



**Fourniture de repas pour le site INRAE de
Ploudaniel (29) – Centre de Recherche
Bretagne-Normandie**

Vers une restauration collective plus responsable

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES
(CCTP)**

Table des matières

1 - INTRODUCTION	5
1-1 Engagement d'INRAE et du Centre Bretagne-Normandie envers le développement durable	5
1-2 Rôle de la prestation	5
1-3 Principaux champs d'action	5
1-4 Le restaurant du site de Ploudaniel et le public concerné	6
2 – OBJET DU MARCHE	6
2-1 Prestations relevant du titulaire	6
2-2 Les évolutions à prévoir	7
2-3 Prestations relevant de la personne publique	8
3 - ORGANISATION DE LA PRESTATION	8
3-1 - Description des prestations	8
3-2 Qualité des Matières Premières et Organisation des Approvisionnements	9
3-2-1 Viandes	9
3-2-1-1 Bovin	9
3-2-1-2 Porcin/ovin	10
3-2-1-3 Volailles/ lapins	10
3-2-2 Poisson	10
3-2-3 Œufs	10
3-2-3-1 Œufs et ovoproduits	10
3-2-3-2 Œufs technologiques (œufs liquides, blanc, jaune, coule)	10
3-2-4 Charcuterie	10
3-2-5 Légumes	10
3-2-5-1 Hors d'œuvre et salades	10
3-2-5-2 Légumes d'accompagnement	10
3-2-6 Fruits	11
3-2-6-1 Fruits transformés	11
3-2-6-2 Fruits consommés en l'état	11
3-2-7 Huiles et matières grasses	11
3-2-8 Pains et produits céréaliers	11
3-2-9 Fromages et produits laitiers	11
3-2-10 Produits d'économat	11
3-3 Structure des repas	11
3-4 Boissons	11
3-5 Inscriptions / Désinscriptions	12
4 - ELABORATION DES MENUS	12
4-1 Prescriptions générales	12
4-1-1 Savoir-faire culinaire, variétés et équilibre nutritionnel et diversification des sources de protéines	12
4-1-2 Lutte contre le gaspillage alimentaire	12
4-1-3 Information des usagers	12
4-2 Règles spécifiques à appliquer	12

4-2-1 Hors d'œuvre ou entrée :	12
4-2-2 Plat protidique et légumes d'accompagnement :	12
4-2-3 Desserts :	13
4-2-4 Pain :	13
4-3 – Spécifications qualitatives et quantitatives.....	13
4-3-1 Références générales.....	13
4-3-2 Spécifications de salubrité	13
4-3-3 Spécifications de développement durable	14
4-3-4 Spécifications nutritionnelles	14
4-3-5 Spécifications organoleptiques pour la préparation des aliments	15
5 - CONTROLE ET SUIVI DE LA PRESTATION.....	15
5-1 Contrôles	15
5-1-1 Délégation de Contrôle	15
5-1-2 Analyses microbiologiques, autocontrôles de bonnes pratiques et analyse d'eau	15
5-1-3 Protocole de suivi de l'exécution du marché	15
6 - CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION.....	16
6-1 Personnel / Reprise du personnel.....	16
6-2 Prophylaxie	17
6-3 Vêtements de travail.....	17
6-4 Comportement du personnel	17
6-5 Congés.....	17
6-6 Formation du personnel.....	17
7 - LOCAUX.....	18
7-1 État des lieux et inventaires contradictoires / Conformité des installations	18
7-2 Entretien des locaux	18
7-3 Réparations	19
7-4 Réduction, gestion et valorisation des déchets	19
7-4-1 Gestion et valorisation des déchets	19
7-4-2 Réduction des emballages et du plastique.....	19
8 - MATERIEL.....	19
8-1 Fourniture du matériel : dotation initiale, renouvellement ou réparation.....	19
8-1-1 Gros matériel de restauration et de préparation	19
8-1-2 Petit matériel et ustensiles de cuisine / Petit matériel de restauration.....	19
8-1-3 contenants et ustensiles en plastique.....	20
8-1-4 Matériel de laverie et linge de service.....	20
8-2 Entretien du matériel	20
8-2-1 Entretien technique du matériel	20
8-2-2 Nettoyage et entretien courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien	20
9 - FLUIDES – ENERGIE	20
10 - SECURITE.....	20
11 - DUREE DU MARCHE – REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE.....	20
11-1 Durée.....	20
11-2 Remise des installations en fin de marché.....	21
Annexe 1	22

Annexe 2	23
Annexe 3	24
Tableau 1 Liste des produits issus de l'agriculture biologique ou bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).....	24
Tableau 2 Produits issus du commerce équitable et des Projets Alimentaires Territoriaux	26
Tableau 3 Fraicheur, saisonnalité et modes de production moins énergivores.....	27
Tableau 4 Diversification des sources de protéines et menus végétariens	28
Tableau 5 Lutte contre le gaspillage alimentaire	28
Tableau 6 Information annuelle des convives	28
Tableau 7 Substitution des plastiques	29
Annexe 4	30

1 - INTRODUCTION

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (ci-après INRAE), lance le présent marché ayant pour objet la prestation de restauration du personnel sur le site INRAE de Ploudaniel (29) du Centre Bretagne-Normandie. Sont concernées les personnes travaillant sur le site, agents INRAE ou tiers autorisés sur le site.

1-1 Engagement d'INRAE et du Centre Bretagne-Normandie envers le développement durable

Le site INRAE de Ploudaniel accueille l'Unité Mixte de Recherche IGEPP et l'Unité expérimentale RGCO ainsi que le centre de Ressources Biologiques BrACySol. Des travaux répondant à des enjeux sociétaux importants en agronomie, pour une agriculture plus économe en engrais et en pesticides, tout en préservant et utilisant la biodiversité y sont conduits.

INRAE, un institut engagé envers le développement durable

Dans le cadre de l'élaboration de la stratégie d'INRAE à l'horizon 2030, les parties prenantes, tant internes qu'externes, de l'Institut ont déclaré la responsabilité sociétale et environnementale priorité collective. La direction créée pour porter cette politique générale a rédigé un plan d'action RSE 2021-2025 pour l'institut qui engage agents, fournisseurs et prestataires à contribuer à l'ensemble des dimensions du développement durable (économique, environnementale, sociale). Un des axes forts du plan d'action vise à réduire l'impact des activités de l'institut sur l'environnement, notamment la chaîne de consommation de l'Institut. INRAE engage des mesures pour garantir un accès à une restauration saine et écoresponsable à tous ses agents. Le plan d'action RSE d'INRAE comporte aussi un volet social. Ainsi, la démarche engagée par l'institut de double labellisation Diversité-Egalité vise l'inclusion sociale de personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi.

Le Centre INRAE Bretagne-Normandie qui intègre le plan d'action RSE de l'Institut dans ses différentes composantes est soucieux de l'engagement de ses prestataires dans le développement durable et les prestations prévues au présent marché seront analysées sous cet angle. Par ce marché, il vise à encourager une restauration collective plus responsable - de qualité, respectueuse des hommes, de leur santé et de l'environnement - en intensifiant les produits issus de filières dites de qualité et de durabilité (selon les exigences du décret n°2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la Loi EGAlim), en soutenant les produits issus au maximum d'une agriculture locale, en respectant le calendrier des saisons, en diversifiant les protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales, et en réduisant les déchets via notamment la lutte contre le gaspillage alimentaire.

1-2 Rôle de la prestation

La prestation de restauration joue un rôle important pour le Centre INRAE Bretagne-Normandie et dans le quotidien des agents INRAE. Les usagers souhaitent disposer d'un repas agréable et cohérent avec leur type d'activité. La notion de restauration d'entreprise inclut l'idée de disposer chaque jour d'un repas de qualité, complet diététiquement équilibré tout en bénéficiant d'un repas économique.

Ce cadre, permettra de sensibiliser les usagers/consommateurs à des modes de production socialement et écologiquement durables.

1-3 Principaux champs d'action

La restauration est organisée autour de 10 axes majeurs :

1. L'organisation de la prestation et des services proposés aux convives
2. La qualité des matières premières, en cohérence avec leurs systèmes de production et leurs circuits d'approvisionnement
3. L'élaboration des menus (équilibre nutritionnel, variété du plan alimentaire et diversification des sources des protéines)
4. La gestion des stocks et la lutte contre le gaspillage alimentaire
5. La réduction, la gestion et la valorisation des déchets

6. La maîtrise des consommations de fluides et d'énergie
7. La qualité de vie au travail de l'équipe de restauration et sa formation
8. Les relations réciproques entre équipe de restauration et usagers du restaurant
9. Le respect des contraintes budgétaires
10. Le suivi et le contrôle de la prestation (reporting financier et reporting « matières premières et approvisionnements »).

1-4 Le restaurant du site de Ploudaniel et le public concerné

Le restaurant du site de Ploudaniel a pour vocation d'offrir aux agents d'INRAE travaillant sur ce site un service de repas du midi. Les agents du centre, en poste sur les autres sites, sont accueillis lorsqu'ils sont amenés à s'y rendre. Cette opportunité est aussi offerte aux personnes INRAE ou non, qui viennent collaborer occasionnellement au travail des équipes résidentes (cas le plus fréquent des réunions).

Le site INRAE de Ploudaniel accueille des équipes non INRAE qui ont passé des conventions d'accueil avec l'Institut. Leurs personnels ont également accès au restaurant dans des conditions financières définies au cas par cas selon chaque convention.

Un repas de qualité.

Les usagers souhaitent disposer d'un repas agréable et cohérent avec leur type d'activité, ainsi qu'avec leur santé. La notion de restauration d'entreprise inclut d'une part, de disposer chaque jour d'un repas complet diététiquement équilibré et, d'autre part, de bénéficier d'un repas de qualité et économique.

Les usagers souhaitent la formule de repas suivante :

- un hors d'œuvre, un plat chaud, avec un accompagnement au plat chaud (légumes et féculents) et/ou, une salade verte, un dessert (préparé ou yaourt ou fromage ou fromage blanc) ou un fruit.

Les usagers sont sensibles à l'origine des matières premières et notamment sur les itinéraires techniques de leur élaboration. Des produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable et produits en circuit court, ont été introduits progressivement ces dernières années. Les usagers souhaitent poursuivre dans cette démarche et augmenter la part de ces produits.

Des énergies maîtrisées.

Une démarche de maîtrise de la consommation d'énergie et d'eau est initiée à INRAE. Une attention particulière sera donc portée aux économies d'énergie et d'eau.

Des déchets contrôlés.

Une attention particulière sera portée pour minimiser la production de déchets et favoriser le tri.

Contrôle du marché

INRAE attachera une grande importance au respect strict de ses exigences précisées dans le présent document ; le titulaire est d'ores et déjà informé qu'un **dispositif de contrôle du marché** sera mis en place dès le démarrage de la prestation.

Le titulaire fournira la prestation à ses risques et périls et en pleine indépendance, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et du personnel nécessaire à son fonctionnement.

2 – OBJET DU MARCHÉ

2-1 Prestations relevant du titulaire

Le présent marché a pour objet la fabrication sur place ou dans la cuisine centrale du prestataire, et la distribution des repas servis dans le restaurant du personnel INRAE, site de Ploudaniel (29).

Le titulaire, qui déclare avoir une parfaite connaissance du descriptif des locaux et des équipements mis à sa disposition, s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité, au bon fonctionnement de la cuisine, ainsi qu'au bon fonctionnement du restaurant objet du marché.

Le titulaire sera tenu de se conformer, en particulier, aux dispositions du « Paquet Hygiène » et des textes en vigueur (arrêté du 21 décembre 2009).

Le titulaire :

- ⊕ Est seul responsable de la gestion financière de l'ensemble de la restauration, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et de son personnel,
- ⊕ A le soin d'encaisser le montant des prestations de restauration réglées par les convives, dans le cadre réglementaire précisé au CCAP (mandat d'encaissement),
- ⊕ Est personnellement responsable de l'exécution de toutes les obligations résultant du marché.

Il a donc la responsabilité de la mise en œuvre et de gestion de la caisse.

Le titulaire effectue les prestations telles qu'elles sont définies ci-dessous :

EN TERMES DE RESTAURATION

La conception des menus et des animations,

- L'approvisionnement en denrées alimentaires,
- La gestion des stocks,
- La fabrication des repas,
- Le service à table,
- La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d'une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de force majeure.

EN TERMES DE GESTION DE SERVICE

- La perception du prix des repas auprès des usagers, en sa qualité de mandataire,
- L'organisation du travail et la mise en œuvre de son savoir-faire,
- L'encadrement et la formation de son personnel salarié,
- Le contrôle de la sécurité des aliments, des repas et du personnel,

EN TERME TECHNIQUE

- L'entretien courant des locaux (y compris les salles de restauration) et des équipements mis à disposition nécessaires à l'accomplissement du service,
- Le renouvellement du petit matériel de cuisine (couteaux, louches, platerie),
- La fourniture de tout matériel spécifique utile au déploiement des concepts de restauration proposés,
- La gestion des déchets.

2-2 Les évolutions à prévoir

Dans le cadre du marché objet de la présente consultation, plusieurs enjeux se font jour :

- prolonger les efforts en termes de qualité, de mise en valeur de la prestation et d'animation du restaurant tout en garantissant une maîtrise du budget (tant pour le coût denrées que pour les frais fixes),
- ajuster le fonctionnement de la restauration aux évolutions culinaires,
- s'assurer de la bonne information en direction des consommateurs tant sur le fonctionnement que sur les produits et la prestation alimentaire grâce à une signalétique et des outils de communication agiles, complets et précis,
- maintenir le cap d'une alimentation à faible impact environnemental en choisissant les approvisionnements alimentaires et non alimentaires les plus adaptés, en diminuant le gaspillage et en optimisant les énergies,
- impérativement développer avec l'équipe projet restauration d'INRAE, une collaboration efficace, avec une remontée d'informations régulière et fiable, que ce soit à travers des rencontres, même informelles, et du reporting, le tout dans une logique d'amélioration continue du fonctionnement de la restauration,
- être en capacité d'accompagner INRAE sur les évolutions techniques et organisationnelles des locaux du restaurant pour optimiser son fonctionnement et sa rentabilité.

2-3 Prestations relevant de la personne publique

La personne publique prend à sa charge les missions suivantes :

- La gestion de la fourniture des fluides (Cf. article 9),
- L'entretien technique des locaux mis à disposition du titulaire,
- Le renouvellement des équipements et de la vaisselle de service (le titulaire pourra être amené à supporter la charge financière de ce renouvellement si sa responsabilité est engagée),
- Le renouvellement du mobilier des salles de restauration.

3 - ORGANISATION DE LA PRESTATION

3-1 - Description des prestations

Nombre de services : déjeuner du lundi au vendredi pendant les 12 mois de l'année civile, jours fériés chômés exclus. INRAE se réserve la possibilité de fermer le restaurant :

- En cas de « pont » (jour entre un jour férié et un jour de repos hebdomadaire, le pont peut précéder ou suivre le jour férié) et/ou lorsque le nombre de convives estimé est inférieur à 5.
- Pour des périodes de durée limitée pour le cas où des travaux sur les installations devraient être réalisés.
- En cas de plan de pandémie ou de toute autre situation d'urgence.

Dans les 2 premières situations, INRAE informera le titulaire au moins une semaine avant la période de fermeture. Selon la situation le marché pourra alors être ajourné ou des installations provisoires pourront être installées.

NB : les fermetures du restaurant décrites supra ne revêtent pas de caractère automatique et restent à l'appréciation d'INRAE. En aucun cas le prestataire ne peut être à l'initiative d'une fermeture du restaurant administratif.

Horaires et durée du service : Le repas est servi entre 12h10 et 12h30. Les derniers rationnaires quittent le restaurant à 13h15.

En cas d'arrivée exceptionnelle après 12h30, le convive doit avertir le prestataire et s'engage à ne pas décaler la fin du service.

Convives : les Convives sont les usagers du restaurant (personnels INRAE et personnels accueillis) et les Visiteurs, qu'ils soient payants ou invités.

Pour l'exécution du présent marché, le nombre moyen journalier de repas en situation normale est estimé à 18 repas.

Le titulaire doit se reporter à l'annexe 1 du CCAP où sont donnés à titre indicatif les éléments chiffrés de la fréquentation du restaurant pour les périodes du 1er janvier 2021 au 31 décembre 2023. Dans cette annexe il faut tenir compte de la situation exceptionnelle de crise sanitaire en 2021.

Présentation des repas : Les repas sont servis à table. La présentation des différents éléments du repas s'effectue en assiette individuelle pour les entrées et le dessert et en plat pour le plat protidique.

Repas de groupes : (à partir de 5 personnes n'appartenant pas aux convives habituels) : INRAE tiendra le titulaire informé des prévisions de réunions de travail au moins une semaine à l'avance. Suivant le nombre de visiteurs extérieurs ou la taille du groupe, il sera organisé un deuxième service à partir de 13h15.

Animations et repas à thème

- Repas de Noël : Le titulaire organisera chaque année le repas dit de Noël dont le menu et la date seront définis en concertation avec INRAE.

- Repas à thème : Le titulaire organisera un repas à thème au moins une fois par trimestre et une communication adaptée sera préalablement réalisée à destination des usagers (au moins une semaine à l'avance). Les repas à thème sont organisés le mardi ou le jeudi en dehors des périodes de congés scolaires, exception faite d'un repas en lien avec une date précise du calendrier (chandeleur, automne, Halloween...).

Païement des repas : Les encaissements sont pris en charge par le prestataire, y compris pour les paiements des visiteurs payants.

L'administration de INRAE fournira la liste des usagers, en stipulant pour chacun s'il bénéficie de la subvention interministérielle ou non.

Visiteurs payants : Lors du passage en caisse, les visiteurs paieront leur repas au tarif Visiteur (chèque, espèces). Le titulaire leur remettra le ticket de caisse à leur demande.

Actuellement il n'y a pas de possibilité de paiement par carte bancaire. Une évolution pourra néanmoins intervenir sur cette modalité de paiement en cours de marché.

Visiteurs invités : Un bon de commande est établi à l'avance et est transmis une semaine à l'avance au titulaire.

Suivi des prestations :

Le titulaire fournira mensuellement à INRAE un décompte journalier informatisé de la fréquentation du restaurant par catégorie d'usagers (agents subventionnés, non subventionnés, visiteurs, étudiants...), par nom d'usagers.

Par ailleurs, le titulaire fournira semestriellement à INRAE des statistiques concernant le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable et produits en circuit court dans les repas servis au restaurant.

3-2 Qualité des Matières Premières et Organisation des Approvisionnements

La recherche de la qualité des matières premières devra s'inscrire dans une logique d'optimisation permanente des paramètres organoleptiques, économiques, environnementaux (agriculture biologique, commerce équitable, impact transport) et sociaux des systèmes de production et des circuits de distribution (systèmes respectueux de l'Homme de la santé et de l'environnement).

INRAE entend notamment respecter la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous du 30 octobre 2018 dite loi EGalim, dont les cinq mesures majeures pour la restauration collective sont décrites en Annexe 3.

En conséquence le titulaire doit garantir sur une année civile, qu'au moins 50% des produits utilisés en valeur d'achat HT proviennent de filières dites de qualité et de durabilité dont 20% minimum en valeur d'achat HT de produits issus l'agriculture biologique (Voir La liste des produits éligibles en Annexe 3 Tableau 1), et développer les approvisionnements directs ou en circuits courts. Ainsi l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50% sera également intégrée à la démarche.

S'agissant des viandes, depuis le 1^{er} mars 2022, l'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton servie dans tous les restaurants hors domicile (cantines, restaurants commerciaux, restaurants d'entreprises) devra être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille devra mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'appliquera aux viandes achetées crues par les restaurateurs, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées (décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration).

3-2-1 Viandes

Toutes les viandes utilisées seront fraîches et de proximité. L'utilisation de viandes congelées est proscrite exception faite des abats, steaks hachés et produits de dépannage (piécés).

Les produits utilisés seront des viandes locales, préférentiellement issues de l'agriculture biologique, avec un objectif quantitatif de 20% ou plus. Les autres produits utilisés devront répondre aux caractéristiques suivantes :

3-2-1-1 Bovin

Les autres produits utilisés seront des viandes locales issues de label, de l'agriculture durable, de Critères Qualité Certifiés, des viandes VBF de proximité ou des produits BBC.

3-2-1-2 Porcin/ovin

Les autres produits utilisés seront des viandes issues de label rouge, Critères Qualité Certifiés, label fermier, viandes françaises de proximité ou des produits BBC.

3-2-1-3 Volailles/ lapins

Les autres produits utilisés seront des viandes de label minimum 81 jours d'élevage : label rouge, label fermier, label BBC.

Les rôtis (dinde) seront 100% filet. Les produits issus de viandes saumurées et reconstituées seront proscrits.

Les produits de découpe (sautés) seront exclusivement issus de viandes fraîches.

3-2-2 Poisson

Poissons frais ou surgelés circuits courts. Les produits devront être issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel pêche durable.

3-2-3 Œufs

3-2-3-1 Œufs et ovoproduits

Utilisation d'œufs frais dans le strict respect de la démarche HACCP, œufs d'origine Bio et circuits courts ; œufs de poules élevées en plein air exclusivement.

3-2-3-2 Œufs technologiques (œufs liquides, blanc, jaune, coule)

Leur emploi est impératif dès que des risques sanitaires sont potentiels dans des préparations culinaires contenant des œufs crus ou ayant subi un traitement thermique susceptible d'être insuffisant (mayonnaise, crème anglaise, liaison à l'œuf).

Exclusivement des produits bio provenant d'ateliers de proximité.

3-2-4 Charcuterie

- Au moins 20 % de la quantité utilisée seront des produits issus de la transformation de viandes issues de l'agriculture biologique.
- Les autres produits utilisés seront des produits label : label rouge, label BBC, Critères Qualité Certifiés, produits origine France provenant d'ateliers de proximité.

3-2-5 Légumes

Prise en compte de la saisonnalité, de la proximité et des modes de production.

3-2-5-1 Hors d'œuvre et salades

La priorité sera donnée aux légumes de 1ère gamme (au moins 80% de l'offre). Circuits courts.

L'utilisation des produits prêts à l'emploi de la 4ème ou de la 5ème gamme, de légumes appertisés pourra être admise à titre exceptionnel. Ces produits ne seront jamais utilisés comme ingrédient principal. Ils pourront cependant être employés au sein de plats composés sans jamais excéder 20%.

Les légumes précuits surgelés pourront être utilisés pour des salades composées (crudités).

3-2-5-2 Légumes d'accompagnement

Utilisation de légumes frais (respect du calendrier de saisonnalité et origine France) et surgelés exclusivement. Circuits courts.

Respect du descriptif des variétés et production locale avec cahiers des charges stricts.

- Au moins 20 % de la quantité utilisée seront des produits issus de l'agriculture biologique
- Les autres produits seront issus de l'agriculture durable ; circuits courts.

Le prestataire veillera à augmenter progressivement la part de légumineuses, en les associant à des céréales.

3-2-6 Fruits

3-2-6-1 Fruits transformés

Utilisation possible de fruits frais, surgelés et appertisés, origine France (sauf produits exotiques).

3-2-6-2 Fruits consommés en l'état

Utilisation de produits frais, mûrs à point et de saison. Circuits courts

Respect du descriptif des variétés et production locale avec cahiers des charges stricts.

- Au moins 20 % de la quantité utilisée seront des produits issus de l'agriculture biologique
- Les autres produits seront issus de l'agriculture durable, raisonnée, des produits frais de catégorie 1 origine France (sauf produits exotiques).

3-2-7 Huiles et matières grasses

Utilisation d'huiles de colza, Tournesol et Olive de 1ère pression à froid, huiles aromatiques (noix, sésame, noisette etc.).

- Au moins 20 % de la quantité utilisée seront des produits issus de l'agriculture biologique
- Les autres produits seront des produits label avec cahiers des charges stricts issus de l'agriculture durable, raisonnée.

3-2-8 Pains et produits céréaliers

Le pain devra être obligatoirement de fabrication artisanale, 20 % du pain, en quantité, sera aux céréales ou complet.

3-2-9 Fromages et produits laitiers

Les fromages proposés seront de type fermentés, pâte molle, à pâte pressée ou fromages fondus.

Les produits laitiers seront nature ou sucrés/aromatisés/aux fruits ; ils pourront être allégés et bio ; ils comprendront yaourts, fromages blancs, préparations lactées maison.

3-2-10 Produits d'économat

Proximité des approvisionnements et cohérence des circuits.

Favoriser les produits label avec cahiers des charges stricts dont 20 % en quantité seront des produits issus de l'agriculture biologique.

3-3 Structure des repas

Les repas sont constitués d'un hors d'œuvre, d'un plat chaud, d'un accompagnement au plat chaud (légumes et féculents) et/ou d'une salade verte, et d'un dessert (préparé, fromage, fromage blanc ou yaourt) ou d'un fruit.

L'ensemble de la prestation sera chaque jour différent et ne se répètera pas plus de 2 fois par mois.

Un repas végétarien sera proposé au minimum 1 fois par mois.

Les plats végétariens devront être élaborés, variés et gourmands.

Lors des périodes froides (à titre indicatif 15 octobre, 15 mars) et en fonction de la température extérieure, le titulaire proposera, en plus du hors d'œuvre, un potage réalisé sur place.

3-4 Boissons

Le titulaire mettra à disposition des convives de l'eau en pichet (eau tempérée et eau réfrigérée).

Les bouteilles d'eau en plastique sont proscrites.

En fin de repas et compris dans le prix du repas, il sera mis à disposition :

Café
Thé
Infusion

3-5 Inscriptions / Désinscriptions

Les usagers doivent indiquer leur intention de déjeuner la veille au minimum, et exceptionnellement le jour même avant 9h00, en contactant le prestataire directement ou les personnes INRAE « relai ». L'écart journalier entre les réservations et les repas réellement pris doit être le plus réduit possible afin d'éviter les pertes.

4 - ELABORATION DES MENUS

4-1 Prescriptions générales

Le calibrage des portions unitaires s'appuiera sur celui qui figure en annexe 2 de la recommandation rédigée par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) et approuvée en juillet 2015.

4-1-1 Savoir-faire culinaire, variétés et équilibre nutritionnel et diversification des sources de protéines

Les usagers souhaitent disposer d'un repas agréable et cohérent avec leur type d'activité, ainsi qu'avec leur santé : équilibre diététique, limitation des aliments gras, salés et sucrés

4-1-2 Lutte contre le gaspillage alimentaire

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et de rendre publique ses engagements est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés). Le centre Bretagne-Normandie est engagé dans cette démarche. Le titulaire en concertation avec les interlocuteurs désignés par INRAE, devra être force de propositions pour mettre en œuvre un plan de réduction du gaspillage alimentaire.

Par ailleurs la lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi un axe de travail pour réduire les coûts. Les coûts doivent être maîtrisés tout en ayant une qualité des matières premières, un des leviers est de limiter les pertes.

4-1-3 Information des usagers

Le projet de menus est établi pour un mois par le titulaire et remis au plus tard le 15 du mois précédent au représentant d'INRAE sous forme d'un fichier informatisé. Celui-ci, dans un délai maximum de cinq jours, peut demander toute modification qu'il souhaite dans le cadre des conditions contractuelles.

Le titulaire transmettra à INRAE une fois par an :

- la part, en valeur d'achat HT des produits de qualité et durable (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.
- le plan nutritionnel

Un tableau de bord sera établi conjointement entre le titulaire et INRAE.

INRAE informera les usagers par voie d'affichage et de communication électronique.

4-2 Règles spécifiques à appliquer

4-2-1 Hors d'œuvre ou entrée :

Dans une série de dix repas principaux distribués successivement, sauf impossibilité due à la saison, au moins trois variétés différentes de crudités seront servies ainsi qu'une salade verte.

4-2-2 Plat protidique et légumes d'accompagnement :

Alternance des mets protidiques (base : 4 repas midi soit 8 plats) proposer au moins par semaine

- Une grillade (bœuf ou de porc),
- Deux plats de poisson rôti, en sauce ou grillé – avec au minimum un poisson entier par mois,

- Deux plats de viande en sauce, sautée ou rôtie.

Le titulaire devra alterner les espèces de volailles proposées (quel que soit le mode de préparation). Sur 16 plats protidiques principaux servis en deux semaines, le titulaire ne devra pas proposer plus de 2 préparations à base d'abats, ou de charcuterie ou de viande hachée.

Dans la mesure du possible, les sauces d'accompagnement devront être séparées des plats et être servies sur demande.

Légumes d'accompagnement :

- Un féculent et légume vert chaque jour.
- Une salade verte pourra être proposée avec le plat protidique.

4-2-3 Desserts :

En raison de leur grande variété, les desserts peuvent appartenir à tous les groupes d'aliments. Il est donc nécessaire d'en tenir compte lors de l'élaboration du menu, afin de ne pas rompre l'équilibre alimentaire d'ensemble.

Le dessert pourra être un produit lacté, yaourt ou fromage.

Les fruits proposés devront être des fruits frais, de catégorie 1, origine France (sauf produits exotiques) mûrs à point et de saison.

4-2-4 Pain :

Le titulaire devra mettre le pain à disposition et à volonté. Celui-ci sera soit tranché, soit individuel.

4-3 – Spécifications qualitatives et quantitatives.

4-3-1 Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles. Elles doivent en outre être conformes à la recommandation rédigée par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) approuvée en juillet 2015. Toute disposition nouvelle du GEM-RCN est applicable dès sa publication.

4-3-2 Spécifications de salubrité

Le titulaire assure l'approvisionnement en denrées et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides ou congélateurs mis à sa disposition par INRAE.

Le titulaire doit notamment respecter les textes en vigueur à la date de service et notamment les suivants :

- Directive 93 /43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE L75 du 19 juillet 1993).
- Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaire d'origine animale.
- Règlement CE 2073-2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des Établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant, modifiant partiellement l'Arrêté du 29.09.1997.
- Décret 2002-1465 du 17 décembre 2002 relative à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

- Note de service : DGAL/SDSSA/N2006-8200 - Recommandations en matière d'utilisation des œufs coquille au stade de la restauration collective et de la remise directe (restauration commerciale, traiteur, pâtisseries...).
- Note de service : DGAL/SDSSA/O2007-8001 - Note d'information interministérielle destinée aux professionnels de la restauration collective.
- Instruction technique : DGAL/SDSSA/2020-289 relative aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

4-3-3 Spécifications de développement durable

Le titulaire doit notamment prendre en compte :

- Le Code de la commande Publique précise que le Développement Durable doit être pris en compte dans la définition du besoin (Art. L. 2111-1), ainsi que dans les conditions d'exécution (Art. L. 2112)
- Les 3 axes du Plan national pour l'alimentation (PNA 2019-2023) : 1. favoriser les productions issues de l'agriculture biologique ; 2. renforcer l'ancrage territorial de notre alimentation afin de remettre les productions locales au cœur des territoires en développant l'approvisionnement par les circuits courts ; 3. lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Le Programme National Nutrition santé (PNNS 4 2019-2023) fixe les objectifs, principes et orientations de la politique nutritionnelle
- La recommandation du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

Le titulaire doit également prendre en compte :

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « Loi EGAlim » reconnaît le rôle central de la restauration collective pour favoriser l'accès de tous à une alimentation saine, sûre et durable. Cinq mesures phares de la loi EGAlim seront particulièrement travaillées lors de ce marché :

- Approvisionnement : au minimum 50% en valeur d'achat HT de produits issus de filières dites de produits de qualité et durables dont 20% minimum de produits issus de l'agriculture biologique (Cf. Annexe 3 Tableau 1).
- Développement de l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable et en produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT) (Loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014 - article 94 et Cf. Annexe 3 Tableau 2)
- Diversification des sources des protéines et mise en place des menus végétariens (Cf. Annexe 3 Tableau 4)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons (Cf. Annexe 3 Tableau 5)
- Information annuelle des convives (sur les ratios des produits dits de qualité et durables ; sur le plan nutritionnel) (Cf. Annexe 3 Tableau 6)
- Substitution des plastiques (Cf. Annexe 3 Tableau 7)

L'article 94 de la loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014 étend la définition du commerce équitable à des relations avec tous les producteurs, y compris en France.

Les recommandations sur l'information des convives et affichage : les usagers des restaurants collectifs sont informés de la part des produits de qualité et durable (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

L'interdiction de certains contenants et ustensiles en plastique s'appuie sur l'article 28 > L. 541-10-5 du Code de l'environnement.

L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (avec un diagnostic incluant l'approvisionnement durable) s'appuie sur l'article 88 > Art. L. 541-15-3 du Code de l'environnement et Ordonnance 2019-1069 du 21 octobre 2019).

Par ailleurs le titulaire est tenu de respecter le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

Enfin, en matière de protection et bien-être animal, le titulaire devra s'assurer que ses fournisseurs de produits d'origine animale respectent les textes en vigueur.

4-3-4 Spécifications nutritionnelles

Le titulaire s'engage à appliquer les principes et les spécifications nutritionnels indiqués à l'article 3.3.

4-3-5 Spécifications organoleptiques pour la préparation des aliments

Les repas seront confectionnés dans la mesure du possible sur place au moyen du matériel mis à disposition par INRAE. Sauf ce qui est indiqué au § 3-2-5-1 pour les hors d'œuvre et salades, l'utilisation de plats cuisinés de cinquième gamme (plats cuisinés industriels) n'est envisageable qu'en cas de force majeure.

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire ; les menus à jour fixe sont proscrits. Les mets doivent être agréables à la vue et au goût. Les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées au plus près du service.

Les règles sanitaires doivent être appliquées au sein d'une démarche HACCP formalisée et consultable par INRAE et la Direction départementale de la protection des populations (DDPP).

Le titulaire réalisera des échantillons témoins des plats cuisinés afin de rendre possible, à tout moment, d'éventuelles analyses sur les aliments proposés à la consommation.

5 - CONTROLE ET SUIVI DE LA PRESTATION

5-1 Contrôles

5-1-1 Délégation de Contrôle

INRAE peut à tout moment, et sans en référer au titulaire, procéder ou faire procéder par toutes personnes désignées par eux, à tous les contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution par rapport aux clauses du marché et aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment en ce qui concerne le contrôle d'hygiène et sanitaire, le contrôle quantitatif des menus et des plats, le contrôle des mesures de sécurité, la présence des personnels du titulaire.

Ces contrôles portent sur le respect des spécifications relatives au :

- Manuel HACCP de l'établissement ;
- Guide des bonnes pratiques de la sécurité au travail ;
- Descriptif des denrées devant être mises en œuvre ;
- Cahier de grammages ;
- Descriptif de la main d'œuvre mise à disposition du projet.

5-1-2 Analyses microbiologiques, autocontrôles de bonnes pratiques et analyse d'eau

Afin de mesurer le niveau de ses pratiques et d'accroître en permanence la maîtrise du risque alimentaire, le titulaire fera exécuter mensuellement et à ses frais, des analyses microbiologiques sur les préparations à risques.

Il en communiquera systématiquement les résultats à INRAE.

En cas de résultats non satisfaisants, il communiquera également les plans d'actions qui seront mis en œuvre pour corriger les dysfonctionnements constatés.

Les protocoles de réalisations des échantillons témoins et des analyses microbiologiques seront élaborés par le titulaire en concertation avec INRAE. Ils seront ensuite validés par la DDPP.

Le prestataire fera réaliser à ses frais une analyse d'eau annuelle au point de prélèvement le plus adapté pour la préparation des repas mais également dans les locaux d'hygiène (sanitaires, douches) utilisés par le personnel de restauration.

Il en communiquera systématiquement les résultats à INRAE.

5-1-3 Protocole de suivi de l'exécution du marché

Le protocole de suivi de l'exécution du marché indique les méthodes de contrôle choisies par INRAE. Ce protocole est susceptible de modifications par INRAE sous réserve qu'il en informe le titulaire par écrit avant sa mise en œuvre.

Le protocole décrit ci-dessous concerne le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le suivi de la conformité des prestations par rapport au cahier des charges et le suivi de la conformité des prestations à l'offre du titulaire.

En dehors de la mise en œuvre du protocole, si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent marché, les parties peuvent avoir recours à un expert dont les honoraires sont à la charge du demandeur.

L'expert ainsi choisi a tous pouvoirs pour se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et pour solliciter des parties les explications nécessaires.

Les conclusions et solutions proposées par l'expert seront adressées aux parties, par lettre recommandée avec avis de réception, dans un délai d'un mois.

La mise en œuvre du protocole ainsi que tout contrôle spécifique peut induire le calcul et la mise en œuvre de pénalités et réfections en cas d'inexécution partielle ou totale ou de non-conformité des prestations.

A/ Le suivi du respect des règles d'hygiène et de sécurité sera exécuté selon les modalités suivantes :

1. Plan de prévention

Elaboration d'un plan de prévention des risques professionnels avant le premier jour d'exécution du marché avec suivi des mesures de sécurité définies et révision au moins annuelle dudit plan.

2. Vérification de la mise en œuvre de la méthode HACCP.

A minima, cette opération sera annuelle. Elle sera effectuée par un représentant d'INRAE, en présence du titulaire. Elle fera l'objet d'un procès-verbal signé des deux parties.

3. Inspections vétérinaires.

Elles pourront avoir lieu à l'initiative des services compétents ou sur demande d'INRAE.

B/ La vérification de la conformité des prestations au cahier des charges et à l'offre du titulaire sera effectuée comme suit :

A minima, des contrôles du respect des clauses qualitatives et quantitatives du marché seront effectués annuellement en présence d'un représentant d'INRAE désigné par la personne responsable du marché.

Les contrôles sont effectués de la manière suivante :

1. Vérification de la conformité au marché, de l'équilibre alimentaire et de la variété des menus proposés par le titulaire au cours des 4 dernières semaines. Cette procédure implique que le titulaire conserve pour examen l'ensemble des menus du mois précédent.
2. Examen de la catégorie et de l'origine des produits servis le jour de l'audit. Le pourcentage de produits frais entrant dans les entrées, les plats principaux et les desserts sur les 4 dernières semaines sera notamment analysé.
3. Vérification des grammages des plats principaux, d'une entrée et d'un dessert.
4. Recherche de la traçabilité des produits d'un des plats principaux choisis par les représentants d'INRAE.

6 - CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

6-1 Personnel / Reprise du personnel

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Conformément à l'article L.1224-1 du Code du travail, tous les contrats de travail en cours au jour de la modification de la situation juridique de l'employeur subsistent entre le nouvel employeur et le personnel déjà affecté au service.

Le tableau avec les effectifs mis en place, à la date du lancement de la consultation par le restaurateur actuel est joint en annexe 4. Il n'engagera pas INRAE.

- Les candidats détaillent dans leurs offres les modalités de reprise du personnel du prestataire actuel.
- Les candidats présentent dans leurs offres,

l'organisation (nombre et qualification des postes, ETP, ...) qu'ils prévoient de mettre en place,
le CV ou profil de poste du (de la) gérant(e) qu'ils prévoient de mettre en place sur le restaurant.

Le titulaire doit communiquer à INRAE tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil et à la qualification de son personnel. La liste de ces personnels, tenue à jour, se trouvera constamment sur place dans les locaux mis à sa disposition par INRAE.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

6-2 Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le titulaire doit mettre en application toutes les mesures réglementaires en vigueur.

Le titulaire a la charge d'assurer la surveillance médicale de son personnel quel que soit le poste de travail.

6-3 Vêtements de travail

Le titulaire doit doter le personnel qu'il emploie de vêtements professionnels, de chaussures de sécurité et d'outils de protection adaptés (tabliers, coiffes, gants, etc.). Il veillera à leur utilisation effective, à leur nettoyage et à leur entretien régulier.

Le titulaire s'engage à n'admettre aucun agent en cuisine s'il n'est pas revêtu de sa tenue de travail propre et complète.

6-4 Comportement du personnel

Vis-à-vis des usagers et des tiers, le personnel du titulaire devra faire preuve d'un comportement exempt de tout manque de respect.

Vis-à-vis du personnel, INRAE s'engage également à faire preuve d'un comportement exempt de tout manque de respect.

6-5 Congés

Le titulaire pourvoira au remplacement de ses personnels dans le cadre de son offre.

6-6 Formation du personnel

Dans la première année qui suivra sa prise de fonction, le titulaire devra avoir dispensé auprès de l'ensemble de son personnel, une formation destinée à prévenir les divers risques liés à l'activité du restaurant :

- formation à la sécurité alimentaire (démarche HACCP),
- formation à la santé et sécurité au travail (risques engendrés par le matériel manipulé et par les lieux de travail)
- formation au risque d'incendie (manipulation des extincteurs).
- sensibilisation/formation aux enjeux environnementaux et sociaux de la restauration collective (plus-value de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique, et de la diversité des sources de protéines...) et aux pratiques associées (éco-gestes, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion et valorisation des déchets...).

Le titulaire prend connaissance des consignes d'évacuation propres aux locaux INRAE occupés et dès le premier jour d'activité il les répercute à l'ensemble du personnel présent puis au fur et à mesure des intégrations de nouveaux personnels. La participation aux exercices évacuation organisée par INRAE est obligatoire.

Dans toute la mesure du possible le personnel encadrant du titulaire devra posséder une formation de secouriste du travail mise à jour chaque année.

Le titulaire communiquera à INRAE le plan de formation annuel de son personnel.

7 - LOCAUX

INRAE met à la disposition du titulaire les locaux nécessaires. Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d'autres installations fixes ni modifier celles existantes.

Les plans des locaux mis à disposition sont fournis en Annexe 2 au présent CCTP.

L'ensemble de ces locaux, sont des espaces non-fumeurs (y compris cigarette électronique).

En dehors des heures de service prévues à l'article 3, INRAE se réserve le droit d'utiliser la salle de restauration. Dans ce cas, INRAE a la charge de son nettoyage après utilisation.

De même en cas d'évènement particulier (organisation d'une journée festive...) INRAE se réserve la possibilité d'utiliser les locaux pendant les heures habituelles de service sous réserve d'avoir prévenu le titulaire un mois avant. Les installations pourront également être utilisées par INRAE de façon exceptionnelle pour stocker des denrées livrées dans le cadre d'une prestation particulière, le prestataire en sera informé auparavant.

7-1 État des lieux et inventaires contradictoires / Conformité des installations

Un état des lieux et un inventaire contradictoire entre les parties sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire. L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le titulaire doit en aviser INRAE.

Un inventaire de contrôle est dressé à la fin du marché par le titulaire.

7-2 Entretien des locaux

Le titulaire assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux affectés à la fonction restauration (hors les vitres) : cuisines et annexes, salles de restauration, les sanitaires et vestiaires du personnel.

INRAE est responsable du maintien en bon état des peintures et revêtements de sol ; du nettoyage des plafonds, des hottes, de leurs filtres, des caniveaux et des vitres.

Si le titulaire n'effectue pas l'entretien normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, INRAE en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux : instruction générale du 6 mars 1968, arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et règlement sanitaire départemental (arrêté d'octobre 1980 du Ministère de l'Agriculture notamment).

Le titulaire fournit les appareils, matériels et produits (produits écolabellisés lorsque possible) nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés.

Les appareils, matériels et produits doivent être agréés par les services d'INRAE et répondre à la réglementation en vigueur.

Le titulaire assure et prend en particulier en charge les fournitures suivantes :

- Les produits lessiviels et d'entretien dont la biodégradabilité sera certifiée, afin de diminuer l'impact sur l'environnement des opérations de nettoyage/désinfection.
- Les produits jetables ou à usage unique (sacs poubelles, essuie tout, gants, coiffes).
- Les fournitures pour les sanitaires du personnel (savons bactéricides, essuie-main usage unique, papier hygiénique, ...).
- Le sel pour l'adoucisseur d'eau.
- Le titulaire effectuera les opérations de lavage/désinfection des surfaces en se référant à un planning de nettoyage. Ce document de synthèse sera transmis à INRAE et validé, si nécessaire, par la DDPP.

7-3 Réparations

Le titulaire doit signaler sans délai à la personne responsable des installations, les défauts justifiant des réparations.

INRAE se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. INRAE en informe le titulaire. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. En conséquence, INRAE peut être amené à suspendre le fonctionnement du restaurant si la nature des travaux le justifie.

Les installations immobilières font l'objet de visites régulières effectuées par un représentant du titulaire et d'INRAE.

7-4 Réduction, gestion et valorisation des déchets

Une attention particulière sera portée pour minimiser la production de déchet et favoriser le tri.

7-4-1 Gestion et valorisation des déchets

En fin de repas, les convives y trient leurs déchets de plateau, et déposent leur plateau dans les casiers prévus à la "dépose plateaux". Le dérochage des assiettes et le rangement dans les casiers de lavage seront réalisés par le titulaire.

Le titulaire prend à sa charge l'ensemble de la gestion des déchets issus de l'activité de restauration, et devra pour cela s'inscrire dans les procédures de gestion des déchets mises en place par INRAE. Il séparera les déchets en plusieurs catégories : verre, huiles usagées, déchets destinés au compostage, cartons.

L'organisation que le titulaire mettra en œuvre pour y répondre devra être décidée en concertation avec les interlocuteurs désignés par INRAE.

Il devra par ailleurs accompagner et se conformer aux évolutions éventuelles du système de collecte qui pourraient être mises en œuvre par INRAE afin de se conformer aux évolutions réglementaires.

Les moyens de stockage et d'évacuation des déchets sont mis à disposition à proximité des lieux d'exploitation du restaurant.

7-4-2 Réduction des emballages et du plastique

En dehors de cas exceptionnel en lien avec une réglementation sanitaire, le titulaire devra se conformer à la réglementation en vigueur sur les plastiques et notamment sur les plastiques à usage unique (assiette, gobelet, touillette, bouteille d'eau plastique...). Il veillera par ailleurs à réduire la quantité des emballages.

8 - MATERIEL

8-1 Fourniture du matériel : dotation initiale, renouvellement ou réparation

8-1-1 Gros matériel de restauration et de préparation

INRAE met à la disposition du titulaire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc.). Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé en fin de marché.

INRAE assure le renouvellement ou la réparation du gros matériel et en supporte la charge financière sauf si la nécessité de ce renouvellement ou de cette réparation est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire, auquel cas la charge est imputée au titulaire.

8-1-2 Petit matériel et ustensiles de cuisine / Petit matériel de restauration

INRAE met à la disposition du titulaire le petit matériel de restauration (vaisselle, verrerie, couverts, etc.) ainsi que le petit matériel de cuisine (3 cafetières, un micro onde). Ce matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire initial, puis en fin de marché.

Le titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien du matériel mis à sa disposition par INRAE au début du marché et dont INRAE est propriétaire. INRAE assure sa réparation ou son remplacement en quantité et par catégorie tel que quantifié à l'inventaire contradictoire établi au début du marché. INRAE en supporte la charge financière sauf si la responsabilité du titulaire est engagée.

8-1-3 contenants et ustensiles en plastique

Si à ce jour l'interdiction des contenants et ustensiles en plastique n'est pas une obligation réglementaire, l'institut souhaite devancer les évolutions à venir et mettre en œuvre des démarches de progrès sur ce point.

Le titulaire veillera à mettre en œuvre une démarche de progrès à ce niveau, aussi bien en termes de prévention de la santé des convives que de préservation de l'environnement.

8-1-4 Matériel de laverie et linge de service

Le titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien du petit outillage nécessaire aux opérations de nettoyage mis à sa disposition par INRAE (balais, brosses, aspirateur, raclettes etc), ainsi que du linge de service et des matériels d'entretien du linge. Le titulaire assure la réparation ou le renouvellement desdits matériels ainsi que le renouvellement du linge de service, et en supporte la charge.

8-2 Entretien du matériel

8-2-1 Entretien technique du matériel

L'entretien technique du matériel (cuisine, installations frigorifiques, salle à manger) est sous la responsabilité d'INRAE.

8-2-2 Nettoyage et entretien courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel du restaurant sont assumés par le titulaire.

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés, être agréés par INRAE et être autorisés par la DDPP. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef uniquement réservé à cet entreposage.

Si le titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge et dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, INRAE en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

9 - FLUIDES – ENERGIE

INRAE assure, sauf cas de force majeure, la fourniture des fluides. Ces prestations sont à sa charge.

Les dépenses de téléphonie sont également à la charge d'INRAE.

Une démarche de maîtrise de la consommation d'énergie et d'eau est affirmée à INRAE. Dans ce contexte, le prestataire sera tenu de veiller à maîtriser la consommation d'énergie, afin de réduire la production de gaz à effet de serre et de limiter le coût énergétique de la prestation, ainsi que celle de l'eau. Un suivi régulier des consommations sera réalisé par INRAE, et sera intégré au tableau de bord pour le bilan annuel. Une politique de progrès en matière de gestion économe sera élaborée en partenariat entre les deux parties.

10 - SECURITE

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge d'INRAE.

11 - DUREE DU MARCHE – REMISE DES INSTALLATIONS EN FIN DE MARCHE

11-1 Durée

Le présent accord-cadre est conclu pour une période initiale du 1er mars 2025 (ou de la date de notification du contrat si celle-ci est postérieure) au 28 février 2026.

L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 3. La durée de chaque période de reconduction est de 1 an. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité du marché. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

11-2 Remise des installations en fin de marché

Le titulaire doit, en fin de marché :

Remettre sans délai à INRAE les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés, qui est définie par l'état des lieux contradictoire ;

Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été confié, c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire.

Toute remise des locaux et installations en l'état est à la charge du titulaire ainsi que les manquants éventuels de matériel ; ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement.

En cas de contestations, un expert est nommé d'un commun accord ; à défaut d'accord, l'affaire est soumise au Tribunal Administratif de Rennes.

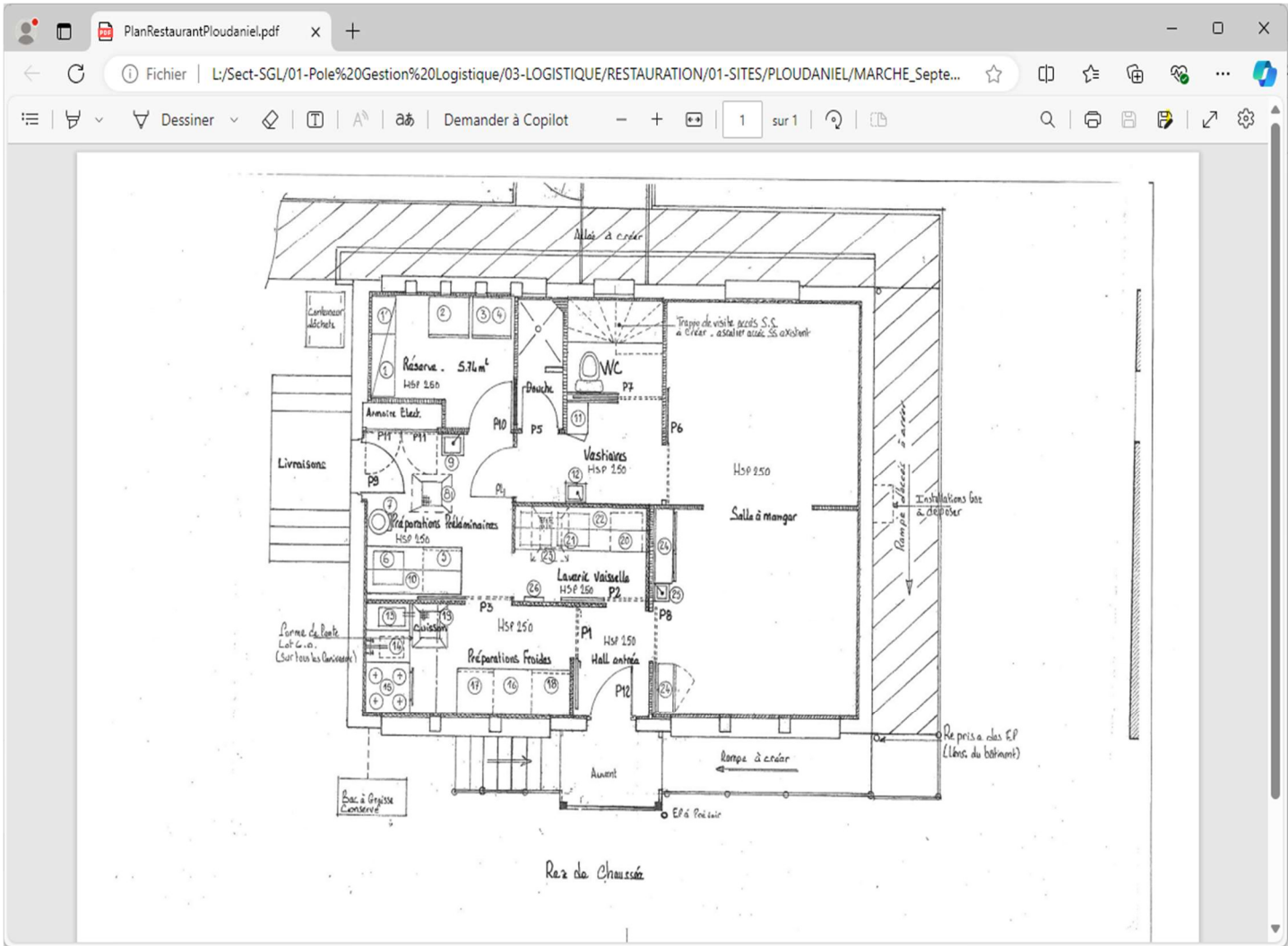
Annexe 1

Fréquentation du restaurant en 2021, 2022 et 2023

MOIS	ANNEE 2021	ANNEE 2022	ANNEE 2023
JANVIER	230	242	238
FEVRIER	248	214	254
MARS	269	292	323
AVRIL	218	253	313
MAI	237	296	254
JUIN	282	298	372
JUILLET	242	343	305
AOÛT	140	161	218
SEPTEMBRE	358	324	292
OCTOBRE	340	320	305
NOVEMBRE	293	294	294
DÉCEMBRE	180	199	167
TOTAL	3 037	3 236	3 335

Somme totale de repas sur les 3 ans de 9 608.

Plan des locaux



Annexe 3

Appliquer les 5 mesures phares de la Loi Egalim pour la restauration collective

Tableau 1 Liste des produits issus de l'agriculture biologique ou bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)

Approvisionnement : Pour une mise en œuvre au plus tard le 1er janvier 2022, les restaurants collectifs devront proposer une part au moins égale à 50% en valeur HT d'achats en €, calculé par année civile de produits alimentaires dits de qualité et durables qui répondent à au moins un des critères du tableau



Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum du total des achats HT). Sont également acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et à partir de la 2^{ème} année de conversion)

Certains produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou de mentions valorisantes, à savoir



Le label rouge



L'appellation d'origine (AOC, AOP)



L'indication géographique (IGP)



La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE). Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 » sont acceptés. Plus d'information sur la certification HVE Sur <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-mode-emploi-pour-les-exploitations>



La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) (54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, par exemple la moule de Bouchot en France.)



La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. Par exemple, les œufs et fromages fermiers, les volailles de chair fermières. Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel "pêche durable^a" ou de l'élevage responsable et commercialisés en circuits courts. Il s'appuiera sur l'écolabel MSC ou un équivalent. Le titulaire fournira, dans la mesure du possible, des espèces non menacées et pêchées en dehors des périodes de reproduction.

^aL'écolabel public « pêche durable », porté par FranceAgriMer, a été élaboré par une commission composée d'acteurs représentatifs de l'ensemble de la filière pêche, de représentants de l'administration, d'ONG, consommateurs et scientifiques. Il est le premier écolabel public français concernant la pêche maritime. Informations sur le site de FranceAgrimer, <https://www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel>



Les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique » qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.



Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales* liées au produit pendant son cycle de vie.

La construction d'une méthodologie dite des « externalités environnementales positives » permet aux produits Bleu-Blanc-Cœur (B-B-C) d'intégrer la liste des 50% de produits dits durables voulus par la loi Egalim au titre de ce critère. Cette méthodologie repose sur les bilans carbone des produits. Ils doivent justifier de leur coût tout au long du cycle de vie en kg CO émis/kg de produit. Le poids CO des aliments est ensuite retraduit en valeur monétaire.

D'autre part, on veillera à privilégier les produits permettant un rééquilibrage du rapport entre les apports en acide gras linoléique (oméga-6) et en acide gras alpha-linolénique (oméga-3) tels que les produits Bleu Blanc Cœur (recommandation du GEM-RCN qui cite l'ANSES à ce sujet).

°Zoom sur le coût imputé aux externalités environnementales : Selon la Directive européenne 2014/24/UE (Art68), les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. Il importe que les choix méthodologiques prennent en compte les principales externalités liées au cycle de vie du produit. La pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre économique la plus avantageuse sera fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture à un niveau qui sera compris entre 10 et 30 % de la note finale. Par ailleurs, la note obtenue pour ce critère de sélection doit être supérieure à 4/10 de la note maximale. Liste des démarches reconnues par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation à retrouver sur : <https://agriculture.gouv.fr/certification-environnementale-liste-des-demarches-reconnues-par-le-ministere-de-lagriculture>

Ainsi que les produits équivalents^b aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

^bZoom sur la notion d'équivalence : Les produits « équivalents » doivent répondre aux exigences définies par les cahiers des charges des signes, mentions, écolabels ou certifications dans les conditions définies par le Code de la commande publique. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose donc sur une analyse au cas par cas.

Pour plus d'informations, voir sur le site de l'INAO, <https://www.inao.gouv.fr/>

Tableau 2 Produits issus du commerce équitable et des Projets Alimentaires Territoriaux

Développer également l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable. La liste des labels du commerce équitable est à retrouver sur <http://www.commerceequitable.org>



La loi sur l'Économie Sociale et Solidaire de 2014 - article 94 étend la définition du commerce équitable à des relations avec tous les producteurs, y compris en France (auparavant réservé aux pays émergents).

La loi définit 6 principes clés :

1. Des prix rémunérateurs pour les producteurs, basés sur les coûts de production et une négociation équilibrée ;
2. Un engagement commercial pluriannuel entre les producteurs et les acheteurs ;
3. Le versement d'un montant supplémentaire destiné au financement de projets collectifs ;
4. Une autonomie des producteurs grâce à la mise en place d'une gouvernance démocratique dans leurs organisations ;
5. La transparence et la traçabilité des filières ;
6. La sensibilisation des consommateurs à des modes de production socialement et écologiquement durables.

Et développer l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%.



Produits obtenus dans le cadre de PAT^d (Projets alimentaires territoriaux).

^d *Zoom sur les PAT* : Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA). Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous.

Plus d'information sur le site du réseau national RNPAT, <http://rnpat.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-pat/>

Tableau 3 Fraicheur, saisonnalité et modes de production moins énergivores

Promouvoir la fraîcheur et la saisonnalité des produits en privilégiant les modes de production moins énergivores. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée. S'appuyer sur le calendrier des saisons pour les fruits et légumes (fraîcheur, maturité).













JANVIER			FÉVRIER			MARS			AVRIL		
FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES	
Citron Kiwi Mandarine Orange Pamplemousse Poire Pomme	Ail Betterave Carotte Céleri Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Navet	Oignon Poireau Pomme de terre	Citron Kiwi Mandarine Orange Pamplemousse Poire Pomme	Ail Betterave Carotte Céleri Choux de Bruxelles Endive Frisée Mâche Navet Oignon Poireau Pomme de terre		Citron Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme	Asperge Betterave Blettes Carotte Céleri Choux de Bruxelles Endive Epinards Frisée Navet Oignon Poireau Pomme de terre		Citron Pamplemousse Pomme Rhubarbe	Asperge Betterave Blettes Carotte Endive Epinards Navet Oignon Poireau Pomme de terre Radis	
											
MAI			JUIN			JUILLET			AOÛT		
FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES	
Cerise Fraise Framboise Rhubarbe	Ail Asperge Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Laitue Navet Oignon Petit pois	Poireau Pomme de terre Radis	Abricot Cassis Cerise Fraise Framboise Groseille Melon Pomme	Ail Artichaut Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Laitue Navet	Oignon Poireau Petit pois Poivron Pomme de terre Radis	Abricot Cassis Cerise Figue Framboise Fraise Groseille Melon Mirabelle Nectarine Pêche Pomme Prune	Ail Artichaut Asperge Aubergine Betterave Blettes Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Haricot	Laitue Maïs Oignon Poireau Petit pois Poivron Pomme de terre Radis Tomate	Abricot Cassis Figue Melon Mûre Myrtille Nectarine Pastèque Pêche Poire Pomme Prune Pruneau	Maïs Oignon Poireau Poivron Pomme de terre Radis Tomate	
											
SEPTEMBRE			OCTOBRE			NOVEMBRE			DÉCEMBRE		
FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES		FRUITS	LÉGUMES	
Melon Mûre Myrtille Pamplemousse Pastèque Poire Pomme Prune Pruneau Raisin	Ail Artichaut Aubergine Betterave Blettes Brocoli Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Concombre Courgette Epinards Fenouil	Haricot Laitue Maïs Oignon Poireau Poivron Pomme de terre Radis Tomate	Coing Pamplemousse Poire Pomme Raisin	Ail Aubergine Betterave Brocoli Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Concombre Courge Courgette Endive Epinards Fenouil Frisée	Haricot Laitue Mâche Maïs Oignon Poireau Pomme de terre Radis	Coing Mandarine Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme Raisin	Ail Betterave Brocoli Carotte Céleri Chou Blanc Chou-Fleur Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Fenouil Frisée Laitue Mâche	Navet Oignon Poireau Potiron Pomme de terre	Mandarine Kiwi Orange Pamplemousse Poire Pomme	Ail Betterave Carotte Céleri Choux de Bruxelles Courge Endive Epinards Mâche Navet Oignon Poireau Potiron Pomme de terre	
											

Tableau 4 Diversification des sources de protéines et menus végétariens

Diversification des protéines et mise en place des menus végétariens	
Article 24 > Art. L. 230-5-4 et Art. L. 230-5-6 du CRPM	
Au plus tard le 1 ^{er} janvier 2023, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales sont tenus de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.	
*Zoom sur la définition du menu végétarien : repas sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Les alternatives protéiques utilisées sont les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) associées à des céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs, et les produits laitiers.	

Tableau 5 Lutte contre le gaspillage alimentaire



Lutte contre le gaspillage alimentaire : Réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire	
Article 88 > Art. L. 541-15-3 du Code de l'environnement et Ordonnance 2019-1069 du 21 octobre 2019 ; et LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE)	
	L'obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue à tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés). La réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche, incluant l'approvisionnement durable et la nécessité de rendre publique les engagements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire deviennent obligatoires.

Tableau 6 Information annuelle des convives

Information annuelle des convives	
Sur les ratios des produits dits de qualité et durables	
Sur le plan nutritionnel	
Article 24 > Art. L. 530-5-3 du CRPM & Article 26 et décret n°2019-325 du 15 avril 2019) , à mettre en œuvre depuis 1 ^{er} /01/2020 ; et Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration	
Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un affichage permanent, actualisé au moins une fois par an, lisible par tous les usagers et au moins une fois par an par communication électronique, les usagers des restaurants collectifs	
<ul style="list-style-type: none"> - de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-1 du CRPM, - de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis, - sur le plan nutritionnel. 	
Par ailleurs, une obligation d'information sur les allergènes incombe à la restauration collective	
Règlement (UE) n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires et notamment ses articles 9, 21, 44 et l'annexe II sur les substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.	
Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.	
Depuis le 1 ^{er} mars 2022, l'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton servie dans tous les restaurants hors domicile (cantines, restaurants commerciaux, restaurants d'entreprises) doit être indiquée, comme cela est le cas pour les viandes bovines depuis 2002. L'étiquetage de l'origine des viandes porcines, ovines et de volaille doit mentionner le pays d'élevage et le pays d'abattage. Cette obligation s'applique aux viandes achetées crues par les restaurateurs, qu'il s'agisse de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou surgelées, mais pas aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées.	

Tableau 7 Substitution des plastiques

Substitution des plastiques (contenants et ustensiles) Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique - Janvier 2020 Interdiction des bouteilles d'eau - Janvier 2020 Interdiction des contenants alimentaires en plastique - 2025	
Article 28 > L. 541-10-5 du Code de l'environnement et LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi Agec)	
	La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons (01/01/2020).

Annexe 4

EFFECTIFS A REPRENDRE

Période	Secteur libellé	Dépt	Matricule	Date entrée	Statut	CCN niveau	Type contrat	Emploi	Type horaire	Taux d'activité	Horaire hebdo	Horaire mensuel	Statut activité	Salaire de base
202408		29		01/09/2022	Employé qualifié	Niveau 4	CDI classique	CUISINIER(E)	Temps plein	100	34,87	151,10	Actif	1 863,45