

Organisme contractant	Caisse d'allocations familiales de Loire-Atlantique 22 rue de Malville 44937 Nantes cedex 9
------------------------------	--

Procédure	Procédure adaptée
------------------	--------------------------

Date limite de remise des offres	31 janvier 2025 à 11h
---	------------------------------

**Cahier des charges techniques particulières
CCTP**

comportant 19 pages



Marché n°	MSE.24.040
Objet	Prestations de restauration collective pour la Caf de Loire-Atlantique
Lot	Un lot unique

Sommaire

1 – OBJET	3
2 – OBJECTIFS DU MARCHE	3
3 – PRESENTATION DE L'ORGANISME.....	3
3.1 La Caf de Loire-Atlantique.....	3
3.2 Le restaurant d'entreprise	3
4 – LA PRESTATION DE RESTAURATION	4
4.1 La prestation alimentaire	4
4.2 Les menus.....	5
4.3 Permanence de l'offre	5
4.4 Tarification des prestations alimentaires	5
4.5 Fréquence d'apparition des mets par gammes de produits.....	6
4.6 Attentes qualitatives des mets par gammes de produits	6
4.7 Calibrages	7
4.8 Prestations annexes.....	8
4.8.1 Plateaux repas.....	8
4.8.2 Cérémonies	8
4.9 Animations	8
5 – SPECIFICITES TECHNIQUES EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE.....	9
5.1 Part des produits de qualité et durables et issus de l'agriculture biologique	9
5.2 Approvisionnements alimentaires.....	10
5.3 Certification du restaurant d'entreprise.....	10
5.4 Suivi des impacts environnementaux	10
5.5 Contenants et emballages.....	11
5.6 Insertion de personnel.....	11
6 – ORGANISATION DES PRESTATIONS.....	11
6.1 Horaires d'ouverture.....	11
6.2 Nombre de jours de fonctionnement par an	11
6.3 Locaux et équipements mis à disposition.....	11
6.3.1 Accès aux locaux.....	11
6.3.2 Etat des lieux et inventaire contradictoire	12
6.3.3 Utilisation des locaux.....	12
6.3.4 Réparation des locaux.....	12
6.3.5 Nettoyage des matériels et des locaux.....	13
6.3.6 Traitement des déchets	14
6.3.7 Maintenance des équipements.....	15
6.3.8 Petit matériel.....	16
6.3.9 Les fluides	16
7 – CADRE SANITAIRE	16
8 – CADRE ECONOMIQUE.....	16
8.1 Système d'encaissement	16
8.2 Reprise des investissements.....	19

1 – Objet

Le présent marché a pour objet la prestation de restauration collective sur le site de la Caf de Loire-Atlantique pour le personnel de l'organisme.

Le marché doit également permettre de pouvoir commander au titulaire des prestations annexes occasionnelles dans le cadre d'organisation de buffets, cocktails et réceptions liées à l'activité professionnelle.

La société de restauration collective se verra confier l'exploitation et la gestion du restaurant mis à disposition par l'organisme à titre gratuit, précaire et sans occupation privative.

2 – Objectifs du marché

Le présent marché a pour objet de définir les conditions d'organisation et d'exploitation du restaurant d'entreprise de la Caf de Loire-Atlantique, ci-après désigné l'organisme.

Les objectifs principaux de l'exécution de ce marché sont :

- Apporter aux convives une alimentation saine et équilibrée
- Favoriser le goût
- Privilégier les approvisionnements courts et directs
- Proposer une offre variée et de saison
- Présenter une offre de qualité notamment en préparant les repas sur place
- Garantir le meilleur coût aux convives

3 – Présentation de l'organisme

3.1 La Caf de Loire-Atlantique

La Caf de Loire-Atlantique abrite 650 salariés répartis sur plusieurs sites de cette manière :

- 580 salariés au siège social, situé au 22 rue de Malville à Nantes, susceptibles de déjeuner au restaurant d'entreprise
- 70 salariés dans des points d'accueil décentralisés répartis sur le département de Loire-Atlantique, pouvant déjeuner occasionnellement au restaurant d'entreprise

Pour le déjeuner, la plage horaire autorisée pour se servir est de 11h30 à 13h15.
La pause déjeuner est de 45 minutes au minimum.

Le personnel a le choix entre plusieurs modes de restauration :

- restaurant d'entreprise
- repas personnel dans la salle de convivialité, situé dans le bâtiment
- repas à l'extérieur
- retour au domicile

Les salariés de la Caf de Loire-Atlantique se voient délivrer un titre-restaurant, à hauteur de 11,52 € pour 2024, les jours où ils ne déjeunent pas au restaurant d'entreprise.

Le télétravail est largement mis en place à la Caf de Loire-Atlantique. Les agents peuvent effectuer jusqu'à deux jours de télétravail dans la semaine.

3.2 Le restaurant d'entreprise

Le restaurant d'entreprise est implanté au siège social de la Caf de Loire-Atlantique, au rez-de-chaussée.

Ces locaux, tels qu'ils seront mis à disposition du titulaire se composent :

- Du restaurant d'entreprise en lui-même : salle de 172 couverts, linéaire de distribution/caisse, zones café/fontaines à eau/micro-ondes, terrasses extérieures
- De locaux techniques : vestiaires/sanitaires du personnel, espaces de réception de marchandises, zones de stockage, zone de préparation de repas, laverie et circulations

Le restaurant est réservé aux salariés de la Caf de Loire-Atlantique et peut accueillir ponctuellement des personnes extérieures à l'organisme dans le cadre de réunions, de formations, d'interventions...

L'organisme prend en charge 60 % du coût du repas (dans la limite de 6,91 € pour 2024 ; des changements sont possibles en fonction de l'évolution du prix du ticket-restaurant).

Une analyse de la fréquentation quotidienne de 2024 (annexe 2) montre qu'elle se situe en moyenne à 96 repas. La fréquentation varie fortement d'un jour à l'autre en fonction des jours télétravaillés, des congés, des conditions climatiques...

A la fin du repas, les convives réalisent le tri de leurs déchets dans des conteneurs dédiés (déchets alimentaires, pain) et déposent leurs plateaux sur des chariots. L'organisme met à disposition du titulaire la table de tri appropriée à ce tri.

**L'organisme souhaite poursuivre la participation des convives au tri sélectif.
Le candidat proposera les visuels de communication appropriés.**

4 – La prestation de restauration

Le titulaire assurera l'exploitation et la gestion d'une restauration organisée en libre-service.

Le prestataire a pour rôle d'assurer le fonctionnement du restaurant au quotidien, sur la base d'une prestation produite sur site, avec une équipe qu'il mettra en place.

4.1 La prestation alimentaire

La prestation alimentaire est distribuée en self-service linéaire.

La structure minimum de la prestation alimentaire à proposer au quotidien est détaillée ci-dessous :

Composante	Offre quotidienne minimum
Hors d'œuvre	<ul style="list-style-type: none"> 3 entrées dressées
Plats principaux	<ul style="list-style-type: none"> Un poisson Un plat du jour cuisiné Constantes (en plus du choix ci-avant) : Grillade (steak ou steak haché ou jambon)
Garnitures (à volonté)	<ul style="list-style-type: none"> Garnitures du jour : <ul style="list-style-type: none"> 1 féculent ou 1 légumineuse 1 légume dont un légume cuit vapeur, sans matière grasse Constantes : frites et salade verte
Fromages et laitages	<ul style="list-style-type: none"> 3 fromages 3 laitages (dont un à 0 %)
Desserts	<ul style="list-style-type: none"> 3 desserts dressés « maison » (c'est-à-dire non approvisionnés prêts à l'emploi : il peut s'agir d'assemblage ou de préparations 100% maison) : <ul style="list-style-type: none"> dessert à base de fruits frais préparés salade de fruits, majoritairement élaborée (tout ou partie) à base de fruits frais pâtisserie maison entremet maison préparations « maison » 1 fruit de saison
Pain gratuit	<p>Petits pains (distribué par le personnel de restauration avec une pince de service). Le premier petit pain est gratuit. Des pains spéciaux pourront être proposés</p>
Boissons	<p>Carafes d'eau en libre-service, à disposition des convives, à remplir aux fontaines réfrigérées mises à disposition par l'organisme.</p> <p>Une offre de boissons facturées « à la carte » sera proposée :</p> <ul style="list-style-type: none"> Eaux en conditionnement 25 cl : Sodas 33 cl Bières (avec et sans alcool, taux d'alcool max de 5°) Jus de fruits 25 cl <p>Les conditionnements en verre seront privilégiés, l'organisme a supprimé le plastique à usage unique.</p>
Zone café/micro-ondes	<ul style="list-style-type: none"> Boissons chaudes : le prestataire met à disposition au minimum une machine à café, L'organisme met à disposition 2 fours micro-ondes avec couvercles cloches anti-projection

Condiments	<p>Mise à disposition d'un choix de condiments, à discrétion des convives, sur un mobilier adapté, avec au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 huile d'olive, - 1 type de vinaigre, - une vinaigrette « maison », - de la mayonnaise, - du sel, du poivre, de la moutarde, du ketchup <p>Les distributeurs « poussoirs » sont proscrits : des formats « vrac » seront utilisés, présentés en pots, maintenus propres et correctement approvisionnés tout au long du service.</p>
-------------------	--

En cas de coupure programmée ou de dysfonctionnements techniques connus (coupure de courant, coupure d'eau, panne de matériel de cuisson...), le titulaire devra prévoir des repas froids.

4.2 Les menus

Les menus seront communiqués deux semaines à l'avance à l'interlocuteur référent de l'organisme.

Ils respectent la répartition journalière des offres par rapport aux gammes de produits, aux gammes de prix et à l'origine des produits.

L'organisme se réserve le droit de faire modifier les menus si ceux-ci ne correspondent pas aux spécifications qualitatives attendues.

Les menus sont légendés et mentionnent à l'aide de pictogramme la qualité et la provenance des produits : bio, local, fait maison...

Le support proposé par le candidat pour la communication des menus doit distinguer pour chaque plat son prix, sa provenance et tout autre signe distinctif de qualité (produit bio, végétarien, viande française...).
Le candidat proposera des modèles de support dans son offre.

4.3 Permanence de l'offre

Durant les 30 dernières minutes du service (de 12h45 à 13h15), le choix minimum proposé ne sera jamais inférieur à :

- 2 hors d'œuvre différentes
- 1 plat cuisiné
- 1 grillade
- 2 garnitures d'accompagnement (hors ceux en constantes)
- 2 fromages ou yaourts
- 1 dessert
- 1 fruit

Les candidats indiqueront, le cas échéant, les actions qu'ils pensent engager afin d'offrir aux convives fréquentant le restaurant en fin de service une prestation dont la qualité ne soit pas dégradée.

4.4 Tarification des prestations alimentaires

Les offres alimentaires sont proposées selon trois niveaux de prix :

- Catégorie 1 : les prestations les moins coûteuses
- Catégorie 2 : les prestations intermédiaires
- Catégorie 3 : les prestations les plus coûteuses

Il est demandé au titulaire, en matière de détermination des prix dits alimentaires, de mettre en application les principes suivants :

- Seul est pris en compte le coût « alimentation » : ce coût n'inclut à aucun moment des coûts fixes ou variables hors alimentation
- Le coût des garnitures (légumes et féculents) est inclus au prix des plats, seules les assiettes de légumes seuls sont facturées

Les candidats présenteront dans leurs offres des exemples de menus en indiquant, de manière détaillée, l'ensemble de l'offre proposée c'est-à-dire des hors d'œuvre aux desserts, pour une période de 4 semaines au moins. Les catégories tarifaires des plats et leurs spécifications techniques devront aussi être indiquées.

4.5 Fréquence d'apparition des mets par gammes de produits

L'offre du titulaire doit respecter les fréquences d'apparition des mets par gammes de produits suivantes.

- **Les entrées**

Sur une série de 5 repas distribués successivement, figurent au moins :

- 3 crudités changeant à chaque repas
- 2 variétés différentes de charcuterie sont proposées
- 1 variété différente de salade

- **Les plats protidiques**

Sur 40 plats protidiques principaux (hors grillades et constantes) servis au cours de 4 semaines successives :

- les préparations issues de l'agroalimentaire à base de produits reconstitués n'apparaissent que 1 fois au maximum
- les préparations panées ou en beignets n'apparaissent que 2 fois au maximum
- les poissons apparaissent tous les jours

- **Les garnitures**

Sur 60 accompagnements (hors constantes) servis au cours de 4 semaines successives :

- les préparations à base de pomme de terre (hormis les frites) n'apparaissent pas plus de 8 fois et doivent être les plus variées possibles
- les préparations à base de pâtes n'apparaissent pas plus de 6 fois
- les légumes dits « verts » sont renouvelés quotidiennement et sont cuisinés de manière variée d'un jour sur l'autre (cuits vapeur, grillés, gratinés, en purée...)

- **Les fromages et les laitages**

Sur une série de 3 repas, au minimum 4 variétés de fromages et de laitages différentes sont proposées.

- **Les desserts**

Il doit être proposé au moins 1 pâtisserie faite « maison » chaque jour.

4.6 Attentes qualitatives des mets par gammes de produits

L'offre du titulaire doit respecter les exigences qualitatives et environnementales par gammes de produits.

- **Les fruits et les légumes**

Pour la préparation des crudités : 100 % réalisés à base de produits frais et de saison

Pour les garnitures : les légumes frais sont proposés au moins 2 fois par semaine

Ils doivent être exempts de toute trace de produits de traitement, ainsi que de résidus de pesticides non autorisés.

Une attente toute particulière sera portée par le titulaire :

- sur la saisonnalité des offres
- sur l'origine géographique : il sera privilégié une offre de fruits et légumes faisant l'objet de circuits courts
- sur l'approvisionnement frais plutôt que surgelés et sur l'appertisation ou non des produits

- **Les viandes**

Le titulaire s'engage à fournir tous les documents officiels qui permettront de suivre la traçabilité complète des viandes.

- **Les poissons**

La proportion de poisson acheté frais sera de 50 % minimum.

Les poissons surgelés sont « surgelés pleine mer ».

Seront privilégiés les poissons certifiés par l'éco label MSC Pêche Durable ou équivalent.
Les poissons listés « à éviter » dans les normes établies par WWF sont proscrits.
Cette liste devra régulièrement être mise à jour selon les normes établies par WWF :
<https://www.consoguidepoisson.fr/>

- **Les œufs**

Les œufs doivent être des œufs de poules élevées en plein air.
Seront privilégiés les œufs avec une certification Label Rouge ou Agriculture Biologique.

- **Les fromages et laitages**

Sera proposé chaque jour au moins un laitage bio.

- **Les desserts**

Les desserts préparés sur place seront privilégiés par rapport au dessert industriels ou à base de préparation toute faire.

- **Le pain**

Le pain servi devra être frais. Il est laissé toute latitude au titulaire quant au type d'approvisionnement pourvu que la qualité et la fraîcheur soient irréprochables.

- **Les produits surgelés**

Les produits origine France seront à privilégier.
Ces produits devront obtenir un résultat qualitatif au niveau des mets servis dans les assiettes. Cela se caractérise par la consistance, le goût, l'homogénéité des produits...

- **Les acides gras « trans »**

Aucun acide gras dit trans d'origine artificielle ne devra entrer dans la composition des mets servis au sein du restaurant.

- **Les OGM**

Le titulaire doit exclure tout produit contenant des OGM dans le respect des règles communautaires établies aux règlements n°1829/2003/CE et n°1830/2003/CE.

- **Les préparations à base d'huile de palme**

L'huile de palme est proscrite, tant en utilisation directe qu'en composante de produits issus de l'agroalimentaire.

- **Les cuissons**

Seront privilégiées les cuissons vapeurs, grillés et sans ajout de matière grasse, sans détériorer la qualité gustative des préparations.

Il est souhaité que les préparations de fritures, panées ou en beignets soient limitées.

**Les candidats indiqueront, dans le cadre de réponse transmis à cet effet, les engagements qu'ils prennent quant à l'utilisation des différentes gammes de produits.
Ils indiqueront par ailleurs le taux de produits frais, surgelés et appertisés.**

4.7 Calibrages

Les calibrages déterminent le grammage moyen des produits servis par plateau.

Ces grammages s'entendent nets dans l'assiette du convive, hors sauce et assaisonnement.

Les candidats indiqueront, dans le cadre de réponse transmis à cet effet, les informations concernant ce grammage permettant de classer, calibrer et tarifier des offres traditionnellement proposées en restauration collective. Cette trame d'offre ne sera pas exhaustive.

4.8 Prestations annexes

L'organisme planifie occasionnellement :

- des réunions de travail, formations, rencontres pour lesquelles des prestations de restauration s'avèrent nécessaires
- des cérémonies telles que les vœux du personnel, les remises de médailles, les départs en retraite...

Le candidat est informé que l'organisme se réserve la possibilité de mettre en concurrence ces prestations, voire de faire intervenir un prestataire extérieur, dans les locaux du restaurant, pour ces manifestations exceptionnelles (avec nettoyage des espaces utilisés à la charge de l'organisme).

Ces prestations feront l'objet d'un devis et d'une facturation directe par le prestataire à l'organisme.

4.8.1 Plateaux repas

A l'occasion de réunions de travail ou de formations, il peut être demandé au titulaire de servir des plateaux repas dans une salle de l'organisme. Il pourra s'agir d'un repas chaud (réchauffé par l'organisme) ou d'un repas froid.

Sur demande de l'organisme, le candidat propose deux menus de plateau froid et deux menus de plateaux avec plat chaud incluant les boissons pour un montant de 25 € TTC.

Les candidats devront formuler des propositions de menus pour les plateaux repas, dans le cadre de réponse transmis à cet effet.

4.8.2 Cérémonies

Le titulaire est susceptible d'assurer les prestations suivantes :

- prestations complètes : confections de repas, cocktails, buffets, mise à disposition de vaisselle, mise à disposition de personnel...
- prestations partielles : réchauffage ou refroidissement de denrées alimentaires, prêt et lavage de vaisselle, mise à disposition de personnel...

L'organisme informera le titulaire de la tenue de telles réunions au minimum une semaine à l'avance.

Le restaurateur retenu est chargé de mettre les tables en place, de confectionner la prestation alimentaire, de mettre à disposition les verres et d'organiser le service. Il doit également remettre la salle en place et assurer le nettoyage après le départ des convives.

Le candidat chiffrera cette prestation sur demande de l'organisme. Elle pourra comprendre notamment :

- Canapés salés
- Réductions chaudes
- Réductions sucrées
- Fruits frais de saison
- Jus de fruit
- Composition florale
- Location de verres (verres à jus de fruit, flûtes à champagne)
- Mise à disposition du personnel (dressage, confection, service, nettoyage)

Sur demande de l'organisme, un devis chiffré et détaillé sera établi par le titulaire pour l'occasion et présenté pour acceptation. Ce devis devra garantir le meilleur rapport qualité/prix.

A titre indicatif, deux cocktails ont lieu chaque année :

- en janvier, lors des vœux au personnel
- en juin, lors de la remise des médailles du travail

Le nombre d'invité est généralement de 250 à 300 personnes.

4.9 Animations

Le titulaire propose au minimum une animation par mois.

Ces animations feront l'objet de supports de communication dédiés annonçant leur date afin d'inciter les convives à y participer.

Ces repas à thème n'occasionnent pas de surcoût pour les convives et sont intégrés dans les coûts alimentaires quotidiens.

En ce qui concerne l'animation du mois de décembre, celle-ci devra être un menu de fin d'année dit « Repas de Noël ».

Ce menu et sa valeur correspondante seront déterminés d'un commun accord entre l'organisme et le titulaire. La proposition sera transmise à l'organisme au moins 1 mois avant la prestation.

Les candidats illustreront leur offre du calendrier annuel d'animation proposé pour la 1^{ère} année du marché.

5 – Spécificités techniques en matière de développement durable

5.1 Part des produits de qualité et durables et issus de l'agriculture biologique

La Caf de Loire-Atlantique souhaite tendre vers les objectifs soutenus par la loi Egalim du 30 octobre 2018 et la loi Climat et Résilience du 22 août 2021.

Celles-ci disposent que l'offre du titulaire doit :

- atteindre un taux d'au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % sont issus de l'agriculture biologique
- atteindre un taux de 100 % de produits de qualité et durables pour les viandes et les poissons

Les produits de qualité et durables se détaillent comme suit :

- les produits issus de l'agriculture biologique ou « en conversion vers l'agriculture biologique » ou équivalent. Concernant cette catégorie « en conversion », il s'agit de produits bruts ou transformés d'origine végétale composés d'un seul ingrédient végétal d'origine agricole et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an
- les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine tels que :
 - Le Label Rouge ou équivalent
 - L'appellation d'origine (AOC/AOP) ou équivalent
 - L'identification géographique (IGP) ou équivalent
 - La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ou équivalent
- les produits bénéficiant de la mention valorisante « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ou équivalent
- les produits bénéficiant de la mention valorisante « 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. Cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers, les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge) ou équivalent
- les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 **jusqu'au 31/12/2026**
- les produits bénéficiant de l'écolabel « Pêche Durable » ou équivalent
- les produits issus du commerce équitable ou équivalent

Pourront aussi être comptabilisés dans cette catégorie des produits de qualité et durables, les produits entrant dans l'une des deux catégories suivantes :

- les produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales. Ils peuvent inclure notamment le coût des émissions de gaz à effet de serre et des émissions polluantes.
- les produits dont l'acquisition a été fondée conjointement sur les performances en matière de protection de l'environnement et les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture

Il est possible pour le titulaire de se prévaloir notamment de sa participation à la démarche collective Bleu, Blanc, Cœur afin de répondre à la réglementation.

Les candidats préciseront comment ils adaptent l'offre quotidienne afin d'essayer d'atteindre les objectifs fixés. En vue d'analyser les offres sur ces points précis, un questionnaire sera soumis aux candidats.

Le taux est calculé en fonction de la part en € HT de produits alimentaires par année civile (sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises) qui répondent à au moins un des critères précités, rapportée à la valeur en € HT de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques minimum est également calculée sur le total des achats.

Exemple : pour 100 € d'achats de produits alimentaires, au moins 20 € doivent correspondre à l'achat de produits biologiques et au moins 50 € au total à des produits de qualité et durables.

5.2 Approvisionnements alimentaires

Dans le cadre d'une politique d'achat éco-responsable dans son fonctionnement courant, l'organisme cherche à favoriser les procédures plus respectueuses de l'environnement :

- favoriser l'approvisionnement en circuits courts et directs
- favoriser l'achat de produits locaux, considérant généralement comme production locale une production assurée dans un rayon de 200 km maximum
- favoriser la saisonnalité des produits
- favoriser une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent, cela se traduisant notamment par l'analyse globale des émissions de CO2 produits pour la réalisation des prestations
- favoriser les achats socialement responsables en passant notamment par l'achat de produits issus du commerce équitable
- favoriser la réduction des emballages et la nature recyclable de ces derniers

Les candidats préciseront leur politique d'achats et d'approvisionnements alimentaires, cette dernière étant prise en compte dans l'analyse globale des offres.

5.3 Certification du restaurant d'entreprise

Afin d'affirmer une politique éco-responsable de son restaurant d'entreprise, l'organisme se donne le droit de procéder à une certification de son site pendant l'exécution du marché.

Cette certification peut donner lieu à la mise en place de la démarche « Mon Restau Responsable » ou encore de l'obtention du label « Ecocert en Cuisine ». La liste des certifications envisagées n'est pas exhaustive.

La mise en œuvre de ces démarches permet d'attester l'introduction de produits biologiques, locaux, de l'interdiction d'OGM et de sensibilisation à l'écologie et au gaspillage. Ainsi, un contrôle renforcé de ces mesures est possible grâce à l'obtention de ces certifications.

En cas de mise en œuvre de la démarche de certification, il sera demandé de la part du titulaire une pleine coopération, afin d'assister l'organisme dans sa mise en place.

5.4 Suivi des impacts environnementaux

Le titulaire doit mettre en place un système de reporting permettant le suivi continu des impacts environnementaux engendrés par la réalisation des prestations.

Ce système de suivi peut prendre notamment la forme d'une plateforme web où différentes données liées aux commandes, aux taux de part d'achats, à la fréquentation... seront présentes en vue d'un contrôle continu de l'organisme.

De plus, ce contrôle sera aussi exercé sur les rapports d'analyse obligatoires devant être réalisés par le titulaire et fournis automatiquement à l'organisme.

Ces rapports portent notamment sur l'hygiène, la structure des équipements et l'analyse d'échantillons.

Les candidats préciseront leurs solutions de suivi, qu'elles se caractérisent par une plateforme extranet ou non. Ils devront détailler les données transmises à l'organisme et leurs périodicités d'envoi.

5.5 Contenants et emballages

Le titulaire s'engage à utiliser des contenants réutilisables. Si cela n'est pas envisageable, il privilégiera des contenants en verre consigné ou jetables en plastique recyclables, à tout autre matériau.

Le titulaire utilisera dans la mesure du possible des produits en conditionnements de grand volume. Il devra supprimer les emballages superflus, dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

Le titulaire utilisera également, dans la mesure du possible, des produits avec des emballages compostables, recyclés ou/et recyclables (NF environnement et écolabel européen).

5.6 Insertion de personnel

Dans le domaine de la restauration, la part de main d'œuvre est importante. L'organisme est donc sensible à la valorisation par le titulaire des équipes du restaurant d'entreprise.

Par ailleurs, ce domaine est également particulièrement adapté à l'insertion sociale.

Ainsi le titulaire pourra proposer :

- le recours à des prestations d'intérim en insertion pour le remplacement de certains postes (plonge, service...)
- des contrats de professionnalisation ou d'alternance pour la formation de nouveaux collaborateurs.

6 – Organisation des prestations

6.1 Horaires d'ouverture

Le restaurant d'entreprise est ouvert du lundi au vendredi de 11h30 à 14h.

Les horaires de services de repas est du lundi au vendredi de 11h30 à 13h15.

Il est par ailleurs précisé que les équipes du titulaire peuvent accéder aux locaux à partir de 7h15.

6.2 Nombre de jours de fonctionnement par an

Le restaurant est ouvert tous les jours ouvrés, du lundi au vendredi, pour les repas de midi uniquement.

Le restaurant est donc fermé les week-ends, les jours fériés légaux et jours fixés par l'organisme (transmis au titulaire du marché au moins 15 jours à l'avance).

A titre d'information, et sans que ceci ne constitue un engagement, l'organisme est fermé le lundi de la Pentecôte.

L'organisme se réserve le droit de fermer le restaurant jusqu'à 10 jours ouvrés par an, notamment pour la réalisation de travaux ou dans le cadre de la gestion de ses ressources humaines.

Sous réserve de prévenir le titulaire 3 (trois) mois à l'avance, aucune facturation spécifique ne pourra être établie par le titulaire pour une éventuelle couverture de frais fixes.

Les candidats baseront leurs offres économiques sur un fonctionnement de 251 jours par an correspondant au nombre de jours ouvrés entre le 01/07/2025 au 30/06/2026. Ces dates représentent la première année d'exécution du marché.

6.3 Locaux et équipements mis à disposition

Sont mis à disposition du titulaire les locaux du restaurant et l'ensemble des équipements nécessaires au bon fonctionnement de celui-ci. Le plan des locaux et la surface de chacune de pièces se situent en annexes 3 et 4.

Cette mise à disposition se fait à titre gratuit, précaire, et sans occupation privative.

La Caf de Loire-Atlantique se réserve toutefois la possibilité d'utiliser les locaux du restaurant en dehors des heures de services habituelles, les modalités d'occupation étant convenues avec le titulaire.

6.3.1 Accès aux locaux

La Caf de Loire-Atlantique dote le titulaire :

- de clés, en quantité suffisante, permettant l'accès aux équipements et à certains locaux techniques ou sensibles
- d'un badge pour l'activation ou la désactivation de l'alarme

Le coût des rondes facturées à la Caf de Loire-Atlantique suite à un déclenchement intempestif de l'alarme du fait du titulaire est refacturé à celui-ci.

En cas de perte ou de vol, le titulaire avise aussitôt la Caisse d'allocations familiales ; les serrures, les clés et le badge sont remplacés aux frais du titulaire et font l'objet d'une facturation aux tarifs en vigueur.

En fin de marché, le titulaire est tenu de remettre à la Caf de Loire-Atlantique les clés et le badge confiés initialement.

Le titulaire doit laisser le libre accès du restaurant et de ses annexes, sous réserve d'accord préalable sur les heures d'intervention, à l'entreprise chargée de la maintenance générale du bâtiment ou aux entreprises désignées pour assurer l'entretien des diverses installations et les interventions inhérentes à la sécurité incendie, à la désinsectisation, dératissage, au nettoyage des vitres et des luminaires, etc.

- Accès des livraisons

Le titulaire tient informé la Caf de Loire-Atlantique de la liste des fournisseurs habilités à se présenter, avec lesquels il élabore un protocole de livraison et de sécurité.

Deux possibilités, par ordre de priorité :

- le fournisseur se présente au portail de la rue Eyquem, et appelle le personnel du titulaire par l'interphone. Le véhicule stationne momentanément sur le côté de la rue Eyquem, le portail est maintenu partiellement ouvert le temps de la livraison, puis le personnel du titulaire le referme.

- le fournisseur se présente à l'entrée de l'organisme, 22 rue de Malville, et appelle le gardien par l'interphone. Le véhicule stationne momentanément dans l'allée devant la porte des cuisines et ressort rue Eyquem. Le personnel du titulaire ouvre et referme le portail.

Le titulaire est responsable de toutes dégradations occasionnées lors des livraisons. Il se retourne, le cas échéant, vers ses fournisseurs.

- Accès portail rue Eyquem

Une télécommande est à la disposition du personnel du restaurant pour entrer tôt le matin, et ouvrir aux livreurs, celui-ci devant s'assurer impérativement de la fermeture du portail après entrée ou sortie du parking.

- Place de parking

Une seule place est réservée devant l'entrée des cuisines, aucune autre place ne doit être utilisée par le personnel du restaurant.

6.3.2 Etat des lieux et inventaire contradictoire

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.

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 dès qu'il en est informé, doit en aviser l'organisme qui doit remédier de même à cette situation aussi rapidement que possible.

6.3.3 Utilisation des locaux

Le titulaire ne peut opérer aucun changement dans ces lieux, ni utiliser les locaux à d'autres usages que ceux résultant du marché, à l'exception des éventuels aménagements ou travaux prévus dans le cadre de la présente consultation ou décidés ultérieurement, d'un commun accord avec l'organisme.

Le titulaire veille :

- à maintenir fermée la porte extérieure arrière de la cuisine fermée pendant toute la durée du service afin de permettre le fonctionnement normal de l'extraction d'air (création d'une dépression par la ventilation du local).
- à maintenir fermées les portes coupe-feu (avec ferme portes) : elles doivent garder leur fonction dans le cadre de la réglementation incendie en vigueur
- à demander l'accord préalable de l'organisme pour toutes les installations provisoires qu'il envisage (décorations repas à thèmes, Noël...) et transmet à celui-ci, à l'appui de sa demande, tous documents permettant de vérifier le respect de la réglementation en matière de sécurité incendie.

6.3.4 Réparation des locaux

Le titulaire signale, sans délai, les déficiences justifiant des réparations au service de la gestion immobilière pour les urgences et complète une demande d'intervention sur informatique, dans tous les cas.

Les frais d'entretien autres que ceux indiqués à l'article 6.3.5, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par l'organisme dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale, ou non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire.

Si le titulaire ne procède pas aux travaux normalement à sa charge notamment pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'organisme en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants.

L'organisme se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. 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. Le titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter, à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

Les installations immobilières font l'objet de visites régulières effectuées par un représentant du titulaire et de l'organisme dans les conditions définies par cette dernière.

6.3.5 Nettoyage des matériels et des locaux

	A la charge du titulaire		À la charge de l'organisme
	Travaux quotidiens	Travaux périodiques	
Salle à manger	<ul style="list-style-type: none"> - Balayage, lavage et désinfection de l'ensemble de ces zones : sols, équipements (mobilier, micro-ondes, ...), - Déplacement et la remise en place du mobilier 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 fois par semestre : nettoyage, claustras, bouches d'aération, murs, plafonds (toile nylon tendue) si nécessaire. 	
Distribution, cuisine et autres locaux arrières, y compris espaces de stockage, locaux sociaux...	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage et désinfection des équipements - Lavage et désinfection des conteneurs - Enlèvement des déchets produits par le restaurant dans les conditions fixées par la loi (hors huiles usagées). 	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien régulier des filtres des hottes de cuisine, portes et murs 	
Abords utilisés pour la livraison des marchandises	<ul style="list-style-type: none"> - Balayage quotidien, - Enlèvement des détritres et traces éventuelles et traces marchandises - Evacuation des déchets et emballages vides, 		
Sanitaires des personnels de restauration	<ul style="list-style-type: none"> - Balayage humide des sols carrelés, - Nettoyage et désinfection des équipements sanitaires 		
Terrasses extérieures	<p>En période estivale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage des mobiliers - Ouverture et fermeture des stores ban en fonction des conditions climatiques - Balayage des sols 	<p>En période hivernale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ramasser les feuilles (issues de secours : maintenir les accès dégagés) - Balayer les sols 	<p>En début de période estivale :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nettoyage des terrasses au karcher - Déhoussage et nettoyage du mobilier - Avant l'hiver : - Rangement et mise sous housse du mobilier
Murs, plafonds et faux plafonds bouches de ventilation		<ul style="list-style-type: none"> - Entretien périodique 	
Vitres		<ul style="list-style-type: none"> - Une fois par semestre : nettoyage intérieur/extérieur des vitres. Transmettre le justificatif d'intervention à l'organisme. Une participation financière du titulaire sera requise en cas d'usage anormal. 	
Bacs à graisse		<ul style="list-style-type: none"> - Tous les deux mois : vidange des 	

		bacs à graisse tous les deux mois. Elle est effectuée le premier lundi de chaque mois (ou le premier jour ouvré qui suit), entre 16h30 et 17h30. - Une fois par an : nettoyage complet du bac à graisse (date à convenir avec le service de la gestion immobilière).	
Gaines d'aération		- Une fois par an : dégraissage annuel des gaines d'aération (date à convenir avec le service de la gestion immobilière). Le titulaire fournit un justificatif d'intervention à l'organisme dans le mois qui suit l'intervention.	
Conduits d'aspiration		- Nettoyage une fois par an des conduits d'aspiration jusqu'en terrasse (date à convenir avec le service de la gestion immobilière). Le titulaire fournit un justificatif d'intervention à l'organisme dans le mois qui suit l'intervention.	
Huile de cuisson		- Collecte et recyclage des huiles Le titulaire fournira la preuve de recyclage et l'usage des huiles de cuissons.	
Désinsectisation / Dératisation			- Chaque année au mois de juillet et à la demande du titulaire.

- Concernant les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant et spécifique

Ils sont à la charge du titulaire.

Ils doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent être agréés par les services de l'organisme et répondre à la réglementation en vigueur. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clé, uniquement réservé à cet entreposage. Le titulaire fournira la liste des produits utilisés et leurs compositions.

Les matériels et produits employés, notamment les lessives, doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés, être agréés par l'organisme et être autorisés par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. 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 clé, uniquement réservé à cet entreposage. Le titulaire fournira la liste des produits utilisés et leurs compositions.

Il fournit également le linge nécessaire au nettoyage des locaux, au service et en assure le blanchissage.

Si le titulaire n'effectue pas le nettoyage normalement à sa charge l'organisme en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le titulaire lui étant redevable des frais correspondants. Il se voit appliquer par la même occasion des pénalités conformément au CCAP.

6.3.6 Traitement des déchets

Le titulaire est soumis aux règles de tri sélectif de Nantes Métropole et de l'organisme :

- sacs jaunes pour le conditionnement des déchets recyclables
- sacs bleus pour les déchets non recyclables

- tri du vert et des autres déchets

L'organisme a mis en place un composteur pour valoriser les biodéchets du restaurant.
Le contrat est conclu avec une entreprise extérieure qui prévoit la mise à disposition de bacs étanches (dit palox) avec une rotation toutes les 3 semaines.

	À la charge du titulaire	À la charge de l'organisme
Bio déchets	À collecter et déposer dans le palox / bac étanche. Organisation de la rotation des palox en direct avec le fournisseur.	Coût financier du contrat de compostage de déchets.
Sacs jaunes et bleus	À demander auprès de la communauté urbaine À transporter jusqu'au lieu affecté au stockage	Taxe d'ordures ménagères
Verres	À emmener jusqu'au point tri	
Autres déchets (cageots, palettes...)	À amener à la déchetterie	
Conteneurs poubelles	À nettoyer et à désinfecter 1 fois par semaine À déplacer et à récupérer sur le trottoir au lieu d'enlèvement des ordures	

Les candidats présenteront dans leurs offres la procédure mise en œuvre en termes de tri et la signalétique mise en place pour faire participer les convives au tri.

6.3.7 Maintenance des équipements

L'organisme prend à sa charge :

- la maintenance des équipements mise à disposition tels que les installations frigorifiques, les installations de cuisine, les meubles, les batteries de cuisine, le matériel de salle à manger, les fours micro-ondes et le mobilier de salle à manger
- la fourniture, le contrôle et le remplacement des moyens de lutte contre les incendies et de sécurité
- les contrôles périodiques obligatoires liés au gaz et à l'électricité

Le titulaire signale, sans délai, au service la gestion immobilière les défauts justifiant des travaux de réparation.

En aucun cas le titulaire ne fait directement appel aux sociétés de maintenance mandatées par l'organisme ou à l'équipe de maintenance de l'organisme.

Concernant les équipements de froid, si le titulaire constate un problème le soir, ou avant le week-end, le titulaire transfère les denrées périssables dans une autre chambre froide de l'équipement ou dans une chambre froide d'un autre équipement géré par le titulaire, le temps que l'entreprise de maintenance puisse intervenir.

Si les frais de réparation ou de renouvellement sont imputables à la négligence ou à la faute du titulaire, ils lui sont automatiquement facturés.

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 tous les ans.

Le titulaire contribue à cette dépense par le versement d'une participation annuelle forfaitaire. Elle porte sur une prise en charge d'une partie de la maintenance et des amortissements de ce gros matériel de cuisine. Les modalités de facturation figurent au CCAP.

6.3.8 Petit matériel

Le titulaire fournit le petit matériel (ustensiles, vaisselle, verrerie, couverts, tasses, carafes à eau...). La vaisselle, la verrerie et les couverts sont obligatoirement neufs au début du marché.

Il en assure le renouvellement à ses frais.

Le titulaire assure, par ailleurs, la fourniture des serviettes en papier ainsi que les supports à sa marque de menus et autres étiquetages de présentation.

Les candidats présenteront la gamme de vaisselle et ustensiles dont ils doteront le restaurant. Il précisera également les quantités attribuées.

6.3.9 Les fluides et la participation annuelle à la maintenance et au renouvellement des équipements de cuisine

La fourniture des fluides est assurée par l'organisme (eau, électricité, gaz, chauffage).

Les fluides (excepté le chauffage) et la participation à la maintenance et au renouvellement des équipements de cuisine seront refacturés au titulaire. Pour cette dernière, la participation s'élève à hauteur de 7 500 €.

En cas d'acceptation de la PSE, la refacturation n'aura pas lieu et le montant indiqué à l'acte d'engagement sera versé annuellement.

Les modalités de mise en œuvre de la PSE sont détaillées à l'article 4.1 du règlement de consultation.

A titre d'information, les consommations ont été les suivantes en 2022 (les données de 2023 n'étant pas connues) :

Consommation annuelle en 2022	Eau	Gaz	Electricité
Quantité	361 m3	5 123 kWh	81 189 kWh
Montant	1 428,27 € TTC	3 449,30 € TTC	15 148,28 € TTC

7 – Cadre sanitaire

Le titulaire doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire. Il doit intégrer à son offre, sans surcoût, la mise en œuvre de la démarche relative à l'arrêté du 8 octobre 2013, ainsi que toute démarche découlant de la réglementation européenne applicable à compter de janvier 2006 (« Paquet Hygiène ») ou de ses évolutions à l'avenir.

Le titulaire doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation du restaurant respectent en tous points ces réglementations.

Le suivi de la sécurité alimentaire sera d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité trimestriels et annuels remis par le titulaire à l'organisme. Par ailleurs, le titulaire communiquera chaque mois à l'organisme (avant le dernier jour du mois), les résultats des analyses des échantillons d'aliment. Ceux-ci ne devront pas dépasser les critères définis en microbiologie alimentaire.

Ce dernier se réserve le droit de faire procéder à des contrôles sanitaires de tous ordres (contrôle de denrées alimentaires, contrôles des plans de nettoyage, ...) au sein du restaurant et de la cuisine.

8 – Cadre économique

8.1 Système d'encaissement

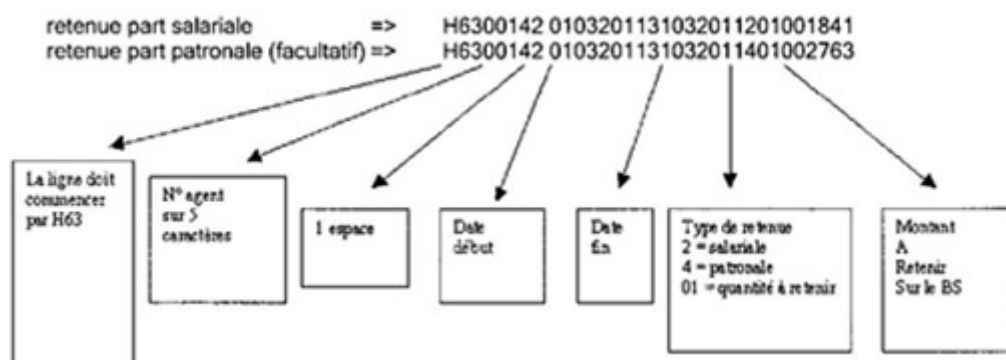
Le système d'encaissement est mis en place par le titulaire qui en assure l'entretien. Il devra fonctionner avec les badges des agents. Les agents (CDI et CDD, hors stagiaires) ne créditent pas leur compte : le solde du mois est payé par l'employeur et est retenu sur les salaires.

Ainsi, le titulaire met en place une caisse enregistreuse devant s'associer aux badges de l'organisme.

Après badgeage à la caisse, celle-ci devra indiquer sur un terminal, de manière digitalisée sur écran, le montant du repas concerné.

Un ticket, indiquant le montant du repas, doit pouvoir être édité par la caisse, sur demande d'un agent.

- Matricule de l'agent sur 5 caractères (exemple : 01165)
- 1 espace
- Date du début de la période concernée (exemple : 01042024 pour début avril 2024)
- Date de la fin de période (exemple : 30042024 pour fin avril 2024)
- Code de retenue sur 1 caractère (2 = retenue salariale)
- Quantité à retenir sur 2 caractères (valeur 01)
- Montant à retenir sur la paie du mois M+2 sur 6 caractères (exemple : 005104 pour 51,04 €)



- Un fichier dénommé GESTCAF (se reporter à l'annexe XX), avec les informations suivantes : une ligne par agent avec les données organisées par colonne.

Doit y figurer :

- le code de la gestion à laquelle est rattaché l'agent sur 5 caractères alphanumériques
- le matricule de l'agent sur 5 caractères
- le nom et prénom de l'agent
- la date de début de la période concernée
- la date de fin de la période concernée
- le nombre de repas au restaurant d'entreprise
- le montant de la part salariale
- le montant de la part patronale

Les trois premières informations sont fournies par l'organisme.

La procédure de mise en œuvre de ces fichiers comprendra les étapes suivantes :

- analyse détaillée du besoin
- analyse technique
- réalisation
- tests
- recette
- mise en exploitation

Les opérations de montée en charge et de saisie des données au début du marché sont à la charge du titulaire.

Les candidats détailleront la procédure mise en œuvre en ce qui concerne le système d'encaissement et la gestion des fichiers précités.

L'organisme se donne le droit, au moment de la phase de négociation, de mettre en place une phase de test afin de vérifier l'efficacité des fonctionnalités et de la liaison entre l'organisme et le titulaire.

8.2 Option – Paiement par carte ticket restaurant ou carte bancaire

Une option relative au paiement grâce à la carte ticket restaurant ou à la carte bancaire est prévue au marché. **Celle-ci pourra être activée ou non à l'initiative de l'organisme pendant l'exécution du marché.**

Le titulaire met en place un système permettant le paiement du repas grâce au passage par les convives de leur carte ticket restaurant ou, à défaut, de leur carte bancaire.

Ce système pourra notamment se matérialiser sous la forme d'un terminal de paiement.

La mise en place de ce procédé permettrait au titulaire de ne plus transmettre au service Administration du personnel de la Caf les fichiers cités à l'article 8.1 du présent CCTP.

Les candidats sont dans l'obligation d'indiquer s'ils sont en mesure ou non de réaliser une telle prestation. L'impossibilité de la fourniture de ce système n'est pas éliminatoire. Ils inscrivent dans l'acte d'engagement le montant induit par la mise en place de ce système.

8.2 Reprise des investissements

Dans le cas où le titulaire réalise des investissements (renouvellement du système d'encaissement, ou investissements liés à une éventuelle option), sous réserve que ceux-ci aient été prévus à l'offre ou approuvés ultérieurement par l'organisme, les biens correspondants constituent des biens de reprise dont la propriété revient à l'organisme à l'issue du marché, quelle qu'en soit la cause, sous réserve du paiement d'une indemnité égale à leur valeur nette comptable.