ALIMENTAIRE ou équivalent	guide Lerpac ou équivalent	1
PERMETTRE LE LAVAGE	2	- permettre un lavage efficace	- propreté de la vaisselle - capacité nominale respectée	guide Lerpac ou équivalent	0
	3	- accepter tous les types de vaisselle	- polyvalence	solution définie par l'utilisateur	1
	4	- faciliter le chargement et le déchargement	- accessibilité, encombrement, ergonomie	solution définie par l'utilisateur	1
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	5	- ne pas agresser mécaniquement l'utilisateur	- absence d'angle vif et d'arête tranchante - absence de risque de projection d'éléments tournants - dimension des organes de préhension - arrêtoir, butées de fin de course des paniers		0 0 1 1
	6	- être stable	- stabilité en charge, en statique et en fonctionnement	NF EN 60335-2-58	0
	7	- protéger des chocs électrostatiques	- dispositifs déperditeurs statiques proposés (mise en équipotentialité)	NF EN 60 335-1	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

LAVE-VAISSELLE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F(*)
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	8	- assurer une protection électrique	- prévenir tout risque électrique	NF EN 60335-1	0
			- classe de l'appareil	NF EN 60335-2-58	0
			- indication du niveau de protection contre les projections d'eau – niveau IP	- classe 1 - NF EN 60 529 mini IPX5	0
	9	- ne pas générer d'agression sonores	- puissance acoustique mesurée	directive machines NF EN 60 704-1	0
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	10	- être nettoyable	- qualité des assemblages	NF EN 1672-2	0
			- accessibilité des surfaces	NF U 60 010	0
			- absence de zones de rétention	guide Lerpac ou équivalent	0
			- procédures de nettoyage clairement exprimées (moyens, produits lessiviels appropriés)		
	11	- utiliser tout produit lessiviel courant	- absence d'agressivité chimique	solution définie par l'utilisateur	1
12	- tenir compte de la dureté de l'eau	- contrôle du TH (**)	solution définie par l'utilisateur	1	
13	- être correctement implantable	- respect des locaux - accessibilité pour la maintenance - raccordement aux fluides - ergonomie	solution définie par l'utilisateur solution définie par l'utilisateur Projet EN 1717	1 0 1	

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

LAVE VAISSELLE

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ÊTRE MAINTENABLE	14	- avoir une garantie	- pièces - main d'œuvre - durée contractuelle		0 1 0
	15	- avoir un service après-vente	- organisation - réseau - main d'œuvre - durée contractuelle	- installateurs qualifiés - niveau NF EN 29 002 - à définir par l'acheteur - 10 ans minimum	1 2 0 0 0
	16	- posséder une notice et une nomenclature des pièces détachées	- compréhension par néophyte - dans la langue de l'acheteur - clarté des informations - qualité des nomenclatures et des schémas	- directive machine - NF EN 60 335-1	0 0
	17	- respecter l'environnement	- ne pas générer de vibrations - maîtriser les rejets polluants	- règlement sanitaire départemental	1 0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

3.3.6. MEUBLES FROIDS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
RESPECTER LA RÉGLEMENTATION	0	- se conformer aux exigences réglementaires : - sécurité électrique, mécanique et thermique - nature des matériaux - hygiène - environnement	Respect des directives concernées : - basse tension - CEM - matériaux au contact des aliments - hygiène - eaux destinées à l'alimentation humaine - respect de l'attestation de conformité sanitaire délivrée par un organisme agréé - marquage réglementaire CE	CE	0
	1	- se conformer à des référentiels techniques	- marque NF Hygiène Alimentaire ou équivalent	Guide Lerpac ou équivalent	1
ASSURER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	2	- être adapté aux produits à conserver	- températures de stockages adaptées aux produits	- textes réglementaires	0
	3	- répondre aux besoins d'utilisation	- volume net utile - capacité maximale (niveaux)	- à spécifier par l'acheteur	0
	4	- informer des dysfonctionnements frigorifiques	- alarme de remontée en température - alarme porte ouverte - enregistreur de température (HACCP)	- à spécifier par l'acheteur	0
	5	- protéger contre les risques de contamination	- aliments entreposés appartenant à une même catégorie de produits (viandes, légumes,...)	- textes réglementaires	0
	6	- répondre aux conditions de travail	- puissance frigorifique en rapport avec l'ambiance climatique - efficacité thermique de l'isolation	- à spécifier par l'acheteur - coefficient K	0
	7	- présenter une aptitude au nettoyage satisfaisante	- qualité des assemblages - angles rayonnés en fond d'enceinte - absence de rétention de salissures - écoulement des liquides - aménagements intérieurs démontables	Directive hygiène NF XP U60-10 Guide Lerpac ou équivalent	0

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

(**) Si l'appareil n'est pas une construction protégée contre les projections d'eau, des instructions claires et détaillées pour l'utilisateur doivent être jointes à l'appareil. Ces instructions doivent préciser que l'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

MEUBLES FROIDS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ASSURER LA SÉCURITÉ PHYSIQUE	8	- ne pas agresser mécaniquement l'utilisateur	- absence d'arêtes vives ou tranchantes - absence de risque de coincement des doigts	NF EN 60 335-1	0
	9	- assurer une protection électrique	- classe de l'appareil - indication du niveau de protection IP et protection contre les projections d'eau	classe 1 IPX5 minimum	0 1 (**)
	10	- être stable	- présenter des vérins ou des pieds réglables	à spécifier par l'acheteur	0
	11	- présenter une conception ergonomique	- encombrement - situation du tableau de commande (hauteur) - accessibilité au tableau technique - blocage / rappel de porte - ouvertures des portes à 180°	à spécifier par l'acheteur	0
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ	12	- être nettoyable	- procédures de nettoyage clairement exprimées (fréquence, moyens, produits lessiviels)	NF EN 1672-2 Guide Lerpac ou équivalent	0
	13	- posséder une résistance et une rigidité appropriées aux conditions normales d'utilisation	- résistance des aménagements intérieurs - absence de déformations des plans de chargement - facilité de coulissement sous charge	à définir par l'utilisateur	1 1 1
	14	- permettre une bonne évacuation des condensats	- volume suffisant des bacs de récupération ou des récipients d'évacuation - bacs pleins manipulables par une seule personne	à définir par l'utilisateur	0
	15	- résister à l'usure mécanique	- durabilité des revêtements intérieurs et extérieurs, absence de fissure, d'écaillage, d'éraflures ou de dégradation dans des conditions normales d'emploi	à définir par l'utilisateur	1

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

MEUBLES FROIDS

FONCTIONS GÉNÉRALES	N°	FONCTIONS PRINCIPALES	CRITÈRES D'APPRÉCIATION	NIVEAU	F (*)
ASSURER L'USAGE ET LA DURABILITÉ (suite)	16	- résister dans le temps aux agressions (chimiques, physiques)	- qualité des composants et des matériaux constitutifs		1
	17	- offrir une garantie	- pièces - durée contractuelle (main-d'œuvre)	à définir par l'acheteur	0
ÊTRE MAINTENABLE	18	- offrir un SAV	- organisation - réseau, couverture nationale - délai d'intervention maximum - disponibilité en pièces de rechange	installateurs qualifiés niveau ISO 9002 national ou européen à définir par l'acheteur 10 ans minimum	1 1 1 0 0
	19	- posséder une notice et une nomenclature des pièces détachées	- compréhension par néophytes - dans la langue de l'acheteur - clarté des informations - qualité des nomenclatures et des schémas	NF EN 60 335-1	0
	20	- respecter l'environnement	- 0% CFC 0% HCFC (fluides et isolation) - raccordement au réseau d'eau potable	- protocole de Montréal - attestation de conformité sanitaire	0
	21	- favoriser l'économie d'énergie	- mode de dégivrage - puissance frigorifique - éviter la proximité d'appareils chauffants - isolation	- coefficient K	

(*) Flexibilité : 0 = performance impérative ; 1 = performance souhaitable ; 2 = proposition améliorant la compétitivité globale du produit ; 3 = liberté de proposition.

4. LES PROCÉDURES POSSIBLES POUR LA PASSATION DES MARCHÉS D'ÉQUIPEMENTS DES CUISINES DE RESTAURATION DE COLLECTIVITÉ.

Lors de la phase de détermination des conditions de mise en concurrence, l'acheteur public doit tenir compte des moyens dont il dispose pour établir les documents du marché et des caractéristiques propres aux prestations à réaliser (diversité, spécificités particulières, niveau de réalisation en commande, volume...).

L'acheteur public peut élaborer son marché avec ses moyens techniques et juridiques internes en s'aidant, le cas échéant, du présent guide d'aide à l'achat public.

En l'absence de compétences internes suffisantes, l'acheteur public peut recourir à un marché de définition dans les conditions prévues à l'article 73 du code des marchés publics lorsqu'il ne peut élaborer en interne les documents de marché pour l'acquisition des prestations souhaitées.

Les marchés de définition sont des prestations intellectuelles destinées à explorer les possibilités et les conditions d'établissement d'un marché ultérieur et d'en tracer le cadre tant juridique que technique.

Ils doivent permettre :

- de préciser les buts et performances à atteindre, les techniques de base à utiliser, la qualification du personnel et les moyens en personnel et en matériel à mettre en œuvre ;
- d'estimer le niveau du prix des prestations et les modalités de sa détermination ;
- de prévoir les différentes phases d'exécution de ces prestations.

4.1. L'appel d'offres

Il peut être ouvert ou restreint.

4.1.1. Appel d'offres ouvert

La procédure d'appel d'offres ouvert est prévue aux articles 58 à 60 du Code des marchés publics (CMP).

Il s'agit d'une procédure formalisée de mise en concurrence et d'attribution non négociée des marchés publics. Dans ce cas, il n'est pas possible de limiter le nombre des candidats admis à présenter une offre et l'attribution du marché s'effectue dans le respect de critères fixés préalablement par l'acheteur public dans le règlement de la consultation.

4.1.2. Appel d'offres restreint

La procédure de l'appel d'offres restreint est régie par le code des marchés publics aux articles 61 à 65 du Code des marchés publics.

Le Code des marchés publics prévoit que les candidats ne peuvent adresser leurs offres qu'après décision de la personne publique, qui fixe la liste des candidats (admis) « en tenant compte des garanties et capacités techniques et financières des candidats ainsi que de leurs références professionnelles (article 52 du Code des marchés publics).

Le sélection des propositions s'opère en fonction du critère de l'offre économiquement la plus avantageuse dans les conditions prévues à l'article 53 du Code des marchés publics.

4.2. Marché négocié

Le marché négocié (articles 34 et 35, 66 et 67 du Code des marchés publics) est une procédure dérogatoire à l'appel d'offres.

La procédure des marchés négociés implique qu'après examen des offres présentées par les candidats de son choix, la personne responsable du marché engage les négociations (article 67 du Code des marchés publics).

4.3. Marchés publics sans formalités préalables

Les marchés peuvent être passés sans formalités préalables dans les conditions fixées par l'article 28 du Code des marchés publics lorsque le montant présumé du marché n'excède pas la somme de 90 000 € HT.

4.4. Mise en concurrence simplifiée

Cette procédure est prévue à l'article 32 du Code des marchés publics. Elle permet de choisir le titulaire d'un marché à la suite de négociations avec plusieurs candidats après publicité et mise en concurrence préalable.

4.5. Choix des procédures en fonction des seuils

Si son montant ne dépasse pas le seuil de 90 000 € HT prévu à l'article 28 du code, le marché peut être passé sans formalités préalables.

Au delà de ce seuil et jusqu'à 130 000 € pour l'Etat et 200 000 € pour les collectivités territoriales, les marchés peuvent être passés selon la procédure de mise en concurrence simplifiée prévue à l'article 32.

Au delà de ces seuils, la procédure de droit commun est celle de l'appel d'offres. Toutefois et pour certains cas limitativement énumérés à l'article 35, il peut être passé des marchés en la forme négociée (cf point 4.2).

5. FORME POSSIBLE DU MARCHÉ

5.1. L'allotissement des marchés d'équipements des cuisines de restauration de collectivité

Il est possible de prévoir dans le marché global un lot spécifique pour l'équipement des cuisines de restauration de collectivité.

Le fractionnement du marché en lots (article 10 du Code des marchés publics) est possible lorsqu'il présente des intérêts économiques, techniques ou financiers, notamment lorsque :

- ◆ l'importance et la diversité des commandes de l'équipement des cuisines de restauration de collectivité risquent de dépasser les capacités techniques et financières d'une seule entreprise ;
- ◆ les entreprises ne possèdent pas une compétence reconnue dans la production de l'ensemble de l'équipement des cuisines de salle de restauration de collectivité prévu au marché ;
- ◆ l'accès des petites et moyennes entreprises au marché serait limité par un marché unique quantitativement trop important.

C'est pourquoi il est possible dans certains cas, en raison de l'importance de la prestation, de regrouper les fournitures en lots.

Les modes de dévolution autorisés ou envisagés doivent apparaître clairement dans l'avis public ou le règlement de la consultation. Lorsqu'il s'agit d'un marché d'un volume important et pour des prestations de différentes natures, le fractionnement du marché en lots apparaît le plus approprié. L'attribution se fait lot par lot, chaque lot donnant lieu à un marché distinct. **Toutefois, les lots attribués à une même entreprise peuvent être matériellement regroupés en un marché unique.**

5.2. Les marchés fractionnés à bons de commande

L'article 72 du Code des marchés publics précise les dispositions applicables aux marchés fractionnés à bons de commande.

6. RÉFÉRENCE À LA NORMALISATION. POSSIBILITÉ D'IMPOSER DES CONTRAINTES AU TITULAIRE DU MARCHÉ

Lorsqu'une exigence technique particulière est expressément citée dans les documents de la consultation l'acheteur public doit faire référence à la norme homologuée correspondante.

Par ailleurs comme cela a été rappelé ci-avant, la personne publique peut introduire dans la définition du besoin des exigences en matière d'assurance de la qualité conformément aux normes de la série ISO 9000. Ces exigences doivent cependant être adaptées à la nature du produit objet du marché et ne peuvent être imposées que si la consistance des prestations l'exige.

7. LA SOUS TRAITANCE

Les articles 112 à 114 du Code des marchés publics fixent le régime de la sous-traitance.

7.1. La sous-traitance ne peut porter sur la totalité du marché

L'article 112 du Code des marchés publics n'autorise qu'une sous-traitance partielle des prestations du marché. Il appartient aux services contractants et aux autorités de contrôle de s'assurer du respect de ce principe. Il convient, notamment, d'écarter les entreprises qui, faute de disposer des capacités techniques et financières pour l'exécution d'un marché, envisagent de n'en exécuter qu'une partie symbolique tout en s'assurant une marge bénéficiaire sur les prestations sous-traitées et de vérifier qu'une sous-traitance en chaîne abusive ne conduise pas à rendre inefficaces les contraintes techniques exigées du titulaire du marché.

7.2. L'acceptation des sous-traitants

L'acceptation, prévue dans l'intérêt de la collectivité publique contractante, permet à l'acheteur public de connaître le sous-traitant auquel un soumissionnaire ou un titulaire envisage de confier l'exécution d'une partie du marché. Ainsi informée, la collectivité contractante peut, en connaissance de cause, refuser le sous-traitant dont l'intervention serait de nature à nuire à une bonne exécution du marché.

Le recours à la sous-traitance ne peut donc être autorisé qu'après un examen au cas par cas.

7.3. L'agrément des conditions de paiement des contrats

L'examen doit permettre à la personne responsable du marché de s'assurer qu'il n'existe pas un écart manifestement injustifié entre les conditions faites par la collectivité publique contractante au titulaire et celles faites au sous-traité.

Cette procédure rejoint la réflexion sur la détection des offres anormalement basses en amont de la passation des marchés. Ces offres ont, généralement, pour conséquence principale l'étranglement financier du sous-traitant. Une vigilance particulière peut éviter les changements fréquents de sous-traitant, l'interruption précoce de l'exécution des prestations du marché ou encore des procédures contentieuses longues et coûteuses.

7.4. Les modalités de paiement du sous-traitant

Les modalités sont prévues par les articles 115 et 116 du Code des marchés publics.

L'article 115 1^o alinéa 1 prévoit notamment le paiement direct lorsque le montant du contrat de sous-traitance est égal ou supérieur à 600 €.

7.5. L'exigence d'un plan d'assurance de la qualité (PAQ)

Toute partie qui est sous-traitée dans le déroulement du marché peut faire l'objet d'un plan d'assurance de la qualité comprenant un document de suivi listant les principales opérations réalisées.

Chaque plan d'assurance qualité est remis au donneur d'ordre.

A la fin de la prestation, le maître d'ouvrage doit être en possession de tous les plans d'assurance de la qualité couvrant ce marché.

Si le donneur d'ordre rend cette disposition obligatoire, cette exigence doit être prévue au règlement de la consultation et justifiée par la consistance des prestations. Dans ce cas, chaque plan d'assurance qualité peut lui être remis.

8. LES PRIX

8.1. La fixation et la détermination détaillée des prix (articles 16 à 18 du Code des marchés publics)

Le prix des prestations faisant l'objet du marché sont soit :

- des prix forfaitaires ;
- des prix unitaires ;
- à la fois des prix forfaitaires et des prix unitaires.

Le prix forfaitaire ou global est celui qui rémunère le titulaire pour une prestation ou un ensemble de prestations, indépendamment des quantités mises en œuvre pour leur réalisation. Pour obtenir un prix forfaitaire, il faut le préciser dans le marché.

La fixation d'un prix forfaitaire est recommandée pour toutes les prestations dont la consistance peut être bien définie au moment de la conclusion du marché.

Le prix unitaire est le prix à l'unité d'une prestation déterminée. Il se présente généralement comme un prix forfaitaire à l'unité mais il peut aussi, dans des cas exceptionnels, n'être pas définitif et revêtir un caractère provisoire ou relever de la procédure des dépenses contrôlées.

8.2. La révision, l'ajustement et l'actualisation

8.2.1. Un marché est conclu à **prix ferme** dans le cas où cette forme de prix ne serait pas de nature à faire encourir des aléas majeurs au titulaire et à l'administration contractante à raison de l'évolution raisonnablement prévisible des conditions économiques pendant la période d'exécution des prestations.

Lorsqu'un marché est conclu à prix ferme, il faut prévoir :

- que ce prix sera actualisé si un délai supérieur à trois mois s'écoule entre la date ou le mois d'établissement du prix figurant dans le marché et la date d'effet de l'acte portant commencement d'exécution des prestations ;

- que l'actualisation se fera aux conditions économiques correspondant à une date antérieure de trois mois à la date d'effet de l'acte portant commencement d'exécution des prestations ;

– les modalités de cette actualisation.

8.2.2. Un marché est dit à **prix ajustable** lorsque le prix de règlement est calculé à partir d'une référence qu'il définit et qui doit être représentative de l'évolution du prix de la prestation elle-même.

Cette solution peut être plus judicieuse que celle du prix ferme pour des fournitures courantes :

- dont les prix sont susceptibles de varier de façon importante et imprévisible pendant la durée d'exécution du marché ;
- qui font l'objet de livraisons échelonnées sur une assez longue durée.

L'administration contractante peut introduire, dans une clause d'ajustement de prix, et afin de se protéger d'une hausse excessive :

- une clause butoir, afin de limiter les hausses de prix dues à l'application de la clause d'ajustement ;
- et/ou une clause de sauvegarde, lui permettant de résilier le marché sans indemnité dès que le nouveau prix dépassera un pourcentage d'augmentation fixé dans le cahier des charges du marché.

8.2.3. Un marché est dit à **prix révisable** lorsqu'il prévoit la modification de ce dernier par l'application d'une formule représentant conventionnellement la composition du coût de la prestation.

La formule de révision doit inclure un terme fixe dont la valeur minimale est de douze et demi pour cent.

Le marché doit indiquer :

- la date ou le mois d'établissement du prix initial ;
- les modalités de la révision.

La révision s'effectue généralement au moyen d'une formule paramétrique. Les indices susceptibles de représenter les différents paramètres qu'elle doit comporter (salaires et charges sociales, matières premières, fournitures approvisionnées à l'extérieur, frais généraux) peuvent être recherchés dans le bulletin mensuel de statistique édité par l'I.N.S.E.E. et dans le bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

9. LES CONTRÔLES A PRIORI

On ne traitera ici que du contrôle a priori des marchés de l'Etat ; les collectivités locales étant soumises au contrôle de légalité.

9.1. La Commission Spécialisée des Marchés (CSM)

Pour les marchés de l'Etat, les projets de marchés sont adressés à la CSM lorsque le montant maximum prévu est supérieur au seuil de saisine.

9.2. Le Contrôle des dépenses engagées

Les marchés sont soumis au contrôle financier en application de l'article 5 de la loi du 10 août 1922 relative à l'organisation du contrôle des dépenses engagées.

ANNEXE 1

NORMES APPLICABLES

AUX MATERIELS

DE RESTAURATION COLLECTIVE

DECRET N° 84-74 DU 26 JANVIER 1984

fixant le statut de la normalisation (1)

(Journal officiel du 1er février 1984)

(1) Modifié par décret n° 90-653 du 18 juillet 1990 (J.O. du 25 juillet 1990), décret n° 91-283 du 19 mars 1991 (J.O. du 20 mars 1991), décret n° 93-1235 du 15 novembre 1993 (J.O. du 17 novembre 1993).

Article 13

(Décret n° 93-1235 du 15 novembre 1993, art. 1er)

1° Sans préjudice de la réglementation applicable, l'introduction ou la mention explicite des normes homologuées ou d'autres normes applicables en France en vertu d'accords internationaux est, sous réserve des dérogations prévues à l'article 18 du présent décret, obligatoire dans les clauses, spécifications et cahiers des charges :

a) Des marchés d'un montant égal ou supérieur aux seuils prévus aux articles 123 (1°) et 321 (1°) du code des marchés publics passés par les personnes soumises aux dispositions des livres II et III de ce code;

b) Des contrats soumis aux obligations de publicité et de mise en concurrence définies au titre II de la loi n° 91-3 du 3 janvier 1991.

Sauf dans le cas où les normes visées à l'alinéa précédent constituent la transposition d'une norme européenne ou d'une spécification technique commune, l'obligation prévue au précédent alinéa n'autorise pas les personnes responsables du marché ou du contrat à écarter les soumissions conformes à des normes en vigueur dans un autre État membre de la Communauté économique européenne et justifiant d'une équivalence avec les normes françaises homologuées.

2° Sans préjudice de la réglementation applicable, l'introduction ou la mention explicite des normes homologuées transposant des normes européennes est, sous réserve des dérogations prévues à l'article 18, obligatoire dans les documents généraux ou dans les cahiers des charges des contrats définis par la loi n° 92-1282 du 11 décembre 1992 relative aux procédures de passation de certains contrats dans les secteurs de l'eau, de l'énergie, des transports et des télécommunications.

3° 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 Ier 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

La liste des normes n'est pas exhaustive mais illustrative.

L'acheteur public devra veiller à mettre à jour les normes à la date d'élaboration du marché.

*Seules les éditions principales des normes ont été mentionnées.
Il est nécessaire de se référer également aux amendements correspondants.*

2.1. Généralités :

NF EN 50-106 : 1997	C 73-102	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d'application de la norme EN 60335-1 et de la EN 60937
NF EN 292-1 : 1991	E 09-001-1	Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 1 : terminologie de base, méthodologie
NF EN 292-2 : 1991	E 09-001-2	Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 2 : principes et spécifications techniques
NF EN 563 : 1994	X 35-111	Sécurité des machines – Températures des surfaces tangibles – Données ergonomiques pour la fixation des températures limites de surfaces chaudes
NF EN 1672-2 : 1997	U 60-011-2	Machines pour les produits alimentaires – Notions fondamentales - Partie 2 : prescriptions relatives à l'hygiène.
NF EN 60-204-1 : 1998	C 79-130	Sécurité des machines – Equipement des machines - Première partie : Règles générales
NF EN 60-529 : 1993	C 20-010	Degrés de protection procurés par des enveloppes (code IP)
NF EN 60335-1 : 1995	C 73-800	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Première partie. Prescriptions générales
NF EN 60335-2-14	C 73-814	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : règles particulières pour les machines de cuisine.
NF EN 60335-2-64 : 1994	C 73-864	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les machines de cuisine électrique à usage collectif.
NF EN 60 704-1 : 1995	S 31-090	Code d'essai pour la détermination du bruit aérien émis par les appareils électrodomestiques et analogues – Première partie : règles générales
NF X 35-104 : 1983		Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils.
NF X 35-105 : 1981		Commandes – Organes de service – Eléments de choix, caractéristiques, dimensions, emplacements, efforts
NF X 35 107 : 1985		Dimensions des accès aux machines et installations

NF X 35-109 : 1989		Ergonomie – Limites acceptables de port manuel de charges par une personne
NF X 60-200 : 1985		Documents techniques à remettre aux utilisateurs de biens durables à usage industriel et professionnel – Nomenclature et principes généraux de rédaction et de présentation
XP U 60-010 : 1998	U 60-010	Matériels agro-alimentaires – Principes de conception pour assurer l’aptitude au nettoyage des machines et équipements utilisés dans l’artisanat, le commerce alimentaire de détail et la restauration collective.
Pr EN 1717 - Partie 1		Protection contre la pollution de l'eau potable dans les réseaux intérieurs et exigences générales des dispositifs de protection pour prévenir des pollutions par retour
2.2. Meubles de distribution en libre service		
NF EN 60335-2-50 : 1992	C 73-850	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les bains-marie électriques à usage collectif.
2.3. Plateaux		
NF T 54-801 : 1992		Plastiques – Plateaux pour libre service – Spécifications et méthodes d’essai
2.4. Batteurs-mélangeurs		
NF EN 50-106 : 1997	C 73-102	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Règles particulières pour les essais de série concernant les appareils dans le domaine d’application de la norme EN 60335-1 et de la EN 60937
NF EN 60-204-1 : 1998	C 79-130	Sécurité des machines – Equipement des machines - Première partie : Règles générales
NF EN 292-1 : 1991	E 09-001-1	Sécurité des machines – Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 1 : terminologie de base, méthodologie
NF EN 292-2 : 1991	E 09-001-2	Sécurité des machines - Notions fondamentales, principes généraux de conception – Partie 2 : principes et spécifications techniques
NF U 61 050 : 1985		Matériels agro-alimentaires – Mélangeurs-malaxeurs à cuve verticale fixe en fonctionnement – Prévention intégrée
NF X 35-104 : 1983		Postures et dimensions pour l'homme au travail sur machines et appareils.
NF X 35 107 : 1985		Dimensions des accès aux machines et installations

2.5. Matériels de cuisson : Fours, sauteuses

NF EN 60335-2-36 : 1995	C 73-836	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues – Deuxième partie : règles particulières pour les cuisinières, les fours, les tables de cuisson et les foyers de cuisson électriques à usage collectif
NF EN 60335-2-39 : 1996	C 73-839	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues – Partie 2 : règles particulières pour les sauteuses électriques à usage collectif
NF EN 60335-2-42 : 1996	C 73-842	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Partie 2 : règles particulières pour les fours électriques à convection forcée, les cuiseurs à vapeur électriques et les fours combinés vapeur-convection électriques à usage collectif.
NF EN 60335-2-49 : 1993	C 73-849	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues – Deuxième partie : règles particulières pour les armoires chauffantes électriques destinées à usage collectif

2.6. Lave-vaisselle

NF EN 60335-2-58 : 1993	C 73-858	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les lave-vaisselle
NF C 79-520 : 1980	C 79-520	Appareils électriques de grandes cuisines. Machines à laver la vaisselle à usage des collectivités - Règles de sécurité

2.7. Matériels frigorifiques

NF D 74-201 1990 : 1990		Meubles frigorifiques - Meubles de conservation au froid positif ou négatif pour plats cuisinés à l'avance
NF EN 60 335-2-24 : 1995	C 73-857	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues – Deuxième partie : règles particulières pour les réfrigérateurs, les congélateurs et les fabriques de glace
Pr EN 60335-2-89 : 1999	C 73-889	Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues. Deuxième partie : règles particulières pour les armoires réfrigérées commerciales avec ou sans compresseur incorporés

2.8. Coupe légumes

NF EN 1678 : 1998 U 64-051		Machines pour les produits alimentaires - Coupe légumes. Prescriptions relatives : la sécurité et l'hygiène.
----------------------------	--	--

ANNEXE 2

LES CONTRAINTES D'UN PROJET DE CUISINE PROFESSIONNELLE

(cf. à cet effet le guide en cours de parution relatif à l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective – Brochure JO n° 5542).

Outre les considérations financières, il faudra tenir compte des nombreuses contraintes du projet et, au risque d'erreurs irréversibles, s'entourer des conseils nécessaires.

Contraintes architecturales :

- le terrain ;
- les accès ;
- les limites foncières ;
- l'environnement, etc.

Contraintes liées à la demande :

- thèmes commerciaux, choix des cartes ;
- définition des quantités ;
- prix des prestations ;
- type de clientèle (captive, semi-captive, occasionnelle, régulière, etc.).

Contraintes réglementaires essentiellement liées à l'hygiène et à la sécurité.

Contraintes techniques :

- les surfaces disponibles ;
- les approvisionnements ;
- le personnel ;
- les concepts de production cuisine traditionnelle, assemblage... ;
- les produits utilisés (gammes) ;
- les systèmes de restauration et de distribution sur table, self, diffélée (liaison chaude, froide), vente à emporter... ;
- la gestion des fluides ;
- la gestion de l'énergie, etc.

Les contraintes architecturales et liées à la demande d'un projet de cuisine professionnelle

Les systèmes de restauration :

Les systèmes de restauration sont les associations d'un concept de fabrication et d'un type de liaison en fonction d'un mode de distribution.

Les combinaisons sont nombreuses et le choix doit être étudié pour répondre au besoin en fonction des multiples contraintes.

1. Les concepts de fabrication ou de production

On distingue :

- la cuisine traditionnelle à partir de produits bruts : l'équipement est complet en stockage et en production et permet toutes les possibilités ;
- la cuisine traditionnelle avec assemblage : l'utilisation partielle de produits semi-élaborés ou finis apporte souplesse en fonction des possibilités de fabrication, de la fréquentation du restaurant, des opportunités d'achat ;
- la cuisine d'assemblage : utilise systématiquement les produits semi-élaborés mais prévoit une phase de cuisson et de finition ; l'équipement et les surfaces sont réduits en particulier dans les zones de préparation ;
- la cuisine de 4^{ème} et 5^{ème} gammes : se limite à la remise en température de produits emballés ; le stockage ne tient compte que des températures de conservation et du degré d'hygrométrie (boucherie, légumerie, pâtisserie) ; les zones de préparation n'existent plus.

2. LES LIAISONS

Le service sur table traditionnel.

Le libre service avec ses variantes en ligne, en îlots ou scramble, certains pôles de fabrication peuvent être intégrés.

Le service comptoir ou vente à emporter (fast-food, food court...).

Le service sur lieu de vie. C'est le cas de la restauration hospitalière, on le rencontre également dans les transports (catering aérien ou ferroviaire), dans l'hôtellerie (room service), etc., ainsi que dans les activités « traiteurs ».

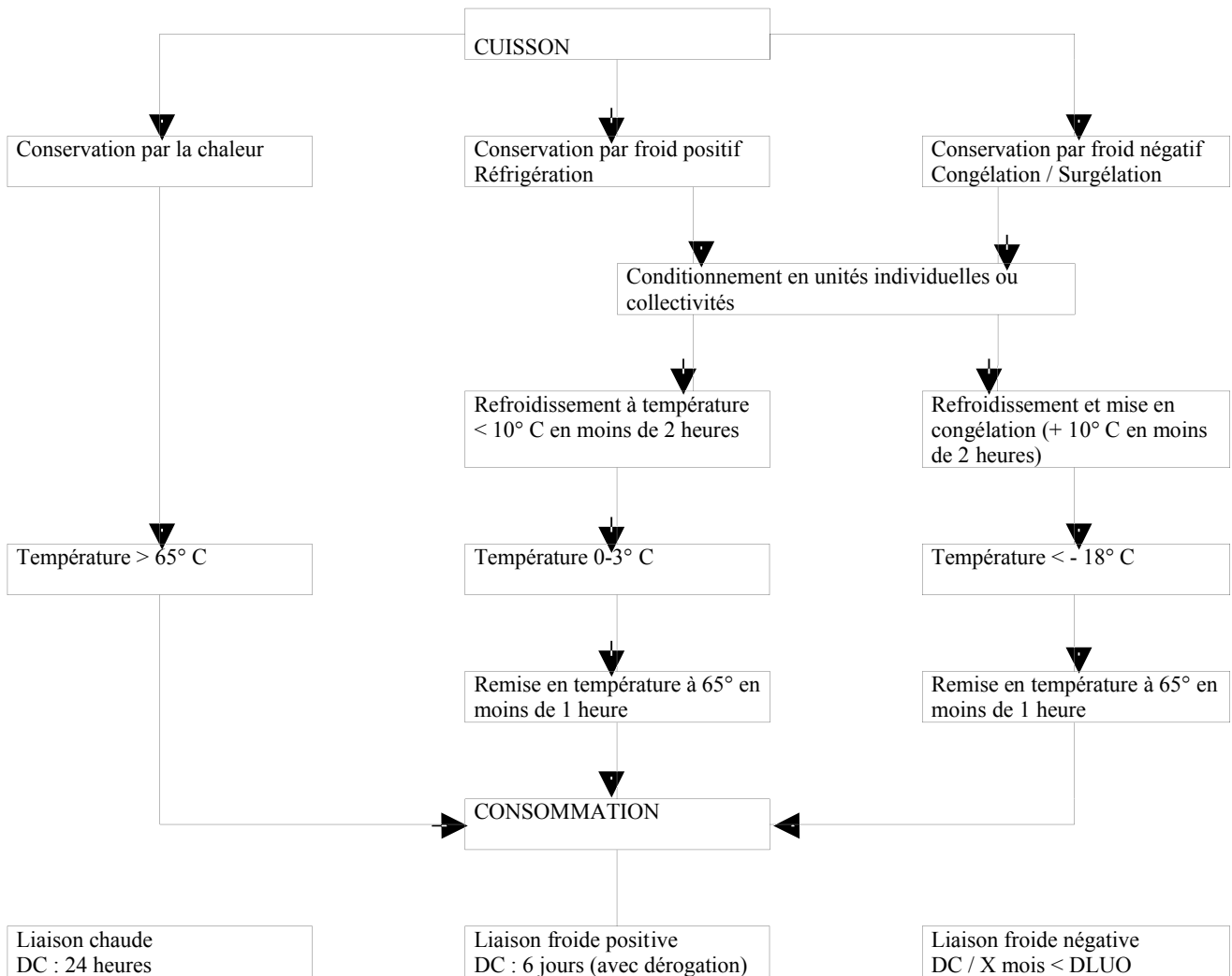
La distribution automatique.

Les gammes de produits alimentaires

GAMMES	PRODUITS	TEMPÉRATURE DE STOCKAGE	DURÉE DE CONSERVATION
1 ^{ère} gamme	Produits crus d'origine animale ou végétale	Réfrigérée suivant produit	Courte
2 ^{ème} gamme	Produits appertisés	Ambiante	Plusieurs années
3 ^{ème} gamme	Produits surgelés	- 18° C	Plusieurs mois
4 ^{ème} gamme	Produits crus conditionnés sous atmosphère contrôlée	+ 4° C	4-8 jours
5 ^{ème} gamme	Plats préparés prêts à être semi-conditionnés	+ 4° C	6 jours 21 jours 45 jours Suivant traitement
Produits semi-élaborés épicerie	Déshydratés	Ambiante	Plusieurs mois

plats cuisinés à l'avance

Arrêté du 26 juin 1974



Date en clair
à consommer avant :
cachet agrément

DLUO
Cachet agrément

NB : l'arrêté prévoit des dispositions relatives à l'aménagement, l'équipement, l'entretien...

Les contraintes réglementaires

Les principaux textes sont :

- l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs ;
- l'arrêté interministériel du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- A noter également :
- les circulaires des 5 janvier 1981 et 1^{er} mars 1990 (reconditionnement des plats cuisinés) ;
- les notes de service des 4 octobre 1984 (cuisson sous vide) et 1^{er} mars 1985 (absorbants organiques).

Les deux arrêtés, du 9 mai 1995 et du 29 septembre 1997, assurent la transposition en droit français de la directive hygiène 93/43/CEE du 14 juin 1993.

Cette directive remplace des exigences de moyens par une exigence de résultats, conséquence d'une démarche se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise dit « système HACCP » (chapitre VII, article 17). Les guides de bonne pratique qui en découlent peuvent être propres à une entreprise mais on se référera le plus souvent aux textes élaborés par les professions, actuellement à l'étude.

Les principes de la détermination des zones de travail, de la marche en avant, ... restent néanmoins d'actualité.

Seule la collaboration avec un spécialiste en restauration permettra d'éviter des erreurs lourdes de conséquences, en l'absence d'un contrôle *a priori*.

LES CONTRAINTES TECHNIQUES

Les températures de conservation de certaines denrées alimentaires

Arrêté du 9 mai 1995 (Annexes).

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise aux températures maximales ci-dessous :

Poissons, crustacés, mollusques autres que vivants	+ 0° C + 2° C*
Denrées animales ou végétales : <ul style="list-style-type: none">- cuites ou pré-cuites- prêtes à l'emploi- non stables à température ambiante- pâtisseries, crèmes- préparations froides- végétaux crus- produits congelés- boissons non stables...	+ 4° C
Produits laitiers non stérilisés : <ul style="list-style-type: none">- beurre, fromages à pâte molle ou persillée affinés- produits à base de viande, stables, tranchés- poissons fumés et salés non conditionnés	+ 8° C
Aliments congelés	- 15° C
Aliments surgelés : <ul style="list-style-type: none">- crèmes glacées, sorbets...	- 18° C
Plats cuisinés livrés chauds au consommateur	> + 63° C
* + 0° C + 2° C = sur glace fondante. Une note de service précisera les températures des armoires à poissons (-2° C).	

Dans le cadre administratif et réglementaire indiqué, une fois le système de restauration arrêté, nombreuses sont encre les tâches du spécialiste en restauration.

1. Organisation des circuits

En fonction des surfaces, les circuits des matières et des préparations, mais aussi des déchets ainsi que la circulation du personnel sont à étudier en fonction des principes d'hygiène (marche en avant).

2. Définition des matériels de production

Stockage, préparation, cuisson, lavage, froid, distribution.

Tous les matériels correspondant à ces fonctions seront définis :

- quantitativement en fonction des besoins, de la charge de travail, de la capacité... ;
- qualitativement
 - respect des règlements et normes ;
 - respect des performances ;
 - conditions de maintenance ;
- ergonomie ;
- critères d'organisation et de conditions du travail ;
- budget

3. Etude des équipements techniques.

La ventilation :

- extraction simple ;
- à compensation ;
 - à circuit court : introduction d'air non traité à l'intérieur de la hotte ;
 - à diffusion : diffusion dans la cuisine par la hotte d'air neuf traité à basse vitesse ou par diffuseurs ;
- ou plafonds filtrants.

Détermination des débits d'extraction et d'apport d'air en fonction des règlements et des normes.

4. L'eau

Ce poste, longtemps oublié prend une importance croissante, qu'il s'agisse de l'eau chaude ou de l'eau froide.

Outre la réglementation sur la protection des réseaux, il conviendra d'étudier :

- les alimentations (débits) ;
- la qualité de l'eau et particulièrement son degré hydrotimétrique essentiel pour le bon fonctionnement de nombreux matériels ;
- les économies à réaliser (recyclages...) ;
- la pression nécessaire, etc.

5. Le traitement des déchets

C'est avec l'eau un poste à prendre de plus en plus en considération.

Si les déchets alimentaires tendent à diminuer, suivant le type de fabrication, les emballages sont de plus en plus importants :

- dans le traitement classique tous les déchets sont stockés dans un local spécial réfrigéré ;
- dans le cas d'un traitement sélectif les emballages sont compactés et séparés des déchets alimentaires ainsi que les verres.

Dans certains cas de circulations difficiles on peut utiliser un traitement par voie humide pour éviter les zones de préparation.

D'autres sujets, tels que le bruit, pourraient compléter cette énumération montrant la pluridisciplinarité d'un projet de cuisine professionnelle et la nécessité de s'interroger sur chacun des équipements.

6. La gestion de l'énergie

Les choix en ce domaine sont lourds de conséquences pour l'avenir. Ils devront être étudiés en détail par un spécialiste.

Les choix de l'énergie

Le coût énergétique est bien évidemment un élément essentiel mais bien d'autres critères entrent en jeu pour choisir l'énergie en cuisine : la sécurité d'approvisionnement, les autres besoins énergétiques (chauffage, eau chaude).

Il convient, par ailleurs, d'effectuer une étude complète en tenant compte de tous les éléments du prix : coût de l'énergie, de l'installation, des primes fixes, etc.

Les économies d'énergie

La qualité des matériels est le premier facteur d'économies d'énergie. Le choix des appareils en fonction du programme est également primordial tout comme l'organisation du travail et la maintenance des matériels.

L'optimisation de l'énergie

Des matériels tout à fait performants existent aujourd'hui sur le marché permettant de gérer au mieux la consommation d'énergie, que ce soit pour des installations tout électrique ou mixte, en liaison chaude ou froide.

L'optimiseur d'énergie gère en temps réel tous les consommateurs électriques d'une unité de restauration (matériels de cuisson, de laverie, de production d'eau chaude sanitaire, les compresseurs frigorifiques, le chauffage, la climatisation, etc.).

Optimisant les consommations électriques lorsque les matériels entrent dans leur phase d'inertie thermique, ils réduisent les pointes de puissance jusqu'à 40 % sans forcément effectuer de délestage.

Le système décide de la répartition de l'énergie entre les divers consommateurs interrogés chaque seconde afin de répartir l'énergie. Le retour sur investissement est bien évidemment fonction de l'importance de l'installation. Il peut être immédiat si la gestion de la puissance permet d'éviter l'achat d'un transformateur (tarif final).

La récupération de l'énergie

Si les économies et la gestion de l'énergie sont à rechercher en priorité, une récupération d'énergie peut s'avérer rentable dans les installations importantes dès lors que certains équipements peuvent être regroupés (installations de froid de lavage, de ventilation, etc.).

Comme pour l'optimisation, il sera tenu le plus grand compte du retour sur investissement ainsi que des contraintes techniques et organisationnelles.

ANNEXE 3

RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

Marquage CE

Directive 93/68/CEE et Décision du Conseil 93/465/CEE du 22 juillet 1993, relatives au marquage CE (J.O. CE N°L220 du 31 août 1993)

Basse tension

Directive 73/23/CEE du 19 février 1973 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Compatibilité électromagnétique

Directive 89/336/CEE de la Commission et modifications 92/31/CEE et 93/68/CEE concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux perturbations radioélectriques produites par les appareils électrodomestiques, outils portatifs et appareils similaires.

Machines

Directive 98/37/CEE du 22 juin 1998 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux Machines.

Appareils à gaz

Directive 90/396/CEE du 29 juin 1990 modifiée par la directive 93/68/CEE du 22 juillet 1993 concernant le rapprochement des législations des Etats membres relatives aux appareils à gaz.

Equipements sous pression

Directive 90/488/CEE du 17 septembre 1990 relative aux récipients à pression simple.

Hygiène alimentaire

Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (J.O. CE N°L175 du 19 juillet 1993)

Matériaux au contact des aliments

Directive 82/711/CEE du Conseil du 18 octobre 1982, établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 85/572/CEE de la Commission du 19 décembre 1985 concernant les matières plastiques fixant la liste des liquides simulateurs à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 89/109/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

Directive 90/128/CEE de la Commission du 23 février 1990 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 92/39/CEE de la Commission du 14 mai 1992 modifiant la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 93/8/CEE de la Commission du 15 mars 1993, modifiant la directive 82/711/CEE du Conseil établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires.

Directive 93/9/CEE de la Commission du 15 mars 1993, modifiant la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer au contact avec les denrées alimentaires.

Directive 95/3/CEE de la Commission du 14 février 1995 portant modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 96/11/CEE de la Commission du 5 mars 1996 portant modification de la directive 90/128/CEE concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 97/48/CE de la commission du 29/07/97 portant 2° modification de la directive 82/711/CEE du conseil établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

ANNEXE 4

GLOSSAIRE

Agrément

Décision prise au bénéfice d'une entreprise par une autorité administrative extérieure à l'acheteur public. Le bénéfice d'un tel agrément peut être exigé des candidats par un acheteur public, soit pour l'attribution du marché, soit pour son exécution.

L'agrément a une portée générale (valables en toutes circonstances) ou relative (valable seulement pour un marché ou un type de marché). Dans le premier cas, l'agrément est une condition pour contracter et non pour être admis à faire une offre. Assimilable à une des garanties techniques qui sont exigées des candidats, il est possible qu'il soit obtenu après le dépôt de l'offre.

Dans le second cas, il semble que son obtention soit nécessaire, non seulement avant la signature du marché, mais encore avant le dépôt de l'offre (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Agrément sanitaire

Autorisation préalable délivrée par l'autorité compétente pour la mise sur le marché des denrées animales ou d'origine animale.

Validation d'un processus industriel obtenue lorsque celui-ci est conforme aux règles d'hygiène et aux normes de qualité appropriées (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Analyse des besoins

Démarche qui permet, dans une situation d'achat, de matérialiser en un acte d'achat l'expression du besoin par la définition de produits adaptés à la réalisation d'une prestation de qualité.

Le besoin est un point de départ de l'achat ; l'achat n'a de raison d'être que s'il intervient pour satisfaire le besoin.

Selon l'importance et la nature des achats, l'acheteur doit prendre en considération les contraintes politiques, techniques, économiques, juridiques, réglementaires, psychologiques, matérielles, les propositions des interlocuteurs utilisateurs, afin d'apprécier l'évaluation et son incidence sur les besoins réels fonctionnellement avérés, en nature, en qualité et en quantité (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Analyse des coûts

Démarche qui consiste en un retraitement analytique des charges de comptabilité, et qui permet d'exprimer les coûts de revient par produit ou type de produits (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Analyse des dangers

Démarche consistant à rassembler et évaluer les dangers et leurs causes pour déterminer ceux d'entre eux qui sont significatifs au regard de la sécurité des aliments afin de les prendre en compte dans le plan HACCP.

(*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP).

Analyse des risques

Processus comportant trois composantes : appréciation des risques, gestion des risques et communication à propos des risques (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP).

Assurance de la qualité

Ensemble des actions préétablies et systématiques nécessaires pour donner la confiance appropriée en ce qu'un produit ou service satisfera aux exigences relatives à la qualité (*Norme NF X 50-120*).

Besoin

Nécessité ou désir de l'utilisateur

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Ensemble des dispositions d'hygiène destiné à garantir la sécurité et la salubrité des aliments. Les BPH comportent des opérations dont les conséquences pour le produit fini ne sont pas toujours mesurables (Voir « Guide de bonnes pratiques d'hygiène - GBPH » (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Certificat de conformité

Pièce attestant que le produit correspond exactement aux caractéristiques (calibrage, composition, conditionnement,...) définies dans la fiche technique (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Certification

Procédure par laquelle une tierce partie atteste de la conformité d'un produit, d'un service, d'un système organisationnel à un référentiel (norme, spécifications techniques). La certification des produits garantit la qualité des produits. La certification d'entreprise garantit la conformité d'un système qualité (voir « Assurance de la qualité » (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Chaîne du froid

Ensemble des dispositions qui permettent de maintenir les aliments depuis leur préparation jusqu'à leur utilisation finale en dessous de la température favorable à la multiplication des germes pathogènes. Cette chaîne du froid concerne les produits réfrigérés et les produits congelés ou surgelés. Le respect de la chaîne du froid est un moyen efficace pour conserver aux aliments leurs qualités microbiologiques, nutritionnelles et organoleptiques. On parle de rupture de la chaîne du froid lorsque la température requise de conservation au froid n'est pas respectée (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Couple temps/température

Paramètres ayant une incidence significative sur le devenir des micro-organismes présents dans une denrée alimentaire et sur le développement des réactions physico-chimiques. L'influence de la température est dépendante, dans certaines limites, de la valeur de celle-ci et de la durée pendant laquelle elle est appliquée au produit. Pour cette raison on parle de couple temps/température. La connaissance des couples temps/température auxquels est soumise une denrée permet de prévoir les phénomènes de multiplication ou de réduction bactériennes (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Critère d'appréciation

Critère permettant d'apprécier la manière dont une fonction est remplie ou une contrainte respectée (Voir « Fonction »).

Danger

Agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou un état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé (*NF XP V 01-002, 1998*).

En hygiène des aliments, il s'agira notamment de bactéries, de virus, de parasites, de substances chimiques, de corps étrangers. Le danger concerne le consommateur (santé publique) mais aussi le produit (valeur économique). Les altérations (dégradations non toxiques des aliments) ou les dangers fonctionnels (attentes non satisfaites des convives) doivent également être pris en compte (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP »).

Estampille

Agrément sanitaire conduisant à l'apposition d'une marque de salubrité sur le produit alimentaire ou sur son emballage. Cette estampille signifie que l'établissement a reçu l'agrément officiel des services vétérinaires, qu'il est contrôlé par ces derniers et répond donc bien aux normes d'hygiène en vigueur (estampilles sanitaires d'abattoirs, d'ateliers de découpe, nationales, communautaires,...) (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Flexibilité

Possibilité de tolérance par rapport à un niveau requis donné.

Fonction

Produit ou constituant d'un produit exprimé en terme de finalité.

Gamme

Terme spécifique à l'agro-alimentaire.

Les produits alimentaires sont classés en « gammes » en fonction de leurs conditions de conservation. Seul le terme de « IV^{ème} gamme » bénéficie d'une reconnaissance officielle et d'une définition précise par les autorités sanitaires. Le « Guide des pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l'emploi, dits de la IV^{ème} gamme » fournit à l'article 2 la définition suivante : « ... produits végétaux conditionnés en unités ménagères ou collectives, crus, frais, prêts à l'emploi à la consommation humaine, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre préparation touchant à l'intégrité du produit ».

Les produits des autres gammes sont surtout dénommés par les moyens de conservation utilisés pour les conserver. (*SDHA-DGAL/CNEVA/ASPEC Guide de conception et d'utilisation - Salles microbiologiquement maîtrisées appliquées aux plats cuisinés et produits équivalents*).

Gamme	Moyen(s) de conservation	Type de produits
I	néant ou froid positif	aliments frais, à laver ou à préparer avant consommation
II	appertisation (stérilisation par la chaleur)	conserves
III	froid négatif	produits congelés produits surgelés
IV	gaz ou air, <u>et</u> froid positif	produits végétaux crus, frais, emballés, prêts à l'emploi
V	gaz, air ou vide <u>et</u> froid positif	produits d'origine animale ou végétale, cuits, conditionnés, à réchauffer avant consommation (ex. : plats cuisinés à l'avance)

Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)

Document prévu par la directive CEE 93/43 dans toutes les filières agro-alimentaires. Rédigé par les professionnels et validé par les pouvoirs publics, il constitue la base commune des engagements de la profession et précise les moyens mis en œuvre pour atteindre les objectifs réglementaires. C'est un document d'application volontaire. Le GBPH « restauguide » concerne la restauration collective à caractère social. Il analyse les dangers, étape par étape, et décline une méthode de maîtrise des risques selon le principe de l'HACCP. Les professionnels qui choisissent de ne pas l'utiliser doivent faire la preuve de leur maîtrise des dangers et démontrer que les moyens mis en œuvre sont au moins aussi efficaces et pertinents que ceux proposés par la profession et validés par l'administration. (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP).

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point Trad. française : Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise.

Démarche qualité rationnelle et systématique, propre à l'industrie agro-alimentaire, procédant par 4 étapes successives dans le but de maîtriser la qualité microbiologique des denrées alimentaires.

Ces 4 étapes nécessaires consistent à :

- 1) identifier et hiérarchiser les risques (notion de Point à risque),
- 2) déterminer les éléments de contrôle permettant avec plus d'efficacité de maîtriser la survenue de ces risques (notion de Point critique),
- 3) définir les moyens de mesure capables d'évaluer le mieux les points critiques. Les moyens mis en œuvre doivent être rapides (voire ultra-rapides), pertinents, faciles à réaliser et peu onéreux,
- 4) évaluer les résultats des mesures pratiquées et provoquer immédiatement les actions de régulation nécessaires :
 - en aval, par une action de correction sur le « lot » en cours de préparation,
 - en amont, par une modification du « process » (ex. : réglage de machines,...).

(*SDHA-DGAL/CNEVA/ASPEC Guide de conception et d'utilisation - Salles microbiologiquement maîtrisées appliquées aux plats cuisinés et produits équivalents*).

Indice de protection (IP)

Niveau de protection procuré par une enveloppe contre l'accès à des parties dangereuses, contre la pénétration de corps solides étrangers et/ou contre la pénétration de l'eau et vérifié par des méthodes d'essai normalisés (*Norme EN 60529*).

Liaison chaude

Procédé qui consiste à maintenir sous la protection de la chaleur les denrées alimentaires entre le moment de fin de préparation et le moment de leur consommation dans le cas d'une consommation différée dans le temps ou dans l'espace.

En liaison chaude, la conservation des plats servis et consommés chauds s'effectue à une température supérieure ou égale à 63°C entre le moment de préparation et celui de la présentation aux convives. Le maintien des aliments à de telles températures impose le recours à des matériels performants et ne peut concerner que des transports de courte durée (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Marche en avant », « Liaison différée », « Liaison froide »).

Liaison différée

Procédé qui consiste à décaler le service et la consommation de repas par rapport à tout ou partie de leur production. Classiquement, on distingue la liaison chaude et la liaison froide (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Marche en avant », « Liaison chaude », « Liaison froide »).

Liaison froide

Procédé qui consiste à maintenir sous la protection du froid les denrées alimentaires entre le moment de fin de préparation et le moment de leur consommation dans le cas d'une consommation différée dans le temps ou dans l'espace.

En liaison froide, tous les aliments sont conservés et transportés à des températures positives inférieures ou égales à 3°C. On parle alors de liaison réfrigérée. La réfrigération s'opère rapidement dès la fin de la préparation des aliments en cuisine centrale. Cette technique permet de déconnecter les opérations de production de la consommation. Les aliments peuvent être conservés plusieurs jours (trois jours au minimum et plus éventuellement) en fonction des éléments de maîtrise mis en place par l'exploitant de la cuisine et validés par les services vétérinaires.

Dans le cas où les aliments sont congelés ou surgelés après leur préparation, le terme de liaison congelée ou surgelée est utilisé. Les aliments sont refroidis rapidement à une température de -18°C après préparation et leur stockage à cette même température peut être de plusieurs mois. Elle s'applique difficilement à certaines préparations (crudités, grillades, frites,...) (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Marche en avant », « Liaison chaude », « Liaison différée »).

Marche en avant

En agro-alimentaire et en restauration, lors de la fabrication d'un aliment, toutes les opérations unitaires doivent se succéder dans le temps de façon séquentielle et à des emplacements différents, de la matière première jusqu'au produit fini, sans retour en arrière ou croisement des circuits : c'est le principe fondamental de la marche en avant, obligation réglementaire stricte. La nouvelle approche réglementaire prévoit cependant qu'en cas d'impossibilité de respecter cette règle d'or, il est toléré d'y déroger sous réserve de mettre en place des procédures susceptibles d'assurer un niveau de maîtrise des risques équivalent (marche en avant dans l'espace et le temps) (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Liaison chaude », « Liaison différée », « Liaison froide ») .

Points critique pour la maîtrise (CCP)

Etape à laquelle une surveillance peut être exercée (et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable. Note : La surveillance permet de s'assurer de la mise en œuvre effective des mesures de maîtrise et, le cas échéant, d'entreprendre des actions correctives (*NF XP V 01-002, 1998*) (Voir « Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP).

Marquage CE

Signe distinctif qui garantit la conformité aux règles essentielles de sécurité des personnes définies dans les directives européennes. Le marquage CE est obligatoire pour tous les produits industriels concernés par une ou plusieurs directives européennes de sécurité (sécurité basse tension, compatibilité électromagnétique, mécanique, gaz, pression) : il permet la libre circulation des produits dans l'Union européenne. Dans la plupart des cas, le fabricant décide lui-même de l'attribution de ce marquage après le respect d'une procédure définie dans les directives. Dans certains cas (sécurité gaz par exemple), des essais par tierce partie sont obligatoires (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Marque de salubrité

Signe apposé sur une denrée animale ou d'origine animale montrant que l'Etat atteste au moment de cette opération que :

- la denrée est propre à la consommation humaine conformément au décret n°71-636 du 21 juillet 1971 ;
- elle a été préparée dans un établissement bénéficiant de l'agrément sanitaire ;
- les denrées ne proviennent pas d'une zone soumise à des restrictions de police sanitaire.

(*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Marque NF

Signe de reconnaissance attribué à des produits (ou services) et qui prouve leur conformité à des normes (françaises ou européennes) et, le cas échéant, à d'autres spécifications techniques complémentaires. C'est une garantie de qualité attribuée après une démarche volontaire du fabricant et des essais réalisés par tierce partie. Elle se traduit par l'apposition d'un logo NF sur le produit. Une marque NF ne doit pas être confondue avec une norme NF. (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Norme »).

Marque NF Hygiène Alimentaire

Marque NF qui concerne les matériels de restauration collective et garantit à l'acheteur leur conformité aux exigences réglementaires. Elle certifie leurs performances frigorifiques, thermiques, isothermiques et leur facilité de nettoyage. Elle vient en complément du marquage CE (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Matériaux au contact des aliments

Matériaux et objets (conditionnements, matériels et ustensiles de cuisine, ...) qui sont destinés à être mis en contact ou sont en contact, conformément à leur destination, avec des denrées alimentaires. Ils doivent répondre aux dispositions du décret 92-6631 du 8 juillet 1992 en matière d'inertie et de composition (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Mise aux normes

Adaptation d'un matériel ou d'un équipement pour qu'il réponde aux exigences des normes applicables (sécurité électrique ou gaz, protection des travailleurs, nettoyabilité,...). La mise aux normes peut être obligatoire et engage la responsabilité de l'établissement en cas de problème (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Mise en conformité

Réaménagement, restructuration partielle ou totale d'un local de restauration (cuisine, office, satellite) pour le mettre en conformité avec les différentes réglementations applicables en matière d'hygiène, de sécurité, de législation du travail (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Norme

Document, établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats, garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné.

Il existe de nombreuses normes couvrant la plupart des domaines. Les normes peuvent être nationales (normes NF), européennes (normes EN) ou internationales (normes ISO). Elles peuvent être enregistrées ou homologuées. Excepté les normes enregistrées, elles sont obligatoires au stade de la passation des marchés publics. La non-utilisation des normes affecte la validité du marché et peut entraîner la responsabilité de l'acheteur public, à moins que le pouvoir de dérogation reconnu par la réglementation ait été correctement utilisé (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Nouvelle approche réglementaire

Nouvelle disposition réglementaire qui privilégie la responsabilisation active des professionnels en leur laissant le choix des moyens pratiques à mettre en œuvre pour satisfaire aux exigences réglementaires, exprimées sous forme d'objectifs généraux (obligation de résultat). La nouvelle approche réglementaire a été mise en place par la CEE dès la fin des années 1980 et transcrite au niveau national dans toutes les filières agro-alimentaires. Elle est fondée sur des éléments obligatoires, les réglementations européennes et nationales, et sur des éléments d'application volontaire (dits « normatifs ») tels les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Guide de bonnes pratiques d'hygiène - GBPH »).

Qualicuisines

Association de qualification et de classification techniques des entreprises d'installation de matériels pour cuisines professionnelles et d'équipements pour collectivités. Le label de compétence Qualicuisines est attribué (pour deux ans renouvelables), après audit présenté anonymement, selon des critères « codés », au Conseil supérieur de qualification, aux seules entreprises disposant d'une structure technique élaborée, capables d'assurer la maintenance et d'apporter une garantie contractuelle tout en bénéficiant de références significatives (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Qualifirest

Association de qualification et de classification techniques des intervenants en ingénierie de restauration. L'objet de cette association est de rechercher et de contrôler les renseignements concernant les activités des intervenants, qualifier chaque intervenant, diffuser les renseignements ainsi établis, attester de la qualification par des certificats appropriés et délivrés (pour deux ans renouvelables) par un Conseil supérieur de qualification, suite à la réalisation d'un audit neutre selon des critères « codés » (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*).

Qualité

Ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou service qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire les besoins exprimés ou implicites (*Norme NF X 50-120*).

Risque

Probabilité d'apparition d'un danger. Par exemple, le risque salmonelles. Si le risque de toxi-infection dû aux salmonelles est faible, son apparition peut être grave pour la santé (mort possible), ce qui justifie notamment la rigueur des mesures d'hygiène en restauration collective (*Guide CPRC-CFE, « De A à Z en restauration », 1999*) (Voir « Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP

ANNEXE 5

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES

Aide à la décision en restauration scolaire

Vade-mecum, Mairie de Paris, Direction des Affaires scolaires

Conception des lieux de travail – Démarches, méthodes et connaissances techniques

INRS, ED 178, Coll. La ligne prévention, 1997, 93 p.

Conception des lieux de travail – Obligations des maîtres d'ouvrage. Réglementation

INRS, ED 773, Coll. La ligne prévention, 1996, 95 p.

De A à Z en restauration.

Guide CPRC-CFE, Centre Français de l'Electricité Ed., 199, 176 p.

Démarche HACCP en restauration. Guide pour l'analyse des dangers.

CPRC, Ed. BPI, 1998, 71 p.

Guide n° 5542 du GPEM/DA (parution 1^{er} trimestre 2002) pour l'étude, la programmation, la conception, la réalisation et l'équipement des locaux de restauration collective.

Guide du bionettoyage

GPEM/SL, Journ. Off., 1991, 5670, 81 p.

Direction des affaires juridiques

Guide de rédaction d'un cahier des clauses particulières d'un marché de bionettoyage des locaux

GPEM/SL, Journ. Off., 1994, 65 p.

Direction des affaires juridiques

Guide des revêtements pour les locaux de fabrication de produits alimentaires

Dir. Risques professionnels, CNAMTS, Coll. La ligne prévention, 1998, 38 p.

Guide de la ventilation des cuisines professionnelles

SYNEG – UNICLIMA, 1992, 56 p.

Guide technique – Flores microbiennes des aliments. Risques sanitaires : Toxi-infections alimentaires

Min. chargé de la santé/Dir. générale de la santé/Sous-Dir. de la prévention gén. et de l'environnt, Journ.

Off., 59 p.

Ingénierie en restauration – Astuces et conseils...

CPRC, Nouvelles du Monde Ed., 1992, 20, 84 p.

Intégration de la sécurité dans la conception des machines et appareils – Réglementation française. Textes et commentaires.

INRS, ED 623, Coll. La ligne prévention, 1992, 62 p.

Machines et équipements de travail – Mise en conformité

INRS, ED 770, Coll. La ligne prévention, 1994, 33 p.

Maîtrise de la chaîne du froid des denrées surgelées – Guide technique

CEMAGREF-AFF, 1995, 119 p.

Les matériels de cuisine professionnelle – Fiches techniques

SYNEG, PRODOC Courbevoie (92)

La qualité en restauration

CPRC, Nouvelles du Monde Ed., 1994, 22, 46 p.

La qualité en restauration par un environnement maîtrisé

CPRC, Nouvelles du Monde Ed., 1995, 23, 56 p.

Sécurité des machines et des équipements de travail – Moyens de protection contre les risques mécaniques

INRS, ED 807, Coll. La ligne prévention, 1998, 95 p.

AUGIER (R.), WIBOUT (A.) Livre des achats publics

Max Brezot Ed.

GUIBAL (M.) Mémento des Marchés Publics

Le Moniteur Ed.

LEVEAU (J.Y.) et BOUIX (M.) Coord. Nettoyage, désinfection et hygiène dans les bio-industries

Coll. TecDoc, Lavoisier (Paris), 1999, 548 p.

PUBLICATIONS

BOLNOT (F.H.) La méthode HACCP : Application au domaine de la restauration collective

Bull. Soc. Vét. Prat. de Fr., 1998, 82, 4, pp. 203-228

GIRARD (H.) Restauration : la méthode HACCP, premier pas vers une démarche qualité

Gazette des communes, 23 mars 1998, pp. 16-20

ROSSET (P.) Marques NF et certification ISO 9000 : Ce qu'il faut en attendre

Cuisine Collective, 1999, 123, pp 36-37

ROSSET (P.) Marquage CE et marques NF : ayons les idées claires...

Cuisine Collective, 1999, 121, p. 37

ROSSET (P.) Matériel agro-alimentaire : les règles de construction. *Rev. Prat. Froid, juin 1996, 836, pp 48-51*

GUIDES LERPAC

N° guide	Intitulé	Edition en vigueur
1	Règles générales d'hygiène applicables aux appareils de remise en température destinés à l'alimentation collective	Mai 2000
2	Règles générales d'hygiène applicables aux appareils de réfrigération rapide et de congélation destinés à l'alimentation collective	Mars 2000
3	Règles générales d'hygiène applicables aux matériels neutres de préparation, de manutention, de stockage, de distribution destinés à l'alimentation collective	Mai 2000
4	Règles générales d'hygiène applicables aux conteneurs isothermes destinés à l'alimentation collective	Août 1998
5	Règles générales d'hygiène applicables aux matériels de restauration en libre service	Mai 2000
6	Règles générales d'hygiène applicables aux chariots de transport, de remise en température et de distribution de repas préparés à l'avance destinés à l'alimentation collective	Mars 2000
8	Règles générales d'hygiène applicables aux matériels de maintien en liaison chaude	Mai 1997
9	Règles générales d'hygiène applicables aux matériels réfrigérés de dressage de hors-d'œuvre	Octobre 1996
10	Règles générales d'hygiène applicables aux surgélateurs et/ou conservateurs utilisés en boulangerie-pâtisserie	Juin 1996
11	Règles générales d'hygiène applicables aux meubles frigorifiques de vente destinés à la boulangerie-pâtisserie	Mai 1996
12	Règles générales d'hygiène applicables aux matériels de préparation et de distribution de boissons chaudes	Septembre 1996
13	Règles générales d'hygiène applicables aux friteuses destinées à l'alimentation collective	Mars 2000
14	Conception et entretien des billots en bois	1990
15	Règles générales d'hygiène applicables aux matériels de conservation en froid positif ou négatif	Janvier 2000
16	Règles générales d'hygiène applicables aux fours de cuisson	Mars 2000
17	Règles générales d'hygiène applicables aux ustensiles destinés à l'alimentation collective	Février 1998
18	Règles générales d'hygiène applicables aux petits appareils de préparation utilisés dans l'alimentation collective	Juin 1998
19	Règles générales d'hygiène applicables aux appareils de cuisson	
20	Règles générales d'hygiène applicables aux lave-vaisselle	
21	Règles générales d'hygiène applicables aux matériels mobiles de conservation en réfrigération destinés à l'alimentation collective	Février 1999
22	Règles générales d'hygiène applicables aux étals réfrigérés pour le commerce non sédentaire	Mars 2000

ANNEXE 6

ADRESSES UTILES

Association Française du Froid (AFF)

17, Rue Guillaume Apollinaire , 75006 Paris

Tél. : 01.45.44.52.52. Fax. : 01.42.22.00.42.

Association Française de Normalisation (AFNOR)

Tour Europe, Cedex 7, 92049 La Défense

Tél. : 01.42.91.55.55. Fax. : 01.42.91.56.56.

Direction des affaires juridiques

Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie

Bâtiment Condorcet - Télédoc 353

6, rue Louise Weiss

75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Matériaux au contact des aliments :

Bureau C2, Télédoc 051, 59 Boulevard Vincent Auriol, 75703 Paris Cedex 13

Tél. : 01.44.97.24.67.

Journal Officiel de la République Française

26, Rue Desaix, 75727 Paris cedex

Tél. : 01.45.78.61.39. Minitel : 3616 JOEL

Laboratoire d'Etudes et de Recherches pour l'Alimentation Collective (Lerpac)

10, Rue Pierre Curie, BP 332, 94709 Maisons-Alfort

Tél. : 01.49.77.26.37. Fax. : 01.49.77.26.40.

Ministère de l'Agriculture – Direction Générale de l'Alimentation

3, Rue Saint-Dominique, 75700 Paris – Tél. : 01.45.55.95.50.

175, Rue du Chevaleret, 75013 Paris – Tél. : 01.45.84.13.13.

Qualicuisines : SNEFFCA

6, Rue de Montenotte, 75017 Paris

Tél. : 01.58.05.11.00. Fax. : 01.58.05.11.02.

Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (SYNEG)

Maison de la Mécanique, 39/41, Rue Louis Blanc, 92400 Courbevoie

Tél. : 01.47.17.63.62. Fax. : 01.47.17.63.65.

UNICLIMA

92038 Paris la Défense Cedex

Tél. : 01.47.17.62.92. Fax. : 01.47.17.64.27.

VNM

92038 Paris La Défense Cedex

Tél : 01.47.17.67.75 Fax : 01.47.17.67.99.

CETIM

BP 82167

44326 Nantes Cedex 3

Tél : 02.40.37.35.79 Fax : 02.51.86.00.72.

RENSEIGNEMENTS SUR LE GPEM/AB

Président	Monsieur Jacques TREFFEL - Inspecteur général de l'Éducation nationale GPEM/AB 142, rue du Bac - 75007 PARIS Tél : 01.55.55.14.00 Fax : 01.55.55.21.67
Président du Comité F	Monsieur RENAUDY Département Qualité UGAP 1, boulevard Archimède Champs-sur-Marne 77444 MARNE-LA-VALLÉE
Coordonnateur	Monsieur Hervé LE THIERRY d'ENNEQUIN Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie Direction des affaires juridiques - Sous-direction de la Commande publique Bureau de la prospective et des affaires techniques 6, rue Louise Weiss – Télédocus 353 75703 PARIS CEDEX 13 Tél : 01 44 97 30 51 Fax : 01 44 97 06 50 e-mail : herve.le-thierry@daj.finances.gouv.fr
Secrétaire général	Monsieur Bernard EMONT Ministère de l'Éducation nationale de la Recherche et de la Technologie Direction des Affaires Financières GPEM/AB 142, rue du Bac 75007 PARIS Tél : 01.55.55.14.00 Fax : 01.55.55.33.57 e-mail : bernard.emont@education.gouv.fr

REMERCIEMENTS

Nom	Adresse
Mme ALLAIN	Adjointe à la direction commerciale du service collectivités Société PLATEX 92200 NEUILLY SUR SEINE
M. ALLIX	Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines 92400 COURBEVOIE
M. CHARDON	Maire de Vézelay
Mme DIGUET	Responsable des Marchés SODEXHO France - Ecoles - Universités 78180 MONTIGNY LE BRETONNEUX
M. EMONT	Secrétaire du GPEM/AB Ministère de l'Éducation Nationale 142, rue du Bac 75007 PARIS
Mme GERBEAU	Inspectrice de l'Éducation Nationale Inspection Académique 24016 PERIGUEUX
M. GRATTEPLANCHE	Intendant Lycée Henri Martin 02100 ST QUENTIN
M. HALLART	Service de la Restauration Collective Municipale Ecole Brossolette 59200 TOURCOING
Mme ICOLE	Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie Direction des affaires juridiques 6, rue Louise Weiss – Télédocus 353 75703 PARIS CEDEX 13
M. LAMBERT	Chef du Département équipement général U.G.A.P. 77444 MARNE LA VALLEE CEDEX 02
M. LEYDET	Intendant du Lycée Jean Baptiste Say 75016 PARIS

Mme MORELLI	Chef d'Unité Laboratoire d'étude et de recherches pour l'Alimentation collective CNEVA-LERPAC 94709 MAISONS ALFORT
Mme MOTISI	DGCCRF (fraudes) Bureau H2 Télédoc 057 75703 PARIS CEDEX 13
M. NAVES	Chef de bureau Ministère de l'Économie et des Finances et de l'Industrie Direction des Affaires Juridiques 6, rue Louise Weiss – Télédoc 353 75703 PARIS CEDEX 13
M. PERRAULT	Assistance Publique Hôpitaux (Achat) Approvisionnements élémentaires 91781 WISSOUS CEDEX
M. RENAUDY	Président du Comité F Chef du Département Qualité U.G.A.P. 77444 MARNE LA VALLEE CEDEX 02
M. ROUILLON	Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie Direction des affaires juridiques 6, rue Louise Weiss – Télédoc 353 75703 PARIS CEDEX 13
M. ROY	Association de qualification et de classification techniques des entreprises d'installation de matériels pour cuisines professionnels et d'équipement pour collectivités (QUALICUISINE) 75017 PARIS
M. TISIN	Service de recherches et d'ingénierie en protection sanitaire - SRIPS 75004 PARIS
Mme THOMAS	A.F.N.O.R. 92049 PARIS LA DEFENSE CEDEX
M. TREFFEL	Inspecteur Général de l'Éducation Nationale Président du G.P.E.M./AB Ministère de l'Éducation Nationale 142, rue du Bac 75007 PARIS
M. ROSSET	AFSSA (Lerpac) Tél : 01.49.77.26.36