

MARCHE PUBLIC DE PRESTATIONS DE SERVICE

Pouvoir adjudicateur :

INRAE Grand Est - Colmar
28 rue de Herrlisheim
68000 COLMAR

Procédure passée en application de l'article R2123-1 3° du code la Commande Publique

Objet du marché :

Prestations de restauration pour le restaurant du Centre INRAE Grand Est - Colmar

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES C.C.T.P

Pouvoir adjudicateur :

Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement
INRAE
28 rue de Herrlisheim
68000 COLMAR

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
1. PREAMBULE	4
2. DEFINITION DES PRESTATIONS	4
3. NATURE DE LA RESTAURATION	5
4. ELABORATION DES MENUS	6
4.1 Projets de menus	6
4.2 Affichage	6
4.3 Règles de composition des menus	7
4.4 Animations – Repas améliorés	9
5. DISTRIBUTION ALIMENTAIRE HORS SELF - CAFETERIA	10
6. SPECIFICATIONS QUALITATIVES	10
6.1 Références générales	10
6.2 Spécifications de salubrité	10
6.3 Spécifications nutritionnelles	11
6.4 Spécifications organoleptiques et gastronomiques	11
6.4.1 La préparation des aliments	11
6.4.2 La présentation des plats	12
6.4.3 La température des plats	12
7. SPECIFICATIONS QUANTITATIVES	12
8. APPROVISIONNEMENTS DES ALIMENTS ET DEVELOPPEMENT DURABLE	12
8.1 Approvisionnement durables	12
8.2 Gaspillage alimentaire	13
8.3 Campagne annuelle de télédéclaration des achats	13
9. ENTRETIEN DES LOCAUX	13
9.1 Nettoyage des locaux à la charge du prestataire	13
9.2 Nettoyage des locaux à la charge de l'établissement	14
9.3 Entretien des locaux	14
10. MATERIELS	14
10.1 Entretien et maintenance des matériels	14
10.2 Nettoyage courant des matériels	15
10.3 Petit matériel	15
10.4 Système d'encaissement informatisé	16
11. FOURNITURES ET SERVICES DIVERS	16
11.1 Fluides et énergie	16
11.2 Téléphone/Messagerie	16
11.3 Tri et enlèvement des déchets	16
11.4 Fournitures	17
12. PROTOCOLE DE SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHE	17
13. PERSONNEL	18
13.1 Qualifications	18
13.2 Effectif du personnel	19

13.3	Formation du personnel	19
13.4	Prophylaxie, pandémie	19
13.5	Vêtements de travail	20
14.	MODALITES D'ACCES ET DE FONCTIONNEMENT - PAIEMENT PAR LES USAGERS	20
14.1	Inscription	20
14.2	Accès, fonctionnement, paiement	21
15.	SATISFACTION DES USAGERS	21
16.	CONTACTS.....	21
ANNEXE C1 : MATERIEL MIS A DISPOSITION PAR L'ETABLISSEMENT		23
ANNEXE C2 : LISTE DU PERSONNEL.....		24

1. PREAMBULE

Dans le présent C.C.T.P. :

L'entreprise est dénommée "le prestataire" ;

INRAE est dénommé "l'établissement" ;

La personne habilitée à engager l'établissement est le Président du centre INRAE Grand Est - Colmar en tant que Représentant du Pouvoir Adjudicateur, et par délégation, la Directrice des Services d'Appui du centre INRAE Grand Est - Colmar ;

Les personnels d'INRAE et les personnes autorisées par INRAE à manger dans le restaurant (dont les personnels travaillant dans les laboratoires d'INRAE et appartenant à d'autres organismes partenaires d'INRAE) sont nommés "les usagers".

2. DEFINITION DES PRESTATIONS

Les repas seront confectionnés sur place au moyen du matériel mis à disposition par l'établissement (voir annexe C1 du présent document).

Le prestataire, qui déclare connaître parfaitement les locaux de l'établissement mis à sa disposition, s'engage d'une manière générale à effectuer en son sein, toutes les prestations nécessaires à la fourniture de repas de qualité, au bon fonctionnement des cuisines de l'établissement, ainsi qu'au bon fonctionnement du restaurant de l'établissement. Il s'engage à veiller au bon usage et au bon entretien des vaisselles, matériels et installations qui lui sont confiés par l'établissement.

Il assure :

- l'approvisionnement en denrées alimentaires ;
- l'entreposage des denrées dans les réserves existantes ;
- la préparation sur place des repas ;
- la distribution des repas aux convives ;
- diverses prestations et services précisés aux articles 5, 9 et 10 du présent document.

Le prestataire doit souscrire une assurance dans les conditions précisées à l'article 19 de l'AE-CCAP.

La présentation des denrées en self sera faite aux comptoirs réservés à cet effet.

A la fin du repas, les usagers déposent leurs plateaux sur les chariots prévus à cet effet.

Le prestataire est seul responsable de la gestion financière du service de la restauration de l'établissement, notamment vis à vis des fournisseurs et du personnel dudit service de restauration.

Le prestataire ne peut transférer à un sous-traitant une partie de l'exécution du marché, sans l'agrément préalable de l'établissement. La sous-traitance totale du marché est interdite.

Le prestataire ne peut utiliser les locaux et installations de l'établissement pour préparer des repas au bénéfice d'autres établissements que l'établissement.

Les prestations de restauration sont fournies le midi, du lundi au vendredi inclus, tout au long de l'année, sauf les jours fériés légaux.

Le site INRAE est habituellement fermé du 25 décembre au 01 janvier inclus, ainsi que le vendredi du week end de l'Ascension. Pendant ces périodes, le restaurant doit également être fermé, le personnel du prestataire étant ainsi mis en congés annuels.

En dehors de ces périodes, à la demande de l'établissement qui en informera le prestataire au moins 15 jours à l'avance, le service pourra être allégé ou supprimé certains jours où la fréquentation du restaurant se révélerait très limitée (ponts, veilles de fêtes importantes...).

Pour ces jours particuliers, en cas de service allégé, il sera demandé au prestataire un service minimum (par exemple, plats froids, paniers repas), en fonction du nombre d'usagers inscrits.

L'accès au restaurant s'effectue de 11 h 45 à 13 h 00 (dernier convive servi), sauf service particulier exceptionnel (accueil de groupes, colloque, etc...), auquel cas le service peut être prolongé jusqu'à 14h00. Dans ce cas, l'organisateur du groupe doit impérativement prévenir le responsable de l'équipe de restauration au moins 15 jours avant la date de la venue du groupe. Le prestataire veillera particulièrement à ce que le choix en self soit le même qu'en début de service.

3. NATURE DE LA RESTAURATION

La structure du repas doit être conforme à celle définie ci-après et sera construite de telle façon qu'elle garantisse aux usagers :

- une grande variété dans le choix,
- un bon équilibre nutritionnel,
- une équité de quantité, diversité et qualité tout au long du service (11 h 45 à 12 h 45),
- le respect des normes d'hygiène.

Une formule **STANDARD** pour la composition du plateau repas est la formule minimum proposée aux usagers. Elle comprend 1 plat principal avec accompagnements et 1 périphérique.

Les usagers pourront adapter cette formule en faisant varier, en sus, le nombre de périphériques présents sur le plateau.

Certaines catégories d'usagers pourront se voir attribuer une formule différente (cas des étudiants non rémunérés, avec une formule comprenant 2 périphériques). Le prestataire en sera informé en temps utile.

Afin de garantir une équité de choix jusqu'en fin de service, le personnel du prestataire veillera à ce que les usagers ne prennent qu'un seul périphérique dans chaque catégorie (crudités, charcuterie, fromage, laitages, fruits, desserts ...).

Le choix offert en self aux usagers sera identique durant tout le service et comprendra :

- 2 hors d'œuvre ou entrées
- 2 plats principaux : 1 plat de viande ou de poisson et 1 plat végétarien ;
- 1 plat de légumes et 1 accompagnement parmi les féculents, légumineuses farineuses et céréales ;
- 2 produits laitiers : 1 yaourt et 1 fromage blanc ou fromages ;
- 2 fruits ;
- 1 dessert.

Le prestataire s'engage à mettre à disposition quotidiennement aux usagers qui en font la demande, un plat principal protéique de substitution par rapport au menu du jour. Il tiendra compte des contraintes alimentaires de certains usagers.

4. ELABORATION DES MENUS

4.1 Projets de menus

Le prestataire devra se conformer à :

- la loi EGalim n°2018-938 du 30 octobre 2018 qui fixe les objectifs à 50 % d'approvisionnement en produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques ou en conversion
- la loi Climat et Résilience n°2021-1104 du 22 août 2021, qui fixe à 100% de produits durables et de qualité en ce qui concerne la viande et le poisson, et qui impose un menu végétarien quotidien lorsqu'il y a un choix dans le menu.

Les projets de menus pour 3 mois seront établis par le prestataire et devront être soumis à la Commission Restauration de l'établissement au moins quinze jours avant.

La Commission Restauration est chargée notamment de veiller à la variété et à la qualité des menus dans le respect des clauses du marché et de valider les animations proposées par le prestataire.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux menus retenus. Toutefois, le prestataire peut en cours de réalisation procéder à des modifications à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement ;
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle ;
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas et à la variété des plats proposés.

Les menus à jour fixe sont proscrits.

4.2 Affichage

Le prestataire assure l'affichage des menus du jour et hebdomadaires aux emplacements désignés par l'établissement. Il indique le % dédié aux produits durables et produits issus de l'agriculture biologique (art. 24 de la loi EGalim).

Les menus devront préciser, avec indication du %, les plats contenant des produits :

- issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum) ;
- bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
- issus de la pêche bénéficiant de l'écocertification Pêche durable ;
- bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » ;
- issus du commerce équitable (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%).

Les fruits et légumes de saison sont clairement identifiés dans les menus (article D230-30 du Code rural et de la pêche maritime).

L'origine de la viande de porc, volaille, agneau et mouton 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, 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).

4.3 Règles de composition des menus

Les règles suivantes doivent être respectées par le prestataire :

- Le prestataire doit respecter les règles d'équilibre alimentaire et nutritionnel, ainsi que celles ayant trait à l'hygiène et à la sécurité.
- Dans le cas de spécifications particulières, il devra se conformer à celles-ci.
- Les plats proposés devront avoir un aspect appétissant, tant en couleur qu'en texture, et un assaisonnement limité.

Hors d'œuvres ou entrées :

Les 2 entrées quotidiennes changent à chaque repas, sur une série de six jours ouvrables consécutifs. Ces entrées sont :

- 1 crudité ou une salade composée
- 1 entrée à base de viande ou de poisson

Une entrée chaude est proposée au moins une fois par semaine du début à la fin du service ; en hiver, cette entrée chaude peut être une soupe. Le prestataire informera en début de chaîne (affichage) de la présence de cette entrée chaude et sa nature.

Crudités et légumes sont crus ou cuits, mais non surgelés.

Si des œufs sont proposés, ils devront être de catégorie 0 ou 1. Les ovoproduits devront obligatoirement être issus de l'agriculture biologique.

Plat principal :

Chaque repas doit comprendre 2 plats principaux classés en Menu A ou Menu B.

Le menu A est composé d'une viande de boucherie de première catégorie, rôtie ou grillée, ou d'une volaille rôtie ou d'un poisson. Les viandes achetées déjà préparées ou cuisinées sont interdites.

Pour la volaille, le prestataire précise sa nature. Pour les grillades, le prestataire servira des pièces de bœuf dans la bavette d'ail, l'onglet ou le rumsteak. Le prestataire propose des viandes et poissons bénéficiant de labels pour atteindre les 100 % d'approvisionnement en produits de qualité et durables.

Poisson : 2 fois maximum/semaine (entier, en morceau, en filet, grillé, au four, en papillote, court-bouillon...). Sauf pour les poissons grillés et panés, le plat ne devra pas consister en une simple cuisson, pour éviter la fadeur.

Le menu B correspond au menu Végétarien. L'apport de protéine animale est autorisé mais doit être limité à quelques plats et produits (œufs, fromage, beurre, crème...) et aucun poisson. Ils doivent être variés afin qu'un même plat ne soit pas proposé 2 fois sur 2 semaines de menus. Il

est attendu de la diversité et de l'appétence dans leur élaboration. Ils consistent en des plats confectionnés sur place (aucun produit industriel) à partir de recettes élaborées et non un simple mélange de légumes ou céréales.

Le plat principal protéique de substitution par rapport au menu du jour peut être un steak haché, des œufs sur le plat, du jambon ... Le prestataire met en place un affichage suffisant et permanent pour informer les usagers de cette proposition.

Plats d'accompagnement :

Chaque plat principal est associé à un plat d'accompagnement, composé en quantité égale d'un légume dit « vert » et d'un féculent ou légumineuses farineuses ou céréales.

Les gratins et mélanges (jardinières, poêlées, ratatouilles, ...) sont autorisés à conditions qu'ils soient préparés à partir de légumes frais.

Les légumes dits « verts » sont labellisés Agriculture Biologique au moins deux jours par semaine.

Il est attendu de la variété dans les accompagnements.

Produits laitiers :

Chaque jour, il sera proposé : 1 yaourt et 1 fromage blanc ou fromages.

Les yaourts et fromages blancs peuvent être naturels ou aux fruits et seront obligatoirement labellisés Agriculture Biologique.

Les assiettes de fromage comportent 2 fromages différents.

Fruits :

Chaque jour, il sera proposé deux fruits frais de saison, mûrs, et dont au moins un entier. Le deuxième fruit peut être servi découpé et/ou préparé en salade.

En hiver, un choix de fruits secs peut remplacer un fruit frais.

Le seul fruit exotique autorisé est la banane.

Les pommes sont obligatoirement labellisées AB.

Desserts :

Chaque jour, une pâtisserie ou un entremet est proposé en dessert.

Ils sont confectionnés sur place et ne consistent pas en un simple assemblage.

En été, le prestataire proposera une variété de glaces.

Pain

Le pain est un pain tradition frais, de fabrication artisanale et si possible labellisé AB.

Pain à volonté, mais en quantité raisonnable.

Sauces et condiments

Une table de présentation des condiments est mise à disposition des usagers. Le sucre devra y être présenté en saupoudreuse, ainsi qu'un flacon de sel et un flacon de poivre. L'huile et le vinaigre devront être présentés en contenants avec doseur.

La vinaigrette sera confectionnée sur place de façon traditionnelle (sel, poivre, moutarde, vinaigre, huile).

Les autres sauces, assaisonnements et condiments sont si possible présentés dans des contenants réutilisables, et à volonté.

Eau

Un point d'eau fraîche avec carafes est mis à disposition des usagers par l'établissement. Le nettoyage et l'entretien de ce point d'eau fraîche sont à la charge du prestataire, ainsi que le nettoyage des cruches.

CAS PARTICULIERS

Le prestataire pourra être amené à élaborer des repas de "régime" lié à une pathologie (sans sel, sans sucre, sans gluten par exemple) sur demande particulière.

4.4 Animations – Repas améliorés

Animations

Le prestataire s'engage à assurer au moins une animation tous les deux mois, sur un thème à définir. Le prestataire présentera à la Commission Menus un calendrier d'animations pour le trimestre à venir.

Aucun surcoût ne pourra être pris en charge par l'utilisateur ou l'établissement.

Les animations doivent pouvoir être clairement identifiées comme animation par les usagers. Pour ce faire, le prestataire en assure la communication, que ce soit par les canaux de communication classiques, ou par la décoration, l'ambiance, etc.

Repas améliorés :

L'établissement organise, en concertation avec la Commission Menus, plusieurs repas dits "améliorés".

- Barbecue en juin/juillet ;
- Repas fin de vendanges en octobre ;
- Repas de Noël en décembre.

Le prestataire s'engage à réaliser ces repas améliorés qui seront particulièrement soignés. Le prix payé par l'utilisateur correspondra aux prix habituels.

Seul le repas de Noël sera servi sur table.

La prestation comprendra en plus du repas proprement dit :

- la fourniture de nappes et serviettes en non tissé
- la mise en place des tables
- la décoration des locaux

Le repas se déroulera de la façon suivante :

11h45 : apéritif

12h30 : début du service

14h30 : fin du service

La salle sera libérée par les convives pour 16h00 au plus tard.

Le jour fixé pour les repas améliorés et le menu proposé seront convenus au minimum 5 semaines à l'avance entre le prestataire et la Commission Restauration.

Afin de connaître le nombre de participants, l'établissement informera les usagers dès que la date du repas sera fixée et au minimum une semaine avant la date fixée. Il précisera la date limite de ces inscriptions obligatoires.

5. DISTRIBUTION ALIMENTAIRE HORS SELF - CAFETERIA

Le prestataire s'engage à ne réaliser à aucune vente dans les locaux ni exportation de repas sauf autorisation expresse de l'établissement.

Lors de la période des vendanges ou de fortes activités dans les vignes, le prestataire préparera pour les agents du Centre concernés, le menu du jour avec 2 périphériques, en repas à emporter en liaison chaude.

Ces repas devront être commandés (courriel, téléphone) avant la fin de vacation du prestataire J-2 pour un enlèvement jour J vers 11h30. L'Unité Expérimentale Agronomique et Viticole (UEAV) se charge de la répartition, de l'acheminement et de la distribution des repas sur les sites d'exploitation.

La cafétéria :

Cette prestation est hors marché.

6. SPECIFICATIONS QUALITATIVES

6.1 Références générales

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, que ces dispositions soient générales ou spécifiques à certaines denrées.

Elles doivent être conformes aux normes et aux spécifications techniques du GEM RCN sous <https://www.economie.gouv.fr/daj/liste-des-guides-gem#RCN>, notamment celles ci-dessous, ainsi qu'aux codes des usages professionnels.

Editions du GEM RCN :

- Recommandation nutrition version 2.0 de juillet 2015
- Spécification technique applicable aux œufs et aux ovo produits
- Guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais

Les documents pris en compte seront ceux de la dernière édition parue.

6.2 Spécifications de salubrité

Le prestataire doit respecter les dispositions des textes en vigueur et notamment les suivants :

- Règlement CE n°853/2004 du 29/04/2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Décret n° 82 - 453 du 28 mai 1982 modifié relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique
- Décret n° 92 - 158 du 20 février 1992 complétant le code du travail et fixant les prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transports de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°77/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

6.3 Spécifications nutritionnelles

Le prestataire doit appliquer les principes et les spécifications du présent C.C.T.P. et en l'absence de toute autre précision observer les normes nutritionnelles.

6.4 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

6.4.1 La préparation des aliments

Les repas seront confectionnés sur place au moyen du matériel mis à disposition par l'établissement.

Il est précisé que les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) ne sont en aucun cas acceptés par le Centre INRAE Grand Est - COLMAR, dans les préparations et aliments fournis dans le cadre du présent marché.

L'utilisation de denrées ou de préparations dont la composition présente des graisses hydrogénées est à proscrire, ainsi que l'utilisation de graisse/huile de palme et de coprah.

L'utilisation de plats cuisinés, de sauces et de pâtisserie de cinquième gamme (industriels) est totalement exclue.

L'utilisation de produits frais et de saison sera privilégiée chaque fois que possible.

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 cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin.

La cuisson des viandes doit répondre aux règles de l'hygiène alimentaire. Elles ne doivent être ni trop cuites ni trop saignantes. Pour les viandes rouges grillées, le prestataire tiendra compte des goûts des usagers.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, sans rupture de chaînes du froid et du chaud afin d'éviter les risques de développement microbien dans des plages critiques de température.

6.4.2 La présentation des plats

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants.

Le choix proposé aux usagers pour les périphériques doit rester identique en nature et en quantité tout au long du service.

6.4.3 La température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de + 63 °C ; en ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier : la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment.)

7. SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Le prestataire s'engage à respecter les calibrages des portions minimales unitaires définies dans le tableau de grammage, catégorie adulte, de la recommandation nutrition du GEM RCN (consultable sous <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>). En aucun cas les calibrages ne peuvent être inférieurs à ceux-ci.

8. APPROVISIONNEMENTS DES ALIMENTS ET DEVELOPPEMENT DURABLE

8.1 Approvisionnement durables

Les livraisons des produits en provenance d'un même lieu d'expédition devront être planifiées de telle sorte qu'elles soient regroupées pour en limiter le nombre, dès lors que ce regroupement n'a pas d'impact sur la fraîcheur de ces produits.

Le prestataire favorisera autant que possible les modes de transport de livraison les moins polluants.

Les produits doivent être au maximum frais et de saison, afin de limiter l'impact environnemental de leur production et/ou transport.

Les produits doivent être cultivés, récoltés et élaborés selon le processus respectueux de la santé, de la sécurité et du droit au travail.

Pour les produits frais (viande, poisson, fruits et légumes...), le prestataire privilégiera au maximum un approvisionnement permettant :

- ✓ des délais réduits de livraison entre le lieu de production et le restaurant, dans le but d'obtenir les produits locaux les plus frais possibles ;
- ✓ de limiter le nombre d'intermédiaires pour favoriser les circuits courts (un intermédiaire maximum) entre le producteur et le restaurant.

Le prestataire ne devra en aucun cas s'approvisionner en espèces marines menacées (voir Liste rouge de l'UICN).

Tous les fruits et légumes doivent être de saison dans la mesure où cette obligation n'est pas de nature à en limiter la diversité dans les menus (en hiver par exemple). Dans tous les cas, le prestataire fera des propositions pour allier au maximum saisonnalité et diversité.

Le prestataire doit proposer au minimum les produits issus de l'agriculture biologique, labellisés AB, conformément à l'article 4.3 du présent CCTP, à savoir :

- systématiquement : ovoproduits, yaourts et fromages blancs, pommes
- 2 fois par semaine : légumes dits « verts »
- dans la mesure du possible : pain.

Cette liste constituant un minimum, le prestataire proposera d'autres produits et aliments, afin de respecter les 20% minimum de produits « BIO », tout en veillant à l'impact éventuel sur le coût denrées du repas.

Le prestataire devra mettre en place un affichage permanent et un étiquetage quotidien suffisants dans le but d'informer les usagers sur la présence de ces produits issus de l'agriculture biologique, et de façon générale, tous les autres produits prévus portant un sigle officiel de qualité.

8.2 Gaspillage alimentaire

Le prestataire veillera à limiter le gaspillage alimentaire et la production de déchets. Son offre présente les actions qu'il met en place pour réduire le gaspillage alimentaire.

Le gaspillage, et notamment de nourriture, est un des enjeux majeurs d'une prestation de restauration collective. La réduction du gaspillage permet de réaliser des progrès environnementaux substantiels, en diminuant par exemple les consommations d'énergie et de ressources naturelles liées à la production, au transport, à la gestion des déchets (amont et aval). Le suremballage, quant à lui, consomme des ressources naturelles et génère des déchets qui pourraient être facilement évités.

8.3 Campagne annuelle de télédéclaration des achats

La Circulaire du 21 décembre 2023 n°6433/SG, relative à la mobilisation des agents intervenant sur les services de restauration collective, impose la remontée des informations d'approvisionnements via la plateforme « ma cantine ».

Le prestataire assurera la saisie des informations concernant les achats alimentaires chaque année sur cette plateforme, les publiera et les télédéclarera pour le compte de l'établissement. Il en adressera une copie à l'établissement.

9. ENTRETIEN DES LOCAUX

9.1 Nettoyage des locaux à la charge du prestataire

Le prestataire est responsable de la bonne exécution des opérations de nettoyage et d'entretien citées ci-après. Il prend en charge les frais occasionnés par leur réalisation.

- Nettoyage des sols de la cuisine, des locaux de préparation, de la zone de distribution, des réserves et rangements, des réfrigérateurs et congélateurs ;
- Nettoyage et entretien du système d'extraction : hottes (nettoyage = 2 fois/an minimum), gaines, extracteurs, filtres (nettoyage tous les 15 jours environ) ;
- Curage et vidange du bac à graisse (fréquence préconisée = 3 fois par an) ;
- Nettoyage des murs jusqu'à hauteur d'homme l'ensemble des locaux affectés à la restauration ;

- Nettoyage de la salle à manger (quotidiennement) et de la terrasse attenante au bâtiment de restauration (lors de son utilisation) ;
- Nettoyage des vestiaires et des toilettes du personnel.

Le prestataire fournit les appareils, matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à leur usage. Ces appareils, matériels et produits doivent être agréés par l'établissement et répondre à la réglementation en vigueur. Ils seront entreposés dans un local fermé à clef uniquement réservé à cet effet, et mis à la disposition du prestataire par l'établissement. Les produits ne doivent être nocifs ni à la santé ni à l'environnement (voir article 12.4 du présent document).

Le prestataire s'engage à veiller en permanence au bon rangement des locaux qui lui sont confiés.

Si le prestataire n'effectue pas les travaux de nettoyage des locaux normalement à sa charge, l'établissement en assure l'exécution aux frais du prestataire.

9.2 Nettoyage des locaux à la charge de l'établissement

L'établissement dispose de son propre personnel pour les tâches d'entretien suivantes :

- Nettoyage des fenêtres de l'ensemble des locaux affectés à la restauration ;
- Nettoyage des zones de circulation et de passage à l'entrée du bâtiment ;
- Nettoyage des toilettes des usagers ;

9.3 Entretien des locaux

Le prestataire est responsable des menues réparations courantes.

En cas de doute sur la prise en charge d'une réparation par le prestataire ou l'établissement, le prestataire informera les Services techniques de l'établissement, de la nature et de l'ampleur du désordre à réparer ; ceux-ci statueront sur le responsable de la prise en charge, en fonction de leur expertise. Toute demande d'intervention des Services techniques de l'établissement par le prestataire, pourra lui être facturée, s'il s'avérait que l'intervention relevait de sa responsabilité, conformément aux conditions énoncées ci-avant. De même, l'aggravation de désordres dont il a la charge, due à la négligence avérée du prestataire, lui sera imputée.

Les prestations de désinsectisation et dératisation sont également de la responsabilité du prestataire.

10. MATÉRIELS

La liste du gros et du petit matériel mis à disposition du prestataire figure en annexe C1 du présent document. Cette mise à disposition est faite à titre précaire pour la durée du marché et à titre gratuit.

10.1 Entretien et maintenance des matériels

La maintenance curative des matériels est prise en charge par l'établissement.

L'entretien technique ainsi que la maintenance préventive du matériel de cuisine, des installations frigorifiques et de l'adoucisseur sont à la charge du prestataire.

A cet effet, celui-ci souscrira les contrats de maintenance nécessaires dont il communiquera systématiquement une copie à l'établissement ainsi qu'une copie des bulletins d'intervention.

Dans le cadre de cette responsabilité, le prestataire s'engage à ce que l'ensemble des matériels et équipements soit en permanence en état de fonctionnement normal. A ce titre, il devra signaler dès son constat tout dysfonctionnement de matériel devant être pris en charge par l'établissement (réparation ou remplacement). Les équipements frigorifiques sont équipés de sondes de surveillance de température qui ne peuvent être déplacées ou supprimées qu'à l'initiative de l'établissement.

Il ne sera pas accepté de défaillance ou de réduction prolongée du service pour un motif lié à un mauvais fonctionnement des matériels dû à un défaut de maintenance préventive ou un défaut d'avertissement à l'établissement. Dans ces cas, les pénalités prévues à l'article 17 de l'AE-CCAP seront appliquées.

De même, si les réparations à la charge de l'établissement s'avéraient imputables au prestataire (négligence, utilisation non conforme aux prescriptions du fabricant, manque d'entretien...), l'établissement refacturera le coût de la réparation au prestataire.

Le remplissage de l'adoucisseur sera réalisé par le prestataire.

10.2 Nettoyage courant des matériels

Le nettoyage ainsi que le maintien en parfait état de propreté des matériels, équipements et mobiliers mis à disposition est assuré par le prestataire.

Cette obligation concerne le matériel de préparation et de cuisine, le matériel de distribution, les enceintes de stockages réfrigérées, le matériel de laverie.

Les matériels et produits employés doivent être adaptés à leur usage, être agréés par l'établissement et être conformes à la réglementation en vigueur. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires et la détérioration du matériel. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clef, uniquement réservé à cet entreposage, et mis à disposition par l'établissement.

Les produits ne doivent être nocifs ni à la santé ni à l'environnement (voir article 11.4 du présent document).

Si le prestataire n'effectue pas les travaux de nettoyage des matériels normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'établissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides aux frais du prestataire.

10.3 Petit matériel

L'établissement met à la disposition du prestataire le petit matériel de restauration (couteaux, louches...) et la vaisselle de salle à manger (verrerie, couverts, assiettes, plateaux...). Le prestataire a la charge du nettoyage et de l'entretien du matériel utilisé durant la préparation des repas.

Le prestataire veillera au maintien du stock de vaisselle et de petit matériel tel qui lui a été confié initialement.

Il remplacera les manquants (casse...) jusqu'à hauteur de 10% par an du stock recensé dans le dernier inventaire. L'établissement prendra en charge le remplacement du stock au-delà de ce seuil.

10.4 Système d'encaissement informatisé

L'établissement demande au prestataire la mise à disposition d'un système d'encaissement informatisé des repas.

Le coût de cette mise à disposition est inclus dans la part forfaitaire due par l'établissement (cf. 13.1 de l'AE-CCAP).

Le système préconisé par le prestataire est présenté dans son offre technique. Le système devra être opérationnel le jour de la prise d'effet du présent marché.

Dans la mesure du possible, le système proposé prendra en charge les badges d'accès des agents INRAE de Colmar (Système **RFID HID 125Khz**) comme badges de restauration. Pour les usagers ne possédant pas de badge d'accès, le prestataire fournira un badge particulier.

Le prestataire prend en charge le coût de la mise à disposition du système d'encaissement, de son renouvellement le cas échéant. Il prend également en charge le coût de la maintenance du système, la fourniture des badges particuliers ainsi que les consommables (tickets convives, papier imprimante...).

La caisse est située en sortie de zone de distribution du restaurant. Le système devra prendre en compte les prix HT tels que contractualisés à l'AE-CCAP et ses annexes ; c'est à partir de ces prix que la TVA sera calculée par le système.

Le système doit offrir les états de restitution demandés à l'article 12 alinéa C du présent CCTP systématiquement en version informatisée, et de préférence modifiable (tableur et/ou texte).

11.FOURNITURES ET SERVICES DIVERS

11.1 Fluides et énergie

Sauf cas de force majeure, l'établissement assure la fourniture de l'eau, du gaz, et de l'électricité. Le prestataire prendra toutes les dispositions pour optimiser les consommations de fluides. Il est attendu du personnel de restauration, un comportement favorisant les économies de consommation de fluides.

Des compteurs particuliers sont installés pour l'eau, l'électricité et le gaz, qui permettront à l'établissement d'en contrôler les consommations.

11.2 Téléphone/Messagerie

Une ligne téléphonique a été installée dans le bâtiment de restauration. L'établissement prend en charge le coût des communications téléphoniques pour la ligne mise à disposition du prestataire.

L'établissement fournira une adresse courriel au prestataire, réservée uniquement au site du restaurant et à des usages en lien avec la prestation de restauration au bénéfice de l'établissement.

Le prestataire signera la charte d'utilisation des moyens informatiques de l'établissement. Le prestataire ne pourra pas communiquer directement par messagerie avec les usagers, sauf autorisation de l'établissement.

11.3 Tri et enlèvement des déchets

Tous les conteneurs sont mis à disposition par l'établissement. Le prestataire prend en charge les opérations suivantes relatives aux conteneurs du local à déchets du restaurant :

- Sortie des conteneurs les jours de ramassage ;

- Nettoyage et désinfection de ces conteneurs au minimum deux fois par mois. Pour ce faire, il devra utiliser un matériel adapté à leur nettoyage, afin d'assurer une hygiène parfaite et devra par ailleurs veiller à leur fermeture après chaque utilisation ;

- Rangement des conteneurs.

Le prestataire veillera à réduire au maximum ses déchets non valorisables (emballages...). Le recours à de la vaisselle plastique jetable (gobelets, assiettes et couverts en particulier) est proscrit. Une attention particulière sera portée sur de la vaisselle jetable biodégradable.

Le prestataire prévoira si possible la réutilisation du pain rassis.

11.4 Fournitures

Le prestataire assure et prend en charge toutes les fournitures nécessaires à l'exécution de la prestation, notamment :

- Les produits lessiviels et d'entretien ainsi que le petit outillage, nécessaires aux opérations de nettoyage.

Le prestataire devra utiliser des produits d'entretien labellisés ou équivalent à hauteur de 80% de l'ensemble des produits utilisés. Il fournira les fiches de ces produits ;

- Le linge de service et les vêtements de travail ainsi que leur entretien ;
- Les serviettes de table à usage unique pour les convives, en papier recyclé ;
- Les produits jetables : barquettes de cuisson (gratins...) à usage unique, sacs compostables, sacs transparents, sacs poubelles labellisés NF Environnement ou équivalent, essuie tout, gants à usage unique, les coiffes ;
- Les fournitures pour sanitaires du personnel (savons liquides bactéricides, essuie-main papier, sacs poubelles et sachets hygiéniques...) ;
- Le sel pour adoucisseur d'eau (la consommation mensuelle actuelle est de 100 kg) ;
- Ainsi que ses propres fournitures de bureau.

12. PROTOCOLE DE SUIVI DE L'EXECUTION DU MARCHE

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

Le protocole décrit ci-dessous concerne trois aspects fondamentaux, à savoir, le respect des règles d'hygiène et de sécurité, le suivi de la conformité des prestations par rapport au cahier des charges et à l'offre du prestataire et enfin le contrôle des aspects financiers.

La mise en œuvre du protocole ainsi que tout contrôle spécifique peut induire le calcul et la mise en œuvre de pénalités (article 17 de l'AE-CCAP), réfections ou actions correctives en cas d'inexécution partielle ou totale ou de non-conformité des prestations.

A/ Suivi du respect des règles d'hygiène et de sécurité

Une vérification régulière par l'établissement, de l'application des dispositions réglementaires et notamment de la mise en œuvre de la méthode HACCP. Cette opération sera effectuée en présence du prestataire, par le Chargé Prévention de l'établissement et/ou toute personne habilitée par l'établissement. Elle fera l'objet d'un procès-verbal signé des deux parties.

B/ Vérification de la conformité des prestations par rapport au cahier des charges et à l'offre du prestataire :

Des contrôles du respect des clauses qualitatives et quantitatives du marché seront effectués en présence d'au moins un représentant de l'établissement.

Les contrôles seront effectués de la manière suivante :

1. Examen de la catégorie et de l'origine des produits servis le jour de l'audit. Le pourcentage de produits frais et de produits dits BIO présents dans les plats principaux et les périphériques sera notamment consigné par l'auditeur.
2. Vérification des fiches de préparation, de la réalisation et des grammages des plats principaux, d'une entrée, d'un fromage et d'un dessert.
3. Audit de la traçabilité des produits d'un des plats principaux choisis par le(s) représentant(s) de l'établissement et de la viande offerte en grillade.
4. Vérification de points particuliers (examen de la fréquence d'approvisionnement en produits).
5. Vérification du bon entretien des locaux et du matériel, ainsi que de la maintenance des matériels.

C/ Suivi financier :

1. Un état mensuel des usagers accueillis présenté par catégorie (subventionné ou non) et origine (INRAE, hébergés...), leur contribution respective et le coût résultant pour l'établissement ;
2. La décomposition analytique du prix des repas servis en cours du trimestre faisant apparaître des indications telles que denrées, personnel, autres frais... ;
3. Le bilan semestriel de la décomposition du prix de revient complet de la restauration collective établi par l'établissement avec l'aide du prestataire pour la partie qui le concerne ;
4. L'analyse de toute autre donnée chiffrée qui sera communiquée sur simple demande de l'établissement.

D'une façon générale l'établissement se réserve la possibilité d'effectuer des contrôles sur tous les domaines à charge du prestataire dans le cadre de ce marché, ainsi que sur le respect des aspects réglementaires (voir article 11 de l'AE-CCAP).

D/ Analyses micro biologiques :

Le prestataire fera réaliser mensuellement à ses frais des analyses micro biologiques sur des préparations : hors d'œuvre, plats protéiques, desserts. Ces contrôles seront à réaliser en conformité avec la réglementation en vigueur. Les résultats seront systématiquement communiqués à l'établissement dès leur connaissance, et seront affichés à l'entrée du restaurant par le prestataire.

13. PERSONNEL

13.1 Qualifications

Le prestataire recrute et rémunère tout le personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant et l'emploie sous sa seule responsabilité. Le prestataire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de cotisations sociales, législation du travail et législation fiscale.

Le prestataire doit communiquer à l'établissement dans les 15 jours suivant la notification du marché puis à chacune de ses demandes, la liste nominative du personnel et sa qualification. La liste de ces personnels, tenue à jour au cours de l'exécution du marché se trouvera constamment sur place dans le bureau mis à la disposition par l'établissement dans les locaux du restaurant, ainsi que les horaires de travail de ces personnels.

En ce qui concerne l'encadrement de site, le prestataire désignera un responsable et son remplaçant qui devront être présentés à l'établissement avant leur prise de fonction. Ce responsable, ou en son absence son remplaçant, assure le bon fonctionnement du restaurant de l'établissement.

L'établissement se réserve la faculté de demander son remplacement pour motifs dûment justifiés. Il en va de même en cas de remplacement de ces personnes en cours de marché (cf. article 12.3 de l'AE-CCAP).

13.2 Effectif du personnel

Pour un volume d'activité donné, le prestataire s'engage à maintenir un effectif constant ainsi qu'un niveau de compétence équivalent.

Le volume d'activité est basé sur 50 repas servis en moyenne par jour avec une variation possible de plus ou moins 20 % par jour.

En cas d'augmentation ou de diminution durable du volume d'activité susmentionné, les dispositions prévues à l'article 16.1 de l'AE-CCAP s'appliquent.

La composition de l'équipe de restauration en nombre de personnes, qualifications et nombre d'heures travaillées est présentée dans l'offre technique du titulaire.

Tout événement ayant une incidence sur la composition de l'équipe en place fera l'objet d'une concertation entre l'établissement et le prestataire.

13.3 Formation du personnel

Le prestataire s'engage à former l'ensemble des membres de l'équipe de restauration pour l'adapter notamment, aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du restaurant et en particulier, aux nouvelles techniques d'utilisation des produits alimentaires et des matériels, et à la mise à niveau des connaissances relatives aux problèmes d'hygiène alimentaire.

Le prestataire établit et fournit un plan de formation au démarrage du marché, et chaque année si reconduction.

Lors des périodes de formation nécessitant l'absence des personnels sur le restaurant, le prestataire prévoira sans surcoût leur remplacement afin de garantir le maintien du service et de sa qualité.

Le prestataire s'engage à donner au personnel de remplacement une formation accélérée sur la prévention des toxi-infections alimentaires et ce, dès leur prise de fonction.

Le personnel devra

- Avoir suivi une/des formation(s) sur :
 - L'utilisation et le dosage des produits d'entretien
 - L'optimisation de sa consommation en fluides (eau et énergies)
 - Comment limiter le gaspillage alimentaire et la production des déchets
- Et adapter ses usages pour appliquer les gestes éco-responsables abordés durant cette/ces formation(s).

13.4 Prophylaxie, pandémie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le prestataire doit mettre en application les mesures prévues par les textes en vigueur, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Selon les principes d'hygiène, le prestataire devra justifier par un cahier de procédures et de bons usages des précautions prises pour éviter tout risque de toxi-infections.

Un plan de nettoyage des locaux devra être affiché en permanence, il indiquera la nature des opérations, le temps consacré à chacune, et leur périodicité.

Le prestataire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 mars 1977. Le prestataire s'engage à fournir sur demande de l'établissement les certificats d'aptitude délivrés par la médecine du travail.

L'établissement se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen que les prescriptions du présent article sont strictement respectées.

En cas de défaillance, l'établissement, ou tout tiers mandaté par lui, peut se substituer au dit prestataire et aux frais de celui-ci.

13.5 Vêtements de travail

Le prestataire fournit à l'ensemble du personnel de restauration, les tenues professionnelles et le linge de service. Il en assure le blanchissage et l'entretien.

Le personnel devra avoir une tenue vestimentaire uniforme et de propreté irréprochable.

Le prestataire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur sur le plan national et départemental, notamment en ce qui concerne la fourniture et le port du linge de protection.

Le port de la coiffe est exigé pour tout le personnel de restauration durant l'élaboration des repas et le service.

14. MODALITES D'ACCES ET DE FONCTIONNEMENT - PAIEMENT PAR LES USAGERS

14.1 Inscription

Actuellement, l'inscription de présence et la réservation des plats se matérialisent par des tickets physiques : pour chaque repas, chaque agent donne un ticket à l'hôtesse d'accueil du Centre en précisant le plat choisi. L'hôtesse transmet quotidiennement la liste des agents et les plats choisis par chacun au chef de cuisine, via une feuille de calcul électronique.

Pour améliorer ce système de réservation, deux prestations supplémentaires éventuelles (PSE) facultatives sont demandées :

PSE n°1 : outil en ligne de rechargement de badge et/ou d'inscription de présence.

Cet outil devra permettre aux agents soit de recharger leur badge de façon dématérialisée, afin de fluidifier le passage en caisse, soit de s'inscrire les jours où ils souhaitent manger à la cantine (au plus tard 24h avant) ou se désinscrire (au plus tard matin 9h), soit de recharger leur badge et s'inscrire.

PSE n°2 : outil en ligne de réservation de plat, afin de limiter le gaspillage alimentaire

Le ou les outils proposés devront être faciles d'accès, intuitifs et accessibles à tous les usagers du restaurant. Le personnel du restaurant pourra consulter à tout moment ces outils.

14.2 Accès, fonctionnement, paiement

Seul l'établissement est habilité à autoriser l'accès du restaurant aux usagers.

Les usagers extérieurs de passage dits "Visiteurs" ponctuellement sur le centre devront être accompagnés par du personnel INRAE, ou avoir reçu l'autorisation préalable de l'établissement de fréquenter le restaurant. Le prestataire est invité à effectuer les vérifications nécessaires au moment de leur passage.

A l'échéance du marché, en cas de changement de prestataire, le prestataire sortant devra reverser le solde de sa caisse au nouveau prestataire accompagné d'un état récapitulatif.

L'établissement communiquera au prestataire, avant le démarrage du marché, un tableau récapitulant toutes les catégories d'usagers et les tarifs correspondants. En cas de modification de ces informations, un nouveau tableau sera fourni. L'établissement décide seul des tarifs à appliquer à chaque catégorie d'usagers. Le prestataire a obligation d'afficher dans un endroit visible par tous, tous les tarifs susceptibles d'être payés par les usagers (repas self par catégorie, subventionnés ou non, ...).

Les usagers sont invités à approvisionner leur compte « badge », pour un montant minimum de 10 Euros afin de ne pas provoquer une attente préjudiciable à tous. Le crédit négatif ne pourra être supérieur au prix d'un repas complet.

En l'absence de présentation du badge ou de son numéro ou autre justificatif fourni par l'établissement, le prix du repas servi sera celui du tarif fixé par l'établissement pour les « extérieurs ».

15. SATISFACTION DES USAGERS

Le prestataire met à la disposition des usagers un registre permettant, d'une part, à ces derniers d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis et, d'autre part, au prestataire d'apporter, en regard de ces observations, les réponses et explications. Le format de ce registre est laissé libre, mais il doit être facile et rapide d'accès et d'utilisation.

Le prestataire s'engage à réaliser annuellement, en collaboration avec l'établissement, une enquête de satisfaction auprès des usagers et à restituer les résultats à l'établissement.

Le prestataire s'engage également à réaliser annuellement une enquête de satisfaction client.

16. CONTACTS

Les référents du prestataire pendant l'exécution du marché sont :

- Pour toute décision de l'établissement : Serge KAUFFMANN, Président de centre, et, par délégation, Chantal CHRETIEN Directrice des Services d'Appui chantal.chretien@inrae.fr

- Pour tous les aspects contractuels et financiers :

o Clauses administratives et réglementaires marchés publics : Anne-Sophie L'HOSTE

Acheteuse

Achats-Grand-Est@inrae.fr

o Clauses techniques et facturation : Maryse PETITGENAY Gestionnaire

maryse.petitgenay@inrae.fr

- Pour la validation des menus et les représentants des usagers : La commission Restauration dont la liste des membres sera communiquée au prestataire en temps utile.

En cas de changement de contacts en cours de marché, l'établissement en informera le prestataire sans qu'il soit nécessaire d'établir un avenant au marché.

A Colmar, le 30 janvier 2025

ANNEXE C1 : MATERIEL MIS A DISPOSITION PAR L'ETABLISSEMENT

Désignation	Marque	Modèle	Année mise en service
Vitrine réfrigérée sur/ frigo	Profinox		2013
Bain-marie à air pulsé	Vauconsant	MCBA00040	2018
Plaque induction	Capic	W291735	2014
Four	FRIMA Self Cooking Center	FSCC101	2011
Fontaine à eau RS60	Dieau-Edafim	84AG121000	2018
Congélateur armoire 2 portes 1361L	LIEBHERR	GGPv 1470	2020
Congélateur bahut 601L	LIEBHERR	GTL 6105	NC
Réfrigérateur 1 porte	Bonnet	BIOSTORE SR599	2003
Réfrigérateur 1 porte	Bonnet	BIOSTORE SR600	2003
Etuve	Vauconsant	32735/3038	2001
Réfrigérateur 2 portes 1427L	LIEBHERR	Profiline GKPv1470	NC
Vitrine Self	Vauconsant		
Sauteuse	Bonnet	B3A9SA45EBE-40	2022
Friteuse	Ambassade	CME 434 FR	2011
Lave-vaisselle	Hobart	AMXXB-10C	2023
Eplucheuse à pomme de terre	Robot Coupe	EP5	NC
Cellule de refroidissement	ODIC	CMI 13/9	2014
Mini-congélateur	BARTSCHER	TKS90	2021
Adoucisseur	BWT	BWT PERLA PRO XS 16	2023
Chauffe Assiette	BLANCO	2 SHE 21-26	NC
Micro-onde	MENUMASTER		2024
Balance de cuisine electro. 15kg	OHAUS	V11P15	NC
Batteur mélangeur	Kitchen Aid Classic	5KSM45EWH	2018
Cutter/coupe légumes	Robot Coupe	R 401 A	NC
Mixeur plongeant	Robot Coupe	CMP 350 V.V.	NC
Armoire à couteaux UV	Sofinor	MZ 10	2003

ANNEXE C2 : LISTE DU PERSONNEL

Tableau récapitulatif du personnel éligible au transfert

Date de réalisation du document : 25/06/2024

Personnel éligible au transfert	Temps de travail mensuel affecté au lot en heures	Salaire brut mensuel correspondant en euros	Nature du contrat	Eventuels avantages acquis	Date d'affectation sur le marché	Date d'embauche déterminant l'ancienneté	Qualification	Autres éléments nécessaires à l'appréciation de la masse salariale
1	151,67	5 164,96 €	CDI		03/08/2020	03/08/2020	7	
2								
3								
4								
5								
6								
7								

Montant annuel de la masse salariale brute globale du personnel éligible (en euros): 61 979,58 €

Les informations ci-dessus ont été communiquées par le prestataire en place, la responsabilité du pouvoir adjudicateur ne saurait être engagée pour le cas où ces éléments seraient incomplets ou erronés.