

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

*ACCORD-CADRE À BONS DE COMMANDE RELATIF  
AUX PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE  
POUR LE CNSMD DE LYON (restauration universitaire et  
administrative)  
Réf. n° 2025-01\_RESTO*

*MARCHÉ PASSÉ SELON LA PROCÉDURE ADAPTÉE EN RAISON DE SON OBJET CONFORMÉMENT AUX  
ARTICLES L. 2123-1-2° et R. 2123-1-3° DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE*

LOT UNIQUE

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Conservatoire National Supérieur de Musique et Danse de Lyon (CNSMDL)

3 quai Chauveau - CP.120

69266 LYON cedex 09

tél. 04 72 19 26 26 - fax. 04 72 19 26 00

## Table des matières

<b>ARTICLE 1- OBJET DU MARCHÉ.....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 2- PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉTABLISSEMENT .....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 3- PRESTATIONS ATTENDUES.....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 4- SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES COMMUNES À TOUTES LES PRESTATIONS ...</b>	<b>5</b>
4.1- Respect de la saisonnalité des produits.....	5
4.2- Recours aux produits frais .....	5
4.3- Recours aux produits locaux, labellisés et d'origine biologique.....	5
4.4- Spécification de salubrité .....	5
4.5- Spécifications nutritionnelles .....	5
4.6- Spécifications qualitatives des denrées.....	6
4.7- La préparation des aliments .....	6
<b>ARTICLE 5- OFFRE ALIMENTAIRE AU SELF .....</b>	<b>7</b>
5.1- Élaboration des menus.....	7
5.2- Horaires d'ouverture.....	7
5.3- Largeur de choix et renouvellement des menus .....	7
<b>ARTICLE 6- COMMUNICATION AUPRÈS DES CONVIVES .....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICLE 7- ENCAISSEMENT .....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICLE 8- SIGNALÉTIQUE .....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICLE 9- ANIMATIONS .....</b>	<b>8</b>
<b>ARTICLE 10- SPÉCIFICATIONS POUR LES PRESTATIONS SPÉCIALES .....</b>	<b>9</b>
10.1- Les plateaux-repas.....	9
10.2- Les pauses et petits-déjeuners .....	9
10.3- Les buffets et cocktails.....	9
<b>ARTICLE 11- LES LOCAUX ET LE MATÉRIEL .....</b>	<b>9</b>
11.1- Généralités.....	9
11.2- Vaisselle et petit matériel .....	10
11.3- Renouvellement des équipements .....	10
11.4- Maintenance des équipements .....	10
11.5- Nettoyage des locaux et des matériels .....	10
11.6- Eau et fluides.....	11
11.7- Répartition des charges entre le CNSMDL et le titulaire .....	11

11.8-	État des lieux et inventaires contradictoires .....	11
11.9-	Validation technique des locaux et connaissance de l'existant .....	11
<b>ARTICLE 12- HYGIÈNE ET SÉCURITÉ.....</b>		<b>11</b>
12.1-	Généralités.....	11
12.2-	Contrôles hygiène et bactériologiques.....	11
12.3-	TRI DES DÉCHETS .....	12
12.3.a)	Bio-déchets.....	12
12.3.b)	Autres déchets .....	12
12.3.c)	Gaspillage alimentaire.....	12
<b>ARTICLE 13- LISTE DES ANNEXES .....</b>		<b>12</b>
13.1-	Plan des locaux.....	Erreur ! Signet non défini.
13.2-	Tableau des surfaces du restaurant .....	12
13.3-	Liste des équipements lourds.....	12
13.4-	Grille de répartition des charges .....	12
13.5-	Volumétrie des repas.....	12

## **ARTICLE 1- OBJET DU MARCHÉ**

Le présent marché a pour objet la délivrance de prestations de restauration au sein du self-service et à l'occasion de prestations annexes (de type cocktails, plateaux repas, petits déjeuners, etc.), pour la direction, le personnel, les étudiants externes et internes, et l'ensemble des usagers extérieurs autorisés du Conservatoire national supérieur de musique et danse de Lyon, ainsi que le personnel ou les étudiants des établissements rattachés par convention (à ce jour DRAC, ENSBA et DINUM).

## **ARTICLE 2- PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'ÉTABLISSEMENT**

Le Conservatoire national supérieur de musique et danse de Lyon (CNSMDL), rattaché au Ministère de la Culture, est un établissement public administratif d'enseignement supérieur dans le domaine du spectacle vivant. Il a pour mission principale de dispenser un enseignement de haut niveau spécialisé dans les domaines de la musique, de la danse et des nouvelles technologies du son, dans le cadre de la formation initiale ou de la formation continue. Il concourt à la réalisation des objectifs et des missions du service public de l'enseignement supérieur dans un souci d'excellence et de rayonnement international.

Le CNSMDL est un établissement recevant du public (ERP) de 3<sup>ème</sup> catégorie. Il accueille près de 650 étudiants qui sont essentiellement majeurs et comprend une équipe pédagogique constituée de près de 190 professeurs, assistants et accompagnateurs ainsi qu'une équipe administrative et technique d'environ 80 agents.

Le CNSMDL dispose d'une résidence (internat) de 52 lits, située dans ses locaux, qui accueille les étudiants mineurs et majeurs.

La restauration est assurée du lundi au vendredi au sein du CNSMDL, dans un self d'une surface de 270 m<sup>2</sup>, le midi uniquement (entre 11h45 et 14h), au profit de l'ensemble des étudiants et du personnel.

## **ARTICLE 3- PRESTATIONS ATTENDUES**

Dans le cadre de la mission confiée, le prestataire assure principalement :

- L'approvisionnement en denrées, le stockage et la gestion des denrées dans les installations prévues à cet effet,
- L'élaboration des menus, la préparation et le service des prestations de restauration dans les installations prévues à cet effet dans le strict respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- L'encadrement et la formation du personnel nécessaire à l'exécution des prestations de restauration,
- La gestion, la comptabilité et la facturation des prestations,
- La gestion des prestations annexes ou de toutes autres prestations alimentaires proposées dans le restaurant et lieu de consommation associées,
- Le nettoyage, l'entretien des installations et des locaux qui lui sont confiés.

Il lui sera également demandé d'assurer certaines prestations spéciales de type traiteur sur bons de commande, comme des buffets, des plateaux-repas ou des petits-déjeuners de direction.

### **VOLUMÉTRIE ET TYPOLOGIE DES CONVIVES :**

Le CNSMDL accueille une population majoritairement étudiante (étudiants CNSMD et ENSBA) à hauteur de 80 à 85% des repas, ainsi que des adultes (personnels administratifs, techniques, enseignants du CNSMD, agents administratifs de la DRAC et agents administratifs de la DINUM, et éventuellement des convives extérieurs (étudiants et adultes) sur autorisation du CNSMD.

La volumétrie moyenne des repas journaliers servis est de 340 couverts sur une base de 82 000 repas servis annuellement et une moyenne de 20 jours de restauration par mois, avec des amplitudes de 200 à 450 couverts selon vacances scolaires notamment.

Le détail de la fréquentation mensuelle de l'année universitaire 2023-2024 (de septembre à août) est donnée en annexe 13.5 du présent CCTP.

## **ARTICLE 4- SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES COMMUNES À TOUTES LES PRESTATIONS**

Il est attendu du prestataire que celui-ci fournisse :

- Une offre culinaire diversifiée, saine et équilibrée ;
- Une offre de restauration adaptée aux nouvelles tendances de consommation, notamment en termes de végétal (Un repas végété par semaine, voir art 5.3)
- Des approvisionnements de qualité, permettant plus particulièrement le respect des lois EGALIM et Climat & résilience ;
- Un renouvellement régulier de l'offre et un programme d'animations ;
- Une gestion du compte convives claire et fluide.

Il est attendu du prestataire que celui-ci apporte une attention toute particulière aux points suivants qui feront plus spécifiquement l'objet d'évaluations tout au long du contrat.

### **4.1- Respect de la saisonnalité des produits**

Le respect de la saisonnalité des légumes, des fruits, de la pêche est attendu. À cet effet, le calendrier de production des fruits et légumes disponible sur le site gouvernemental [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr) devra être respecté à 80% au minimum sur l'année (une variation de ce pourcentage de saisonnalité sur l'année est acceptée).

### **4.2- Recours aux produits frais**

Les prestations doivent être élaborées essentiellement à partir de produits frais. Le recours à des produits issus de la 4ème gamme (produits crus prêts à l'emploi) et de la 5ème gamme (produits cuits prêts à l'emploi) doit être exceptionnel. Le recours à la 2ème gamme (conserves) et 3ème gamme (surgelés) doit se faire en cohérence avec les saisons (préférence au frais au printemps et en été).

### **4.3- Recours aux produits locaux, labellisés et d'origine biologique**

Outre l'application de la loi EGALIM et Climat & Résilience concernant l'utilisation de produits durables et de qualité à hauteur minimale de 50% en valeur d'achat, (dont 20% de produits biologiques), il est attendu du titulaire que les produits servis soient issus dans toute la mesure du possible de filières locales d'approvisionnement. Il est précisé que les producteurs locaux doivent être situés dans un bassin de 150 km autour de Lyon.

### **4.4- Spécification de salubrité**

Les produits utilisés sont réputés conformes à la réglementation en vigueur, être de qualité marchande et faire l'objet d'une traçabilité et d'une maîtrise totale des conditions d'acheminement et de stockage, conformément à la réglementation en vigueur.

### **4.5- Spécifications nutritionnelles**

Le titulaire s'engage à respecter :

- Les recommandations du PNNS 4 (plan national nutrition santé)
- Les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Études des Marchés /Restauration Collective et Nutrition), selon les recommandations version 2.0 de juillet 2015 en termes de grammage minimal et de respect des objectifs nutritionnels pour les adolescents et les adultes.

Toute évolution de ces recommandations devra obligatoirement être intégrée par le titulaire sans qu'il soit besoin que le CNSMDL le demande.

L'enjeu diététique est central pour les étudiants, notamment les danseurs dont les contraintes et le rythme de vie sont équivalents à ceux des sportifs de haut niveau.

Le titulaire s'assure que le choix des périphériques proposé permette de réaliser un plateau équilibré, conforme aux recommandations nutritionnelles en vigueur, et en informe régulièrement les convives par tout moyen à sa convenance (affiche, repères visuels pour un « menu équilibre », plate-forme digitale...).

#### **4.6-Spécifications qualitatives des denrées**

- Les fruits et légumes crus, qu'ils soient ou non soumis à une normalisation européenne, doivent satisfaire un seuil de qualité satisfaisant ; il s'agit notamment des fruits entiers sains et propres, présentant une maturité suffisante, d'un goût agréable en lien avec leur variété et leurs caractéristiques.
- Les produits à base d'OGM ou ionisés sont interdits.
- L'utilisation de produits contenant de l'huile de palme et/ou de l'huile de coprah est déconseillée. Les graisses végétales doivent être privilégiées aux graisses animales.
- Le poisson doit respecter la saisonnalité de la ressource halieutique. La totalité du poisson servi (frais et surgelé) doit provenir d'une filière écoresponsable, type label « pêche durable » ou certification MSC / ASC.
- L'origine de la viande fraîche présente sur le restaurant doit être la suivante :

Type	Origine
Agneau	France ou UE
Bœuf (toutes pièces)	France
Dinde	France
Poulet	France
Mouton	France ou UE
Gibier	France
Porc	France
Veau	France

- L'offre végétarienne ne doit recourir à des produits de l'industrie agro-alimentaire de type steak végétal à base de soja ou boulettes de légumineuses qu'à titre exceptionnel.
- Les produits laitiers sont exclusivement frais.

#### **4.7-La préparation des aliments**

Il est attendu du titulaire qu'il respecte les bonnes pratiques suivantes :

- Les préparations culinaires doivent être goûteuses, soignées, variées, se rapprochant au maximum d'une bonne cuisine familiale,
- La production des repas est assurée sur place en liaison directe (en principe, pas de préparation à l'avance) les jours d'ouverture du restaurant,
- Les cuissons minute sont privilégiées,

- Les légumes verts fragiles et les poissons de chair fragile sont cuits en flux tendu ou au plus proche du moment de leur consommation,
- Les recettes doivent comporter un maximum de produits faits maison, c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

## **ARTICLE 5- OFFRE ALIMENTAIRE AU SELF**

### **5.1-Élaboration des menus**

Les projets de menus sont établis pour une période prévisionnelle de 4 semaines, validés par le service diététique du titulaire et communiqués au plus tard 10 jours avant le début de chaque période pour remarque au référent restauration du CNSMDL.

Les projets de menus sont portés à la connaissance des convives la semaine précédant leur consommation par voie d'affichage dans le restaurant et si possible par moyen digital.

Il est admis à titre exceptionnel que le prestataire procède à un changement de menu si des impératifs d'approvisionnement l'y contraignent. Il devra en informer le CNSMDL dès qu'il en aura connaissance.

### **5.2-Horaires d'ouverture**

Les horaires d'ouverture du restaurant sont de 11H45 à 14h du lundi au vendredi, l'accueil en distribution se faisant jusqu'à 13H45. La fermeture journalière doit s'opérer dans de bonnes conditions relationnelles avec les convives tardifs. Ces horaires pourront être modifiés à la hausse ou à la baisse en fonction de la fréquentation, notamment pendant les vacances scolaires. Ces modifications devront être validées au préalable par le CNSMD.

Le restaurant est fermé tout le mois d'août et deux semaines pendant les congés de fin d'année.

Afin de permettre une utilisation par le CNSMDL de l'espace de restauration le matin et l'après-midi pour des réunions en dehors des horaires d'ouverture du self, il est demandé que les opérations de nettoyage du titulaire soient compatibles avec cet usage.

### **5.3- Largeur de choix et renouvellement des menus**

Le convive compose librement son plateau, en fonction des choix proposés dans les différents stands de distribution. Un menu végétarien complet devra être systématiquement possible.

Le plateau est un plateau à 4 composantes : 1 plat protidique principal, 1 accompagnement, 2 plats périphériques à choisir parmi les entrées, les fromages, les laitages et les desserts.

Le renouvellement de l'offre est privilégié par rapport à la largeur de l'offre, afin de limiter la monotonie alimentaire. Le choix devra comprendre :

- 3 entrées,
- 2 plats protidiques (1 plat à base de viande ou de poisson et 1 plat végétarien) et 2 accompagnements (légumes verts, légumes secs ou autres légumes et féculents ou céréales),
- 2 laitages type fromage sec, yaourt et fromage blanc,
- 2 desserts (pâtisserie, sorbet, dessert lacté, glace, fruit cuit ou au sirop ou en salade)
- Au moins 3 variétés de fruits frais.

Des frites seront proposées une fois par semaine.

Un menu 100% végétarien sera également proposé une fois par semaine.

Le pain et les condiments seront fournis aux convives sans contrepartie financière supplémentaire. Le titulaire proposera un choix de condiments et d'assaisonnements en libre-service.

Un choix de boissons autres que l'eau courante, de type sodas, jus de fruits, eau plate, eau pétillante... sera disponible avec un supplément de prix en sus de la prestation forfaitaire. Aucune boisson alcoolisée ne peut être proposée.

## **ARTICLE 6- COMMUNICATION AUPRÈS DES CONVIVES**

Le titulaire doit informer les usagers des conditions de fonctionnement du self (jours, horaires d'ouverture...), des menus (de la semaine et du jour) et plats proposés, des conditions de règlement, et de l'ensemble des consignes applicables dans le restaurant.

Il procède également obligatoirement à l'affichage des 14 allergènes identifiés conformément au règlement européen INCO.

Ces informations doivent faire l'objet d'un affichage clair et visible effectué par le prestataire et conforme à la charte graphique du CNSMDL.

Le titulaire est tenu d'afficher les menus de la semaine et du jour ainsi que les animations sur différents supports à l'entrée et/ou dans l'enceinte du restaurant, sur papier ou par affichage dynamique (multimédias).

L'information sur les menus doit être publiée à la semaine à savoir le vendredi pour la semaine suivante. Les informations de type « produits issus de l'agriculture biologique », « label », « fait maison », « HVE », « équitable », « végétarien », etc... doivent apparaître sur les menus.

Le titulaire a l'obligation de faire respecter les consignes applicables dans le restaurant (interdiction de fumer, etc.).

Par ailleurs, s'agissant d'un restaurant agréé par le CROUS, une obligation d'affichage du soutien du CROUS à la restauration des étudiants doit être mise en œuvre par le CNSMDL, notamment par le biais d'un affichage permanent à l'entrée du restaurant et de panneaux d'affichage. Le prestataire s'engage à respecter les affichages mis en place par le CNSMDL pour répondre à cette exigence.

## **ARTICLE 7- ENCAISSEMENT**

Le système monétique et les modes d'encaissement proposés devront permettre une gestion fluide des files d'attente. Il devra en particulier permettre d'identifier rapidement l'appartenance du convive aux différentes catégories acceptées au CNSMDL (étudiants, étudiants boursiers, agents du CNSMD en fonction de leur indice, etc...).

## **ARTICLE 8- SIGNALÉTIQUE**

Le prestataire fournit pour tous les espaces les supports de communication nécessaires, comme par exemple la table/l'écran de présentation au restaurant self, l'affichage sur stands, en salle, etc... Il fournit également les visuels de communication dans la distribution du self, en salle à manger (indication des fontaines, tri sélectif, animations, etc.).

Les affichages obligatoires (comme l'information sur les allergènes, l'origine des viandes, etc...) sont de la responsabilité du prestataire et il doit veiller à leur mise à jour de manière systématique.

Il veille à ce que les plats soient facilement identifiables et précisera l'appellation de la recette. Il s'engage à communiquer sur leur composition.

## **ARTICLE 9- ANIMATIONS**

Les animations seront proposées au moins une fois par trimestre autour d'un thème (ex : cuisines du monde, région de France, grandes manifestations sportives...).

Les animations autour des fêtes religieuses traditionnelles (Pâques, Noël), ne sont pas intégrées dans le calendrier mensuel d'animation. Un menu spécifique de fêtes de fin d'année, servi la semaine précédant les congés de Noël, doit être proposé chaque année, sans supplément de prix.



Le titulaire pourra également proposer des animations de sensibilisation des convives aux aspects développement durable.

Le titulaire organisera les animations à ses frais : matériel, installation, signalétique, mise en ambiance, tenues du personnel, etc.

## **ARTICLE 10-SPÉCIFICATIONS POUR LES PRESTATIONS SPÉCIALES**

Les prestations spéciales recouvrent les prestations sur bons de commande suivantes :

- Plateaux-repas,
- Pausas et petits-déjeuners,
- Buffets / cocktails.

Ces prestations spéciales « traiteur » pourront se dérouler en soirée ou le week-end et nécessiter l'ouverture du self.

Elles sont commandées au titulaire sur la base d'un devis préalable demandé et accepté par le pouvoir adjudicateur.

L'ensemble de ces prestations sont par principe du « fait maison ». Elles peuvent être sous-traitées conformément à l'offre du prestataire. Elles font l'objet d'un bon de commande préalable selon une périodicité en jours ouvrés fixée ci-dessous.

L'ensemble de ces prestations spéciales ne sera pas confié de manière exclusive au titulaire, le CNSMDL se réservant le droit de recourir à un autre prestataire.

### **10.1- Les plateaux-repas**

Le délai de commande : 48h à l'avance. Ils seront livrés dans les locaux désignés par la direction.

Le choix s'effectue sur deux niveaux de gammes différentes de plateaux repas : simple ou élaboré. Cette gamme est saisonnière. Le choix du plat principal doit pouvoir s'effectuer entre un poisson, une viande et une offre végétarienne.

Il est attendu que le prestataire apporte une solution écoresponsable pour ces plateaux-repas, (matériel réutilisable, produits jetables biodégradables et/ou compostables...)

### **10.2- Les pauses et petits-déjeuners**

Les pauses et petits-déjeuners de direction sont commandés 48H à l'avance et livrés dans les locaux désignés par la direction.

### **10.3- Les buffets et cocktails**

Les buffets et cocktails, commandés à partir de devis sur mesure, peuvent être également demandés au titulaire. Ils pourront se tenir dans les différents espaces (intérieurs et extérieurs) du CNSMDL désignés par la direction, adaptés ou adaptables à ce type de prestation. Certaines prestations peuvent être haut de gamme, en fonction des manifestations organisées par le CNSMDL.

Délai de commande : 72h.

## **ARTICLE 11-LES LOCAUX ET LE MATÉRIEL**

### **11.1- Généralités**

Le CNSMDL met gratuitement à disposition du titulaire :

- Les locaux nécessaires à l'exploitation du restaurant : cuisine principale, local préparations froides, légumerie, local de plonge, réserves à l'étage, salle de restaurant, bureau et sanitaire (cf plan des locaux – annexe 13.1 du présent CCTP et tableau des surfaces du restaurant – annexe 13.2 du présent CCTP),

- Les équipements lourds (cf. annexe 13.3 du présent CCTP),
- La vaisselle, la verrerie, les couverts, les plateaux et petits matériels.

En cours d'exécution du marché, si les installations cessent d'être conformes à la législation, le titulaire doit en informer sans délai le CNSMDL afin de rendre conformes les installations nécessaires au bon fonctionnement du service.

La Direction, les agents du Service Patrimoine et les agents de sécurité du CNSMDL peuvent avoir accès, à tout moment, aux locaux affectés au prestataire.

Le CNSMD pourra utiliser, de manière ponctuelle et sans perturbation de l'activité de distribution des repas, la salle de restauration pour ses besoins propres (réunions, etc.).

#### **11.2- Vaisselle et petit matériel**

Le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, plateaux, gamelles, ustensiles de cuisine...) est fourni par le CNMSDL. Le renouvellement de ces matériels est assuré par le CNSMDL dans la limite d'un coût annuel correspondant à 10% de leur valeur en euros courants ; au-delà, le renouvellement doit être assuré par le titulaire à ses frais.

En cas d'utilisation de vaisselle jetable, le titulaire utilisera du matériel jetable compatible avec la réglementation sur l'usage du plastique. Ce matériel est écoresponsable, micro-ondable, étanche, recyclable. L'achat de la vaisselle jetable est à sa charge.

#### **11.3- Renouvellement des équipements**

Le CNMSDL assurera le renouvellement des équipements lourds.

Néanmoins, s'il est établi que la détérioration ou la réparation d'un équipement lourd résulte d'un défaut d'entretien ou d'un mauvais usage de ce dernier par le titulaire, le renouvellement de cet équipement ne sera pas à la charge du CNSMDL, mais du titulaire. Seuls les remplacements pour vétusté sont à la charge du CNSMDL.

#### **11.4- Maintenance des équipements**

La maintenance préventive et curative des équipements lourds est à la charge du CNSMDL. Néanmoins, le titulaire a une obligation d'information concernant les dysfonctionnements constatés ou les besoins en réparations des équipements professionnels.

Il est tenu de prendre toutes les mesures qui s'imposent pour préserver la qualité de la prestation et notamment la sécurité alimentaire des usagers.

#### **11.5- Nettoyage des locaux et des matériels**

Le titulaire assure le maintien en parfait état de propreté de tous les matériels techniques professionnels mis à sa disposition par le CNSMDL.

Il assure notamment à chaque période de fermeture :

- Le nettoyage des murs (toute hauteur), des sols des zones techniques de production, y compris les arrières de comptoirs de l'ensemble des espaces de restauration,
- Le nettoyage des sols et des murs de l'ensemble des zones convives.

Une fois par an (à la fermeture estivale), le prestataire assure le nettoyage des murs toute hauteur de l'ensemble des zones convives, ainsi que le dépoussiérage des appareils d'éclairage situés au-dessus des tables dans la partie verrière.

Le titulaire peut, si nécessaire, faire appel à une société spécialisée pour réaliser ces prestations.

Quotidiennement :

- Le nettoyage des tables, des chaises et des sols de la salle à manger du restaurant.

Le titulaire 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 l'usage qui en est fait. Les produits lessiviels utilisés doivent être écoresponsables.

Le nettoyage des sanitaires situés au rez-de-chaussée et à l'entresol des espaces de restauration est assuré par la société titulaire du marché de prestations de services de nettoyage du CNSMDL. Le titulaire du présent marché garantit l'accès à tout moment de la société de nettoyage à ces sanitaires afin qu'elle puisse y réaliser ses prestations de nettoyage.

En cas de défaillance du titulaire vis-à-vis de ses obligations de nettoyage et d'hygiène, le CNSMDL pourra en assurer ou en faire assurer l'exécution aux frais du titulaire.

#### **11.6- Eau et fluides**

Le CNSMDL prend en charge les frais de fourniture de l'eau et des fluides.

Le titulaire doit maîtriser les impacts de son activité en tant qu'acteur responsable. À ce titre, il est tenu de garantir un mode d'exploitation éco-responsable du restaurant qui lui est confié, permettant de limiter les consommations d'eau et d'énergie. Il met notamment en place, dans les zones de production, des éco-consignes et un plan d'allumage à destination de ses collaborateurs.

Il garantit également la mise en œuvre d'un plan visant à maintenir stables les consommations d'eau et d'énergie d'une année.

La consommation d'énergie sera analysée annuellement lors de la revue de contrat entre le titulaire et le CNSMDL et pourra faire l'objet d'une sanction en cas de dépassement anormal non explicable.

#### **11.7- Répartition des charges entre le CNSMDL et le titulaire**

Celles-ci figurent en annexe 13.4 du présent CCTP.

#### **11.8- État des lieux et inventaires contradictoires**

Un état des lieux et un inventaire des locaux, des équipements et des gros et petits matériels seront contradictoirement établis entre le titulaire et le CNSMDL à l'entrée dans les locaux, ainsi qu'en fin d'exécution du marché. Des inventaires de contrôle seront ensuite dressés une fois par an à compter de la prise d'effet du marché.

#### **11.9- Validation technique des locaux et connaissance de l'existant**

À la suite de la visite obligatoire, le titulaire valide que la conception des espaces permet le respect de la réglementation en vigueur pour une activité de restauration collective.

Par ailleurs, il ne pourra pas se prévaloir d'une quelconque méconnaissance des locaux ou d'un déficit d'équipements pour ne pas assurer les prestations visées au titre du présent contrat ou modifier les prix contractualisés.

## **ARTICLE 12-HYGIÈNE ET SÉCURITÉ**

#### **12.1- Généralités**

Le titulaire s'engage à garantir une bonne hygiène des espaces qui lui sont confiés et à respecter la réglementation d'hygiène applicable à la restauration collective, en particulier la réglementation issue du « paquet hygiène » (« Food Law », règlement (CE) N°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002, et ses règlements subséquents).

En tant que professionnel de la restauration collective, il adapte ses bonnes pratiques à toute évolution réglementaire sans demande explicite du CNSMDL.

#### **12.2- Contrôles hygiène et bactériologiques**

Le titulaire prend en charge le coût inhérent aux contrôles hygiène et bactériologiques réglementaires.

Les résultats seront communiqués par écrit au CNSMDL. En cas de résultat non satisfaisant, le titulaire s'engage à transmettre au CNSMDL un plan d'action dans un délai maximum de 8 jours.

En outre, le titulaire s'engage sur la communication de tous les faits exceptionnels (qualité de produits non conforme, corps étranger dans une préparation) survenus dans le cadre de son exploitation.

Des prélèvements de denrées et de surfaces (vaisselle et matériels) ou divers contrôles pourront être organisés à l'improviste par le CNSMDL. Les résultats seront communiqués par écrit au titulaire. Le coût de ces analyses sera à la charge du CNSMDL.

Enfin, le CNSMDL pourra faire auditer ponctuellement ou régulièrement le dispositif de maîtrise de l'hygiène mis en place par le titulaire et ce, tant pour le personnel que pour les locaux et les matériels. Le coût de ces audits sera à la charge du CNSMDL.

#### **12.1- Consignes de sécurité**

Le titulaire s'engage au respect des règles de sécurité ERP de l'établissement, notamment en cas de déclenchement d'alarme ou d'exercices d'évacuation.

### **12.2- TRI DES DÉCHETS**

#### **12.2.a) Bio-déchets**

Le titulaire s'engage à respecter la démarche de tri sélectif des déchets à travers un dispositif de tri intégré à la dépose plateaux, la mise en place de bio seaux en production et en plonge pour les déchets organiques alimentaires.

#### **12.2.b) Autres déchets**

Le titulaire du marché de restauration assurera le tri des déchets en fonction des bacs mis à sa disposition par le CNSMD et sortira les poubelles à l'extérieur des cuisines (contre le mur extérieur des cuisines) et non jusque sur le trottoir.

L'évacuation des déchets (le déplacement des poubelles sur le trottoir public) est assurée par le titulaire du marché de prestations de services de nettoyage du CNSMDL.

L'enlèvement des déchets est assuré par la Ville de Lyon et des prestataires conformément aux contrats souscrits par le CNSMDL.

La remise en place des poubelles près des cuisines est assurée par le titulaire du marché de prestations de service de nettoyage.

Le titulaire du marché assurera l'évacuation des palettes et/ou tout autre encombrant lié à la livraison des denrées.

#### **12.2.c) Gaspillage alimentaire**

Le titulaire met en œuvre les bonnes pratiques permettant de réduire la production de déchets à la source. Il accompagne les convives à la maîtrise du gaspillage alimentaire par tout moyen conforme à son offre (information, animation, mise à disposition de balance...).

## **ARTICLE 13-LISTE DES ANNEXES**

#### **13.1- Carnet de plans**

#### **13.2- Tableau des surfaces du restaurant**

#### **13.3- Liste des équipements lourds**

#### **13.4- Grille de répartition des charges**

#### **13.5- Volumétrie des repas**