|  |
| --- |
| **Marché n°2025119**  **Prestations de Restauration Collective et de Traiteur** |

**Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P)**

**Annexe 1 : Plans du restaurant ;**

**Annexe 2 : Répartition des charges ;**

**Annexe 3 : Spécification qualitative des denrées et engagements en alimentation durable ;**

**Annexe 4 : État de reprise du personnel ;**

**Annexe 5 : Liste du matériel mis à disposition**

**Annexe 6 : Données de fréquentation type**

**Annexe 7 : Photos du mobilier de pâtisserie**

Table des matières

[Préambule et contexte 4](#_Toc194067307)

[1 - Objet 7](#_Toc194067308)

[2 - Généralités 10](#_Toc194067309)

[**2.1** **Horaires des services inclus au marché** 10](#_Toc194067310)

[**2.2** **Fréquentation** 10](#_Toc194067311)

[**2.3** **Périmètre des prestations** 11](#_Toc194067312)

[**2.4** **Axes de développement durable** 12](#_Toc194067313)

[3 – Qualité dans l’assiette 13](#_Toc194067314)

[**3.1** **Stipulations communes** 13](#_Toc194067315)

[**3.1.1** **Spécifications qualitatives** 13](#_Toc194067316)

[**3.1.1.1** **Inhérentes aux denrées** 13](#_Toc194067317)

[**3.1.3.2** **Inhérentes à l’alimentation durable et responsable** 15](#_Toc194067318)

[**3.1.3.3 Inhérentes aux préparations** 18](#_Toc194067319)

[**3.1.4** **Spécifications quantitatives** 18](#_Toc194067320)

[**3.2** **Stipulations propres aux déjeuners, diners et déjeuners ponctuels** 19](#_Toc194067321)

[**3.2.1** **Élaboration des plans alimentaires et menus** 19](#_Toc194067322)

[**3.2.1.1** **Définition et acceptation des plans alimentaires et menus** 19](#_Toc194067323)

[**3.2.1.2** **Respect de la qualité nutritionnelle** 20](#_Toc194067324)

[**3.2.1.3 Commission des menus** 21](#_Toc194067325)

[**3.2.2** **Offre alimentaire quotidienne** 21](#_Toc194067326)

[**3.2.2.1 Rotation** 23](#_Toc194067327)

[**3.2.2.2 Boissons** 24](#_Toc194067328)

[**3.2.2.3 Divers** 24](#_Toc194067329)

[**3.2.3** **Livraison fournisseurs** 24](#_Toc194067330)

[**3.2.4** **Gestion globale du service** 25](#_Toc194067331)

[**3.2.4.1 Stockage** 25](#_Toc194067332)

[**3.2.4.2 Distribution et fluidité** 25](#_Toc194067333)

[**3.2.4.3** **Débarrassage** 26](#_Toc194067334)

[**3.2.4.4** **Fin de service** 26](#_Toc194067335)

[**3.2.5** **Signalétique** 26](#_Toc194067336)

[**3.2.6** **Animations** 27](#_Toc194067337)

[**3.2.7** **Enquête qualité** 28](#_Toc194067338)

[**3.3** **Prestations internes au CNC : autres prestations principales** 28](#_Toc194067339)

[**3.3.1** **Services du soir** 28](#_Toc194067340)

[**3.3.2** **Déjeuners ponctuels** 29](#_Toc194067341)

[**3.3.3** **Distribution automatique** 29](#_Toc194067342)

[**3.4** **Prestations organisées dans les locaux ou en dehors du CNC** 29](#_Toc194067343)

[**3.4.1** **Cocktails dits « classiques » et « évènements »** 30](#_Toc194067344)

[**3.4.1.1** **Les cocktails servis dans les locaux du CNC** 30](#_Toc194067345)

[**3.4.1.2** **Les cocktails servis hors des locaux du CNC : Cocktails dits « Classique » ou « Évènement »** 31](#_Toc194067346)

[**3.4.2** **Restauration ponctuelle à bons de commande** 33](#_Toc194067347)

[**3.4.2.1 Plateaux repas** 33](#_Toc194067348)

[**3.4.2.2 Les petits déjeuners** 34](#_Toc194067349)

[4 – Stipulations relatives au personnel 34](#_Toc194067350)

[**4.1** **Reprise du personnel** 34](#_Toc194067351)

[**4.2** **Encadrement du personnel et structuration de l’équipe** 35](#_Toc194067352)

[**4.3** **Responsable de site** 36](#_Toc194067353)

[**4.4** **Formation du personnel** 37](#_Toc194067354)

[**4.5** **Prescriptions relatives à l’hygiène** 38](#_Toc194067355)

[**4.6** **Règles d’identification** 38](#_Toc194067356)

[**4.7** **Vêtements de travail** 38](#_Toc194067357)

[**4.8** **Plan de prévention** 39](#_Toc194067358)

[5 - Les conditions d’exploitation 39](#_Toc194067359)

[**5.1** **Descriptif des locaux** 39](#_Toc194067360)

[**5.2** **Contraintes d'exploitation** 41](#_Toc194067361)

[**5.3** **Observations** 41](#_Toc194067362)

[**5.4 Déclaration à la Direction Départementale de la Protection de la Population** 42](#_Toc194067363)

[**5.5 État des lieux et plan de prévention** 42](#_Toc194067364)

[**5.6 Missions prises en charge par le Titulaire** 46](#_Toc194067365)

[**5.6.1**  **Énergies et Fluides** 46](#_Toc194067366)

[**5.6.2** **Entretien et Maintenance du matériel** 46](#_Toc194067367)

[**5.6.3** **Nettoyage des locaux et des matériels** 48](#_Toc194067368)

[**5.6.4** **Enlèvement des déchets** 50](#_Toc194067369)

[**5.6.5** **Dératisation-Désinsectisation** 50](#_Toc194067370)

[**5.6.6** **Hygiène** 50](#_Toc194067371)

[**5.6.7** **Analyse des risques** 51](#_Toc194067372)

[**5.7 Fourniture du système d’encaissement** 52](#_Toc194067373)

[**5.8 Conditionnements – Arts de la table** 52](#_Toc194067374)

[**5.8.1** **Investissements** 53](#_Toc194067375)

[**5.8.2** **Dotation initiale et renouvellement de la dotation initiale** 53](#_Toc194067376)

[**5.9 Continuité du service** 54](#_Toc194067377)

[6 – Plan de progrès 54](#_Toc194067378)

**Préambule et contexte**

* Présentation du Conseil National du Cinéma et de l’Image Animée (CNC) :

Le CNC, établissement public à caractère administratif sous tutelle du Ministre chargé de la Culture, résulte de la loi du 25 octobre 1946 et de l’ordonnance n°2009-901 du 24 juillet 2009. Son siège est situé au 291 Boulevard Raspail, dans le 14ème arrondissement de Paris.

Les missions du CNC portent sur les domaines du cinéma et des autres arts et industries de l’image animée (audiovisuel, vidéo et multimédia, dont le jeu vidéo). Elles sont définies par l’article L.111-2 du Code du Cinéma et de l’Image Animé :

* **Observer l'évolution des professions et activités du cinéma et des autres arts et industries de l'image animée**, leur environnement technique, juridique, économique et social ainsi que les conditions de formation et d'accès aux métiers concernés. A ce titre :

1. Il recueille toutes informations utiles, notamment commerciales et financières, et diffuse une information économique et statistique, dans le respect des législations relatives à la protection des données à caractère personnel et au secret des affaires ;
2. Il organise des concertations avec les représentants des secteurs professionnels intéressés sur les sujets entrant dans le cadre de ses missions ;

* **Contribuer, dans l'intérêt général, au financement et au développement du cinéma et des autres arts et industries de l'image animée** et d'en faciliter l'adaptation à l'évolution des marchés et des technologies. A cette fin, il soutient, notamment par l'attribution d'aides financières :

1. La création, la production, la distribution, la diffusion et la promotion des œuvres cinématographiques et audiovisuelles et des œuvres multimédias, ainsi que la diversité des formes d'expression et de diffusion cinématographique, audiovisuelle et multimédia ;
2. La création et la modernisation des établissements de spectacles cinématographiques, ainsi que l'adaptation des industries techniques aux évolutions technologiques et l'innovation technologique dans le domaine du cinéma et des autres arts et industries de l'image animée ;
3. Les actions en faveur de l'éducation à l'image et de la diffusion culturelle par l'image animée ;
4. Les actions à destination des professions et activités du cinéma et des autres arts et industries de l'image animée, ainsi que celles susceptibles de favoriser la promotion et le développement du cinéma et des autres arts et industries de l'image animée en France et à l'étranger ;
5. La création et la production cinématographiques, audiovisuelles et multimédia dans les pays en développement, notamment par la mise en place d'actions et de programmes de coopération et d'échanges ;
6. La formation professionnelle, initiale et continue ;
7. La collecte, la conservation, la restauration, la diffusion et la promotion du patrimoine cinématographique ;
8. Les œuvres sociales, ainsi que les organisations et syndicats professionnels ;

* **Contrôler les recettes d'exploitation des œuvres et documents cinématographiques ou audiovisuels** réalisées par les exploitants d'établissements de spectacles cinématographiques et par les éditeurs de vidéogrammes destinés à l'usage privé du public ;
* **Tenir les registres du cinéma et de l'audiovisuel** et, dans ce cadre, de centraliser et communiquer aux titulaires de droits tous renseignements relatifs aux recettes d'exploitation des œuvres cinématographiques et audiovisuelles ;
* **Collecter, conserver, restaurer et valoriser le patrimoine cinématographique**. A ce titre, il exerce notamment les missions relatives au dépôt légal qui lui sont confiées par le titre III du livre Ier du code du patrimoine ; il reçoit en dépôt les documents cinématographiques et les biens culturels se rapportant à la cinématographie qui lui sont confiés et procède, en propre ou pour le compte de l'État, à des acquisitions destinées à enrichir les collections dont il a la garde ;
* **De participer à la lutte contre la contrefaçon des œuvres cinématographiques et audiovisuelles et des œuvres multimédias**.
* Contexte :

Le CNC souhaite disposer de prestations de restauration variées, fournies sur son siège social et en dehors de ses locaux. Il attache une grande importance à la qualité de l’offre de restauration proposée à ses collaborateurs et agents, et le cas échéant, à ses invités.

Le CNC souhaite offrir un vrai choix de restauration adapté à chaque convive, tant en termes de bien-être et de santé, que de qualité et de prix, et de prise en compte du respect de la planète. L’enjeu est majeur, et le CNC souhaite défendre une politique active en faveur de la restauration responsable. Le Titulaire doit s’inscrire dans ce projet et accompagner le CNC dans sa démarche :

* **Le CNC en tant que vitrine :** le renouvellement doit s’inscrire dans le cadre des Lois n°2018-938 du 30 octobre 2018 938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite Loi EGalim) et n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (dite Loi Climat & Résilience). Les denrées utilisées pour la confection des repas ainsi que la structuration de l’offre doivent présenter des marqueurs durables significatifs (produits issus de l’agriculture biologique, produits présentant des signes officiels de qualité, prise en compte du bien-être animal, respect de la saisonnalité…). Elle doit de même mettre en place des processus durables (lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion et valorisation des biodéchets, lutte et réduction des emballages…).

En tout état de cause, le CNC et ses convives apprécient la qualité de leur restauration à l’aune de la saisonnalité des produits, du niveau de préparation et à du pourcentage d’introduction de produits en circuits-courts, l’établissement souhaitant disposer d’une offre de restauration fraiche et respectueuse des terroirs, et souhaitera en outre disposer d’une offre reposant sur des axes de progrès sur la durée du marché, portant sur l’ensemble des composantes de la qualité culinaire que les Parties ont entendu déployer.

* **Des offres de restauration répondant à des besoins variés :** le CNC attend de son Titulaire une largeur d’offre, tant sur le niveau de qualité que sur sa diversité et son niveau de disponibilité sur les horaires d’ouverture, permettant de couvrir l’ensemble des typologies de prestations et de convives. A ce titre, le CNC entend mettre en place un système de tarification des prestations alimentaires en catégories, l’administration et ses convives escomptent gagner en lisibilité, et entend poursuivre la mise en place quotidienne d’un menu économique.

C’est par ailleurs pour atteindre ces objectifs de diversité des mets, de disponibilité à toutes horaires d’ouverture du self et de qualité de préparation et de présentation que le CNC revoit, aux présentes, l’étendue minimale d’offre requise.

* **Un modèle économique équilibré :** l’objectif du CNC est de concilier qualité des prestations proposées aux convives, optimisation du reste à charge pour le convive, et conditions d’exécution incitatives pour le Titulaire. Dans ce cadre que le CNC consent la mise en place d’un modèle économique idoine pour les diners, et la mise en place d’une masse de frais pour sa 1ère tranche de fréquentation.
* **Un service de qualité et la mise en œuvre d’une relation partenariale avec le CNC :** le Titulaire doit être en mesure de mettre en place une politique de « relation-client » efficace et performante, sur l’ensemble des prestations faisant l’objet du présent marché.

TpPar ailleurs, l’établissement attend du prestataire de restauration le plus grand respect des stipulations du présent marché, aux niveaux de qualité exigés, et la mise en œuvre d’une démarche de reporting et d’échanges réguliers notamment s’agissant de ses engagements en termes de développement durable – le CNC souhaite un reporting dédié pragmatique permettant d’analyser des résultats concrets et mesurables.

**1 - Objet**

Le présent marché a pour objet des prestations de restauration collective et de traiteur.

Afin de pourvoir au bon fonctionnement des activités du CNC, le présent marché a pour but de confier au Titulaire les missions de restauration suivantes :

**Prestations internes au CNC :**

Il est précisé au Titulaire que les prestations internes au CNC sont déployées au sein siège social du CNC au 291 Boulevard Raspail dans le 14ème arrondissement de Paris. Les espaces de restauration ont fait l’objet d’une réhabilitation en 2018 et s’adressent aux convives du CNC installés dans ces locaux. Les plans du restaurant et des cuisines de ce site, établis sur les niveaux 0 et -1 du bâtiment, figurent en Annexe 1.

* **Self :** le Titulaire assure tous les jours de la semaine (hors samedi et dimanche) le déjeuner des agents du CNC au sein du restaurant mis à disposition par ce dernier.
  + Le restaurant est situé au rez-de-chaussée du site ;
  + Le restaurant dispose de 90 places assises et d’un espace extérieur au besoin (de type pergola) d’environ 30 places assises ;
  + Le restaurant dispose de sa propre cuisine, située aux niveaux 0 et -1 du siège ;
  + Le Titulaire a l’exclusivité de la préparation, de la distribution, du service et de la vente des prestations du self (sans préjudice de l’existence de distributeurs automatiques sur le site, gérés directement par l’établissement).
* **Diner des collaborateurs :** le Titulaire assure, en moyenne, deux fois par semaine le dîner des collaborateurs occasionnels et de quelques agents du CNC au sein du restaurant mis à disposition par ce dernier.
  + Le restaurant est le même que pour le self (la pergola peut le cas échéant être mise à contribution lors de ces diners) ;
  + La fréquentation s’élève, à titre indicatif, entre 15 et 60 personnes par diner et a lieu, en règle générale et à titre indicatif, les mardi et jeudi chaque semaine (sans préjudice des modalités d’annulation dont dispose le CNC) ;
  + La cuisine est la même que pour le self, située aux niveaux 0 et -1 du siège ;
  + Le Titulaire a l’exclusivité de la préparation, de la distribution, du service et de la vente du diner des collaborateurs.
* **Cocktails déjeunatoires et dinatoires de type « Classique » ou « Évènement » :** Le Titulaire assure des prestations de cocktail déjeunatoires et dînatoires lors des réceptions organisées par le CNC :
* Dans les locaux du CNC : avec mise à disposition du restaurant sur lequel est établit le self et de la terrasse sur jardin attenante au restaurant. À titre indicatif, ces prestations ont lieux une à deux fois par mois, étant entendu que cette fréquence ne constitue ni un minimum, ni un maximum. Les prestations pourront varier en fonction du calendrier et des commandes passées par le CNC.
* Hors des locaux du CNC : A titre indicatif et non-contractuel, lesdits cocktails sont organisés de la manière suivante :
  + Les espaces de consommation sont divers ;
  + La fréquence de ces prestations est usuellement déclinée en 6 évènements :
    - 1 évènement de 700 à 800 personnes ;
    - 1 évènement de 400 personnes ;
    - 4 évènements de 200 à 250 personnes.

Depuis 2019, un seul évènement, rassemblant 400 convives le midi et 800 convives le soir, a donné lieu à réalisation de ces prestations (les vœux du CNC à ses collaborateurs et agents).

* + Le Titulaire fait son affaire du lieu de production desdites prestations, étant entendu qu’il peut, autant que de besoin, recourir aux espaces de production du CNC mis à sa disposition sans préjudice des autres prestations à réaliser au titre du présent cahier des clauses techniques particulières ;
  + Le Titulaire bénéficie de l’exclusivité s’agissant de ces prestations.
* **Plateaux-repas et petits-déjeuners :** le Titulaire assure la restauration ponctuelle des agents et des collaborateurs occasionnels lors d’évènements type réunions, conférences, congrès.
  + Les espaces de consommation sont divers mais situés au siège social du CNC ;
  + Les typologies de prestations ne sont pas limitées et sont adaptées en fonction des besoins exprimés. Elles portent essentiellement sur les plateaux repas déclinés en gammes et sur des petits déjeuners ;
  + Le Titulaire fait son affaire du lieu de production desdites prestations, étant entendu qu’il peut, autant que de besoin, recourir aux espaces de production du CNC mis à sa disposition sans préjudice des autres prestations à réaliser au titre du présent cahier des clauses techniques particulières ;
  + Le Titulaire bénéficie de l’exclusivité s’agissant de ces prestations.
* **Déjeuners ponctuels – restauration « R+9 » :** le Titulaire assure des déjeuners ponctuels.
  + Les espaces de consommation, situés au 9ème étage du siège, bénéfice d’un office de maintien en température ;
  + La fréquence de ces déjeuners s’élève, à titre indicatif, à deux fois par mois environ. La fréquentation par déjeuner s’élève, à titre indicatif, entre 5 et 10 convives ;
  + La cuisine est la même que pour le self ;
  + Le Titulaire bénéficie de l’exclusivité s’agissant de ces prestations. Il assure la préparation et le service des prestations – à cet égard, il peut être amené à mettre à disposition un maitre d’hôtel assurant le service de ces prestations (les prix de ces prestations sont alors renseignés dans la configuration « hors maitre d’hôtel, » et « maitre d’hôtel inclus »).

Il est toutefois précisé que les missions décrites ci-dessus – et détaillées ci-après – sont toutes considérées comme des missions majeures et principales de l’activité du Titulaire, ce dernier ne pouvant prétendre à n’assurer qu’une partie des prestations attendues par le Pouvoir Adjudicateur, ce que le Titulaire reconnait et accepte.

A noter par ailleurs que le CNC attend de son Titulaire qu’il soit force de proposition s’agissant des prestations sur commande, interne comme externe, lorsque celles-ci sont sollicitées. Le CNC souhaite sélectionner le contenu des prestations sur présentation par le Titulaire de catalogue(s). Une dégustation est par ailleurs organisée toutes les fois que la prestation de type « cocktail évènement » est réalisée en dehors des locaux du CNC et excède 400 convives.

Chacune de ces prestations pourra faire l’objet d’une demande d’ajustement sur devis, en fonction des évènements et occasions concernés.

**2 - Généralités**

**2.1 Horaires des services inclus au marché**

Les pôles de restauration devront accueillir les convives selon les modalités ci-dessous :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Type de restauration** | **Fréquence du service** | **Horaires** |
| Restaurant service du midi / Self | *Du Lundi au vendredi*  *(Hors jours fériés)* | *11h45 – 14h00* |
| Restaurant service du soir / Dîner des collaborateurs | *Mardi et Jeudi* | *19h – 20h30 (Modifiable)* |
| Déjeuner ponctuel | *A la commande* | *11h45 – 14h00* |
| Cocktails « classique » ou « évènement » | *A la commande* | *A la commande* |
| Restauration ponctuelle (Plateaux-repas et petits-déjeuners) | *A la commande* | *A la commande* |

Dans les mêmes conditions et à la demande du Pouvoir Adjudicateur, les horaires de service pourront être modifiés. Toute modification d’horaire appliquée de façon permanente aux prestations des espaces de restauration doit faire l’objet d’un avenant.

Il est toutefois précisé au Titulaire que la salle du restaurant peut être un lieu de réunions informelles en dehors des horaires de repas, et donc laissé en libre accès aux agents du CNC.

**2.2 Fréquentation**

A titre indicatif, les données de fréquentation du SELF sont les suivantes :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mois concerné** | **Nombre total de couverts midi** | **Nombre total de couverts le soir (\*)** |
| **JANVIER 2024** | 4197 | 227 |
| **FEVRIER 2024** | 3994 | 300 |
| **MARS 2024** | 4346 | 240 |
| **AVRIL 2024** | 4014 | 289 |
| **MAI 2024** | 3239 | 178 |
| **JUIN 2024** | 3742 | 273 |
| **JUILLET 2024** | 2426 | 164 |
| **AOÛT 2024** | 1034 | 114 |
| **SEPTEMBRE 2024** | 3719 | 277 |
| **OCTOBRE 2024** | 4035 | 474 |
| **NOVEMBRE 2024** | 3667 | 392 |
| **DECEMBRE 2024** | 3385 | 130 |
| **TOTAL** | 41 798 | 3 058 |

*(\*) A titre indicatif, il y a eu 81 diners en 2024 (dont 1 un lundi).*

Sur l’ensemble de l’année 2024, la moyenne journalière des repas du midi s’élève à 178 repas/jour. La semaine moyenne s’établit comme suit :

|  |  |
| --- | --- |
| Lundi | 186 |
| Mardi | 197 |
| Mercredi | 178 |
| Jeudi | 194 |
| Vendredi | 138 |

Concernant les autres prestations, les quantités indicatives sont les suivantes :

- Diner des collaborateurs : La moyenne en 2024 s’établit à 37 repas par soir.

- Déjeuner ponctuel : La moyenne est de 7 repas en 2024, avec un chiffre d’affaires de 4900 € TTC.

- Prestations évènementielles internes et externes : La moyenne est de 4345repas, en 2024 avec un chiffre d’affaires de 308 000 € TTC, répartis sur 89 évènements.

**2.3 Périmètre des prestations**

Le Titulaire, qui déclare connaître parfaitement les locaux de l’établissement mis à sa disposition par le CNC, s’engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement du restaurant d’entreprise et de la réalisation des prestations de restauration et traiteur telle que définies au CCTP :

|  |  |
| --- | --- |
| **La qualité dans l’assiette** | * La construction des menus, pour validation par le CNC, * L’approvisionnement en denrées alimentaires, sur la base des exigences du présent marché, notamment en termes d’alimentation durable, * La production des repas depuis la cuisine mise à disposition du Titulaire, * La production des prestations évènementielles depuis la cuisine mise à disposition du Titulaire ou depuis un outil tiers (à la discrétion du Titulaire), * La distribution des repas du self, du diner des collaborateurs, des déjeuners ponctuels (dit aussi R+9), * Le recueil et le suivi de la consommation des repas et de la satisfaction des convives, * Les actions visant à la réduction du gaspillage alimentaire. |
| **L’organisation du service** | * La perception et l’encaissement du montant des prestations de restauration réglées par les convives, dans le cadre réglementaire * L’organisation du travail et la mise en œuvre de son savoir-faire, * L’encadrement et la formation de son personnel salarié, * Le contrôle du personnel placé sous sa responsabilité, * S’agissant spécifiquement des prestations évènementielles, la fourniture de la vaisselle et des consommables, * Le service des repas lors des prestations évènementielles et le cas échéant des déjeuners ponctuels |
| **Les conditions d’exploitation** | * L’entretien courant des locaux tels que décrit au présent CCTP et des équipements mis à disposition nécessaires à l’accomplissement du service, * La fourniture des équipements spécifiques permettant le déploiement des concepts de restauration propres au Titulaire, * La dotation initiale, l’inventaire et le renouvellement du petit matériel d’exploitation, platerie et vaisselle permettant l’exploitation du site dans les conditions requises. * La mise en œuvre, par des moyens adaptés, d’une sécurité maximale des produits servis, notamment en cas de crise sanitaire déclarée ou à déclaration obligatoire (suspicion de toxi-infection, retrait d’aliment, etc.), |

La répartition des charges de fonctionnement entre le Titulaire et le CNC est détaillée à l’annexe 2 du présent CCTP.

**2.4 Axes de développement durable**

Le développement durable est une préoccupation majeure du Pouvoir Adjudicateur.

Le Pouvoir Adjudicateur souhaite associer étroitement ses prestataires à ses valeurs, dans l’objectif de respecter et de promouvoir les principes du développement durable. Dans ce contexte, il est demandé au Titulaire de mener une politique active en faveur de la restauration responsable en s’engageant sur :

* Sa politique d’achat et d’approvisionnement : en privilégiant des produits frais dans l’offre alimentaire proposée, répartis de façon homogène sur les entrées, poissons, viandes, légumes, desserts, et respectant le calendrier des saisonnalités.
* Une garantie en matière de santé publique, par la mise en œuvre d’offres alimentaires équilibrées sur le plan nutritionnel,
* La transparence, quant à l’information des convives sur les filières d’approvisionnement, les marqueurs utilisés dans la confection des menus et celle envers le CNC,
* La lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des volumes gaspillés, conformément aux dispositions de la loi n°2015-992 du 17 août 2015 (article 102) relative à la transition énergétique pour la croissance verte. A ce titre, le CNC permet au titulaire de :
* Procéder à de la « repasse » (plat de la vielle servi le lendemain) tolérée dans la limite du raisonnable, en respectant les règles HACCP et en le précisant par étiquetage pour les convives. Le Titulaire s’engage, dans le cadre de son offre, à une remise minimum sur ce type de plat ;
* Sous réserve de respecter les règles HACCP, le Titulaire peut également intégrer dans les recettes du soir, ou du lendemain (repasse), des produits non servis lors du repas du midi ;
* Suivre le gaspillage alimentaire grâce à la pesée journalière des restes alimentaires dans l’objectif d’ajuster au mieux la production et la consommation ;
* Une gestion responsable des produits d’entretien,
* Sa politique en matière de réduction et de gestion des déchets (respect scrupuleux des consignes de tri des déchets et biodéchets, mises en place dans les locaux du CNC), de réduction de l’usage du plastique et suppression de l’utilisation de plastique à usage unique, conformément aux dispositions de la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l’économie circulaire (dite Loi AGEC).

Le Titulaire explicite par ailleurs ses actions spécifiques et pérennes permettant d’attester sa prise en compte des trois piliers du développement durable : environnemental, sociétal et économique.

Chaque année un bilan mettant en évidence les performances environnementales et sociétales sera établi par le Titulaire. L’ensemble de ces documents sera présenté chaque année à la date anniversaire du contrat.

**3 – Qualité dans l’assiette**

* 1. **Stipulations communes**

Sauf exceptions indiquées ci-après, le présent article s’applique à l’ensemble des prestations faisant l’objet du présent marché.

Le Pouvoir Adjudicateur met un accent particulier sur la qualité des repas servis ainsi que sur le respect de l’équilibre des apports nutritionnels en relation avec ses activités, dans un cadre de « bien être » et de « santé au travail. »

La répartition par gamme est définie dans l’annexe 3 « spécifications qualitatives des denrées. »

**3.1.1 Spécifications qualitatives**

**3.1.1.1 Inhérentes aux denrées**

Quelles que soient les qualités intrinsèques des produits issus de l’industrie agroalimentaire et la qualité des assaisonnements, l’utilisation de ces produits engendre un sentiment de monotonie et d’uniformisation préjudiciable à la perception qualitative recherchée, fondée en partie sur le changement.

Dans l’attente d’une qualité supérieure des repas, il est demandé au Titulaire d’employer des produits bruts et frais pour l’ensemble des services de restauration et de respecter le tableau des spécifications qualitatives des denrées qu’il a fournies (voir en Annexe 3 du CCTP « spécification qualitative des denrées Alimentaires »).

Pour les produits frais et/ou fragiles, notamment les produits de la mer, le Titulaire présente les sources d’approvisionnements fiables qu’il compte mettre en place. En tout état de cause, le Titulaire est en mesure de communiquer sans délai et sur simple demande du CNC, toute information sur la traçabilité concernant les produits des différents composants des menus ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

De manière générale, les denrées utilisées par le Titulaire dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d’elles.

Le Titulaire doit respecter *a minima* le cadre suivant :

* **Concernant l’ensemble des denrées**
  + Les produits frais doivent être largement préférés aux produits en conserves, surgelés ou de 4ème gamme, lesquels ne doivent être réservés qu’à des dépannages, des compléments ou des produits hors saisons,
  + Le Titulaire doit privilégier une utilisation de produits de saison et issus de circuits courts,
  + Le Titulaire doit fournir au CNC sur simple demande les fiches techniques de chaque denrée et (ou) fiches recettes ainsi que les références et le cahier des charges des fournisseurs sélectionnés (normes, HACCP, Traçabilité, Agréments, etc.),
  + Le Titulaire exclut de manière systématique les denrées alimentaires ou ingrédients provenant de l’agriculture transgénique ou étiquetés avec une présence d’O.G.M (\*), exclut des préparations alimentaires l’huile de palme, l’huile d’arachide (\*\*), les graisses hydrogénées, les produits ayant subis une ionisation, et les acides gras trans,
  + Les engagements du Titulaire s’agissant des spécifications qualitatives des denrées sont en cohérence avec les caractéristiques et capacités techniques, tant en locaux qu’en équipements, de la cuisine et de l’office du 9ème étage, objets du présent marché. Ils sont suivis par le CNC dans le cadre des outils de reporting à mettre en place par le Titulaire,
  + Le Titulaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnelles contenues dans le présent CCTP et observer les normes nutritionnelles prévues en annexes de la recommandation n° J5-07 du 4 mai 2007 du GEMRCN, actualisée dans sa dernière version 2.0 de juillet 2015. Est à prendre en compte toute évolution à venir durant la durée du marché.

*(\*) Il est entendu au présent CCTP qu’un produit transgénique, au sens de la directive européenne 2001/18, est composé d’au moins un ingrédient de nature vivante, dont le patrimoine génétique a été modifié par l’intervention humaine au travers du génie génétique.*

*Les produits transgéniques sont prohibés. Le Titulaire précise les moyens de contrôle et les garanties qu’il offre quant au respect de ce point contractuel.*

*(\*\*) En application du règlement n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information sur les denrées alimentaires (dit règlement INCO), complété notamment par le décret n°2015-446 du 17 avril 2015 et les dispositions du Code de la consommation (articles R412-12 et suivants dudit code), il est demandé au Titulaire d’informer tous les convives de la présence des quatorze allergènes majeurs ainsi que tous les produits dérivés de ces allergènes. L’information de ces convives sur un outil de type application, permettant de consulter les allergènes propres à chaque repas, est un plus.*

*Avant chaque service, toute l’équipe est informée des ingrédients potentiellement allergènes contenus dans chaque préparation de façon à pouvoir répondre aux questions des convives. De plus, tous les ans, dans chaque restaurant, un référent est formé sur la question de l’allergie.*

*Dans un souci de bien-être des convives désireux de consommer une prestation adaptée à son régime alimentaire, il est demandé au Titulaire d’identifier clairement les périphériques, accompagnements, laitages, assaisonnements etc… dont la composition est exempte de lactose, gluten, et autres allergènes et/ou assaisonnements contenants des allergènes.*

* **Concernant les viandes** 
  + Le Titulaire prend en compte la notion de bien-être animal, intégrant les conditions d’élevage et d’abattage des animaux, notamment par le choix de produits issus de filières engagées,
  + La viande est de race dite « bouchère »,
  + Les steaks hachés sont 100 % muscles avec un maximum de 15% de matières grasses,
* **Concernant les fruits et légumes** 
  + Les fruits doivent être mûrs à point,
  + Afin de faciliter au Titulaire l’accès aux fruits de qualité, il ne lui est pas imposé de communiquer à l’avance le type de fruit servi (mention "fruit de saison" sur les menus). Le Titulaire s’emploie à diversifier les fruits présentés au cours d’une même semaine. Le CNC est très vigilant sur la qualité des fruits proposés à la consommation des usagers.
* **Concernant les plats industriels reconstitués** 
  + Les plats industriels reconstitués (raviolis, hachis parmentier, croquettes, bolognaise, hachés, galopin, paupiettes, cordon bleu, brandade de morue, etc.), sont exclus, sauf accord préalable du CNC en commission des menus sur la base d’une présentation, par le Titulaire, de la composition exacte des ingrédients entrant dans la composition des plats.
* **Concernant le poisson** 
  + Le poisson est plein filet et garanti sans arête.
* **Concernant le pain** 
  + Le pain est de qualité artisanale, n’ayant subi aucune congélation et cuit le jour de la livraison,
  + En cas d’insatisfaction du CNC quant à la qualité du pain, le Titulaire doit proposer le changement de boulanger jusqu’à complète satisfaction du CNC. Les pains doivent être déposés dans un sac papier. Il est interdit de livrer le pain dans les enceintes réfrigérées des véhicules de livraison, sauf containers isothermes le mettant à l’abri du froid.

**3.1.3.2 Inhérentes à l’alimentation durable et responsable**

Dans une perspective de respect de l’environnement et développement durable, il est demandé autant que possible :

* Des produits issus de circuit court, achetés directement au fournisseur, ou avec un intermédiaire maximum,
* Des produits sous label et/ou certification reconnus par la loi EGalim sont également attendus.

Le CNC attache une attention particulière à leur mise en valeur auprès des convives, et à leur présentation équilibrée au cours de la semaine, entre les différentes catégories de mets, et entre les jours, avec les produits conventionnels (voir *infra*).

* **Alimentation durable au sens de la loi EGalim**

Le titulaire doit construire son offre alimentaire sur l'atteinte du taux global d’alimentation durable suivant : 50% d'alimentation durable **(\*)** dont 20% de bio, dès le démarrage du marché.

Le taux susvisé est comptabilisé en valeur d’achat hors taxes sur la totalité des achats réalisés.

***(\*)*** *Les produits « durables » entrant dans le décompte réalisé par le titulaire, au sens du CNC, sont les suivants :*

* *Produits issus de l’agriculture biologique (reconversion acceptée),*
* *Produits bénéficiant des signes officiels de la qualité et de l’origine suivants : Label Rouge, Appellation d’origine (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie,*
* *Produit « Fermier » ou « produit de la ferme », lorsque la mention est définie par arrêté,*
* *Produits bénéficiant de la mention valorisante suivante : « Haute Valeur Environnementale » (HVE),*
* *Produits issus de la pêche affichant l’écolabel pêche durable,*
* *Produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour produits d’Outre-Mer),*
* *Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique (notamment les produits en circuits courts, définis par l’existence d’un à deux intermédiaires au maximum entre le producteur et le consommateur final, un intermédiaire étant constitué dès lors qu’un transfert de propriété est observé) (\*),*
* *Produits à externalités environnementales positives (\*),*
* *Produits issus du commerce équitable,*
* *Produits équivalents aux exigences définies par les signes, mentions, écolabels ou certifications listées ci-avant.*

*(\*) Pour justifier de ces produits, le titulaire remet 1) au stade de son offre, 2) à chaque fois qu’il propose un nouveau produit rentrant dans ces cas d’ouverture et 3) à chaque fois que le CNC lui demande, l’ensemble des documents justificatifs permettant au CNC d’apprécier la qualité du produit proposé et sa cohérence avec les cas d’ouverture listés ci-dessus. Les documents et justificatifs attendus sont par exemple :*

* *Des fiches techniques ou tout autre document de traçabilité d’un produit justifiant de qualités nutritionnelles améliorées (rapport Oméga 3 / Oméga 6 < 5),*
* *De certificats ou autres documents officiels reconnus,*
* *De toute preuve, dans le cas des produits carnés, attestant d’une alimentation naturelle et équilibrée ayant un impact positif sur l’environnement dont la mesure se fait selon une méthodologie officielle.*

Le titulaire s’engage par ailleurs à faire tout son possible pour proposer, dans les mêmes conditions, 100% de viandes bovines, ovines, porcines, de volaille et de produits de la pêche « durables », conformément aux dispositions de la loi Climat & Résilience.

Le taux d’alimentation durable s’apprécie sur une année civile dans la perspective d’assurer une diversité de produits parmi tous les groupes d’aliments (fruits, légumes, laitages, viandes, œufs, légumineuses, céréales).

|  |
| --- |
| **REMARQUE :** |
| Les exigences en matière d’alimentation durable sont des minimums portant sur l’activité self, le diner des collaborateurs, et les déjeuners ponctuels. Dès lors, le calcul du taux d’alimentation durable doit porter sur la valeur d’achat total des produits affectés à ces seules activités.  Les éventuels engagements du Titulaire en matière d’alimentation durable des prestations évènementielles, doivent faire l’objet d’un taux dédié. |

* **Valorisation des produits issus des circuits-courts**

Le CNC est attentif au recours aux produits issus de filières courtes dans ses menus, et à leur fréquence d’apparition dans les menus.

Le Titulaire promeut l’alimentation basée sur ces filières et recourt, autant que faire se peut, à ces produits : par exemple, la fourniture de pain frais réalisé par des boulangers (au sens de la nouvelle réglementation), permettant une livraison quotidienne de pain frais.

Le Titulaire précise dans son offre les engagements portant sur les denrées issues de circuits-courts, à savoir un mode de commercialisation des produits agricoles qui s’exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu’il n’y ait qu’un seul intermédiaire, comme mentionné *supra*.

Le Titulaire s’engage, le cas échéant, sur la nature des produits concernés, la liste des fournisseurs pré-identifiés, le pourcentage d’intégration dans les menus en valeur d’achat hors taxes.

Le Titulaire propose, le cas échéant, un plan de progrès sur la durée du contrat.

|  |
| --- |
| **REMARQUE :** |
| Les engagements en matière de circuits-courts doivent porter sur l’ensemble des prestations (prestations évènementielles compris). |

* **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Dans le cadre des normes applicables en la matière, le Titulaire effectue dans les trois mois suivant le démarrage du contrat un diagnostic sur le gaspillage tant en cuisine (nourriture préparée mais non servie et jetée) que résultant des consommateurs sur les sites (nourriture non consommée sur les plateaux), par le biais de pesée.

Les modalités de conduite dudit diagnostic sont définies par le Titulaire (qu’il détaille dans son offre), et notamment le nombre de pesées nécessaires et la régularité des campagnes à mener, étant entendu que le diagnostic doit permettre de communiquer les informations suivantes :

* Quantités gaspillées, dans la mesure du possible, valorisées par composante,
* Coût des quantités gaspillées,
* Équivalence en achat de produits bio et labellisés.

Il propose un plan d’actions (sous un délai d’un mois au terme du diagnostic) qu’il se charge de mettre en place après validation du CNC.

Ce plan d’actions doit comprendre notamment des éléments sur la formation et la sensibilisation de l’ensemble du personnel concerné et des convives, et d’une façon plus générale porter sur chacune des étapes du gaspillage alimentaire (approvisionnement, cuisine, consommation…).

L’ensemble des mesures mises en place et actions menées est communiqué au CNC et présenté dans le cadre *a minima* d’une réunion dédiée. Le plan et les objectifs assignés peuvent être revus en fonction des actions successives mises en œuvre, dans le cadre d’une démarche de progrès sur la durée du contrat. Le CNC attend de son Titulaire des actions concrètes permettant d’encourager cette démarche :

* Campagne régulière de diagnostic des pertes avec plan d’actions associé,
* Sensibilisation et formation des personnels,
* Sensibilisation des convives.

|  |
| --- |
| **REMARQUE :** |
| La conduite d’un diagnostic alimentaire doit porter sur la seule activité self. La conduite du plan d’actions ne doit concerner – pour la partie consommation – que l’activité self.  Les actions inhérentes à la partie production doivent concerner l’ensemble des activités du Titulaire au titre du présent marché dès lors qu’elles ne sont pas sous-traitées. |

**3.1.3.3 Inhérentes aux préparations**

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité « cuisiné maison. » Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Les menus à jour fixe sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes.

Le Titulaire veille à offrir chaque jour et pour chaque élément du menu une prestation de qualité uniforme notamment quant à la qualité des ingrédients entrant dans la composition des mets, leur cuisson et leur mode de préparation.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives elles peuvent rendre les aliments indigestes.

L’instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l’instant de leur distribution, car les risques de développement microbien, dans les préparations, augmentent en fonction de l’importance du délai écoulé entre préparation et distribution.

Afin de contrôler les risques d’allergies, les épices contenues dans les préparations et les produits à base d’arachide devront être signalés aux convives. De même, la composition des sauces devra être portée à la connaissance des convives. Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l’indication de la présence d’allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de sorte qu’il n’existe aucun doute pour le consommateur (étant entendu, comme précisé *supra*, que la communication par l’intermédiaire d’une application est un plus).

La présentation esthétique et le soin apporté aux assiettes ne doivent pas être négligés. Les plats doivent être appétissants et attrayants.

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 conservés en dessous de + 63°C, les plats froids doivent être conservés pendant le service dans les meubles réfrigérés prévus à cet effet entre à +3°C maximum, avec une tolérance jusqu’à 10°C pendant 2 heures maximum.

En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, la cuisson et la découpe sont faites de préférence au dernier moment et les cuissons minutes privilégiées, à ajuster le cas échéant en fonction des tranches de fréquentation.

Les températures, tant pour les prestations froides que pour les prestations chaudes, doivent être conformes à la réglementation durant la totalité du service en distribution.

Les préparations sont effectuées au plus près de la consommation voir à la dernière minute pour certains plats (grillade, foie, omelette…).

La cuisson du bœuf 1ère catégorie est adaptée en flux tendu (bleu, saignant, à point, bien cuit).

**3.1.4 Spécifications quantitatives**

Le grammage est *a minima* conforme (dans l’ordre de priorité suivant) :

* Aux « recommandations relatives à la nutrition » (du GEMRCN en vigueur) ; en cas de « fourchette basse et haute », le grammage le plus élevé est retenu ;
* A la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 « Poids net dans l’assiette prêt à consommer en grammes » ;
* À ceux indiqués par le titulaire dans son cahier de grammages.

Les grammages sont indiqués en poids net dans l’assiette sans jus et sans sauce. Les éléments de décoration et ingrédients divers sont également fournis en quantités suffisantes (salade, persil, cornichons, olives, etc.) ; ils ne doivent pas être pris en compte dans le calcul du « poids net dans l’assiette ».

Les personnels de service du titulaire doivent s’enquérir auprès des usagers, lors du service du plat protidique, de leurs souhaits quant à la quantité de l’accompagnement - qui ne doit pas être limitée à ce stade du service.

Le cahier de facturation constitue un engagement contractuel de la part du titulaire tant au niveau des grammages qu’au niveau du montant facturé pour chaque prestation. Le titulaire s’engage à respecter les informations qu’il y aura inscrites (exemple : tout sauté de bœuf a le même grammage et le même prix que celui donné en référence).

Les fiches techniques fournies par le titulaire doivent correspondre aux informations annoncées dans le cahier de facturation (exemple : la blanquette de veau a le même grammage et la même qualité sur le cahier de grammage et la fiche technique correspondant à la recette).

* 1. **Stipulations propres aux déjeuners, diners et déjeuners ponctuels**

**3.2.1 Élaboration des plans alimentaires et menus**

**3.2.1.1 Définition et acceptation des plans alimentaires et menus**

Un plan alimentaire pour le déjeuner et le dîner est établi par le Titulaire, par cycle de 6 semaines et annexé au présent marché.

Le Titulaire soumet au Pouvoir Adjudicateur les plans de menus saisonniers sur des cycles de 6 semaines. Le Pouvoir Adjudicateur ou son représentant approuve les menus proposés sous différents volets :

* Qualité des produits conforme à l’annexe « spécifications qualitatives des denrées » (part de produits frais dans les repas, provenances, labels, AOP, IGP…),
* Prix contractuels,
* Originalité des plats,
* Saisonnalité des propositions,
* Adéquation à la diversité : popularité des mets avec les statistiques des ventes présentées à chaque réunion de suivi, telles que définies au CCAP.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au plan de menus mis au point et validé par le Pouvoir Adjudicateur. Seuls des menus acceptés par le CNC peuvent être proposés aux convives et communiqués (\*) sur le site de restauration.

Les plans alimentaires et menus sont à envoyer sous format informatique 21 jours avant l’exécution.

Le Titulaire peut toutefois procéder à des modifications sous réserve que celles-ci :

* Soient faites et signalées au Pouvoir Adjudicateur au plus tard en début de semaine,
* Ne modifient pas le plan alimentaire,
* Soient justifiées par les nécessités d’approvisionnement,
* Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue,
* Ne nuisent pas à la qualité organoleptique et sanitaire des repas,
* Doivent être réalisées en respectant l’annexe des « spécifications qualitatives des denrées » et le plan alimentaire

La proposition initiale de menu intègre des propositions de recettes traditionnelles, repères des consommateurs, et des propositions plus modernes et originales de manière à observer les préférences des convives.

A l’issue des 6 premières semaines, le cycle de plan alimentaire et menu des 6 semaines suivantes sera établi à l’appui des préférences observées des convives, par l’analyse précise des chiffres de ventes observés au premier cycle.

Le Titulaire vérifie la faisabilité de ses propositions avec la liste du matériel disponible, et les contraintes de fabrications liées au site. Le Titulaire ne pourra pas proposer de frites ni de pizzas. Des équivalents de ces produits pourront être présentés, dans la limite du respect de la qualité des produits conformes au présent CCTP.

La non-présentation et/ou le non-respect des plans alimentaires ou de menus est soumise à pénalité, précisée au CCAP.

*(\*) Le Titulaire assure l’impression et/ou la mise en ligne pour la semaine à l’entrée du restaurant, en mettant en avant le menu du jour. Le libellé de chaque met est simple et précis. Il permet une information claire et précise des convives, ainsi :*

* *Le pays d’origine de la viande doit être mentionné,*
* *Le nom des poissons, des fruits et des fromages est précisé,*
* *L’origine des produits servis (fruits et légumes notamment) est mentionnée,*
* *La présence d’éléments allergènes est identifiée, en conformité avec la réglementation en vigueur,*
* *Pour les salades composées, le Titulaire fait apparaître a minima l’élément principal composant la recette,*
* *Les éléments caractéristiques du produit doivent être indiqués (végétarien, sans gluten, labels…),*
* *La catégorie tarifaire du met.*

*Les plats protidiques font l’objet d’un affichage mentionnant :*

* *Le plat, avec un intitulé explicite mentionnant le principal composant.*

*Les menus sont affichés avec soin à l’entrée des espaces de restauration, présentés de façon attractive pour permettre aux convives de faire leurs choix.*

*Ils sont rédigés de façon compréhensible par tous. Ils mentionnent les plats proposés, leur valeur en nombre de points, le cas échéant, et toute autre précision nécessaire au choix du convive. L’affichage doit être conforme à la réglementation en vigueur concernant l’origine des viandes par exemple.*

*Outre les obligations règlementaires, l’affichage précise les labels ou certificats éventuels des produits mis en œuvre. La mention « produit décongelé » est précisée le cas échéant.*

*Les plats et leur prix respectif sont rappelés sur chaque meuble de distribution de manière claire et distincte, visible des convives dans la file d’attente au service.*

*Les produits dits « équilibre » sont signalés de manière claire et facilement identifiable par un logo ou une mention distincte, ces produits sont par exemple ceux « allégés en gras », « allégés en sucres », « sans sucres ajoutés », et autres mentions.*

*Le Titulaire tient à disposition du Pouvoir Adjudicateur les fiches techniques d’élaboration de l’ensemble des prestations qu’il propose, indiquant précisément la catégorie et l’origine de tous les produits constituant la recette.*

*Le Titulaire n’est en aucun cas autorisé à faire de la publicité d’autres marques commerciales sans accord préalable du Pouvoir Adjudicateur. En particulier, les menus n’indiquent le nom d’aucune marque commerciale.*

**3.2.1.2 Respect de la qualité nutritionnelle**

Le Titulaire doit respecter les règles essentielles d’équilibre alimentaire et observer, pour l’élaboration des menus, les recommandations du PNNS 4.

L’usage des plats industriels est à limiter : une liste est proposée par le Titulaire pour approbation, et dans la limite des engagements pris dans l’annexe « spécifications qualitatives des denrées ».

Ces menus prennent en compte les historiques des consommations des plats servis pour d’éventuelles modifications.

Le Titulaire peut apporter des suggestions qualitatives complémentaires.

L’élaboration des plats « faits maison » doit se conformer à la règlementation en vigueur.

**3.2.1.3 Commission des menus**

La commission menus analyse les menus tels que transmis par le Titulaire (voir article 3.2.1.1).

Elle est librement composée par le CNC, tandis que le Titulaire s’y fait représenter, *a minima* :

* Par le responsable du site,
* Par le (la) diététicien(ne).

Comme précisé à l’article 5.2 du CCAP, le Pouvoir Adjudicateur et le Titulaire se réunissent deux (2) fois par mois au cours des trois (3) premiers mois du marché. L’objet de ces réunions portent sur le suivi des prestations alimentaires, le contrôle et la validation des menus, mais également, autant que de besoin, sur tout objet tel que défini audit article 5.2 du CCAP.

La commission se réunit 2 fois par an.

|  |
| --- |
| **REMARQUE :** |
| S’agissant en outre des prestations traiteur et des déjeuners ponctuels (de manière générale, toutes prestations donnant lieu à la production d’une carte à la préparation des prestations sur la base de cette carte), chaque changement de carte donne lieu à la préparation, par le Titulaire, des menus concernés pour dégustation auprès de la direction du CNC. Les parties se rassemblent à l’effet de ces dégustations.  Les dégustations se tiennent autant que de besoin, le CNC demeurant libre de les solliciter dans un délai raisonnable. |

**3.2.2 Offre alimentaire quotidienne**

Les choix quotidiens attendus que le Titulaire doit proposer en lien avec l’infrastructure et la fréquentation, sans entrave à la fluidité du service, sont les suivants :

|  |  |
| --- | --- |
| **Typologie** | **Nombre de choix** |
| **Entrées** | * 3 entrées dressées chaudes ou froides |
| * 1 bar à salade composé *a minima* de 5 composantes variées (les composantes du bar à salades doivent être différentes de celles présentées en entrées dressées) * 1 bar à soupe (chaude ou froide en fonction de la saison) sera proposé |
| **Plats protidiques** | * 3 plats dont 1 végétarien (\*) par jour * 1 à 2 grillades en fonction des engagements du Titulaire   *(\*) Au sens ovo-lacto végétarien, avec une alternance et une variété de recettes à base de protéines végétales, œufs, féculents, fromages etc.* |
| **Accompagnements** | * 3 accompagnements proposés par jour (comprenant des féculents et des légumes chaque jour) |
| **Fromages et desserts** | * 3 fromages et laitages * 3 desserts dressés * 1 bar à dessert composé *a minima* de 5 composantes (les composantes du bar à desserts doivent être différentes de celles présentées en dessert dressés) |

Le convive construit son plateau en libre-service, sur la base du prix des prestations intégré au BPU.

Chaque jour, les prescriptions minimales en matière de plats principaux sont les suivantes :

* Un menu complet dit « équilibre, » comprenant une entrée, un plat, un dessert, dont les apports nutritionnels cumulés sont maitrisés. Ce menu est composé sur la base des éléments du menu du jour et ne constitue pas un menu spécifique, ni un tarif spécifique ;
* Une formule tarifaire économique (dite formule du jour) est à proposer par le titulaire (entrée, plat, dessert). Les composantes de la formule sont tous les jours différentes. Il peut être issus de n’importe quel stand et doit être signalé par un affichage spécifique et visible.

La formule économique n’est pas le menu végétarien.

En cas de rupture, le Titulaire procède au déclassement des plats et périphériques de catégorie « supérieure. »

L’offre alimentaire doit être construite de telle façon qu’elle garantisse aux convives :

* Des préparations variées et fréquemment renouvelées,
* Des préparations digestes et d’un bon équilibre nutritionnel,
* Une prestation saine et sécurisée au regard du risque sanitaire,
* Une prestation attractive, adaptée à chacune des typologies de convives.

Le Titulaire s’engage sur un taux de nouvelles recettes (\*) sur l’année (hors d’œuvre, plat protidique, accompagnement, dessert).

*(\*) Nouvelle recette = prestation non intégrée aux menus sur les 12 mois précédents. Cet indicateur est à intégrer au dispositif de reporting mis en place par le Titulaire.*

Le convive doit pouvoir construire des repas adaptés à :

* Ses goûts (qualité organoleptique des plats),
* Son souci de diététique (choix des prestations),
* Son budget (\*).

*(\*) A cette fin, le Titulaire s’assure du respect de la répartition mensuelle suivante entre les six catégories de prix (de la catégorie 1 la moins chère à la catégorie 6, la plus chère) :*

*🡪 Sur les périphériques :*

*Produits de la Catégorie 1 : 35%*

*Produits de la Catégorie 2 : 35%*

*Produits de la Catégorie 3 : 30%*

*Avec au moins 1 catégorie 1 ou 2 par périphérique par jour.*

*🡪 Sur le plat :*

*Produits de la Catégorie 1 : 30%*

*Produits de la Catégorie 2 : 25%*

*Produits de la Catégorie 3 : 20%*

*Produits de la Catégorie 4 : 15%*

*Produits de la Catégorie 5 : 10%*

*Avec au moins 1 catégorie 1 ou 2 par jour.*

Le Titulaire doit notamment proposer une prestation prenant en compte les nouvelles tendances, telles que la consommation de plats végétariens, les régimes sans graisses ajoutées, sans sucres ajoutés, sans sel.

S’agissant de l’alternative végétarienne quotidienne, les prescriptions spécifiques minimales suivantes s’appliquent :

* 3 fois par semaine : catégories 1 à 3,
* 2 fois par semaine : catégories 4 et 5.

Par ailleurs, le Titulaire propose une journée 100% végétarien tous les premiers jeudis du mois. Du fait d’une affluence relativement significative des convives sur ce jour-là, et du fait des exigences du CNC en matière de développement de l’offre végétarienne, il est attendu du Titulaire, une proposition de recettes élaborées pour l’occasion. Le repas 100% végétarien peut se cumuler, le cas échéant, avec la volonté de mettre en place des animations, dans les conditions définies à l’article 3.2.6 du présent CCTP.

Dans la mesure où l’objectif recherché par le CNC est de rendre le plat végétarien accessible à tous ses collaborateurs, le CNC se réserve le droit de solliciter une autre répartition des catégories sur le plat végétarien.

A ce titre, chaque jour, en sus des protéines proposées en libre-service au bar à salades, mélange de céréales/graines/fruits à coques sera proposé en doses individuelles et facturé séparément aux convives le consommant. Cette offre est signalée chaque jour par une signalétique spécifique.

Les variétés de pain, conformément à l’annexe, sont mises à disposition pour le convive, le premier pain étant gratuit, les suivants, facturés par le Titulaire, au tarif défini.

L’offre du soir, peut être identique à la prestation du midi, cependant elle peut être réduite en nombre de plats servis, sans altération de la qualité. Le Titulaire se conforme aux engagements pris à cet égard dans son offre.

100% du choix est maintenu jusqu’à 14h.

**3.2.2.1 Rotation**

Les choix proposés aux utilisateurs ne se représenteront pas avant 6semaines pour les plats chauds - hors grillade – et ce dans le respect des dispositions de l’article 3.2.1.1. « Définition et acceptation des plans alimentaires et menus » du présent CCTP.

**3.2.2.2 Boissons**

De l’eau d’adduction publique est mise à la disposition des usagers au moyen de fontaines réfrigérées mises à disposition par le CNC.

Le Titulaire met à disposition des carafes en nombre suffisant. Le Titulaire s’engage à maintenir l’état d’usage et de propreté de celles-ci.

S’agissant des bouteilles de sodas proposées au titre des présentes, le CNC exige qu’il s’agisse de contenants en verre ou sous forme de canettes, les contenants en plastique étant proscrits.

**3.2.2.3 Divers**

Le Titulaire met tous les jours à disposition des convives dans l’espace dédié dans la salle de restaurant et à discrétion, les ingrédients minimums suivants (ils sont, dans la mesure du possible, sans sucre et sans amidon modifié) :

* Mayonnaise,
* Ketchup,
* Moutarde,
* Beurre,
* Huile(s) (dont huile d’olive),
* Vinaigre(s) (dont balsamique),
* Vinaigrette(s) maison(s),
* Olives,
* Cornichons,
* Sel, Poivre sur les tables,
* Sucre en poudre.

La vinaigrette « maison » est préparée sur place (les sauces industrielles sont proscrites).

Le Titulaire veille tout particulièrement au maintien de l’approvisionnement régulier et à la parfaite propreté de cette zone ainsi qu’au renouvellement de la vaisselle propre pendant toute la durée du service. Le nettoyage de la salle de restauration et de la zone de distribution est assuré par le Titulaire pendant la durée du service (cf. chutes de plateaux, etc.).

Une seule serviette jetable, fournie par le Titulaire, est remise à chaque client.

**3.2.3 Livraison fournisseurs**

L’accès aux locaux et la réalisation des livraisons doivent respecter les prescriptions du plan de prévention du CNC et des protocoles de livraison, qui sont le cas échéant remis au Titulaire préalablement au démarrage du marché, et du plan de prévention du Titulaire.

Ces documents font l’objet d’une réunion avec le Titulaire dans les quinze jours après la notification du marché.

L’attention du Titulaire est appelée sur le respect obligatoire des dispositions citées dans ces prescriptions et sur leurs conséquences, notamment pour les livraisons qui se font :

* Sur les espaces dédiés à cet effet – que le CNC communique au démarrage du marché,
* A un horaire permettant la présence indispensable d’un responsable désigné par le Titulaire, tenu d’assister tout intervenant extérieur durant toute l’intervention et de veiller à la bonne application des prescriptions.

Par ailleurs, en dehors des horaires d’ouverture des locaux du CNC, toute présence de personnel du Titulaire et des titulaires extérieurs intervenant pour le compte du Titulaire doit être signalée en temps utile et au minimum la veille au responsable désigné par le CNC.

Les déplacements doivent être limités autant que faire se peut (regroupement de livraisons, plans de livraisons optimisés...). Si possible, les véhicules ou tout moyen de transport sont « propres » (à faible émission de CO2).

**3.2.4 Gestion globale du service**

**3.2.4.1 Stockage**

Le Titulaire assure l'approvisionnement des denrées et boissons et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls. Le CNC ne peut être tenu pour responsable d’une panne des installations frigorifiques qui ne proviendrait pas de son fait ou de ses préposés.

Les locaux permettent l’élaboration des plats selon les normes d’hygiène en vigueur, la plonge et le stockage de denrées brutes ou semi élaborées.

**3.2.4.2 Distribution et fluidité**

La zone de distribution est organisée en « *scramble* » avec la présence de rampes à plateaux au niveau des stands de distribution.

Les vitrines de présentation des périphériques sont ouvertes afin que le convive se serve lui-même.

Un bar à salades sur îlot réfrigéré de présentation est également présent dans l’espace de distribution du *scramble*.

La fluidité de service est une attente forte du Pouvoir Adjudicateur, elle résulte d’une optimisation de la capacité de service du restaurant de manière à éviter une file d’attente pénalisant l’ensemble de la prestation de service.

Le Titulaire présente dans son offre une organisation optimisée, en termes de fluidité, et respectant l’ergonomie de la distribution. Le Titulaire propose une solution adaptée au service de grillade, intégré à la ligne de distribution chaude.

En tout état de cause, le Titulaire s’adapte également à l’étendue d’affluence, les convives du CNC pouvant aller se sustenter jusqu’à 13h30 passé.

À titre indicatif, et sans que cela n’engage le pouvoir adjudicateur sur les affluences présentées, les données de fréquentation sur l’année 2024 sont présentées en annexe 6 du présent CCTP.

Il ne saurait se prévaloir d’une insuffisance de personnel à défaut de respect des présentes, le Titulaire demeurant seul responsable de l’adéquation, à tout moment et quelle que soit l’affluence – à la hausse ou à la baisse – entre la quantité et la qualité de personnel déployé sur chaque site, et la fréquentation.

Le Titulaire adapte les moyens techniques pour améliorer cette fluidité et/ou en maintenir sa qualité :

* Mise en place de solution digitale (click & collect, application, paiement smartphone…),
* Optimisation de l’organisation du travail, du mode de distribution (bipper pour les grillades, par exemple),
* Mise en place d’une signalétique claire, lisible…les convives « sourcés » mettant en exergue une attente particulière à cet égard,
* Mise en place d’une communication digitale permettant aux convives d’être informé du temps d’attente (*a minima* estimé) en temps réel.

La proposition de scan-plateaux est proscrite.

**3.2.4.3 Débarrassage**

Le débarrassage est effectué par le convive sur le convoyeur prévu à cet effet.

Le tri et la valorisation des déchets organiques sont mis en place par le CNC.

L’évacuation, dans le local dédié, est prise en charge par le CNC, étant entendu que le Titulaire en assure le nettoyage.

**3.2.4.4 Fin de service**

Le Titulaire s’engage à sensibiliser les convives sur le gaspillage alimentaire et les incite par tous moyens à la réduction de ce gaspillage.

Le Titulaire garantit les moyens pour compenser les ruptures de fin de service, par une substitution comparable.

Ces stipulations sont soumises à pénalités, précisées à l’article 6.1 du CCAP.

**3.2.5 Signalétique**

Le Titulaire est responsable de la signalétique dans les espaces de restauration permettant ainsi aux convives d’identifier de manière lisible l’offre qui leur est proposée, notamment les signes de qualité en termes de développement durable.

Le Titulaire propose les moyens nécessaires pour assurer :

* La lisibilité de l’information relative au produit, sur chacun des stands (notamment l’origine des denrées – obligatoire pour les viandes, souhaitée pour les autres produits, notamment les fruits et les légumes, en particulier en cas d’origine locale – et la qualité des denrées, que ces dernières soient caractérisées par un label ou une mention valorisante au sens des lois EGALIM et Climat et Résilience),
* La visibilité pour distinguer l’offre chaude de chaque stand chaud et permettre une orientation efficace des convives (dont l’identification claire des propositions du menu économique et végétariennes),

Le Titulaire met en place une interface numérique d’information (commune avec l’interface de rechargement de badge et de consultation des débits et crédits des comptes), qui doit présenter au minimum :

* + L’affichage du menu,
  + Les informations portant sur les produits telle que l’origine, le label ou distinction de qualité, la présence d’allergènes. Une attention particulière est portée à la clarté de la signalétique sur les produits bio, végétariens, sans allergènes, allégés, sans gras ni sucres ajoutés – ces informations procèdent des objectifs majeurs du CNC. L’affichage constituant la partie visible par l’usager de la prise en compte de ces objectifs et, à ce titre, doit faire l’objet d’un traitement réfléchi et soigné de la part du Titulaire,
  + Les informations relatives à la fluidité sur le restaurant,
  + Les allergènes (si non présents spécifiquement sur chaque stand, chaque vitrine ou sur les menus affichés dans les espaces…),
  + Tout autre information que le Titulaire juge nécessaire.
  + Réception et consultation des tickets de caisses convives.

Le Titulaire définit très clairement le projet de signalétique constitué d’un plan d’ensemble et d’une fiche technique de chacun des éléments constitutifs. Le Titulaire s’engage à mettre en place une signalétique adaptée au site tout en respectant la décoration de l’espace mis à disposition.

Les équipements et mobiliers qui sont mis en place sur l’ensemble des espaces par le Titulaire pour la signalétique (affichage dynamique, affichage de proximité, …) restent sa propriété à la fin du marché.

Le Titulaire n’est en aucun cas autorisé à faire de la publicité de marques commerciales sans accord préalable du CNC.

**3.2.6 Animations**

**🡪 Menu d’animation**

Le Titulaire soumet au Pouvoir Adjudicateur les thèmes des différentes animations qu’il propose, a minima une fois par mois.

Ces animations sont axées autour d’un repas régional, international, ou culturel avec décors et ambiance. Le Titulaire a la possibilité de proposer une fréquence plus importante de menus d’animation.

Le Titulaire propose un calendrier des animations qui tient compte de la configuration des locaux et de la réglementation interne du site. Le Titulaire présente annuellement ses propositions d’animations, pour validation par le CNC. La programmation doit être en cohérence avec le projet de restauration durable (présence de producteurs locaux, vente de produits, etc…).

Il est bien précisé ici que les animations mises en place par le Titulaire n’ont en aucun cas une influence significative sur le prix des plats proposés (ils sont intégrés dans le prix du repas et les repas des animations sont proposés aux prix habituels).

Le Titulaire met à disposition les matériels permettant d’assurer les animations (décorations, crêpières, woks, etc.) ; ces équipements restent sa propriété au terme du marché.

* **Menu mensuel végétarien**

Chaque mois, le Titulaire propose, sur le self, des plats uniquement végétariens sur un service, sans alternative. En d’autres termes, la structuration quotidienne, telle que détaillée au présent CCTP, est maintenue mais porte uniquement sur des protéines végétales et les protéines animales suivantes : œufs, lait.

Ces menus mensuels sont intégrés dans le prix du repas et les repas des animations sont dès lors proposés aux prix habituels.

* **Menu de Noël**

Tous les ans au mois de décembre, le Titulaire met en place une animation sur une journée, sur le self, autour de Noël. La structuration quotidienne, telle que définie aux présentes, est inchangée. En d’autres termes, l’ensemble des composantes, et l’ensemble des choix attachés à chaque composante, sont marquées par l’animation proposée.

Le Titulaire soumet le(s) menu(s) au Pouvoir Adjudicateur, pour validation, trois mois avant l’animation.

Le Titulaire met à disposition les matériels permettant d’assurer les animations, et notamment les éléments de décoration ; ces équipements restent sa propriété au terme du marché.

Ces menus mensuels sont intégrés dans le prix du repas et les repas des animations sont dès lors proposés aux prix habituels.

**3.2.7 Enquête qualité**

Le Titulaire propose un exemple d’enquête de satisfaction dans son offre (fréquence minimale d’1 fois par an – étant entendu qu’une 1ère enquête doit être réalisée 3 mois après ouverture).

Ces questionnaires sont élaborés par le Titulaire et obligatoirement validés par le CNC.

À la suite des résultats de cette enquête, le Titulaire propose un plan d’actions. Il dispose d'un délai d’un mois pour remédier aux points considérés comme insatisfaisants pour une mise en place durable - correction immédiate pour les points d’hygiène.

De son côté, le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de faire une enquête à ses frais, en interne ou par un cabinet extérieur spécialisé. Les résultats sont communiqués au Titulaire qui s’engagera à présenter les actions correctives correspondantes sous 15 jours.

En outre, le Titulaire doit mettre à disposition des convives un support de libre expression leur permettant de donner leur opinion (positive ou négative) sur la prestation ; tout commentaire non anonymisé d’un usager doit faire l’objet d’une réponse écrite par le Titulaire. Ce support peut être proposé par voie dématérialisée, le CNC étant attentif à tout dispositif innovant en la matière. Un bilan des questions / réponses associé à un plan d’actions correctrices est présenté par le Titulaire au CNC et en commission restauration dont il est membre de droit.

* 1. **Prestations internes au CNC : autres prestations principales**

**3.3.1 Services du soir**

Les prestations du soir sont destinées aux quelques agents du CNC ainsi qu’aux collaborateurs occasionnels de service public dits les commissaires, travaillant pour les besoins du CNC.

Les prestations du soir sont proposées dans le restaurant, et peuvent être réalisées dans les mêmes dispositions que le service de midi. Les termes prévus à l’article « prestations alimentaires » s’appliquent aux services du soir.

A titre indicatif, le Titulaire assure deux fois par semaine le dîner des convives et des agents du CNC au sein du restaurant mis à disposition par ce dernier, pour environ 15 à 60 personnes. Ces chiffres étant donnés à titre indicatif, ils ne sont pas contractuels, et sont susceptibles de varier. En cas de modification dans l’organisation des dîners, le Pouvoir Adjudicateur informe le Titulaire dans un délai raisonnable nécessaire à l’organisation logistique et à la préparation des denrées. En tout état de cause, l’annulation dudit diner, le cas échéant, intervient en J-1 avant le jour de consommation.

**3.3.2 Déjeuners ponctuels**

Les déjeuners ponctuels sont servis dans des locaux spécifiques, équipés et adaptés, accessibles par ascenseur. Cette prestation, à fréquence d’une fois par semaine environ, permet, à titre indicatif, la restauration de 5 à 10 convives.

Le Titulaire doit prévoir dans son offre deux niveaux de gammes différents et lisibles :

* Une version standard supérieure,
* Une version prestige.

Les deux niveaux de gammes correspondent à un menu élaboré de la façon suivante :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Gamme | Gamme 1 - Menu standard supérieur | Gamme 2 - Menu prestige |
| Composantes | Entrée chaude ou froide dressée | Entrée chaude ou froide dressée |
| Plat composé | Plat composé |
| Dessert dressé | Fromage  Dessert dressé |
| Pain | Pain |

La différence entre les deux niveaux de gammes s’appréciera par la qualité des matières premières entrant dans la composition des menus (signes officiels de qualité, bio, labels, AOP/AOC etc.), la présentation et la sophistication des recettes. Pour s’assurer de la compétitivité de ces 2 niveaux, le Titulaire est invité à proposer une offre performante et économiquement intéressante.

Ces prestations pourront être réalisées par un chef vacataire et la mise à disposition d’un maitre d’hôtel pourra être sollicitée par le pouvoir adjudicateur, tel que défini dans le cadre du cadre de réponse financier.

Le Pouvoir Adjudicateur précise que les déjeuners ponctuels font l’objet d’un bon de commande.

Pour toutes les prestations annexes, à l’exception des prestations de type « cocktails » (dans les locaux et en dehors des locaux du CNC), le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d’annuler la prestation dans un délai ouvré de 48 heures, sans que le Titulaire ne puisse prétendre à une indemnisation.

**3.3.3 Distribution automatique**

Les distributeurs automatiques du site sont pris en charge par le Pouvoir Adjudicateur.

* 1. **Prestations organisées dans les locaux ou en dehors du CNC**

Ces prestations font systématiquement l’objet d’un bon de commande.

Le Titulaire prend en charge l'impression des cartes et menus. Le CNC valide le modèle de carte proposé par le Titulaire ainsi que la bonne qualité des supports et de leur impression. Le cas échéant, les éléments de communication identifiés à l’article 3.2.1.1 *supra* sont également renseignés sur les cartes et menus des présentes prestations.

Les prestations demandées pour les salles du bâtiment devront être livrées dans les espaces ou sur les sites concernés, et peuvent avoir lieu en soirée, de nuit ou tôt le matin.

Ces prestations seront prises en compte et ne devront en aucun cas perturber ou pénaliser l’organisation des équipes en place permettant le bon fonctionnement du restaurant du self.

Lors de certaines prestations, il pourra être demandé au Titulaire d’utiliser le matériel de réception mis à disposition par le CNC (tables de buffet, tables de repas, chaises, nappage).

**3.4.1 Cocktails dits « classiques » et « évènements »**

Ces prestations sont gérées en collaboration avec la Direction de la communication, organisatrice des évènements et les Services Généraux du CNC.

Les deux types de prestations sont proposées sous une forme apéritive, déjeunatoire ou dinatoire.

**Les produits composants les différentes pièces doivent être, visuellement, parfaitement identifiables, en particulier pour les pièces contenant des crustacés et autres allergènes majeurs. Par ailleurs, les pièces à base d’arachides sont à proscrire.**

Le Pouvoir Adjudicateur reste, dans tous les cas, décisionnaire de la prestation servie.

Le Titulaire propose une carte de ses prestations, afin que le Pouvoir Adjudicateur détermine les produits souhaités.

Le Pouvoir Adjudicateur procède à une dégustation des produits sélectionnés. Une dégustation peut être organisée à chaque changement de carte, que le Titulaire est invité à réaliser autant que possible. Une dégustation est obligatoirement réalisée chaque fois que la prestation excède 300 convives.

A partir de cette carte, le Pouvoir Adjudicateur passe commande. Le Titulaire n’a la possibilité de modifier tout ou partie de la commande qu’après accord express préalable du Pouvoir Adjudicateur.

Le Pouvoir Adjudicateur définit les modalités de commande des prestations et les moyens mis à disposition, y compris les moyens humains.

**3.4.1.1 Les cocktails servis dans les locaux du CNC**

Deux types de prestation sont prévus :

* Une prestation cocktail, avec ou sans personnel, en une seule unité de temps,
* Une prestation avec personnel en deux unités de temps.

Ces prestations sont décomposées de la façon suivante :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Type de cocktail | Classique 1 unité de temps | Classique 2 unités de temps |
| Composantes | Prestation apéritive, déjeunatoire ou dînatoire comprenant :   * 1 assortiment de pièces salées et sucrés élaborées, dont le nombre de pièces (6, 8 ou 12 pièces différentes) est adapté par le Titulaire en fonction de tranches de convives telles que définies dans le cadre de réponse financier. * ou une version « conviviale » : comprenant des pains surprise, canapés, plateaux de charcuteries, plateaux de fromages, crudités, corbeilles de fruits et pièces sucrées simples) | Prestation apéritive, déjeunatoire ou dînatoire comprenant :   * Premier temps : 1 assortiment de pièces salées élaborées, dont le nombre de pièces (12, 18 ou 21 pièces différentes) est adapté par le Titulaire en fonction de tranches de convives telles que définies dans le cadre de réponse financier + 1 verre d’accueil. * Second temps : 1 assortiment de pièces salées et sucrés élaborées, dont le nombre de pièces (6, 8 ou 12 pièces différentes) est adapté par le Titulaire en fonction de tranches de convives telles que définies dans le cadre de réponse financier |
| Le Titulaire fournit le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation : buffets, nappage et réhausse, verrerie et vaisselle dure non-jetable) | Le Titulaire fournit le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation : buffets, verrerie (attention, la verrerie doit être doublée), vaisselle dure non-jetable) |

Les boissons sont à la charge du Pouvoir Adjudicateur.

Le Titulaire a la charge de la mise en place, du matériel, et du service.

Ces prestations occasionnelles pourront être réalisées par un chef vacataire et la mise à disposition d’un ou plusieurs maitre(s) d’hôtel pourra être sollicitée par le pouvoir adjudicateur, tel que défini dans le cadre du cadre de réponse financier.

Le Titulaire est prévenu dans un délai minimum de sept jours ouvrés avant la prestation. Le pouvoir adjudicateur se réserve la faculté d’annuler la prestation dans un délai de 72 heures, soit trois jours ouvrés, sans que le Titulaire ne puisse prétendre à aucune indemnisation de la part du pouvoir adjudicateur.

**3.4.1.2 Les cocktails servis hors des locaux du CNC : Cocktails dits « Classique » ou « Évènement »**

Deux types de prestation sont prévus :

* Une prestation cocktail « classique » en une ou deux unités de temps,
* Une prestation cocktail « évènement » en une ou deux unités de temps.

Le pouvoir adjudicateur attend du titulaire du marché une attention particulière en ce qui concerne la qualité du cocktail de type « événement » hors des locaux du CNC. Il est impératif que les denrées sélectionnées soient en adéquation avec le niveau d'excellence attendu pour l’événement. En outre, le caractère haut de gamme de cette prestation impose au titulaire un effort particulier dans la sélection des matériaux et des équipements, afin de garantir une expérience raffinée et exceptionnelle pour les convives. Il convient également de souligner que les cocktails auront lieu en dehors des locaux du pouvoir adjudicateur, et que, par conséquent, l'ensemble des marchandises et consommables nécessaires à l'événement doit être assuré par le titulaire. La verrerie, doit par ailleurs être distincte de celle utilisée pour les prestations réalisées dans les locaux du pouvoir adjudicateur et doublée. Celui-ci devra veiller à fournir un service de qualité irréprochable, prenant en charge tous les aspects logistiques et matériels.

Ces prestations sont décomposées de la façon suivante :

En dehors des locaux du CNC, le Titulaire a la charge de l’ensemble des boissons (soft + vin), à l’exception du champagne, qui reste à la charge du CNC.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Type de cocktail | « ***Classique*** » 1 unité de temps | « ***Classique*** » 2 unités de temps |
| Composantes | Prestation apéritive, déjeunatoire ou dînatoire comprenant :   * 1 assortiment de pièces salées et sucrés élaborées, dont le nombre de pièces (6, 8 ou 12 pièces différentes) est adapté par le Titulaire en fonction de tranches de convives telles que définies dans le cadre de réponse financier. | Prestation apéritive, déjeunatoire ou dînatoire comprenant :   * Premier temps : 1 assortiment de pièces salées élaborées, dont le nombre de pièces (12, 18 ou 21 pièces différentes) est adapté par le Titulaire en fonction de tranches de convives telles que définies dans le cadre de réponse financier + 1 verre d’accueil. * Second temps : 1 assortiment de pièces salées et sucrés élaborées, dont le nombre de pièces (6, 8 ou 12 pièces différentes) est adapté par le Titulaire en fonction de tranches de convives telles que définies dans le cadre de réponse financier |
| Le Titulaire fournit le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation : buffets, nappage et réhausse, verrerie et vaisselle dure non-jetable) | Le Titulaire fournit le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation : buffets, nappes, verrerie (attention, la verrerie doit être doublée), vaisselle dure non-jetable, décoration) |
| Type de cocktail | « ***Évènement*** » 1 unité de temps | « ***Évènement*** » 2 unités de temps |
| Composantes | Prestation apéritive, déjeunatoire ou dînatoire comprenant :   * 1 assortiment de pièces salées et sucrés élaborées, dont le nombre de pièces (6, 8 ou 12 pièces différentes) est adapté par le Titulaire en fonction de tranches de convives telles que définies dans le cadre de réponse financier. | Prestation apéritive, déjeunatoire ou dînatoire comprenant :   * Premier temps : 1 assortiment de pièces salées élaborées, dont le nombre de pièces (12, 18 ou 21 pièces différentes) est adapté par le Titulaire en fonction de tranches de convives telles que définies dans le cadre de réponse financier + 1 verre d’accueil. * Second temps : 1 assortiment de pièces salées et sucrés élaborées, dont le nombre de pièces (6, 8 ou 12 pièces différentes) est adapté par le Titulaire en fonction de tranches de convives telles que définies dans le cadre de réponse financier |
| Le Titulaire fournit le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation : buffets, nappage et réhausse, verrerie et vaisselle dure non-jetable) | Le Titulaire fournit le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation : buffets, nappes, verrerie (attention, la verrerie doit être doublée), vaisselle dure non-jetable, décoration) |

**3.4.2 Restauration ponctuelle à bons de commande**

Pour les besoins de fonctionnement du CNC, le Pouvoir Adjudicateur fait appel à ce type de restauration, à la marge, en cas de surexploitation anticipée du restaurant.

Ce type de restauration peut se découper comme suit :

**3.4.2.1 Plateaux repas**

La prestation de plateau repas inclut trois niveaux de gamme, chacun déclinés en plateau repas froid et plateau-repas chauds. Chacun des plateaux-repas comprend les couverts, la serviette, le sel, le poivre, et le pain.

L’offre de prestation de plateaux repas doit intégrer 3 niveaux de qualité organisés comme suit :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Gamme | ***« Plateau-repas standard*** » (froid ou chaud) | ***« Plateau-repas supérieur*** » (froid ou chaud) | ***« Plateau-repas haut de gamme*** » |
| Composantes | **Plateau repas froid**   * 1 salade composée ou 1 sandwich élaboré * ou 1 plat froid composé * 1 pâtisserie ou fruit de saison * Pain (avec salade ou plat froid) | **Plateau repas froid**   * 1 entrée froide * ou 1 plat froid composé * 1 dessert ou fruit de saison ou mignardise * Pain | **Plateau repas froid**   * 1 entrée froide * ou 1 plat froid composé * 1 dessert ou fruit de saison ou mignardise * Pain |
| **Plateau repas chaud**   * 1 entrée (froide ou chaude) * 1 plat chaud composé * 1 dessert ou fruit de saison ou mignardise * Pain | **Plateau repas chaud**   * 1 entrée (froide ou chaude) * 1 plat chaud composé * 1 dessert ou fruit de saison ou mignardise * Pain | **Plateau repas chaud**   * 1 entrée (froide ou chaude) * 1 plat chaud composé * 1 dessert ou fruit de saison ou mignardise   Pain |

Le contenu du plateau-repas standard chaud consiste en une déclinaison des prestations servies au restaurant – le prix proposé tient notamment compte du prix des denrées alimentaires proposées sur le self. Le plateau-repas froid consiste en une déclinaison des prestations froides proposées au restaurant ou en une prestation de type « sur le pouce » comprenant une offre de sandwiches et salades composées élaborés.

Les 2 autres gammes répondent à des niveaux de qualité supérieure, étant entendu que le 3ème niveau correspond au niveau le plus élevé. La différence entre les deux niveaux de gammes s’appréciera par la qualité des matières premières entrant dans la composition des menus (signes officiels de qualité, bio, labels, AOP/AOC etc.), la présentation et la sophistication des recettes. Pour s’assurer de la compétitivité de ces 2 niveaux, le Titulaire est invité à proposer une offre performante et économiquement intéressante.

L'offre du Titulaire en matière de plateaux-repas, sur l’ensemble des niveaux de gamme, doit être très large afin de pouvoir satisfaire l'ensemble des demandes (de la plus basique de type réunion de travail à la plus élaborée).

Les commandes sont passées au minimum 48h avant l’heure de livraison souhaitée. Le bon de commande indique l’horaire du début de la manifestation considérée, le Titulaire livre les prestations une demi-heure au maximum avant cet horaire.

Les boissons et le service sont exclus de cette prestation.

**3.4.2.2 Les petits déjeuners**

Le Titulaire fournit :

* Boissons chaudes : thé – café + capsules lait,
* 2 mini viennoiseries par personne,
* Les choix de boissons froides suivants : eau / jus d’orange / jus de fruits, étant entendu que les canettes ne sont pas autorisées,
* La fourniture de la vaisselle et des consommables attachés, le cas échéant.

Le Titulaire est prévenu au plus tard la veille de la manifestation. La livraison s'effectue au moins une demi-heure avant l'heure de la manifestation indiquée sur le bon de commande.

**4 – Stipulations relatives au personnel**

Le Titulaire assure les prestations décrites ci-dessus conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur et aux règles et à l’état de l’art de sa profession.

Le Titulaire est seul responsable de la fourniture de repas au restaurant, tant vis à vis de ses propres fournisseurs que du personnel employé au restaurant. Il emploie ledit personnel sous sa seule autorité et responsabilité.

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

Sauf intervention urgente pour le bon fonctionnement du service, les accès aux zones techniques par les personnels de ses sous-traitants se feront en dehors des horaires de production et de service.

* 1. **Reprise du personnel**

En application de l’article L.1224-1 du code du travail, de l’avenant n°3 de la convention collective nationale des entreprises de restauration étendu par arrêté du 6 juin 1986 et de ses avenants du 1er décembre 1989 et du 27 mai 2009, la reprise du personnel actuellement en place sur le site est à intégrer. L’état de reprise du personnel est présenté en annexe 4 du présent document.

Le Titulaire s’engage à transmettre au CNC, sur simple demande, l’état de reprise du personnel en cours d’exécution ou au terme du marché (notamment dans le cadre du renouvellement du marché). En tout état de cause, au terme du marché ou en cas de rupture du présent marché, le transfert du personnel se fait, le cas échéant, conformément aux dispositions en vigueur de l’avenant 3 de la Convention Collective Nationale de la Restauration de Collectivités, au Code du Travail et à toutes dispositions alors applicables à la date d’appréciation du transfert, ou non, des contrats de travail du Titulaire au successeur.

Le Titulaire s’engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de droit du travail, de législation sanitaire et sociale y compris les droits syndicaux.

En cours d'exécution du marché et pendant 2 ans à compter de sa date effective de terminaison quelle qu’en soit la raison, le CNC s'interdit d'embaucher directement ou indirectement à son service tout personnel d'encadrement du Titulaire qui travaillerait ou aurait travaillé au sein de l'équipe en place, personnel contractuellement lié au Titulaire. Le personnel d’encadrement doit être regardé, à l’effet des présentes, comme le personnel qualifié comme tel par la convention collective applicable.

* 1. **Encadrement du personnel et structuration de l’équipe**

Le personnel du Titulaire a accès aux locaux de 6h30 à 23h00 du lundi au vendredi hors jours de fermeture du CNC.

Le Titulaire se charge du recrutement, de la rémunération et de la gestion du personnel nécessaire au bon déroulement des prestations du présent marché sur la totalité des prestations de restauration.

L’attention du Titulaire est attirée sur la qualité du personnel à mettre en place, et tout particulièrement sur le personnel d’encadrement et le(s) maître(s) d’hôtel affectés aux déjeuners ponctuels le cas échéant, et pour les prestations évènementielles.

Une attention particulière est apportée à la courtoisie et à la présentation du personnel.Le personnel du Titulaire doit faire preuve d’un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des usagers. En cas de problèmes avérés soit avec un représentant du CNC, soit avec les consommateurs, le Pouvoir Adjudicateur pourra demander au Titulaire le remplacement de l’employé incriminé.

En cas de manquement grave de ces personnes, dûment constaté et communiqué par le CNC au titulaire, le CNC se réserve le droit d’exiger du titulaire son remplacement par une/ des personne(s) de qualifications équivalentes sous peine d’une éventuelle résiliation du marché.

Le personnel du Titulaire respecte les règles de sécurité, de sûreté et le règlement intérieur propre au Pouvoir Adjudicateur et doit tenir compte de l’évolution possible des règlements.

Le Titulaire s’engage à exécuter et à faire exécuter par son personnel les prestations conformément aux réglementations de sécurité et de sûreté en vigueur.

Le personnel de restauration qui n’est pas prévu sur le planning de préparation et de service ne doit pas se trouver dans les locaux, à ce titre, une liste des personnes présentes est remise au Pouvoir Adjudicateur.

Le Titulaire met en place une organisation et les moyens humains suffisants pour assurer le bon fonctionnement des prestations conformément à ses engagements, tant au niveau de la qualité des prestations qu’à celui du professionnalisme du service. Le Titulaire assure les remplacements nécessaires en cas d’absences.

* **S’agissant du self**

Le Titulaire doit tenir compte de l’évolution de la fréquentation du self et faire en sorte d’adapter les moyens et l’organisation du travail pour permettre que la file d’attente sur le self soit la plus fluide possible. Le Titulaire s’engage à maintenir un effectif constant ainsi qu’un niveau de compétence équivalent, s’agissant des organisations prévues par tranche de fréquentation.

* **S’agissant de la restauration R+9 ou déjeuners ponctuels**

Le service pourra être assuré par le Titulaire au travers de la mise à disposition d’un maitre d’hôtel. Le CNC est vigilant sur la capacité du Titulaire à répondre aux besoins du CNC dans un délai le plus court possible. Le Titulaire doit pouvoir répondre à des demandes urgentes.

* **S’agissant des déjeuners ponctuels**

Le Titulaire pourra intégrer l’intervention d’un chef vacataire, en fonction de la commande. Il est demandé au Titulaire de faire intervenir le même chef vacataire pour ces prestations réalisées sur commande. Le Titulaire a l’obligation d’informer le CNC en cas de remplacement du chef vacataire.

|  |
| --- |
| **REMARQUE :** |
| Le Titulaire doit communiquer au CNC, au moins trois jours avant la prise de poste, les renseignements administratifs relatifs à l’état civil de son personnel.  Le Titulaire doit communiquer par courrier au CNC, à chaque changement, la liste et les modifications de son personnel. Cette liste tenue à jour se trouve constamment sur place dans le bureau du gérant.  Une fois par an *a minima*, au cours du dernier trimestre, le titulaire fournit la liste complète de ses personnels au CNC.  Le personnel du Titulaire n’a pas accès aux bâtiments administratifs du CNC, sauf demande particulière du CNC. Les cheminements d'accès doivent être respectés. Il est strictement interdit d'ouvrir des portes issues de secours.  Le Titulaire assure le contrôle d'accès aux zones techniques. |

* 1. **Responsable de site**

Chacune des parties s’engage à désigner un des membres de son personnel en qualité d’interlocuteur privilégié de l’autre partie pour assurer le suivi de la bonne exécution de l’objet du marché.

Le Titulaire désigne donc cet interlocuteur privilégié pour assurer le suivi de la bonne exécution de l’objet du marché.

Le responsable du site est présenté au CNC, par tout moyen et dans les quinze (15) jours maximums suivant la décision de notification de l’attribution du marché, et avant prise de fonction dans le restaurant, pour approbation préalable du CNC.

Le responsable du site devra disposer des compétences, d’une ancienneté significative ou d’un parcours d’entrée dans l’entreprise suffisant pour transmettre les valeurs retenues dans le cadre de sa mission. Le responsable du site devra également faire preuve de l’autorité requise pour encadrer les personnels du Titulaire, pour recevoir des observations du représentant du CNC sur l’exécution de l’objet du marché et y donner la suite qui convient.

Le responsable du site doit être soumis à une période d’essai au terme de laquelle son maintien sur le site pourra être confirmé. À défaut, il doit être remplacé dans un délai d’un (1) mois maximum.

Si cette/ces personne(s) venai(en)t à changer en cours d’exécution du marché, le Titulaire en avise immédiatement le CNC et doit respecter un préavis d’un mois, sauf circonstances exceptionnelles. Le Titulaire propose un remplaçant présentant au minimum le même niveau de compétence et assurant le même suivi des prestations, ainsi que sa qualité.

En cas de manquement de ces personnes, dûment constaté et communiqué par le CNC au Titulaire par tout moyen, le CNC se réserve le droit d’exiger du Titulaire son remplacement par une/ des personne(s) de qualifications équivalentes, dans un délai d’un mois à compter de l’envoi de la demande, sous peine d’une éventuelle résiliation du marché.

Les collaborateurs du Titulaire sont soumis à la seule autorité hiérarchique du Titulaire, étant précisé que la désignation d’un collaborateur du CNC pour le suivi opérationnel de l’exécution de l’objet du marché ne saurait constituer une limite ou une dérogation à l’exercice de cette autorité.

Le responsable de site doit se rendre aux convocations du CNC en cas d’insuffisance d’encadrement ou de consignes particulières au personnel.

Le représentant nommé par le Titulaire est responsable de la discipline du personnel, du mode d’exécution des prestations et d’une manière générale de l’application du CCTP.

|  |
| --- |
| **SPECIFICITE INHERENTE AUX PRESTATIONS TRAITEUR :** |
| Le Titulaire affecte, pour la durée du marché, un responsable référent, dédié au pilotage et à l’organisation des prestations traiteur.  Le Pouvoir Adjudicateur insiste quant au caractère pérenne de sa relation avec ce responsable, sauf exceptions justifiant son remplacement et notamment celles tenant à la période d’essai à laquelle le responsable est soumis.  A cet égard, les alinéas 3 à 7 de l’article 4.3 sont applicables au responsable dédié au pilotage et à l’organisation des prestations traiteur.  Cet agent est un agent du Titulaire. Il doit assurer les missions suivantes :   * Lien technique avec le CNC : il doit ainsi se montrer disponible pour accompagner le CNC dans la définition, l’organisation, le pilotage et la tenue de ses évènements, * Lien commercial avec le CNC : il est le contact privilégié du CNC s’agissant des prestations sur catalogue. Il assure également, à cet égard, l’accompagnement inhérent à la définition, l’organisation, le pilotage et la tenue de ces évènements, * Reporting : le cas échéant, il est présent aux réunions d’ordres technique et administrative liées aux prestations traiteur du présent marché, assure la transmission des éléments de reporting requis…   A noter que sa présence permanente sur le site du CNC n’est pas requise. Sa présence est requise lorsque celle-ci s’avère nécessaire pour mener à bien tout ou partie de ses missions. |

* 1. **Formation du personnel**

Le Titulaire a à sa charge la formation de l’ensemble des personnels assurant la prestation. Il détaille le plan de formation mis en place, ainsi que pour les mises à niveau régulières de son personnel, sur les sujets techniques, réglementaires, hygiène, sécurité, spécifiques pour le Pouvoir Adjudicateur. Ces formations doivent être effectuées au maximum 8 semaines après l’ouverture.

Il s’engage à former son personnel pour l’adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d’organisation des espaces de restauration, et en particulier aux nouvelles techniques d’utilisation des produits alimentaires et des matériels, à la mise à niveau des connaissances relatives aux problèmes d’hygiène alimentaire, ainsi qu’au plan de nettoyage.

Lors des périodes de formation, le Titulaire met gratuitement et en remplacement, les personnels nécessaires au maintien du service et de sa qualité.

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

Le Titulaire s’engage à fournir au CNC sur simple demande le plan de formation et les attestations de stage du personnel notamment dans le domaine de l’hygiène alimentaire.

Le Titulaire doit aussi démontrer que son personnel est formé aux règles de sécurité incendie et secouriste.

* 1. **Prescriptions relatives à l’hygiène**

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

Selon les principes d’hygiène, le Titulaire qui affecte en cuisine un même agent au cours d’une même période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit « souillé » (où s’effectuent par exemple les travaux tels que l’évacuation de déchets, l’enlèvement de la vaisselle sale, la désinfection, le lavage, le nettoyage des locaux et du matériel, la réception, l’entreposage ou la manutention des denrées à l’état brut, l’épluchage des légumes, etc.) et à un poste de secteur dit « sain » (comportant la manipulation et la préparation des denrées et les opérations de préparation culinaire), doit justifier par un cahier de procédures et de bons usages des précautions prises pour éviter tous risques de toxi-infections.

Le Titulaire doit, sous sa propre responsabilité et à ses frais, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail selon la règlementation en vigueur. Cette surveillance médicale, à la charge du Titulaire, doit notamment comporter à l’embauche et si nécessaire ultérieurement, les examens prévus dans l’arrêté du 10 mars 1977 et son modificatif relatif à l’état de santé et à l’hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d’origine animale.

Les certificats d’aptitudes délivrés après les visites médicales et analyses obligatoires sont systématiquement conservés et peuvent être consultés sur demande par le représentant du CNC. Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de s’assurer à tout moment que ces prescriptions sont strictement respectées.

Le Titulaire doit veiller scrupuleusement à l’alimentation en eau potable, à l’assainissement, aux déchets, aux sanitaires du personnel ainsi qu’à ceux accessibles à tout public qui doivent être maintenus en état de propreté.

* 1. **Règles d’identification**

Le Titulaire veille à ce que ses salariés ou les salariés de ses sous-traitants, ses livreurs, soient toujours porteurs de l’original d’une pièce d’identité ou de l’original d’un titre de séjour régulièrement obtenu.

Tous les agents intervenant pour le compte du Titulaire dans les locaux du CNC, y compris le personnel d'encadrement et les éventuels sous-traitants, ou livreurs peuvent avoir, à la demande du CNC, à porter un badge en permanence avec photo indiquant leur nom, leur prénom et le nom de leur entreprise.

En raison de la tenue de certains événements dans les locaux du CNC le port du badge peut être rendu obligatoire. Le non-respect de cette prescription peut conduire le CNC à refuser l’entrée d’un ou des salariés du Titulaire ou les salariés de ses sous-traitants.

Il appartient au Titulaire et plus particulièrement à son représentant sur le site de veiller au respect des textes et procédures internes au CNC par ses salariés, comme par ses sous-traitants et les salariés de ceux-ci ainsi que par ses livreurs.

* 1. **Vêtements de travail**

Le Titulaire fournit à son personnel le linge de service et en assure le blanchissage, l’entretien et son remplacement, ce qui inclut les tenues du personnel de production, de distribution, de service et d’entretien/nettoyage ; à savoir l’ensemble des tenues nécessaires à l’accomplissement des missions du Titulaire au titre du présent marché. L’ensemble du personnel à la charge du Titulaire doit être immédiatement identifiable par le port d’une tenue mettant en évidence son appartenance à la société de restauration collective. Elles doivent être adaptées au maintien d’une hygiène rigoureuse. La toque, la charlotte ou une coiffe adéquate, les gants et les chaussures de sécurité sont obligatoires. Le marquage des vêtements au nom de la société doit néanmoins être discret. Les tenues des maîtres d’hôtel ne portent le logo d’aucune société.

Le personnel de service doit avoir une tenue vestimentaire uniforme, sobre et élégante, et de propreté irréprochable. Au début de chaque service, l’ensemble du personnel doit changer de vêtements et notamment de veste.

Les tenues de travail pour le personnel de production sont renouvelées tous les jours.

Pour les déjeuners ponctuels, la tenue vestimentaire est une tenue classique (tenue noire et blanche, chaussures noires, nœud papillon ou cravate pour les hommes).

Une tenue spécifique est envisagée pour les déplacements du personnel à l’extérieur des locaux techniques. Le personnel de la restauration ne doit en aucun cas se trouver à l’extérieur en tenue.

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

Des "kits visiteurs" sont également disponibles.

Des chaussures de service sont fournies pour les personnes non polyvalentes dites hôtes ou hôtesses de buffet ou de caisse, de comptoir.

Le personnel intérimaire ou de remplacement est soumis aux mêmes exigences.

* 1. **Plan de prévention**

Conformément à la réglementation en vigueur, il est mis en place un plan de prévention entre le CNC et le Titulaire (sur la base d’un projet de plan préparé par le Titulaire) dans le premier mois d’exécution du marché.

Le Titulaire tient à la disposition du CNC, et sur simple demande écrite :

* Les fiches de données sécurité des produits utilisés,
* Les effectifs affectés pour chaque espace,
* Le nom du responsable.

En cas de carence du Titulaire ou en cas de danger, le CNC se réserve le droit de prendre rapidement toute mesure utile aux frais du Titulaire, sans mise en demeure préalable, sans que cette action puisse dégager la responsabilité du Titulaire en cas d’accident.

Le CNC a la liberté de faire cesser immédiatement toute prestation jugée dangereuse et non sécurisée

**5 - Les conditions d’exploitation**

Le Titulaire assure les prestations décrites ci-dessus conformément aux dispositions légales et réglementaires en vigueur et aux règles et à l’état de l’art de sa profession.

Le Titulaire est seul responsable de la fourniture de repas au restaurant, tant vis à vis de ses propres fournisseurs que du personnel employé au restaurant. Il emploie ledit personnel sous sa seule autorité et responsabilité.

Le Titulaire retenu doit fournir au Pouvoir Adjudicateur une copie de chacun des contrats souscrits pour la réalisation des prestations.

**5.1 Descriptif des locaux**

Le restaurant est situé au sein du siège social du Centre National du Cinéma et de l’Image Animée au 291 Boulevard Raspail dans le 14ème arrondissement de Paris.

L’espace est conçu et dimensionné afin d’accueillir un restaurant équipé de 90 places assises, pour servir jusqu’à 220 repas par jour, le midi et le soir. Le mobilier du restaurant est prévu pour être déplacé et rangé, afin d’assurer les prestations de cocktails sur commande devant éventuellement se dérouler sur site. A titre informatif, une terrasse accessible depuis la salle du restaurant est mise à disposition des convives, que ce soit pour les déjeuners, dîners ou réceptions.

L’ensemble des locaux dédiés à la restauration est réparti sur deux niveaux :

Au sous-sol, accessible par monte charges :

* Locaux de stockage techniques : Chambres froides et légumerie ;
* Les vestiaires.

Au Rez-de-chaussée :

* Les locaux de préparation froide et pâtisserie ;
* Les zones de préparation chaude ;
* Légumerie ;
* Plonge batterie et laverie vaisselle ;
* Local poubelle ;
* Bureaux.

Le quai de livraison est situé au : 287 Boulevard Raspail – 75014 – Paris

Le Titulaire bénéficie d'une mise à disposition des locaux gratuite, paisible et continue. Le Titulaire dispose des locaux à titre précaire, sans occupation privative.

Ces locaux comprennent les équipements et matériels nécessaires à l'exécution de l’intégralité de la mission du Titulaire, dans les conditions définies par la réglementation fiscale en vigueur et conformément aux règles d’hygiène et de sécurité au travail en vigueur.

Un accès à des locaux sanitaires équipés et des vestiaires, ou, au minimum des armoires individuelles fermant à clé est à la disposition du personnel du Titulaire.

Dans le cas où des locaux (par exemple : vestiaires, sanitaires, zones de pause) sont accessibles par l’extérieur des zones de fabrication et de service, une procédure adaptée est mise en place, dans le cadre du Plan de Maitrise Sanitaire spécifique.

Il utilise ces locaux, équipements et matériels avec le même soin que s'il en était propriétaire.

Ces locaux comprennent notamment les locaux affectés à la restauration tels que la cuisine, les espaces de stockages, la salle de restauration ainsi que des locaux sanitaires équipés et des vestiaires comportant notamment des armoires individuelles fermant à clé, mis à la disposition du personnel du Titulaire.

En fin de marché, le Titulaire s'engage à restituer les locaux, agencements, matériels et mobiliers qui lui ont été confiés dans l'état où ils se trouvent alors, compte tenu de l'usage normal qui en a été fait.

En outre, le Titulaire est autorisé à utiliser pour sa prestation les accès aux locaux dans les conditions visées au plan de prévention mis à jour et maintenu par le CNC pendant toute la durée du marché.

Le CNC peut à tout moment contrôler les conditions d'utilisation par le Titulaire des installations, équipements et matériels qu'il aura mis à sa disposition.

Le CNC se réserve le droit en cas de constat défaillant d’appliquer des pénalités financières prévues au CCAP.

Le Titulaire doit informer sans délai le responsable du marché désigné par le CNC de toute difficulté qu’il pourrait rencontrer, sur place, dans l’accomplissement des prestations, par tous moyens puis confirmer par voie électronique.

**5.2 Contraintes d'exploitation**

Le Titulaire doit respecter les horaires de livraisons quotidiens prévus de 6h30 à 11h00, du lundi au vendredi pour les denrées du self. Sauf accord express préalable du Pouvoir Adjudicateur, aucune livraison ne peut être effectuée en dehors des heures et des jours mentionnés ci-avant.

Les livraisons relatives aux prestations de cocktails et de restauration ponctuelle doivent être effectuées à des horaires convenus en commun accord avec le Pouvoir Adjudicateur.

A titre informatif, il est précisé au Titulaire que les locaux techniques se situent sur deux niveaux, à savoir au niveau 0 et au niveau -1 correspondant à la zone de stockage accessible par monte-charge depuis l’accès livraison.

De plus, concernant les matériels mis à disposition par le Pouvoir Adjudicateur, il est précisé au Titulaire que les contraintes de la cuisine ne permettent pas de l’équiper d’une friteuse ni d’un four à pizzas.

**5.3 Observations**

Le Titulaire reconnaît et accepte qu’il ne puisse apporter de modifications ou remettre en cause les dispositions suivantes :

* Les principes de fonctionnement des services de restauration tels que définis au présent marché ;
* La configuration des locaux compte tenu des contraintes du bâtiment.

Le descriptif technique du restaurant ainsi que les plans transmis au Titulaire lui permettent de maîtriser l'ensemble des contraintes liées à l'exploitation des locaux mis à sa disposition pour la réalisation des prestations.

Le Titulaire reconnaît que le présent marché constitue un contrat *sui generis*, exclusif de tout droit privatif d’occupation sur l’immeuble, et insusceptible de relever d’un régime juridique spécifique, et notamment de ceux définis aux articles 1713 et suivants du Code civil ou aux articles L.145-1 et suivants du Code de Commerce. Le Titulaire ne peut affecter les lieux à une destination autre que celles précédemment citées, toute autre activité est interdite.

Pour mémoire, le Titulaire bénéficie d'une mise à disposition des locaux gratuite, paisible et continue. Le Titulaire dispose des locaux à titre précaire, sans occupation privative. La fin du marché entraîne, de ce fait, le départ des lieux du Titulaire, sans aucune indemnité.

|  |
| --- |
| **REMARQUE :** |
| Pour autant, cette mise à disposition ne s’oppose à la capacité du CNC et de toutes personnes mandatées par lui de pénétrer à tout moment dans l’ensemble des locaux du restaurant. A ces occasions, dans le cas où il(s) aurai(en)t à accéder aux zones techniques, le CNC ou son conseil, s’engage à utiliser des tenues dédiées, dans le cadre du respect de la réglementation sanitaire en vigueur.  Par ailleurs, le CNC se réserve la possibilité d’utiliser la salle à manger en dehors des heures de repas. Dans cette hypothèse, il s’engage à veiller au strict respect de la réglementation sanitaire en interdisant l’accès aux zones techniques à des personnes non équipées afin d’éviter tout risque de contamination. |

Le Titulaire doit se conformer aux consignes et règlements généraux ou particuliers de sécurité actuels et futurs. Comme mentionné *supra*, le personnel du Titulaire est tenu de se conformer au(x) règlement(s) applicable(s) sur les zones empruntées ; en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'accès au site.

En aucun cas, le Titulaire ne peut réclamer au CNC une quelconque indemnité pour le motif que son activité commerciale subirait une entrave quelconque du fait des règlements ou consignes visés au précédent paragraphe.

Seuls peuvent accéder à la zone technique (production et stockage) :

* Le personnel du Titulaire appartenant à l’équipe affecté sur le site uniquement pendant les horaires de travail et à condition d’être muni du badge d’accès au site,
* Les personnels dûment mandatés par le CNC,
* Les entreprises du Titulaire chargées de toute opération se rapportant aux obligations du Titulaire au titre des présentes,
* Les entreprises retenues par le CNC et chargées de toute opération dans les espaces,
* Les services d’hygiène.

**5.4 Déclaration à la Direction Départementale de la Protection de la Population**

Le Titulaire doit se conformer à la règlementation en vigueur pour ce qui concerne sa profession. Il lui appartiendra de se pourvoir des autorisations nécessaires et d’accomplir lui-même toutes les formalités administratives (\*) de telle sorte que le CNC ne puisse jamais être inquiété à ce sujet sur le périmètre de mission qui lui est dévolue (respect des règles sanitaires et d’hygiène hors aménagement des locaux et état des locaux et équipements). Le Titulaire communique au CNC les documents résultant de ses démarches.

*(\*) Dans le premier mois suivant la prise d’effet du Marché, le Pouvoir Adjudicateur doit faire la déclaration d’activité ou le changement de Titulaire à la D.D.P.P conformément à la réglementation en vigueur. Pour y répondre, le Titulaire remet au Pouvoir Adjudicateur le document officiel prérempli. Une copie du document envoyé à la DDPP est remise par le Pouvoir Adjudicateur au Titulaire.*

**5.5 État des lieux et plan de prévention**

Conformément aux prescriptions de la réglementation en vigueur, les parties procèdent, à la prise d’effet du marché et à l’initiative du CNC, préalablement à l'exécution des prestations, à une inspection commune des lieux de travail, des installations qui s'y trouvent et des matériels mis à disposition.

À l’issue de cette inspection, les parties dressent contradictoirement :

* Le plan de prévention relatif à l'hygiène et la sécurité conformément à la réglementation en vigueur (tel que visé à l’article 4.8 *supra*),

Et

* Un état des lieux des installations comprenant notamment un état des locaux et un inventaire quantitatif et qualitatif des équipements et matériels (ci-après « état des lieux »).

L’état des lieux doit notamment mentionner l'état de vétusté des différents biens immobiliers et mobiliers mis à disposition par les parties. L’état de bon fonctionnement des équipements peut être réalisé dans le mois qui suit l’ouverture du marché.

Le Titulaire, réputé compétent pour l’exécution des prestations dont il a la charge, déclare et garantit lors de la rédaction du Plan de Prévention et de l’état des lieux :

* Être parfaitement informé de la constitution des locaux et de la consistance des matériels et équipements dont il assure l’utilisation, le nettoyage et l’entretien,
* Parfaitement connaître les recommandations des fabricants, les normes et règlements ainsi que les règles de sécurité applicables aux locaux et matériels.

Le Titulaire ne peut faire valoir :

* Un manque ou l’inexistence de spécifications afférentes aux installations et/ou aux matériels ;
* Des oublis des entreprises qui auront réalisé les installations dans les domaines du réglage, des finitions ou du nettoyage ;

Pour se soustraire à son obligation de résultats et au maintien en parfait état de propreté et de fonctionnement des équipements.

Le Titulaire indique au CNC, dans un délai de trois mois à compter de la prise en charge des locaux et par écrit, les locaux, matériels et équipements qui nécessitent une mise en conformité ainsi que les conditions de mise en œuvre de ces opérations.

À la demande de l'une ou l'autre des parties, il est établi un nouvel état des lieux dans les huit (8) jours suivant l'expiration de chaque année contractuelle. A ces fins, le CNC peut mandater une société extérieure pour procéder à ces contrôles selon les modalités de son choix.

S’agissant de la fin de contrat :

Un état des lieux et un inventaire contradictoires sont réalisés à la fin du marché, à l’initiative du CNC. Ils peuvent être réalisés dès le dernier semestre d’exécution du marché, permettant la mise en œuvre, si besoin, des actions correctives ou correctrices par le Titulaire avant la fin du marché. A défaut, le CNC se réserve le droit de faire exécuter les travaux et/ou renouvellements normalement à sa charge, à ses frais et risques (voir CCAP).

Lors de la restitution des locaux, le Titulaire s’engage à :

* Restituer les locaux dans un état de propreté avéré et exempt de toute usure anormale pour toutes les zones qui relèvent de sa compétence. En cas de non-action de sa part, le CNC en avise le Titulaire et peut faire appel à un ou des titulaires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du Titulaire ;
* Évacuer les huiles usagées du bâtiment. En cas de non-action de sa part, le CNC en avise le titulaire jusque dans le mois suivant la fin de contrat et peut faire appel à un ou des titulaires extérieurs de son choix pour opérer les actions aux frais du Titulaire ;
* Restituer l’ensemble de la documentation (notamment pour les équipements).

L’usure anormale est définie comme suit :

* Faute ou négligence caractérisée du Titulaire et/ou de ceux qui interviennent en son nom ou pour son compte (exemple : le nettoyage à grande eau ou l’utilisation par le titulaire de produits inadaptés à la zone concernée),
* Mauvaise utilisation manifeste du Titulaire et de ceux qui interviennent en son nom ou pour son compte : utilisation d'un équipement dans des conditions non prévues, usage non conforme aux instructions, mauvais réglages d’un équipement ou déréglage,
* Faute ou négligence du mainteneur du Titulaire (exemple : intervention irrégulière ou tardive).

En synthèse :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Délai** | **Étape** | **Description** |
| **6 mois avant le Terme du contrat** | **Mesures de continuité du service** | Le CNC peut prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la transition entre l'ancien et le nouveau régime d'exploitation.  Toutes demandes du CNC doit être exécutées dans les 15 jours francs ouvrés (documents, visites, renseignements…). |
| **État des biens et travaux à prévoir** | Les parties identifient les travaux nécessaires sur les ouvrages ne respectant pas l’état normal d’entretien.  L’identification des travaux donne lieu à des visites obligatoirement contradictoires.  Elles donnent lieus à PV du Titulaire, transmis au CNC dans un délai de 15 jours francs ouvrés après la visite.  Chaque partie a le droit de se faire assister par toutes personnes compétentes, à condition d’en avoir informé l’autre *a minima* 6 jours francs ouvrés avant la date de visite. |
| **Réalisation du dernier inventaire-état des lieux** | Les parties conviennent pour chaque site d’une date de visite pour réaliser l’inventaire-état des lieux.  Il est actualisé par le Titulaire moyennant la production par lui d’un PV par site transmis au CNC dans un délai de 15 jours francs ouvrés après chaque visite.  Les parties constatent, le cas échéant, l’avancement des travaux arrêtés entre elles pour convenir d’une remise en bon état d’entretien et de fonctionnement, qu’elles consignent.  Chaque partie a le droit de se faire assister par toutes personnes compétentes, à condition d’en avoir informé l’autre *a minima* 6 jours francs ouvrés avant la date de visite. |
| **Liste des biens de reprise** | A la demande du CNC, le Titulaire liste ces biens avec leur coût d’acquisition et leur amortissement.  Le délai de transmission de la liste est de 15 jours francs ouvrés. |
| **Transmission des informations sur le personnel** | A la demande du CNC, le Titulaire fournit la liste du personnel comportant les informations requises par celui-ci.  Le délai de transmission de la liste est de 15 jours francs ouvrés. |
| **À partir de 6 mois avant la fin du contrat jusqu'à son Terme** | **Mise à jour des informations du personnel** | Dans les 6 derniers mois du contrat, toute modification dans l’état de reprise du personnel doit être communiquée au CNC sous peine de pénalités. |
| **Transmission des documents et données de toutes natures** | Le Titulaire doit fournir tous les renseignements et documents sollicités par le CNC dans un délai de 15 jours francs ouvrés à compter de la demande faite par le CNC. |
| **Après réception de la liste des biens de reprise** | **Décision du CNC sur le rachat des biens de reprise** | Le CNC décide de racheter ou non les biens après un contrôle contradictoire de leur état.  Les contrôles contradictoires sont notifiés 15 jours francs ouvrés à l’avance au Titulaire par le CNC.  Ces contrôles donnent lieu à PV rédigé de la part du CNC.  Dans l’éventualité où une remise en état de fonctionnement est nécessaire, ces PV en font mention. Cette remise en état ne peut avoir lieu qu’après constat contradictoire.  Chaque partie a le droit de se faire assister par toutes personnes compétentes, à condition d’en avoir informé l’autre *a minima* 6 jours francs ouvrés avant la date de visite. |
| **Au Terme du contrat** | **Remise des biens de retour** | Le Titulaire remet gratuitement au CNC les biens en bon état d’entretien et de fonctionnement. |

**5.6 Missions prises en charge par le Titulaire**

**5.6.1 Énergies et Fluides**

La consommation des fluides tels que les abonnements et consommations d’eau, d’électricité, d’énergies – climatisation et chauffage - de téléphone, prise ADSL et câblage du système est prise en charge conformément à l’annexe 2.

En tout état de cause, le CNC attend de son Titulaire :

* Qu’il s’inscrive dans une démarche visant à réduire ses consommations énergétiques et d’eau dans le cadre du présent marché.

Le CNC apprécie et contrôle cette démarche notamment à l’aune des formations mises en œuvre à l’égard de ses salariés, ou encore à l’aune de la signalétique au sens large qu’il met en œuvre sur les sites confiés.

* De justifier par tout moyen *(exemple : facture, fiche technique, diagnostic réglementaire rattaché à un produit)* des achats de matériels et équipements réalisés, qu’il s’agisse d’une dotation initiale inhérente à la mise en place de sa prestation ou plus particulièrement du renouvellement qui lui incombe, au regard de son impact et/ou de sa plus-value sur la consommation de fluides.
* De veiller à ce que son personnel et ses préposés aient une consommation rationnalisée de fluides et de mettre en œuvre, par ses propres moyens, les contrôles adaptés à la maitrise desdites consommations.

Cela inclut les vérifications après utilisation des locaux, notamment avant de les quitter, destinées à s’assurer de la bonne extinction et coupure de l’éclairage, des équipements et robinets…

* Il doit en rendre compte par tous moyens et *a minima* après sollicitation du CNC, des moyens de contrôle mis en œuvre pour garantir cette consommation rationnalisée.
* D’informer le CNC de tout dysfonctionnement, sans délai *(exemple : fuite, panne…)*.

Le Titulaire communique sur demande les éléments suivants :

* Rapports de visites obligatoires et rapports d’intervention,
* Carnet d’entretien des installations,
* Tout élément requis par le CNC dont il juge pertinent de connaitre pour contrôler la consommation en fluides du Titulaire.

**5.6.2 Entretien et Maintenance du matériel**

La charge de l’entretien et la maintenance des matériels est répartie suivant l’annexe 2.

* Le Titulaire assure la maintenance préventive et corrective de l’ensemble des équipements qu’il met à disposition.

A l’effet des présentes, la maintenance correspond à l’ensemble des actions visant à garantir les fonctionnalités des ouvrages, équipements et installations (matériels et appareils) mais également leur solidité, leur conformité, leur sûreté et leur pérennité.

Les opérations de maintenance préventive et corrective sont menées par le Titulaire selon les normes en vigueur.

Le Titulaire est responsable du maintien en bon état de fonctionnement de l’ensemble des matériels et équipements relevant de sa responsabilité, lesquels sont portés à l’inventaire du marché (et ce que ce soit en cas d’usure normale ou anormale), ainsi que de leur hygiène et de leur sécurité.

Le Titulaire est tenu de maintenir en parfait état lesdits matériels et équipements dont il doit remplacer, à ses frais, les éléments hors d’usage. Ceci inclut les pièces et la main d’œuvre dans le cadre de la maintenance préventive et corrective selon les modalités définies au présent article.

Sauf nécessité impérieuse, il n’y a pas d’interruption d’exploitation pour réaliser les opérations d’entretien courant et de maintenance.

Le Titulaire planifie et exécute ses prestations d’entretien courant de façon à obtenir pour chaque matériel ou équipement une longévité au moins égale à la durée de vie moyenne indiquée par le fournisseur et à en conserver les performances initiales.

La durée des interventions de maintenance préventive doit être aussi réduite que possible. Elles sont effectuées de manière à ne causer que le minimum de gêne dans le fonctionnement du site.

Les agents de(s) la société(s) de maintenance sont soumis à une obligation de confidentialité. Il leur est strictement interdit de divulguer ce dont ils auraient pu prendre connaissance concernant des personnes, des faits, des documents et des locaux, dans l'exercice de leur fonction. Le Titulaire est responsable du respect de ces exigences.

Faute pour le Titulaire de pourvoir aux opérations de maintenance qui lui incombent, le CNC peut faire procéder, à ses frais et risques, à l’exécution d’office des travaux nécessaires au fonctionnement du service, après mise en demeure restée sans effet dans un délai de cinq jours, sauf en cas de risque pour les personnes où le délai est de 24 heures.

Le(s) contrat(s)de maintenance doit(vent) prévoir *a minima* les prestations suivantes :

**Maintenance préventive**

Le Titulaire s’engage à effectuer le nombre de visite, sur la totalité des équipements et matériels relevant de sa responsabilité, adéquat et propre à garantir le respect de ses obligations. Le planning d’intervention, établi au démarrage du marché, est transmis pour information au CNC.

Le Titulaire informe le CNC des dates et heures exactes de visite, qu’il aménage à discrétion mais dans le respect des règles applicables sur les espaces mis à disposition, ainsi que sur l’ensemble du site. Il informe également le Pouvoir Adjudicateur des heures de fin des interventions.

Pour chaque site, un rapport de visite détaillé est transmis pour information au CNC. Ce rapport indique les opérations de maintenance effectuées, ainsi que l’état général du matériel et préconise si besoin une périodicité de remplacement de celui-ci. Il porte les observations du prestataire telles que : anomalies constatées, usures de certains organes, risques de détérioration…

La fourniture de petites pièces type fusible, lubrifiant, visseries, etc. est comprise et incluse dans la prestation de maintenance devant être prise en charge par le Titulaire. De même, la main d’œuvre et les déplacements sont compris dans cette prestation, celui-ci ne saurait prétendre à une révision des conditions financières en conséquence des présentes prestations.

**Maintenance corrective**

En cas de panne d’un matériel objet du contrat, le Titulaire s’engage à intervenir dans le respect des délais propres à garantir le respect de ses obligations. Son personnel est seul en mesure de solliciter ces interventions.

La prestation inclut l’ensemble des réparations et remplacements propres à garantir le respect des présentes par le Titulaire. L’ensemble des coûts inhérents à la réalisation de ces missions sont prises en charge par le Titulaire, ce dernier ne pouvant se prévaloir d’une révision des conditions financières en conséquence des présentes prestations.

En cas de décision de renouvellement du matériel et compte tenu des délais de livraison et d’installation le cas échéant, le Titulaire doit assurer à ses frais le fonctionnement du service de restauration soit en réparant le matériel défaillant, soit en adoptant une organisation différente, soit en fournissant du matériel provisoire ou jetable. Le Titulaire ne saurait se prévaloir des délais de livraison et d’installation pour justifier d’une dégradation des prestations.

Il est ici précisé que tout achat d'équipements techniques effectué par le Titulaire pour ses besoins spécifiques, dans le cadre de sa mission, doit obtenir l'accord préalable express du Pouvoir Adjudicateur, sauf achat découlant des interventions de maintenance. L'entretien et la maintenance de ces équipements demeurent à la charge exclusive du Titulaire. Il prend à ce titre toutes les assurances requises le cas échéant.

* Le Pouvoir Adjudicateur assure la maintenance préventive et curative de l’ensemble des équipements de restauration qu’il met à disposition, du système d’alarme des chambres froides et des équipements de la salle de restaurant.

A cet égard, le Titulaire occupant les locaux mis à disposition de manière quotidienne, il se charge de remonter les informations nécessaires à la bonne réalisation des missions incombant au CNC.

Il met en place au profit des parties, à cet égard, un système de communication des dysfonctionnements au Pouvoir Adjudicateur. Le représentant du Titulaire sur place a la charge de tenir à jour le suivi des dysfonctionnements dans un tableau Excel, sur un cahier de liaison papier ou informatique, ou tout système interne informatisé.

Tout manquement au signalement de dysfonctionnement par le Titulaire est soumis à pénalité.

En outre, le Titulaire assure l’intermédiaire entre le CNC et ses prestataires de maintenance, et à ce titre, se coordonne avec ceux-ci afin de convenir des modalités d’intervention, lesquelles ne doivent pas gêner l’exploitation du service dans ses conditions normales, sauf nécessité impérieuse.

La mauvaise utilisation du matériel ou la non-application de la procédure d’information entraine l’application de pénalités.

**5.6.3 Nettoyage des locaux et des matériels**

Le Titulaire assure le maintien quotidien en parfait état de propreté et l’entretien courant de la cuisine mis à sa disposition par le Pouvoir Adjudicateur (zone de distribution comprise), en dehors de la salle de restaurant, et des équipements (qu’il met à disposition ou que le CNC met à disposition), conformément à l’annexe 2.

Le Titulaire doit prendre toutes les dispositions pour la sécurité de ses employés lors du nettoyage des zones de restauration. Il établit à cet égard un plan de nettoyage, qu’il s’engage à élaborer par zone d’activité. Le Titulaire s’engage à élaborer un plan de nettoyage par zone d’activité décrivant *a minima* les surfaces et le matériel mis à disposition, les fréquences de nettoyage, une description du mode opératoire de nettoyage et de désinfection, les produits et leur concentration d’utilisation.

Le plan de nettoyage est fourni au CNC sous les dix jours ouvrés qui suivent l’entrée en vigueur du marché, sous peine de pénalités.

**Le lavage du matériel à grande eau est interdit.**

Les opérations de nettoyage doivent être exécutées avec le plus grand soin afin de prévenir tout risque de contamination et de maintenir en état de marche les équipements et leur préservation dans leur durée d’utilisation. Le nettoyage des locaux de restauration doit être effectué dès la fin du service pour laisser les lieux en parfait état au départ des personnels du titulaire en jour J.

Le Titulaire doit éviter toute obstruction ou dégradation des canalisations d’évacuation et des siphons de sols. Si la responsabilité du Titulaire est avérée de manière répétitive, les interventions de d’entretien et de maintenance lui sont facturées.

Le CNC se réserve le droit d’émettre des réserves relatives à l’entretien courant de ses locaux et de son matériel.

Le Titulaire s’assure de la bonne application du plan de nettoyage et il est en mesure d’en apporter la preuve.

Le Titulaire a en charge la formation de son personnel sur les procédures générales de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel. Il adapte sa formation au nettoyage et à la désinfection du matériel nécessitant des opérations spécifiques.

Le CNC se réserve le droit de procéder ou de faire procéder à des contrôles de l’exécution des plans de nettoyage des locaux et du matériel mis à disposition.

Le Titulaire peut sous-traiter à une société de nettoyage les travaux de nettoyage des locaux dont il a la charge sous réserve de l’accord du Pouvoir Adjudicateur.

|  |
| --- |
| **REMARQUE :** |
| Les stipulations du présent article 6.6.3 sont applicables aux opérations de nettoyage en cas de prestations évènementielles sur site.  Les opérations de nettoyage consécutives aux évènements hors du siège social du CNC sont gérées et prises en charge par le CNC. Toutefois, le Titulaire doit laisser les lieux propres à la fin des réceptions. Lorsque l’évènement a donné lieu à la mise à disposition de matériels (vaisselle notamment) par le Titulaire, le nettoyage de celui-ci est pris en charge par le Titulaire. |

* Matériels de nettoyage

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 pour lequel ils sont utilisés. Les matériels et produits de nettoyage doivent être 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.

Le Titulaire doit être en mesure de fournir au CNC, la liste des produits proposés pour l’exécution de la prestation telle que définie *supra*. Ces produits ne doivent pas être contraires à l’évolution de la réglementation.

Le CNC se réserve le droit d’interdire des produits non-conformes à la réglementation ou ceux dont l’utilisation est susceptible de provoquer des dégradations ou de compromettre la sécurité des convives.

Les produits d'entretien et lessiviels doivent être les plus respectueux possible de l’environnement et de la santé des personnels.

Tout dommage causé aux installations et équipements est mis à la charge du Titulaire. Toute dégradation causée aux locaux ou aux matériels qui résulterait de faute ou négligence du personnel du Titulaire doit être réparée aux frais de ce dernier après accord écrit du CNC.

Les matériels de nettoyage doivent être en parfait état d’utilisation. Le Titulaire doit les présenter au CNC sur simple demande écrite, pour vérification de conformité aux normes et règlement de sécurité. Tout matériel défectueux doit être mis hors service et remplacer par le Titulaire à ses frais, par un matériel de qualité égale et répondant aux mêmes caractéristiques techniques.

Les matériels doivent être mis en nombre suffisant et en parfait état de fonctionnement afin d’assurer la prestation demandée.

Le Titulaire assure l’utilisation de produits conformes à la réglementation REACH. En cas de violation de ses obligations au regard du règlement, le Titulaire indemnise le Pouvoir Adjudicateur de toutes conséquences dommageables directes ou indirectes en résultant, cette violation constituant par ailleurs une cause de résiliation immédiate du présent marché, à ses torts et griefs, sans indemnité.

**5.6.4 Enlèvement des déchets**

Le traitement et l’enlèvement hors du site des déchets, biodéchets compris, la location et le nettoyage des containers, le nettoyage du local poubelle, des tables de tri et la vidange du bac à graisses sont pris en charge par le CNC conformément à l’annexe 2 du présent CCTP.

L’enlèvement et le traitement des huiles usagées relève du Titulaire.

Le Titulaire respecte la réglementation applicable et notamment celle relative à l’évacuation et la valorisation des huiles de fritures. Il veille à ce titre à limiter la production de déchets à la source et notamment à la suppression ou réduction des emballages ou déchets plastiques.

Le Titulaire exécute le tri en fonction du choix de valorisation des déchets organiques pour le site du CNC.

Un déshydrateur est mis en place au CNC, et le Titulaire a l’obligation de jeter tous les déchets organiques à l’intérieur.

**5.6.5 Dératisation-Désinsectisation**

La gestion des opérations de lutte contre les nuisibles est portée conformément à l’annexe 2 du présent CCTP, soit par le CNC.

**5.6.6 Hygiène**

Il est essentiel pour le Pouvoir Adjudicateur que les règles d’hygiène et de sécurité alimentaire soient respectées à tout instant : approvisionnement, stockage, préparation et distribution.

Le Titulaire s’engage sans préjudice de son analyse des risques spécifiques, à interdire formellement au personnel sur site de sortir des locaux de fabrication et de distribution en tenue de travail, réputée propre, adaptée à la manipulation de produits alimentaires.

Le Titulaire veillera particulièrement à la propreté des installations mises à sa disposition, à la qualité des denrées consommées et à la tenue de son personnel et de l’ensemble des intervenants.

L’ensemble des textes réglementaires en vigueur liés directement ou indirectement au présent CCTP est donc strictement appliqué. Compte tenu de l’évolution des textes réglementaires, le Titulaire s’engage à appliquer les nouveaux textes applicables dès leur parution.

Le Titulaire détaillera dans son offre les procédures spécifiques au site à mettre en place suite à l’analyse des dangers.

Le Titulaire fera effectuer à ses frais tout contrôle d'hygiène qu'il jugera utile.

Le Titulaire doit faire procéder par un laboratoire indépendant à des contrôles bactériologiques et microbiologiques par prélèvements effectués sur un repas type ainsi que des prélèvements de surfaces de contact alimentaire-matériel, des prélèvements de mains, vaisselle, plan de travail ou tout autre élément à la discrétion du Pouvoir Adjudicateur à un rythme minimum de UN (1) contrôle par mois dont :

* Analyses de produits avec recherche de critères sécurité et de critères hygiène des procédés + 1 analyse de surface et ce dès le premier mois d’exploitation,
* 2 audits complets par an au minimum,
* 1 audit de structure par an,
* 2 prélèvements d’huile de friture par an,
* 1 analyse d’eau au robinet des locaux techniques par an.

Le double des résultats doit être transmis par le laboratoire directement au Pouvoir Adjudicateur.

Les résultats sont satisfaisants à 100% pour les analyses produits et surfaces, sous peine de pénalités.

En cas de résultat non satisfaisant et pour les points défaillants des audits, le Titulaire transmettra au Pouvoir Adjudicateur sous 48h, un plan d’actions complet, validé par ses services experts.

Chaque candidat expose les procédures qu’il compte mettre en place, en cas de suspicion de TIAC et de pandémie, pour que le Pouvoir Adjudicateur prenne les mesures de sécurité et de santé envers ses salariés de façon efficace.

Le Titulaire veillera au prélèvement journalier d’échantillons de plats témoins représentatifs des plats proposés en distribution qui sont gardés et mis en évidence pendant un minimum de 7 jours (grammage suffisant pour analyse).

De son côté, le Pouvoir Adjudicateur se réservera le droit de faire procéder à des contrôles par un laboratoire autre que celui du Titulaire, à ses frais. Si le résultat est insatisfaisant, les frais sont refacturés au Titulaire ainsi que le suivi des actions correctives par le Pouvoir Adjudicateur ou son représentant.

Le Pouvoir Adjudicateur se réservera le droit de faire réaliser un audit « hygiène et procédures » par une entreprise extérieure.

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve aussi la possibilité de faire effectuer, et aussi souvent qu'il le jugera bon, tout contrôle bactériologique qu'il estimera opportun.

Les intervenants porteront la tenue adaptée comme l’ensemble de l’équipe et respecteront les mêmes règles d’hygiène que le Titulaire.

En cas de visite de la Direction de Protection de la Population (DDPP), le Pouvoir Adjudicateur en est informé immédiatement. Une copie du compte-rendu est transmise par le Pouvoir Adjudicateur au Titulaire avec la liste des remarques, la date de leur levée, les procédures rectificatives envisagées ou tout autre élément qui aurait pu être porté à sa connaissance.

**5.6.7 Analyse des risques**

Compte tenu de la disposition des locaux sur 2 niveaux avec monte-charge, une attention particulière doit être accordée au respect de la marche en avant.

Des procédures strictes spécifiques au site doivent être mises en place et soumises au Pouvoir Adjudicateur, et le Titulaire doit veiller scrupuleusement au respect de ces procédures.

Le Titulaire présente au Pouvoir Adjudicateur les procédures spécifiques qu’il met en place dès l’ouverture dans un Plan de Maîtrise Sanitaire spécifique (ci-après « P.M.S ») au site.

Toutes les modifications apportées au P.M.S sont à transmettre au Pouvoir Adjudicateur.

Le Titulaire joint à son offre des exemples de procédures choisies, dont au minimum, la procédure de gestion des alertes/retrait, la procédure de gestion des suspicions et déclarations de TIAC.

L’absence de P.M.S complet, et adapté au site, ou de ses revues est pénalisée conformément au CCAP.

**5.7 Fourniture du système d’encaissement**

Le Titulaire s’assure que le système de caisse et/ou le logiciel de comptabilité utilisé satisfait aux conditions d’inaltérabilité définies au Bulletin Officiel des Finances Publiques.

L’encaissement est effectué par un système de badge.

Le Titulaire a, à sa charge, la fourniture et la maintenance de l’ensemble du matériel de facturation, d’encaissement, de comptabilité et de gestion des restaurants et cafétérias (caisses, système et matériels informatiques, logiciels), permettant en particulier aux utilisateurs réguliers de payer à l’aide d’un badge magnétique fourni par l’administration et paramétré par le titulaire, ou à l’aide d’un autre support (« e-chargement », application, smartphone…) en fonction de leur appartenance à l’une des catégories tarifaires.

Il convient de distinguer plusieurs modes d’alimentation du compte courant de l’utilisateur, par prépaiement. Chaque convive alimente son compte sur son ordinateur ou son « smartphone. »

Le Titulaire propose au CNC un outil permettant aux agents du CNC de recharger leur badge depuis leur poste de travail et leur téléphone mobile par le biais d’une application ou d’un site dédié. Cet outil leur permet de créer un compte personnalisé avec un suivi des crédits et des débits.

Les convives pourront alimenter leur compte en caisse, à titre exceptionnel, en carte bancaire.

Ce compte est débité du montant de la facturation au fur et à mesure de ses passages.

Un post paiement est possible pour les catégories restreintes de badge (type badge de service) dont la liste est fournie par le CNC.

Les modalités d’encaissement seront soumises à précisions entre le Titulaire et le CNC avant la signature des présentes, constituant le contrat.

Chaque semestre, un état des badges non mouvementés, est fourni au CNC pour qu’il fasse le nécessaire auprès des services RH.

Le Titulaire n’encaisse pas les convives identifiés au préalable ayant droit à un repas de service, seuls les articles consommés par ces convives identifiés sont enregistrés dans le système de caisse.

Les convives non identifiés comme ayant droit au repas de service sont encaissés tel que défini au présent article.

* **Titres de paiement.**

Il est précisé que les titres de paiement, quel qu’ils soient, comme les tickets restaurant, chèque repas et espèces ne peuvent pas être acceptés par le Titulaire.

**5.8 Conditionnements – Arts de la table**

Les conditionnements, contenants auxquels il est fait recours et éléments relatifs à « l’art de la table » respectent rigoureusement les dispositions de la loi AGEC.

Aucune exception n’est admise aux interdictions entrées en vigueur ou amenées à entrer en vigueur en cours d’exécution du présent marché :

* Gobelets, verres et assiettes jetables en plastique ou contenant du plastique (carton plastifié par exemple),
* Bouteilles d’eau contenant du plastique (dont, par exemple, carton plastifié),
* Pailles,
* Piques à steak,
* Couvercles à verre jetables, assiettes, couverts, bâtonnets mélangeurs,
* Contenants et bouteilles en polystyrène expansé,
* Les emballages et sacs fabriqués à partir de plastique oxodégradable,
* Les sachets de thé et de tisane en plastique non biodégradable,
* Les emballages constitués de polymères ou de copolymères styréniques, non recyclables.

De manière générale, l'usage du plastique est interdit (en ce inclus le carton plastifié), l'usage d’autres produits recyclables n'est accepté que si l'usage de produits réutilisables est techniquement impossible.

Le Titulaire mène, de manière générale, une réflexion visant à réduire les déchets, à limiter l’usage de produits et consommables de nature à en générer.

Pour toute vente de boissons achetées pré-emballées par le titulaire, les emballages sont en matériaux recyclables.

Pour l’ensemble des prestations annexes, le titulaire propose de la vaisselle réutilisable (tasses, verres, cuillères...). Le Titulaire ne propose pas de bouteilles d’eau en plastique. L'eau est proposée sous forme de carafes ou de bouteilles en verre.

**5.8.1 Investissements**

Dans son offre, le Titulaire aura déjà estimé les besoins complémentaires en lien avec la structuration quotidienne des prestations proposée, et en connaissance de la liste du matériel mis à disposition fournie en annexe.

Le Titulaire chiffre le besoin en matériels complémentaires requis pour la mise en œuvre de sa prestation et le CNC se réserve le droit d’accepter ou de refuser tout ou partie de la proposition du Titulaire.

À l’issue du marché les équipements et installations mis en place sont considérés comme propriété du CNC, hors équipements attachés au(x) concept(s) de restauration du Titulaire.

L’amortissement du matériel et les éventuels ajouts et les frais relatifs à son fonctionnement devront être détaillés et présentés dans les frais fixes, tels que fournis en annexe et définis dans le cadre de réponse financier.

**5.8.2 Dotation initiale et renouvellement de la dotation initiale**

La charge de la dotation initiale des matériels, verreries et vaisselles revient au Titulaire.

**Le CNC ne met pas à disposition du Titulaire une dotation initiale en vaisselle/verrerie/platerie/plateaux-repas et en petit matériel d’exploitation.**

Le Titulaire en assure le renouvellement au cours du marché, y compris en cas de casse par les convives.

La dotation doit être suffisante pour permettre un service fluide et sans rupture, sans nécessité de réapprovisionnement pendant la durée du service. Le petit matériel d’exploitation reste propriété du Titulaire au terme du marché. La gamme de vaisselle doit rester identique tout au long du marché, sauf accord préalable du CNC. Si le Titulaire ne procède pas au renouvellement du matériel normalement à sa charge afin d’assurer la fluidité du service, après mise en demeure restée sans effet sous un délai de quinze jours, le CNC en assure le renouvellement aux frais et risques du Titulaire.

Le Titulaire organisera un temps de présentation et de choix de la vaisselle, verrerie, platerie…au démarrage du marché ou à compter de la notification.

**5.9 Continuité du service**

Dans le cadre de ses missions, le Titulaire doit être en mesure d’assurer une continuité de service en proposant notamment, si besoin est, une solution de substitution au Pouvoir Adjudicateur comme la délocalisation de la production culinaire offrant les mêmes garanties en termes de qualité et de sécurité alimentaire telles que prévues aux présentes.

Le Titulaire s’engage pendant toute la durée du marché à assurer l’intégralité de ses prestations. Toute négligence ou défaillance est susceptible d’engager sa responsabilité dans les conditions prévues au CCAP.

Si une interruption devait intervenir, le Titulaire mettrait tout en œuvre pour en réduire la durée.

Les moyens à mettre en œuvre feront l’objet d’un accord préalable des parties avant leur application. Le Titulaire doit mettre en œuvre une procédure pour informer le CNC des problèmes éventuels.

La suspension de l’exécution du présent marché ne donne pas lieu à l’application de pénalités en cas de force majeure au sens de la jurisprudence ou dans l’hypothèse où le Titulaire est placé, pour des raisons indépendantes de sa volonté, dans l’impossibilité d’assurer tout ou partie de ses prestations dans les conditions normales, et notamment en cas d’interruption de jouissance des biens nécessaires à l’exécution des prestations ou d’un défaut dans la fourniture de fluides ou d’énergies.

**6 – Plan de progrès**

Le Titulaire doit préciser sa politique en matière de qualité et proposer le plan d’action qualité qu’il compte mettre en place, notamment pour mesurer la qualité perçue et améliorer la satisfaction des convives.

Ce plan est à mettre en œuvre en concertation avec les participants aux réunions de suivi.

Le Titulaire doit proposer au Pouvoir Adjudicateur, le trente (30) du 7ème mois d’exploitation, un plan de progrès avec les objectifs suivants :

* Optimisation des équipes par activité,
* Optimisation de l’offre alimentaire,
* Optimisation des coûts,
* Présentation des points bloquants nécessitant un avis ou un accord pouvoir adjudicateur.

Le Plan de progrès peut faire l’objet d’un avenant préalable à l’application des préconisations.